

OBSAH

1 6

CO JE SÝR

Jak byl sýr vynalezen? Mléko. Výroba sýra. Obal, který udrží kvalitu. tvs a vtps. Kvalita sýra, správné posouzení sýra. Zdravý sýr. Látky obsažené v sýru. Odborné výrazy.

2 24

LEXIKON SÝRŮ

Nejproslulejší sýry světa: obsáhlý přehled o sýrech, členěný podle sýrových „rodin“.

tvrdé sýry 26 • rodina čedaru 40 • pařené a hnětené sýry/filata 46
• sýry holandského typu 49 • poloměkké sýry 60 • plísňové sýry 70 • měkké sýry 78 • čerstvé sýry 90 • kozí sýry 96
• kyselé sýry 106 • tavené sýry 108 • výrobky ze sýra 110.

3 112

SÝR V KUCHYŇSKÉ PRAXI

O správném zacházení se sýrem: nákup, uchovávání, uskladnění, krájení a strouhání osvědčeným náčiním ze sýrové kuchyně.

4 122

STUDENÁ SÝROVÁ KUCHYŇĚ

Od malé jednohubky až po sýrovou mísu. Jemné sýrové krémy a jejich použití. Tip pro sýrové buffety a jak se jednotlivé druhy sýra harmonicky sestavují.

5 136

SALÁTY

Sýr jako příloha k salátu: pro lehké saláty s ovocem a pro vydatné salátové hlavní chody. Jak se sýr krájí. Omáčky k salátu se sýrem a bez sýra.

Městská knihovna
knih. 1 odd. 1

C 3044

() ex.: 1





144	6
	POLÉVKY SE SÝREM
	Sýrové polévky: mezinárodní recepty a základní recepty nejlepších sýrových polévek na obrazových přílohách. Polévkové zavářky se sýrem a jak se polévky sýrem koření.
152	7
	VEJCE, TOASTY A NÁKYPY
	Jak se sýr a vejce úspěšně kombinují. Od míchaných vajec se sýrem až k nadýchanému soufflé. Rafinované toasty a ideální druhy sýra k rozpouštění a zapékání.
166	8
	TĚSTOVINY, POLENTA A RIZOTO
	Sýrové speciality z Itálie a z alpských zemí. Doma dělané nudle s vhodnými omáčkami. Tradiční rizoto s malými obměnami.
182	9
	RYBY, MASO A DRŮBEŽ
	Jemné hlavní pokrmy se sýrem – plněné, zapékané, panýrované a v sýrovo-vaječném obalu. Mezinárodní speciality, například cordon bleu nebo piccata milanese.
192	10
	ZELENINA A BRAMBORY
	Ideální kombinace se sýrem – jako hlavní jídlo nebo příloha. Zapékaná zelenina se sýrem a s brambory. Sýrové omáčky a nejjemnější zeleninové pokrmy se sýrem.
204	11
	FONDUE A RACLETTE
	Švýcarské sýrové speciality. Fondue v různých obměnách s detailním obrazovým znázorněním základního receptu. Moderní raclette v zapékacích pánvičkách – s mnoha lahodnými recepty.
210	12
	PEČENÍ SE SÝREM
	Recepty na pečené sýrové pokrmy: základní těsta se sýrem. Sýrové pečivo, pikantní moučnický a dorty, plněné sýrové pečivo z lístkového a odpalovaného těsta, pizzy a sladké tvarohové pečivo.
238	13
	DEZERTY
	Sladké zákusky s bílým sýrem, tvarohem a se smetanovým sýrem. Kombinace s ovocem. Tradiční moučná jídla: knedlíky, závin a palačinky.
246	14
	SÝR A VÍNO
	Krátká osobní úvaha o obširném problematickém tématu.
248	15
	VĚCNÝ REJSTŘÍK A RECEPTÁŘ
	Přehledný seznam sýrů a receptů.