

ÚVOD	3
PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN	10
ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY	18
POLÉVKY	31
OMÁČKY	44
PŘÍLOHY	51
BEZMASÉ POKRMY	62
ÚPRAVA POKRMŮ Z JATEČNÉHO MASA	73
ÚPRAVA POKRMŮ Z MLETÉHO MASA	91
ÚPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE	94
ÚPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY	97
ÚPRAVA POKRMŮ Z RYB	99
ÚPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ	104
ÚPRAVA MOUČNÍKŮ A MOUČNÝCH POKRMŮ	116
DIETNÍ STRAVOVÁNÍ	125
CHARAKTERISTIKA POKRMŮ CIZÍCH KUCHYNÍ	130
CONVENIENCE PRODUKTY - NOVÉ TRENDY V KUCHYNI	137