
Obsah

Úvod	9
Základní technologické postupy při přípravě pokrmů	12
Základní pojmy	12
Způsoby zpracování potravin	13
Změny na složkách potravin	14
Ztráty při zpracování potravin	15
Správné zacházení s potravinami	16
Zpracování potravin, příprava pokrmů a jejich zařazení v denní stravě	18
Druhy tepelných úprav, způsob jejich provádění a zhodnocení	18
Zahušťování pokrmů	20
Speciální technologické postupy při zpracování potravin a přípravě pokrmů	21
Zelenina	21
Houby	24
Ovoce	25
Brambory	26
Obiloviny	27
Mouka a mlýnské výrobky	29
Mléko	29
Tvaroh	31
Sýry	32
Vejce	33
Přípravky nahrazující vejce	34
Luštěniny	35
Maso	37
Vykostování	39—45
Tuky	60
Cukr	62
Med	62
Mák	63

Koření a pochutiny	63
Sůl	63
Ocet	64
Marinády	64
Příprava základních druhů těst	65
Nudlové těsto	67
Závinové těsto	67
Litá těsta	68
Polotuhá těsta moučná	69
Piškotová těsta	70
Křehká těsta	72
Třená těsta tuková	73
Kynutá těsta	74
Odpalované těsto	78
Bramborové těsto	78
Máslové těsto lístkové	80
Základní poměry těsta	81
Přehled přípravy jednotlivých skupin pokrmů a jejich zařazení v denní stravě	82
Polévky	82
Předkrmy	87
Hlavní jídla, příkrmy, přílohy	90
Omáčky	90
Moučníky	93
Nákypy, pudinky	93
Zákusky, cukrovinky	94
Rosoly, pěny, krémy	95
Nápoje	97
Výrobky se speciální technologií zařazované výjimečně do denní stravy	100
Základní dávky potravin pro jednu osobu	104
Zhodnocení potravin a pokrmů na základě tabulek výživnosti potravin	105
Polotovary, konzervy, mražené potraviny	108
Organizace provozu	114
Druhy veřejného stravování	115
Technické zařízení a vybavení provozních místností	116
Zdroje energie ve stravovacích zařízeních	122
Provozní místnosti pro přípravu a distribuci stravy ve zdravotnických zařízeních	132
Typy kuchyní	132
Distribuce stravy a podání jídla pacientům	136
Dietetické hodnocení jednotlivých skupin potravin	142

Hodnocení potravy z různých hledisek	149
Plánování denní stravy podle individuální potřeby	152
Stravovací kategorie	153
Normy	153
Pravidla pro sestavování jídelních lístků	155
Plánování stravy pro některé stravovací kategorie	158
Základní pravidla při plánování léčebné výživy	171
Základní typy diet z hlediska technologického zpracování	173
Strava mechanicky šetřící	173
Strava chemicky šetřící	174
Strava mírně dráždivá	178
Strava s omezením kuchyňské soli	180
Strava syrová	182
Strava odlehčovací	185
Kalorická a biologická hodnota hlavních diet nemocničního dietního systému	190
Skupinový systém diet užívaných v čs. zdravotnických zařízeních	191
Speciální dietoterapie — plánování léčebné výživy	192
Léčebná výživa při chorobách dutiny ústní, hltanu a jícnu	193
Léčebná výživa při chorobách žaludku	197
Léčebná výživa při chorobách střevních	203
Léčebná výživa při chorobách jater a žlučníku	212
Léčebná výživa při zánětu slinivky břišní	224
Léčebná výživa při chorobách ledvin, cévního systému a srdce	226
Léčebná výživa při chorobách močových cest	235
Léčebná výživa při hypertenzní chorobě	239
Léčebná výživa při ateroskleróze	240
Léčebná výživa při chorobách srdce	240
Předpisy pokrmů pro dietu neslanou	244
Léčebná výživa při chorobách přeměny látkové	247
Léčebná výživa při otylosti	247
Léčebná výživa při hubenosti	253
Léčebná výživa diabetická	257
Léčebná výživa při dně	275
Léčebná výživa při změnách funkce štítné žlázy	276
Léčebná výživa při Addisonově chorobě	276

Léčebná výživa při alimentárních alergiích	278
Léčebná výživa při coeliakii a sprue	280
Léčebná výživa při chorobách provázených horečkami (infekčních)	283
Léčebná výživa při tuberkulóze	286
Dietní postup při břišním tyfu	287
Skupina diet při chorobách krevních	290
Léčebná výživa při anémii	290
Léčebná výživa při polyglobulii	291
Léčebná výživa při chorobách bílé krevní složky	291
Péče o léčebnou výživu pacientů na chirurgickém oddělení	293
Léčebná výživa v dětském věku	300
Plánování jídelních lístků léčebné stravy	302
Diety diagnostické a speciální	306
Náplň práce dietní sestry	310
Činnost stravovací komise	311
Základní pravidla hygieny ve stravovacím provozu	313
Pracovní podmínky a zásady bezpečnosti při práci ve stravovacích zařízeních	317
Předpisy na zpracování pokrmů navrhovaných v textu	320
Seznam nově upravených názvů jídel	327
Přehled potravinářských a kulinářských surovin a výrobků	330
Literatura	335