

## OBSAH

Předmluva . . . . .	5
Úvod . . . . .	7
Společná ustanovení a metody zkoušení . . . . .	11
Záměny surovin při výrobě pokrmů . . . . .	11
Průměrné ztráty a odpady vzniklé čištěním a krájením některých surovin . . . . .	12
Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením (dušením) .	13
Seznam receptur . . . . .	15

### Receptury pokrmů z polotovarů REMA

OMR 301 Hovězí plátek REMA . . . . .	21
OMR 302 Vepřový plátek REMA . . . . .	33
OMR 303 Španělský ptáček REMA . . . . .	65
OMR 304 Kyjevská roštěná REMA . . . . .	67
OMR 305 Frankfurtský závitek REMA . . . . .	69
OMR 306 Vepřový závitek a plněný plátek REMA . . . . .	71
OMR 307 Zahradnický závitek REMA . . . . .	76
OMR 308 Vepřová roláda REMA . . . . .	77
OMR 309 Moravský plátek REMA . . . . .	79
OMR 310 Slovácký závitek REMA . . . . .	85
OMR 311 Cikánská roláda REMA . . . . .	90
OMR 312 Holandský plátek REMA . . . . .	91
OMR 315 Pražský závitek REMA . . . . .	119
OMR 316 Vaječný závitek REMA . . . . .	121
OMR 318 Střešovický závitek REMA . . . . .	123
OMR 319 Strahovská roláda REMA . . . . .	125
10101 Vývar B . . . . .	126