OBSAH

I. *Úvod* 5
Národohospodářský význam výroby sýrů 5
Vývoj našeho sýrařství 8

II. *Stručný popis výroby sýrů* 11
Rozdělení výroby sýrů 11
Stručný popis výroby sladkých sýrů 13
Stručný popis výroby kyselých sýrů 40
Stručný popis výroby tavených sýrů 43
Balení sýrů 50
Posuzování a hodnocení sýrů 51

III. *Zacházení se sýry v distribuci a prodej sýrů* 62
Změny jakosti sýrů během skladování 68
Přípravny při prodejnách 71

IV. *Význam sýrů ve výživě* 72

V. *Příprava sýrových pokrmů* 77
Obecně 77
Polévky 80
Studené pokrmy a předkrmy 84
Pomazánky a pokrmy z tvarohu a taveného sýra . . . 84
Pokrmy z uzeného sýra 86
Pokrmy z Nivy (rokfóru) 87
Pokrmy z tvrdého sýra 90
Pokrmy z několika druhů sýrů 95
Teplé předkrmy a hlavní jídla z tvrdých sýrů 98
Příkrmy z tvrdého sýra a tvarohu 108
Rychlé krémy a moučníky z žervé a tvarohu 111

Seznam literatury 125

Rejstřík 126