

OBSAH

1 PŘÍPRAVA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO, TELEČÍHO, VEPŘOVÉHO A SKOPOVÉHO MASA 5

- Vyuzítí masa v kuchyni 5
 Zmrazené maso 6
 Zmrazené vnitřnosti 7
 Maso dělené pro kuchyňské účely 8

Hovězí maso 8

- Kuchyňské rozdělení hovězího masa 9
 Použití jednotlivých částí hovězího masa 9
 Příprava cibulových a zeleninových základů 10

Úprava hovězího masa vařením 11

Úprava hovězího masa dušením 13

- Přírodní hovězí pečeně 14
 Svíčková na smetaně 14
 Ruská hovězí pečeně 15
 Cikánská hovězí pečeně 15
 Štěpánská hovězí pečeně 16
 Frankfurtská hovězí pečeně 17
 Hovězí pečeně na houbách 17
 Anglický rostbíf 18
 Anglická svíčková 19

Porcované a nadrobno nakrájené pokrmy z hovězího masa 19

- Roštěná 19
 Přírodní roštěná 20
 Roštěná na houbách 21
 Roštěná na paprice 21
 Cikánská roštěná 22
 Hovězí filé (plátek) 22

- Plněné roštěnky a závitky 22
 Španělský ptáček 23
 Závitok plněný sekaným masem 24
 Kyjevská roštěná 24
 Hovězí závitok se sýrem 25

Guláše	25	
Hovězí guláš	26	
Maďarský guláš	26	
Viedeňský guláš	27	
Hovězí maso na pepři	27	
Hovězí tokáň	28	
Námořnické maso	28	
Tokáň na červeném víně	29	
Hovězí maso dušené na slanině	29	
Hovězí maso dušené v kapustě	29	
<i>Kuchyňské úpravy vnitřností a vedlejších částí</i>		30
Hovězí játra	30	
Telecí játra	30	
Vepřová játra	30	
Drůbeží játra	31	
Mozeček	31	
Jazyk	31	
Srdce	32	
Plíce	32	
Ledvinky	32	
Dršťky	32	
Slezina	33	
Krev	33	
<i>Úprava vepřových a skopových vnitřností</i>		33
Brzlík	33	
Telecí a vepřové nožičky	33	
Telecí hlava	34	
<i>Úprava hovězích vnitřností</i>		34
Hovězí jazyk s polskou omáčkou	34	
Hovězí játra na slanině	35	
Hovězí játra na tyrolský způsob	35	
Hovězí srdce na slanině	35	
Hovězí vemínko na paprice	36	
Dršťky na milánský způsob	36	
Dršťky na polský způsob	37	
<i>Telecí maso</i>	38	
Použití jednotlivých částí	38	
<i>Úprava telecího masa vařením a zaděláváním</i>		39
Telecí nožičky s pikantní bylinkovou omáčkou (vinaigrette)	39	
Zadělávané telecí maso	40	
Telecí ragú na žampiónech	40	
<i>Úprava telecího masa dušením</i>		41
Telecí perkelt	41	
Telecí maso na sardelích	42	
Telecí maso dušené v hrášku	42	
Telecí kýta na smetaně	43	
Telecí maso dušené na kari koření s mandlemi	43	

<i>Příprava pokrmů z rybích vnitřností</i>	201
Mlíčí na americký způsob (à l'américaine)	202
Mlíčí kardinál (à la cardinal)	202
Mlíčí na carský způsob (à la tsarine)	202
Mlíčí na ďábelský způsob (à la diable)	202
Gratinované mlíčí (à l'écoissaise)	202
Mlíčí v mušlích (laitances aux coquilles)	202

<i>Příprava pokrmů ze směsí ryb</i>	202
Rybí ragú zapékané v rajčatech	202
Pírozky plněné ragú z tuňáka	203

6 PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ 204

Význam moučníků a jejich podávání	204
Příprava jednotlivých moučníků	204

<i>Příprava kaší</i>	206
Krupicová kaše s máslem	206
Rýžová kaše s máslem	206
Prosná kaše se skořicí	207

<i>Příprava moučníků z litého těsta</i>	207
Palačinky se zavařeninou	209
Palačinky s čokoládou a se šlehačkou	209
Jablečné palačinky	209
Palačinky zapékané s tvarohem	210
Trhanec s malinovou šťávou	211
Lívance	211

<i>Příprava moučníků z piškotového těsta</i>	212
Solnohradské noky z piškotového těsta	213
Omeleta Monaco	213
Štěpánská omeleta	214

<i>Příprava moučníků z brambor</i>	214
Bramborové šišky se strouhankou	214
Povidlové taštičky	215
Švestkové knedlíky	215

<i>Příprava moučníků z ovoce</i>	216
Jablečný závin z listkového těsta	216
Jablka v županu	217
Jablková žemlovka	217
Tažený (ovocný) závin s jablky a mákem	218
Kysel ze švestek	219

<i>Příprava moučníků z tvarohu</i>	219
Tvarohová žemlovka	219
Syrníky se smetanou	219
Jemné tvarohové knedlíky s džemem	220
Tažený tvarohový závin	220

<i>Příprava moučníků z těstovin</i>	221		
Nudle s mákem	221		
Nudle s tvarohem a slaninou	221		
Zapékané nudle	222		
<i>Příprava moučníků z kynutého těsta</i>	222		
Kynuté knedlíky s povidly	224		
Domácí tlačené koláče	225		
Plundrové koláče	225		
Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	226		
Domácí plněné buchty	227		
Briošky stříhané	227		
Koblihy	227		
Bavorské vdolečky	228		
Paňáčky	229		
<i>Příprava náplní do moučníků</i>	230		
Tvarohová náplň	230		
Maková náplň	230		
Ořechová náplň	231		
Povidlová náplň	231		
<i>Příprava moučníků z lineckého těsta</i>	231		
Linecké těsto	232		
Třené linecké těsto	233		
Vaflové těsto	233		
Linecké koláčky	233		
Linecké ovocné želé řezy	234		
Třené linecké koláčky s marmeládou	234		
Vaflové řezy s ořechovou náplní	234		
Vaflové obalované výrobky	234		
<i>Příprava moučníků z listového těsta</i>	235		
Máslové listové těsto	236		
Trubičky z listového těsta	236		
Pláty z listového těsta	236		
Plněné trubičky z listového těsta	236		
Krémové řezy z listového těsta	237		
Koláčky z listového těsta	237		
<i>Příprava moučníků z odpalovaného těsta</i>	237		
Věnečky nebo banány z odpalovaného těsta	238		
Žloutkové věnečky	238		
Vaječné banány s máslovou náplní	238		
<i>Příprava nákypů, pudinků a teplých sladkých omáček</i>	239		
<i>Příprava nákypů</i>	239		
Krupicový nákyp s jablky	239		
Makový nákyp s krémem	239		
<i>Příprava teplých pudinků</i>	240		
Kávový pudink	240		

Čokoládový pudink	241	
Tvarohový pudink	241	
<i>Příprava teplých sladkých omáček</i>		242
Vanilkový krém	242	
Kakaový krém	242	
Kávový krém	242	
Vinná pěna (šodó)	243	
<i>Příprava studených krémů</i>		243
Pařížský krém	243	
Karamelový krém	244	
Čokoládový krém se šlehačkou	244	
Ruský krém	245	
<i>Příprava studených pudinků</i>		246
Pudink diplomat	246	
Bomba Malakov	247	
Studená rýže	247	
<i>Příprava ovocných salátů</i>		248
<i>Ovocné saláty se sladkým nálevem</i>		248
Jablkový salát	248	
Meruňkový salát	249	
Jahodový salát	249	
Pomerančový salát	249	
<i>Ovocné saláty s majonézou</i>		250
Banánový salát	250	
Hroznový salát	250	
Grapefruitový salát	251	
<i>Příprava zmrzliny a zmrzlinových výrobků</i>		251
<i>Příprava zmrzliny</i>		251
Mléčná vanilková zmrzlina	251	
Ovocná zmrzlina	252	
Oříšková smetanová zmrzlina	252	
<i>Zmrzlinové poháry</i>		252
Arabský zmrzlinový pohár	252	
Zmrzlinový pohár Monaco	253	
Zmrzlinový pohár Figaro	253	
<i>Příprava cukrářských korpusů</i>		253
Píškotové těsto	253	
Dortová hmota — korpus	254	
Dortová hmota s olejem — korpus	254	
Dortové grilíážová hmota — korpus	254	
Dobošová dortová hmota — korpus	255	
Sachrova dortová hmota — korpus	255	

<i>Příprava cukrářských náplní</i>	255	
Základní žloutkový krém	256	
Máslové krémy	256	
Základní máslový krém	256	
Kávový máslový krém	256	
Máslový krém s kakaovou polevou	256	256
Ovocný máslový krém	256	
Likérový máslový krém	256	
Máslový krém s grilíazi a likérovým výtažkem		256
Oříškový máslový krém	257	
Ořechový máslový krém	257	
Ananasový máslový krém	257	
<i>Tukové krémy</i>	257	
Základní tukový krém	257	
<i>Krémy připravované ze šlehačky</i>	257	
Pařížský krém — těžký	257	
Karamelový krém	258	
Cikánský krém	258	
Šlehačková náplň	258	
Žloutková šlehačka	258	
Pařížská šlehačka — lehká	258	
<i>Polevy</i>	259	
Základní fondánová poleva	259	
Kakaová cukrářská poleva — ředěná	259	259
Agarová poleva — základní	259	
<i>Příprava různých cukrářských výrobků</i>	259	
Řezy a dorty Sachr	259	
Pařížské řezy a dorty	260	
Polévané kávové řezy a dorty s máslovou náplní	260	260
Dobošové řezy	260	
Šlehačkový dort Harlekýn	260	260
Francouzské řezy	261	
Ovocný hřbet	261	
<i>Příprava teplých nápojů</i>	262	
Káva	262	
Příprava kávy spařením	262	
Příprava kávy ve vakuovém přístroji	263	263
<i>Druhy černé kávy</i>	263	
Káva anisette	263	
Káva curaçao	263	
Francouzská káva	263	
Berlínská káva	263	
Káva moka	263	
Pařížská káva	263	
Vídeňská káva	263	

Čaj 263
Příprava čaje 263

Kakao 264

Příprava studených nápojů 264

Mléčné koktejly 264
Kávový koktejl 264
Kakaový koktejl 264
Malinový koktejl 264
Jahodový koktejl 264
Pomerančový koktejl 264
Oříškový koktejl 264

Aromatizovaná mléka 265
Jablečné mléko 265
Brusinkové mléko 265
Ananasové mléko 265
Rajčatové mléko 265
Pomerančové mléko 265
Karamelové mléko 265
Čokoládové mléko 265

7 PŘÍPRAVA DIETNÍCH POKRMŮ A MOUČNÍKŮ 266

Přehled diet a příklady na sestavení pokrmů pro jednotlivé diety 266

Dieta č. 1 — žaludeční setřídící 266
Dieta č. 2 — žaludeční rehabilitační (dráždící) 266
Dieta č. 3 — protisklerotická 267
Dieta č. 4 — žlučníková 267
Dieta č. 5 — jaterní 268
Dieta č. 6 — bezpurínová 268
Dieta č. 7 — odlehčovací 269
Dieta č. 8 — redukční 269
Dieta č. 9 — diabetická 270
Dieta č. 10 — neslaná 270
Dieta č. 11 — výživná 271
Sestava pokrmů pro jednotlivé diety 271

Požadavky na úpravu dietních pokrmů a moučníků 272

Příprava pokrmů v základních dietách 273
Hrášková polévka s brambory 273
Mrkvová polévka s rýží 274
Hovězí maso dušené v mrkvi 274
Telecí maso s rajčaty 274
Vepřové maso dušené v kedlubnách 275
Šunkový pudink 275
Vařený candát s máslem 276
Dušené kuře na houbách 276
Tvarohový nákyp 277
Jablečná pěna s meruňkami a piškoty 277

Základy dětské výživy, výživy mládeže všeobecně a školní mládeže	279		
Výživa kojenců	279		
Výživa batolat	279		
Výživa dětí v předškolním věku	279		
Základy výživy školní mládeže a mládeže všeobecně	280		
Výživa pracujícího dělnického dorostu	283		
Stravování pracujících	284		
Výživa pracujících v různých podmínkách	284		
Stravování starých a nemocných lidí	285		
Stravování nemocných	286		
Přepočítání jednotek energetické hodnoty potravin	287		

Eduard Brlik
Jana Romanová

TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

pro 3. ročník středních odborných učilišť
učebnice pro kuchaře — čísl. 1
zpracoval kuchař a kuchař — čísl. 2

Městský oddělení Vzdělávacího úřadu

Restorace Elna Káňanová

Gradyňská úprava Káňanová

za spolupráce předsedy Ing. Jaroslava Beránka

Vydání kuchař v Praze v roce 1950

1. vydání (2. část)

Objevil vydavatel: Jilka Mlýnská

Připraveno vydavatelkou Jilka Mlýnskou

Vydání 1. část kuchařského učebnice, n. p. Praha

základ 2. část 1951

AA 21.155 (z toho 1.820 II.) VA 21.754

Technická skupina 07.35

číslo 7000 příloha

4350

Telecí maso na žampionech	44	
Zahradnické telecí koleno	44	
<i>Úprava telecího masa pečením</i>	45	
Příprava stávy	45	
Pečená telecí ledvina	46	
Špikovaná telecí kýta	46	
Karlovarská telecí kýta	47	
Plněná telecí ledvina	47	
Plněné telecí hrudí	48	
Telecí koleno na způsob bažanta	49	
<i>Nádivky</i>	50	
Housková nádivka	50	
Holštýnská nádivka	50	
<i>Úprava telecích vnitřností</i>	51	
Telecí srdce na slanině	51	
Telecí osrdí na vídeňský způsob	51	
Telecí jazyk na sardelích	52	
Špikovaná telecí játra	52	
Telecí brzlík na paprice	53	
<i>Příprava pokrmů z vepřového a skopového masa</i>	54	
Použití jednotlivých částí	54	
<i>Úprava vepřového masa vařením</i>	55	
Ovarová hlava	55	
Ovarové koleno	55	
<i>Úprava vepřového masa dušením</i>	56	
Vepřová kýta na smetaně	56	
Vepřová kýta na paprice	57	
Bratislavská vepřová plec	57	
Vepřové maso na kmíně	58	
Vepřové maso dušené v mrkvi	58	
Segedínský guláš speciál	59	
Maďarský vepřový perkelt	59	
Vepřový závitok na smetaně	60	
Novohradský vepřový plátek	61	
Vepřový řízek na houbách	61	
Vepřový bůček s růžičkovou kapustou	62	
<i>Úprava vepřového masa pečením</i>	62	
Příprava stávy	63	
Vepřová pečeně	64	
Plněný vepřový bůček	64	
Vepřový vrabec	65	
Vepřový bůček po selsku	65	
Vepřová plec po selsku	66	
Pečené vepřové koleno	67	

<i>Úprava uzeného masa</i>	67	
Vaření šunky	68	
Vařená uzená krkovička	69	
Pečená šunka s vejci (minutka)	69	
Šunkové krokety	70	
<i>Úprava vepřových vnitřností</i>	70	
Vepřová játra dušená na cibulce	70	
Vepřový jazyk na sardelích	71	
Vepřové ledvinky dušené na cibulce	71	
Vepřový mozeček s ledvinkami a vejcem (minutka)	72	
<i>Použití a zpracování slaniny</i>	73	
<i>Skopové maso</i>	73	
<i>Použití jednotlivých částí skopového masa</i>	73	
<i>Příprava pokrmů ze skopového masa a vnitřností</i>	74	
Turčanský skopový guláš	74	
Skopové na paprice	75	
Skopové dušené v zelenině	75	
Skopové na majoránce	76	
Skopová kýta na česneku	76	
Tatranský skopový řízek	77	
Skopová kýta na anglický způsob	78	
Skopová kýta nadivoko	78	
<i>Příprava pokrmů ze skopových vnitřností</i>	79	
Skopová játra na smetaně	79	
<i>Příprava pokrmů z mletého masa</i>	80	
Sekaná pečeně	82	
Smažený karbanátek	83	
Sekaný máslový řízek	83	
Plněná kapusta	84	
Paprika plněná masem a rýží	85	
Bulharská sarma	86	
Bitky po kozácku	86	
Domácí vinná klobása	87	
Ruský biftek	87	
Sedlácká pochoutka	88	
Hašé z telecího masa se sázeným vejcem	89	
Polpety z telecího masa	89	
Zahradnický telecí řízek	90	
Šrbská musaka	90	
<i>Úprava masových směsí, kašovin, ragú a krocket</i>	91	
<i>Příprava jednotlivých druhů potravin</i>	93	
<i>Ragú</i>	93	
Ragú z telecího brzlíku	93	
Ragú z kuřete	94	

Ragú Godard	94
Ragú ze žampionů	95
Ragú Monteglance	95
Ragú na způsob kardinál	95

<i>Salpikony</i>	96
Salpikon financière	96
Italský salpikon	96
Salpikon z bažanta	96

<i>Salmi</i>	97
Salmi z bažanta	97
Salmi z divoké kachny	97

<i>Krokety</i>	98
Krokety z telecího masa	98
Smažené mozečkové krokety	98
Krokety z drůbeže	99

2 PŘÍPRAVA POKRMŮ Z MASA OSTATNÍCH JATEČNÝCH ZVÍŘAT 101

<i>Úprava jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</i>	101
---	-----

<i>Jehně</i>	101
Dělení jehněte	101

<i>Kůzle</i>	101
Dělení kůzlete	101

<i>Králík</i>	102
Zadělávané kůzle nebo jehně	102
Kůzlečí nebo jehněčí ragú na žampionech	102
Kůzle nebo jehně na paprice	102
Jehněčí kýta na smetaně	103
Pečené kůzle nebo jehně	103
Plněné kůzle nebo jehně	104
Přírodní jehněčí hřbet	105
Smažené kůzle nebo jehně (minutka)	105

3 PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY A DRŮBEŽE 107

Charakteristika a rozdělení zvěřiny	107
Předběžná příprava zvěřiny	108
Rozdělení masa vysoké zvěřiny	108
Použití jednotlivých částí	109
Rozdělení zajíce a divokého králíka	109
Použití jednotlivých částí	109
Rozdělení masa z divokého prasete	109
Použití jednotlivých částí	109

<i>Úprava pokrmů z vysoké zvěřiny</i>	109
Srncí kýta na smetaně	109
Srncí plec na víně	110

Srnčí ragú na víně	111	
Přírodní srnčí hřbet	111	
Přírodní srnčí kýta	112	
Roštěná z daňka na burgundský způsob	112	
Guláš z daňka	112	
<i>Úprava pokrmů z nízké zvěřiny</i>	113	
Zajíc na smetaně	113	
Zajíc načerno	114	
<i>Úprava pokrmů z divokého prasete</i>	115	
Kýta z divokého prasete se šípkovou omáčkou	115	
Kýta z divokého prasete s brusinkovou omáčkou	116	
Kýta z divokého prasete na horalský způsob	116	
Kýta z divokého prasete na česneku	117	
Kýta z divokého prasete na žampionech	117	
Kýta z divokého prasete na víně	117	
Rízek z divokého prasete	117	
Guláš z divokého prasete	117	
Perkelt z divokého prasete	118	
Ragú z divokého prasete	118	
<i>Příprava pernaté zvěřiny</i>	118	
<i>Příprava pokrmů z pernaté zvěřiny (lesní, polní, vodní)</i>	118	
<i>Příprava pokrmů z bažanta</i>	118	
<i>Příprava pokrmů z jeřábka a křepelky, sluky, tetřívka a tetřeva</i>	119	
Bažant na český způsob	119	
Bažant na smetaně	120	
Bažant na žampionech	120	
Bažant na víně	120	
Bažant na slanině	120	
Divoká husa nebo kachna na tyrolský způsob	121	
Divoká husa nebo kachna pečená na slanině	121	
Divoká husa nebo kachna na víně	122	
<i>Příprava pokrmů z hrabavé a vodní drůbeže</i>	122	
<i>Úprava drůbeže zaděláváním</i>	123	
Zadělávané kuře	123	
<i>Úprava drůbeže dušením</i>	124	
Kuře na paprice	124	
Kuře na způsob bažanta	125	
Kuře na srbský způsob	126	
Kuřecí perkelt	126	
Kuře dušené na žampionech	126	
Kuře na smetaně	126	
Kuře na indický způsob	126	
Kuře na jarní způsob	126	
Husí prsa na smetaně	126	
Husí prsa a stehna na česneku	127	

Úprava drůbeže pečením	128	
Formování drůbeže (drezírování)		128
Příprava šťávy	128	
<i>Nádivky</i>	128	
Mandlová nádivka	128	
Pistáciová nádivka	129	
Ořechová nádivka	129	
Kaštanová nádivka	129	
Hrozinková nádivka	129	
<i>Porcování, vykostování</i>	129	
Kuře pečené	130	
Kuře pečené s nádivkou	131	
<i>Krocán, krůta</i>	131	
Krocán na slanině	132	
Krocán s kaštanovou nádivkou		132
Husa pečená	133	
<i>Úprava vnitřností a drůbků</i>	134	
Zadělávané husí drůbky	134	
Zadělávané husí žaludky	134	
Ragú z drůbeže s chřestem	134	
Plněné husí krky	135	
4 PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU		137
Význam a podávání	137	
Technika přípravy	137	
Příprava minutek na pánvi	139	
Příprava minutek na roštu (grilu)	139	
Příprava minutek pečením na rožni		141
Příprava minutek smažením	141	
Vhodnost jednotlivých druhů masa		142
Příprava šťávy k minutkám	143	
Úprava jednotlivých příloh a obložen		144
Úprava pokrmů na způsob		
— florentýnský	145	
— lovecký	145	
— milánský	145	
— Dubarry	145	
— Frascati	145	
— fermière	145	
— lorette	145	
— favorit	145	
— zahradnický	146	
— neapolský	146	
— duxelles	146	
Příprava minutek na anglický způsob		146
Příprava minutek pečením v papilotě		146

Zapékání (gratinování)	147
Pečení v hliníkové fólii (alobalu)	148
Příprava pokrmů pečením v grilovacích kleštích	148

<i>Příprava minutkových pokrmů z hovězího masa</i>	148
Svíčkové řezý (tournedos)	149
Svíčkové řezý Opera	149
Svíčkové řezý se šunkou a vejcem	150
Svíčkové řezý s husími játry	150
Svíčkové řezý s jarní zeleninou	151
Svíčkové řezý Djulbastia	151

<i>Bifteky</i>	151
Biftek s vejcem	151
Biftek se žampiony	152
Americký biftek	152
Biftek na pražský způsob	152
Biftek na bratislavský způsob	152
<i>Dvojitý biftek (chateaubriand)</i>	152

<i>Roštěná</i>	153
----------------	-----

Vídeňská roštěná	153
Roštěná po orientálu	154
Roštěná po milánsku	154
Ruská roštěná	155
<i>Dvojitá roštěná (rumpsteak)</i>	155
<i>Dvojitý rumpsteak (entrecôte)</i>	156
<i>Medailónky</i>	156

<i>Příprava minutkových pokrmů z telecího masa</i>	157
Přírodní telecí řízek	158
Telecí řízek na žampionech	158
Pražský telecí řízek	159
Holštýnský telecí řízek	159
Císařský telecí řízek	159
Telecí řízek na sardelích	159
Přírodní telecí medailónky	160
Telecí medailónky s husími játry	160
Telecí medailónky na smetaně se žampiony	160
Telecí medailónky s chřestem	160
Telecí medailónky zapékané se sýrem	160
Smažené telecí žebírko (minutka)	160
Pařížský řízek	161

<i>Příprava minutkových pokrmů z vepřového masa</i>	162
Přírodní vepřové žebírko	164
Vepřové žebírko se smetanovou omáčkou	164
Srbské vepřové žebírko	164
Sikulské vepřové žebírko	164
Cikánské vepřové žebírko	164
Bratislavské vepřové žebírko	164
Vepřové ražnici	164

<i>Příprava minutkových pokrmů ze skopového masa</i>	165
<i>Příprava minutkových pokrmů z jehněčího a kůzlečího masa</i>	166
<i>Příprava minutkových pokrmů z drůbeže</i>	166
Smažená drůbež	166
Smažené kuře	166
Kyjevský kotlet	167
Pečení na roštu a rožni	168
Kuře na rožni	168
Kuře na zbojnický způsob	168
<i>Příprava minutkových pokrmů ze zvěřiny</i>	169
Srncí medailónky na myslivecký způsob	169
Srncí žebírko na žampionech	170
Jelení filé na roštu s bylinkovým máslem	170
Bažant na roštu	171
<i>Příprava minutkových pokrmů z vnitřností</i>	171
Anglická telecí játra	171
Španělská telecí játra	172
Telecí játra s bylinkovým máslem	172
Restovaná telecí játra	173
Smažená telecí játra	174
Telecí mozeček s vejci	174
Smažený telecí mozeček	174
Telecí brzlík v šunce s vejcem	175
5 PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB, KORÝŠŮ, MUŠLÍ A MĚKKÝŠŮ	176
<i>Příprava pokrmů z ryb</i>	176
Příprava ryb vařením	177
Vaření ryb v celku	177
Příprava ryb dušením	178
Příprava ryb pečením	178
Příprava ryb smažením	179
<i>Příprava pokrmů z ryb vařením</i>	179
Kapr namodro	179
Kapr načerno	179
Vařený sled' s křenovou omáčkou	180
Vařená štika s celerem	181
Štika na severoněmecký způsob	181
Candát na portugalský způsob	182
Rybí směs na maďarský způsob (halászlé)	182
<i>Příprava pokrmů z ryb dušením</i>	183
Kapr na paprice	183
Kapr na smetaně s kapary	183
Candát na moskevský způsob	184
Rybí filé na selský způsob	184
Rybí filé na italský způsob	184
Makrela na maďarský způsob	185
Mořský losos s řeckou omáčkou	185

<i>Příprava pokrmů z ryb pečením</i>	186
Kapr na kmíně	186
Kapr na sardelích	186
Rybí filé po pekařsku	186
Rybí filé na másle	187
Kapr na šampiónech	187
Kapr na kari koření se šampióny a mandlemi	187
<i>Příprava pokrmů z ryb smažením</i>	188
Smažený kapr	188
Kapr smažený ve vinném těstíčku	188
Kapr smažený v sýrovém těstíčku	189
Kapr smažený v šampiónovém těstíčku	189
Treska smažená ve vinném těstíčku	190
Smažená makrela	190
<i>Pokrmý ze sekaného rybiho masa</i>	190
Karbanátek z rybiho filé	190
Sekaná pečeně z rybiho filé	191
Smažené rybí krokety	191
<i>Speciální úprava sladkovodních a mořských ryb</i>	192
Štika na pařížský způsob	192
Candát na holandský způsob (à l'holandaise)	192
Candát na způsob nantua	193
Candát na způsob Clara Ward	193
Pstruh na způsob domácí paní (à la bonne femme)	194
Kapr na královský způsob (à la royale)	194
Candát na ruský způsob (à la russe)	195
Úhoř na španělský způsob (à l'espagnole)	195
Filé z lososa s chřestem a krevetami	196
Závitky z mořského jazyka	196
Tuňák na způsob Walewská (à la Walewska)	196
Tuňák na livornský způsob (à la livornaise)	197
Losos na císařský způsob (à l'impériale)	197
Losos na způsob Godard (à la Godard)	197
<i>Příprava pokrmů z korýšů, mušlí a měkkýšů</i>	198
Gratinovaný humr (à la Mornay)	198
Humr na způsob Dumas (à la Dumas)	198
Humr na indický způsob	198
Krabi na italský způsob (à l'italienne)	199
Langusta na způsob Edison	199
Langusta na způsob Monte Carlo	199
Ústřice na anglický způsob (à l'anglaise)	200
Ústřice na způsob favorit (à la favorite)	200
Ústřice na kalifornský způsob (à la Californie)	200
Ústřice na polský způsob (à la polonaise)	200
Zapekané mušle	201
Hlemýždi na lyonský způsob (à la lyonnaise)	201
Hlemýždi na burgundský způsob (à la Bourgogne)	201