

OBSAH

Úvod	7
Pochutiny	9
Léčivé vlastnosti některých používaných složek potravy, koření a bylin	17
INDICKÁ KUCHYNĚ	20
Základní složky potravy a zásady přípravy pokrmů	22
Některé důležité přípravky	26
Výbava indické kuchyně	27
Hlavní styly, metody a techniky indické kuchyně	28
Polévky	32
Pokrmy z masa	34
Pokrmy z drůbeže	59
Pokrmy z ryb	73
Pokrmy z vajec	80
Pokrmy z rýže	82
Pilavy	83
Indický chléb a pečivo	90
Pokrmy ze zeleniny, luštěnin a hub	93
Přílohy k jídlům	101
Sladké pokrmy a dezerty	107
Nápoje	115
INDONÉSKÁ A MALAJSKÁ KUCHYNĚ	117
Vybavení indonéské kuchyně a základní způsoby zpracování potravin	119
Některé přílohy a doplňky pokrmů	121
Polévky	123
128	
Pokrmy z drůbeže	139
Pokrmy z ryb	146
Pokrmy z vajec	150
	213

Pokrmý z rýže	152
Placičky a křupky	155
Zeleninové pokrmy	157
Sambaly	161
Zákusky a sladkosti	163
JAPONSKÁ KUCHYNĚ	165
Hlavní nádobí japonské kuchyně	165
Polévky	167
Pokrmý z rýže	171
Sušija-suši	172
Donburi	174
Nudlové pokrmy	176
Vaření u stolu	178
Maso a drůbež v moderní japonské kuchyni	183
Pokrmý z vajec	191
Zelenina a saláty	193
Nakládáná zelenina	198
Nápoje	200
Rejstřík českých názvů	203
Rejstřík originálních názvů	208