

OBSAH

Grilování	5
Přednosti grilování	5
Grilování v místnosti	8
Grilování v přírodě	10
Co usnadňuje grilování	13
Návod na postavení zahradního grilu	15
Příprava pokrmů v alobalu	17
Grilování jako společenská událost	19
Několik základních společenských pravidel	19
Jak podáváme grilády	20
Vhodné nápoje	23
Vaříme na dovolené	26
Koření	29
Nejen s pepřem a solí	30
Bylinky na balkóně a v zahradě	32
Jak uskladnit koření na zimu	34
Koření od A až do Z	36
Důležitá koření ke grilu	55
Grilovací směsi	58
Předpisy	59
Maso, drůbež, ryby	60
Vepřové maso	63
Telecí maso	69
Hovězí maso	71
Jehněčí maso	78
Zvěřina	82
Vnitřnosti	86
Uzeniny	92
Drůbež	95
Ryby	99
Některé speciality a lahůdky světové kuchyně	104
Toasty a sendviče	127
Zelenina a ovoce	132

Zeleninové pokrmy a přílohy	132
Ovocné přílohy a moučníky	139
Majonézy, zálivky a marinády	144
Majonézy	144
Zálivky	146
Marinády	151
Studené přílohy (saláty)	154
Osvěžující nápoje	160
Flambování	163
Napínavá „hra s ohněm“	164
Nejdůležitější pomůcky k flambování	166
Odměrování a výběr alkoholu	168
Kdy servírovat flambé?	168
Bezpečnost při flambování	170
Předpisy	173
Předkrmy	174
Polévky	179
Masové a drůbeží speciality	182
Sladké speciality	189
Crêpes a palačinky	189
Ovocné moučníky a dezerty	192
Rejstřík	201