



Obsah

Úvod	1
Vybavení japonské kuchyně	2
Suroviny a jejich možné náhražky u nás	3
Zvláštnosti úpravy pokrmů	6
Předpisy japonské kuchyně	7
Polévky	7
Party styl	8
Bentó	11
Pokrmy z rýže	12
Vaječné pokrmy	14
Pokrmy z hub	16
Špagety	16
Pokrmy z ryb	17
Pokrmy z krevet, krabů, šépií a mušlí	18
Pokrmy z kuřat	19
Bažant	22
Mleté maso	22
Vnitřnosti	24
Hovězí maso	24
Vepřové maso	26
Saláty a zeleninové přílohy	28
Dezerty	30