

# OBSAH

Úvod (MVDr. Roman Beňovský) . . . . .	9
Klasické výrobky . . . . .	13
Dělená a porcovaná drůbež . . . . .	13
Drůbeží polotovary . . . . .	13
Uzené a vařené výrobky . . . . .	13
Konzervy a polokonzervy . . . . .	14
<b>Drůbeží maso . . . . .</b>	<b>17</b>
Stravitelnost drůbeže . . . . .	18
Mechanické zpracování drůbeže před tepelnou úpravou . . . . .	19
Kuchání drůbeže . . . . .	19
Okořenění . . . . .	20
Další příprava drůbeže před tepelným zpracováním . . . . .	21
Vykostování drůbeže . . . . .	21
Nadívání drůbeže . . . . .	21
Vaření v tlakovém hrnci . . . . .	22
Zásady bezpečného vaření v tlakovém hrnci . . . . .	23
<b>Část předpisová . . . . .</b>	<b>25</b>
Kuřata vařená . . . . .	26
Polévky . . . . .	26
Kuřata dušená . . . . .	32
Kuřata dušená v tlakovém hrnci . . . . .	38
Kuřecí stehýnka . . . . .	47
Kuřecí stehýnka dušená . . . . .	47
Plněné řízky z kuřecích stehýnek . . . . .	48
Kuřata pečená . . . . .	51
Kuřecí záviny . . . . .	59
Pokrmy z kuřete předem upečeného a vykostěného . . . . .	61
Kuřata smažená . . . . .	64
Kořenění kuřete před obalováním v trojobalu nebo namáčením v těstíčku . . . . .	65
Způsoby smažení kuřat . . . . .	65

Minutky z kuřecího masa . . . . .	70
Kuřecí nudličky jako minutka . . . . .	70
Slepice vařená . . . . .	76
Slepice dušená . . . . .	81
Slepice dušená v tlakovém hrnci . . . . .	87
Slepice pečená . . . . .	90
Perlička . . . . .	95
Husa pečená . . . . .	96
Příprava hus před pečením . . . . .	96
Stahování husy . . . . .	98
Dělení husy po upečení . . . . .	98
Husí drůbky . . . . .	103
Pečená kachna . . . . .	104
Pečený krocan a krůta . . . . .	110
Příprava krocanů a krůt před tepelným zpracováním . . . . .	111
Plnění volete u krocanů a krůt . . . . .	111
Doba pečení krocana . . . . .	111
Dělení krocana po upečení . . . . .	111
Úprava krůtího masa v porcích . . . . .	115
Krůtí stehna . . . . .	118
Marinování krůtích stehen před tepelnou úpravou . . . . .	118
Krůtí stehna dušená . . . . .	118
Krůtí stehna pečená . . . . .	122
Maso z krůtích stehen na jehle — špízu . . . . .	123
Holub . . . . .	125
Správné škrubání peří . . . . .	125
Kuchání holubů . . . . .	126
Holubi vaření . . . . .	126
Holubi dušení . . . . .	126
Holubi pečení . . . . .	127
Holubi smažení . . . . .	128
Studené předkrmy . . . . .	129
Drůbeží saláty . . . . .	131
Drůbeží saláty s majonézou . . . . .	134
Drůbeží saláty se zlehčenou majonézou . . . . .	135
Drůbeží saláty se šlehačkou . . . . .	136
Drůbeží saláty ze slepice . . . . .	137
Drůbeží pomazánky . . . . .	138
Drůbeží pěny . . . . .	139
Drůbeží krémy . . . . .	140
Kuřecí galantina . . . . .	141
Paštiky . . . . .	143
Pudinky a nákypy . . . . .	145
Chleby obložené . . . . .	147
Kuře . . . . .	148
Husa . . . . .	149
Kachna . . . . .	150
Krocan . . . . .	151

Polévky . . . . .	153
Teplé předkrmy . . . . .	160
Grilování drůbeže . . . . .	163
Drůbež připravovaná na rožni . . . . .	163
Drůbež připravovaná na roštu . . . . .	165
Drůbež v alobalu . . . . .	168
Pokrmý z drůbežího masa . . . . .	177
Drůbky . . . . .	182
Husí krk nadívaný vařený . . . . .	182
Husí krk nadívaný pečený . . . . .	182
Dušená játra . . . . .	183
Opékaná játra . . . . .	188
Drůbeží žaludky . . . . .	193
Polévky . . . . .	194
Dušené žaludky . . . . .	197
Pokrmý z drůbků . . . . .	200
Polotovary . . . . .	203
Polotovar na drůbeží sekanou . . . . .	203