

O B S A H

1. Organizace práce při přípravě pokrmů	5
1.1. Vybavení pracoviště	5
1.2. Hygiena a ochrana zdraví při přípravě pokrmů	6
2. Zásady sestavování jídelniček a menu	8
3. Nákup a skladování poživatin	11
4. Úprava surovin pro přípravu pokrmů	12
4.1. Odměřování poživatin	12
4.2. Předběžná úprava základních potravin	13
5. Úprava pokrmů za syrova	17
6. Tepelná úprava pokrmů	17
7. Studené předkrmy	29
8. Polévky	35
8.1. Zavařky do polévek	40
8.2. Vložky do polévek	42
9. Teplé předkrmy	43
10. Technologické zpracování masa	45
11. Technologické úpravy některých základních druhů potravin	64
11.1. Mléko a mléčné výrobky	64
11.2. Vejce	68
11.3. Obiloviny	73
11.4. Luštěniny	76
11.5. Brambory	76
11.6. Zelenina	78
11.7. Houby	89
11.8. Tuhy	90
12. Omáčky	91
13. Přílohy k hlavním pokrmům	95
14. Moučníky	101
15. Nápoje	113
16. Polotovary, konzervy, zaražené potraviny	116
17. Kultura stolování	119
Literatura	129
PŘÍLOHA - Praktická cvičení z technologie přípravy pokrmů	