

Obsah

1. Předmluva	7
2. Konzervace sníženou teplotou	9
Historie chlazení potravin	9
Strojní chlazení	17
Vliv chladu na potraviny	20
Fyzikální a chemické změny	24
Působení mikroorganismů a ztráta vody v potravinách	27
Vitamíny při zmrazování a skladování	28
3. Zmrazování potravin v průmyslu	31
Zmrazování ovoce, zeleniny a ostatních potravin	39
Skladování v mrazírnách a doprava	45
4. Chlazené a zmrazené potraviny v prodejně	55
Převzetí zboží a vybavení prodejen — zásady	58
5. Chlazené a zmrazené potraviny v domácnostech	63
Nákup mrazírenských výrobků, jejich úchova a rozmrázování	65
Příprava zmrazeného ovoce	67
Příprava zmrazené zeleniny	69
Příprava zmrazeného masa	74
Ohřívání zmrazených hotových pokrmů a úprava zmrazených kuchyňských polotovarů	76
6. Zmrazené hotové pokrmy ve velkých kuchyních hromadného stravování	77
Skladování, rozvoz a ohřívání zmrazených hotových pokrmů	77
7. Domácí zmrazování poživatin	83
Základní pokyny	83
V čem zmrazovat?	84
Obaly	88
Co můžeme doma zmrazovat?	93
Ovoce	93
Zelenina	95
Houby	98
Maso, masné výrobky, drůbež, ryby, těsta a pečivo	98
Hotové pokrmy	101
Pokyny k zmrazování hotových pokrmů	101
8. Předpisy na přípravu pokrmů ze zmrazených potravin	105
Pokrmy připravené ze zmrazených poživatin	105
Zmrazené ovoce a ovocné protlaky	105
Zmrazená zelenina	125
Zmrazená drůbež	181

Zmrazený domácí králik	199
Zmrazená zvěřina	201
Zmrazená nutrie	207
Zmrazené ryby	209
Zmrazené polotovary	222
Zmrazené hotové pokrmy	228
Zmrzliny a smetanové krémy	236
Příprava hotových pokrmů ke zmrazení v domácnosti	245
Literatura	253
Věcný rejstřík	255
Rejstřík pokrmů	258