

Obsah

I. Č Á S T

1. Dranžírování jako profese /7

- 1.1 Historie dranžírování /7
- 1.2 Způsoby krájení a porcování /8
- 1.3 Nový způsob dranžírování /9
- 1.4 Současné požadavky na dranžírování /10
- 1.5 Dranžírování v domácnosti /11

2. Příprava surovin pro jídla, která chceme dranžírovat /13

- 2.1 Příprava surovin v kuchyni /13
- 2.2 Příprava hovězího masa /13
- 2.3 Příprava vepřového masa /14
- 2.4 Příprava telecího masa /14
- 2.5 Příprava skopového masa /15
- 2.6 Příprava drůbeže /15
- 2.7 Příprava zvěřiny /16
- 2.8 Příprava ryb a korýšů /17
- 2.9 Příprava ochucených másel /17

3. Používaný inventář /18

- 3.1 Nože /18
- 3.2 Vidličky /19
- 3.3 Rybí porcovací příbor /19
- 3.4 Ostatní potřebný inventář /19

4. Zásady dranžírování /21

- 4.1 Společenská abeceda /21

- 4.2 Příprava pracoviště pro dranžírování /22
- 4.3 Souhrn pokynů pro dranžéra /23
- 4.4 Co dělat s okrájenými kostmi? /25
- 4.5 Používání příloh, omáček a štáv /25

5. Krájení a porcování drůbeže /27

- 5.1 Krájení krocana nebo větší perličky /27
- 5.2 Krájení bažanta, pularda, perličky a slepice /28
- 5.3 Krájení a odkostování kuřete /29
- 5.4 Tetřev, tetřívek, kvíčala a holub /31
- 5.5 Koroptev, jeřábek, křepelka a sluka /32
- 5.6 Krájení kachny /32
- 5.7 Krájení husy /33

6. Krájení a porcování zvěřiny /34

- 6.1 Krájení zajíce a králíka /34
- 6.2 Krájení srnčího a daňčího hřbetu /34
- 6.3 Krájení srnčí a dančí kýty /35
- 6.4 Divoká kachna v lisu (à la presse) /36

7. Krájení masa /37

- 7.1 Technika krájení masa /37

- 7.2 Krájení hovězího masa /37
- 7.3 Krájení telecího masa /39
- 7.4 Krájení vepřového masa /40
- 7.5 Krájení skopového masa /41

8. Krájení a porcování ryb /43

- 8.1 Všeobecné zásady /43
- 8.2 Ryby lososovité /44
- 8.3 Ryby kaprovité /47
- 8.4 Ryby ploché /48

9. Krájení a porcování korýšů /50

- 9.1 Humr /50
- 9.2 Langusta /50
- 9.3 Ostatní korýši /51

10. Krájení sýrů /52

- 10.1 Krájení tvrdých sýrů /52
- 10.2 Porcování dezertních a krémových sýrů /52

11. Porcování ovoce /53

12. Malý slovníček užívaných výrazů /56

II. Č Á S T

Úvodem /61

Deset malých odborných rad /63
Osm tajemství úspěchu při práci u stolu hosta /65

1. Příprava jídel s použitím alkoholu u stolu hosta /66

- 1.1 Vína /66
- 1.2 Pálenky /67
- 1.3 Likéry /68
- 1.4 Piva /69

2. Předkrmy připravované u stolu /72

- 2.1 Úvod ke studeným předkrmovým salátům /72
- 2.2 Saláty, které jsou zcela upravovány u stolu /73
- 2.3 Předkrmové saláty, které jsou zčásti dokončovány u stolu /76
- 2.4 Předkrmové saláty, pro které jsou všechny suroviny připravovány v kuchyni /78
- 2.5 Soubor ovocných a zeleninových předkrmových salátů, které jsou připravovány v kuchyni /78
- 2.6 Saláty s rybou nebo korýši /79
- 2.7 Saláty z drůbeže a z různého masa /80
- 2.8 Dresinky (zálivky), přelivy, omáčky a majonézy /81
- 2.9 Teplé předkrmy, které podáváme před polévkou /87

3. Polévky /89

- 3.1 Vývary upravované u stolu (kompletně) /91
- 3.2 Polévky dochucované u stolu /91
- 3.3 Zvláštní úprava polévek u stolu /95
- 3.4 Studené polévky /96

4. Teplé předkrmy /98

- 4.1 Příprava korýšů u stolu /99
- 4.2 Příprava ryb u stolu /101
- 4.3 Příprava těstovin u stolu /104
- 4.4 Příprava rýže u stolu /106
- 4.5 Příprava uzenin u stolu /108
- 4.6 Příprava vnitřností u stolu /108

5. Jídla připravovaná nebo dokončovaná u stolu hosta /112

- 5.1 Jídla kompletně připravovaná u stolu /113

- 5.2 Jídla dokončovaná u stolu /115
 - 5.3 Jídla flambovaná /117
 - 5.4 Jídla à la presse /119
 - 5.5 Sestava různých přísad pro úpravy jídel /120
 - 5.6 Sestava koření používaného pro úpravy jídel /123
- 6. Omáčky připravované u stolu /127**
- 6.1 Omáčky připravované z ochuceného másla /128
 - 6.2 Omáčky připravované z moučného másla /130
 - 6.3 Omáčky připravované ze základních teplých omáček /131
 - 6.4 Kulinářské omáčky /134
 - 6.5 Omáčky v moderní úpravě /137
 - 6.6 Omáčky z marinád /138
- 7. Stolování jídel, která si hosté u stolu připravují sami /140**
- 7.1 Fondue /142
 - 7.2 Hot-pot /148
 - 7.3 Barbecue /152
- 8. Dezerty připravované u stolu hosta /162**
- 8.1 Studené ovocné saláty
 - různě připravované a ochucené /164
 - 8.2 Teplé ovocné saláty různě připravované /165
 - 8.3 Ledové krémy připravované u stolu /168
 - 8.4 Teplé krémy připravované u stolu /169
 - 8.5 Různé druhy úpravy dochucování i plnění palačinek /169
 - 8.6 Sladké omáčky připravované u stolu /174
 - 8.7 Dokončování a dochucování různých moučníků /176
 - 8.8 Ohřívací směsi (koktajly) pro přípravu dezertů /177
- 9. Teplé nápoje připravované u stolu /179**
- 9.1 Káva upravovaná u stolu /179
 - 9.2 Káva připravovaná v pánvičce /180
 - 9.3 Káva připravovaná v otevřené skleněné konvici /180
 - 9.4 Káva připravovaná přímo do sklenice hosta /181
- 10. Odborný lexikon /182**