
Obsah

Úvod	5
Zbožiznalství a vhodné úpravy surovin	7
Maso	7
Hovězí maso	7
Telecí maso	9
Vepřové maso	10
Skopové maso	13
Jehněčí a kůzlečí maso	15
Drůbež	16
Zvěřina pro náš stůl	17
Ryby	23
Lasturovci, koryši, měkkýši a ostatní vodní zvířena	28
Zelenina — zeleninové pokrmy a brambory	34
Méně známé a méně používané zeleniny	41
Houby na našem stole	42
Koření a jeho použití v kuchyni	44
Směsi koření, dochucovací prostředky, kořeněné soli a jejich upotřebení	51
Skladovací podmínky a záruční doby některých vybraných surovin	59
Jak dlouho a při jaké teplotě suroviny nebo potraviny skladujeme	60
Zdravá a správná výživa	67
Dietní stravování a nízkoenergetická jídla	69
Nízkoenergetické pokrmy	82
Sestavování jídelních lístků a jídelníčků, gastronomická pravidla	87
Oběd formou Table d'hôtel	94
Odpolední setkání, čaj o páté, koktajl party	94
Sestavování menu pro různé příležitosti	97
Hlavní zásady kuchařské technologie	100
Růst nároků na úpravu jídel	100

Srovnání technologie úpravy jídel v klasické, tradiční i moderní kuchyni a jejich ekonomika	103
Nová technologie výroby potravin	105
Speciální kuchařská výroba	106
Sestavování receptur	106
Studená kuchyně	108
Suroviny	109
Teplé předkrmy	122
Polévky	137
Bílé polévky	138
Hnědé polévky	140
Hovězí vývary	141
Drůbeží vývary	141
Polévky z ryb, zvěřiny a skopového masa	142
Polévky zvláštní, národní, studené, ovocné, pивní a chlebové	143
Omáčky	149
Základní teplé omáčky	150
Studené omáčky z majonézy	154
Dresinky (zálivky), ochucené máslo	156
Vybrané minutky se zvláštní úpravou	163
Pokrmy podávané v papilotě	163
Pokrmy připravované na roštech, rožnících, grilovacích deskách, zapečené v těstě a v UKW grilech	165
Moderní technická grilovací zařízení	166
Příprava masa — pečení na roštu a rožni	167
Flambování a další speciální úpravy pokrmů dokončovaných u stolu	169
Pokrmy zapečené v těstě	171
Vaření a dohotovování pokrmů před hostem	173
Příprava jídel před hostem	174
Národní kuchyně	175
Česká, moravská a slovenská kuchyně	175
Česká kuchyně	178
Moravská kuchyně	184
Slovenská kuchyně	186
Francouzská kuchyně	193
Kuchyně národů SSSR	201
Bulharská kuchyně	213
Italská kuchyně	215
Anglická kuchyně	223
Německá kuchyně	227
Skandinávská kuchyně	233
Čínská kuchyně	239

Indická kuchyně	242
Japonská kuchyně	245
Mexická kuchyně	248
Kubánská kuchyně	250
Různé druhy úprav jídel pro bankety, rauty, recepce a jiné příležitosti	255
Číše vína	255
Koktajl	255
Studený bufet	256
Snídaně formou Table d'hôtel pro 20 osob	257
Koktajl pro 250 osob	262
Recepce na velvyslanectví pro 700 osob	263
Recepce pro 100 osob	265
Použití teplého vozu	266
Studený vůz a nabídka předkrmů	266
Slavnostní mísy	268
Slavnostní mísy ze studené kuchyně	268
Slavnostní mísy z teplé kuchyně	269
Cukrářské mísy	270
Náročná úprava slavnostních mís studených výrobků se zdůrazněním výtvarného řešení úpravy pokrmů	270
Speciální teplé a studené moučníky	274
Palačinky	274
Sladké omelety	276
Nákypy (Soufflés)	279
Smažené a flambované ovoce	280
Zmrzlinové a ovocné poháry, šarloty, krémy, ovocné saláty, zmrzlinové bomby	282
Ovocné saláty	283
Příprava ovoce pro slavnostní příležitosti	285
Vybavení kuchyní	287
Centrální velkokapacitní výrobní	288
Velkokuchyně	291
Klimatizace	294
Vhodné vybavení a organizace provozu ve studené kuchyni	295
Strojní vybavení kuchyně a DKP hotelu Poděbrady	298