

OBSAH

Úvod	5	Ozdoby dekorativní	89
Obsah	7	Vhodné uplatnění dekorativních ozdob a jejich barevné sládnění s pokrmem	91
I. Zásady správné přípravy pokrmů ve studené kuchyni			
Význam studené kuchyně	11	Kresba z lanžů	94
Výživná hodnota potravin	12	Ozdoby tvarové	95
Zařízení a vybavení studené kuchyně	17	Podstavce	97
Chladicí zařízení	20	Přírodní barviva	98
Hygiena provozu ve studené kuchyni	21	IV. Těsta a pečivo potřebné k úpravě a k přílohám studených pokrmů	
Postup při úpravě studených pokrmů, mis apod.	25	Kvasnicové těsto	101
Podávání studených pokrmů	28	Lístkové těsto	103
Studený bufet	30	Pálené těsto	105
Lístek nápojů	30	Křehké těsto	106
II. Suroviny v studené kuchyni, jejich původ, jakost, ošetření, zacházení s nimi a jejich čas- tečná předběžná úprava			
Maso	35	V. Vlastní recepty studené kuchyně	
Uzenářské výrobky	36	Polévky studené	111
Masové konzervy	36	Základní vývary z mas	112
Drůbež domácí	37	Polévky z masitých vývarů	114
Zvěřina	39	Polévky ovocné	114
Mořidla	41	Rosoly	115
Ryby sladkovodní	41	Majonézy	122
Ryby mořské	46	Studené omáčky	127
Kaviáry	49	Zeleniny a houby připravované s octem	134
Korýši	50	Zelenina a houby nakládané v octovém nálevu	135
Lasturovci	54	Saláty	136
Mléko a smetana	55	Salátv jednoduché	137
Sýry a tvaroh	55	Saláty ze syrové zeleniny	137
Vejce	56	Saláty z vařeného nebo podušené zeleniny	144
Tuky	57	Saláty bramborové	146
Mouky a obiloviny	58	Saláty luštěninové	148
Moučné výrobky	59	Saláty houbové	148
Brambory	59	Saláty speciální	149
Zelenina	60	Saláty rýžové	152
Houby	64	Saláty masité	154
Luštěníny	65	Saláty rybí a korýši	157
Ovoce, ovocné šťávy a zavařeniny	66	Saláty zrosolovatělé	159
Ovocné konzervy	68	Saláty sýrové	159
Zmrazené potraviny	68	Saláty ovocné	160
Koření a různé	69	Máslové krémy	162
Želatína	73	Sýry a tvaroh v různé úpravě	164
Vína a lihoviny	74	Vaječná jídla	170
III. Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů			
Ozdoby přílohové	77	Zeleninové pokrmy	181
Ozdobná bodla	87	Rybí pokrmy	188
Ozdobné stříkání	88	Speciální pokrmy z ryb sladkovodních a mořských	203
		Ryby konzervované a uzené v různé úpravě	205
		Kaviár a jeho použití	211
		Korýši a pokrmy z nich	212
		Lasturovci, jejich úprava a podávání	217
		Cocktaily — lahůdková směs ve sklenicích	218
		Masité pokrmy	219

Skopové a jehněčí maso v různé úpravě	246	Rosolové pokrmy ve speciální úpravě	289
Drůbež domácí v různé úpravě	247	Náležové mísy	291
Zvěřina v různé úpravě	256	Obložené mísy	292
Galantiny	260		
Paštiky	264	VI. Jak uplatnit, kombinovat a v jakém množ-	
Pěny	268	ství podávat studené pokrmy	
Malé studené zákusky (deserty)	272	Výběr studených předkrmů (Hors-d'oeuvres)	303
Medallónky	272	Výběr studených večeří	306
Lodičky z křehkého těsta, plněné	275	Vhodná kombinace teplých jídel se studenými	310
Větrníčky z péleného těsta, plněné	276	Dávky studených pokrmů pro jednu osobu	312
Piškotové závitky	276	Abecední rejstřík	315
Paštičky z lístkového těsta, plněné	277	Seznam barevných příloh	324
Chlebičky v různé úpravě	278		