# OBSAH


**I Curriculum vitae a drobné klípky českého kuchaře 9**
Fotbalový centr v královské rezidenci 11
Paříž, Rudolf Friml a raut pro Rose Mary 17
Tři roky mezi Azurovým a Stříbrným pobřežím 20
Světová jednička – hotel Ritz 34
Osm roků s Vlastou Burianem 39
Svět chce být klamán 44

**II Recepty pro každou příležitost 47**
Předkrmy 49
*Předkrmy studené* 49
*Předkrmy teplé* 49
Polévky 50
*Vývary* 51
*Polévky zahuštěné – jíškové* 52
*Polévky s krájenou vložkou* 52
*Zeleninové krémy* 54
*Polévky cizozemské* 56
*Polévky rybí* 58
*Polévky studené* 59
*Polévky zvěřinové* 60
Vejce 61
*Příprava vajec* 62
*Omelety* 66
*Sedliny* 67
*Vejce studená* 67
Ryby 69
*Ryby sladkovodní* 69
*Ryby mořské* 79
Korýši 85
*Humr* 85
*Krevetky* 86
*Krab* 86
*Langusta* 87
*Pavouk mořský* 87
*Raci** 87
*Scampi (langustiny)* 88
Lasturovci a měkkýši 89
*Mušle slávky (mořské a říční)* 89
*Ústřice* 90
*Šneci** 90
Žáby* 91
Drůbež 92
*Kuře* 92
*Slepice* 109
*Husa* 114
*Kachna* 119
*Krůta a krocan* 125
*Holub* 134
*Perlička* 135
Výsekové maso 136
*Hovězí maso* 136
*Telecí maso* 147
*Vepřové maso* 151
*Skopové maso* 158
*Jehněčí maso* 160
*Kůzle* 162
*Králík* 162
Zvěřina 164
*Srna* 164
*Jelen* 165
*Divočák* 165
*Zajíc*** 167
*Králík divoký* 168
*Medvěd** 168
Zvěřina pernatá 170
*Bažant* 170
*Koroptev*** 171
*Kachna divoká* 172
*Křepelka*** 172
*Sluka* 172
*Strnad** 172
*Tetřev** 173
*Kvíčala* 173
Paštiky, galantiny, teriny 175
Pokrmy z mletého masa 178
Rychlé večeře 182
Pečeně a šťávy 186
*Pečeně* 186

*Šťávy na pečeně* 186
Omáčky 187
*Omáčky základní* 188
*Omáčky k hovězímu masu* 191
*Omáčky studené* 194
*Omáčky k moučníkům* 197
Obloženiny 198
Zeleniny a luštěniny 199
*Artyčoky* 199
*Brambory* 200
*Brokolice* 203
*Celer* 203
*Cibule* 203
*Čočka* 203
*Čekanka – štěrbák* 204
*Černý kořen* 206
*Červená řepa* 206
*Česnek* 207
*Čínské zelí* 207
*Dýně* 207
*Dýně pěstěná* 207
*Fazole* 207
*Hrách* 208
*Hrášek* 208
*Kadeřávek, kadeřník* 208
*Kapusta* 208
*Kapusta růžičková* 209
*Kaštany* 209
*Kedlubny* 209
*Kopr* 210
*Křen* 210
*Kukuřice* 213
*Květák* 210
*Lilek (baklažán)* 214
*Mangold* 213
*Mrkev* 213
*Okurky salátové* 213
*Papriky* 215
*Pastiňák* 217
*Patizon* 217
*Pažitka* 217
*Petržel* 217
*Pór* 218
*Rajčata* 218
*Reveň* 220
*Ředkev a ředkvička* 220
*Řeřicha* 220
*Šalotka* 220
*Špenát* 220
*Šťovík* 220
*Vodnice* 221
*Zelí* 221
Houby 222
Saláty 225
*Saláty a jejich příprava* 226
*Saláty americké (cizozemské)* 230
*Saláty sýrové* 232
*Saláty ovocné* 233
Ovoce 234
*Hrušky* 234
*Jablka* 235
Knedlíky a těstoviny 238
Rýže 242
Chuťovky 243
Sýrové pochoutky 244
Těsta 245
Moučníky 249
*Nákypy* 252
*Vánoční pečivo* 254
*Krémy jako náplň* 258
*Krémy jako dezert* 260
*Lehká šlehačka* 261
*Ovocné pěny* 263
*Zmrzliny* 264
*Poháry* 265
Konzervování, zavařování 266
Nápoje 268
*Káva* 268
*Víno* 270
*Čaj* 271

**III Kuchaření není jen vaření 273**