

OBSAH

I	CURRICULUM VITAE A DROBNÉ KLÍPKY	
	ČESKÉHO KUCHAŘE	11
	Fotbalový centr v královské rezidenci	11
	Paříž, Rudolf Friml a raut pro Rose Mary	17
	Tři roky mezi Azurovým a Stříbrným pobřežím	21
	Světová jednička — hotel Ritz	32
	Osm roků s Vlastou Burianem	37
	Svět chce být klamán	41
II	RECEPTY PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST	43
	● Předkrmy studené	
	● Předkrmy teplé	
	● Polévky	
	<i>Hovězí vývar minutkový</i>	44
	<i>Polévky zahuštěné — jíškové</i>	45
	<i>Polévky s krájenou vložkou</i>	45
	<i>Zeleninové krémy</i>	46
	<i>Polévky cizozemské</i>	48
	<i>Polévky rybí</i>	50
	<i>Polévky studené</i>	51
	<i>Polévky zvěřinové</i>	51
	● Vejce	52
	<i>Příprava vajec</i>	52
	<i>Omelety</i>	55
	<i>Sedliny</i>	56
	<i>Vaječné krokety</i>	56
	<i>Vejce studená</i>	56
	● Ryby	58
	<i>Ryby sladkovodní</i>	58
	<i>Ryby mořské</i>	66
	● Korýši	71
	<i>Humr</i>	71
	<i>Krevetky</i>	72
	<i>Krab</i>	72
	<i>Langusta</i>	72
	<i>Pavouk mořský</i>	72
	<i>Raci</i>	73
	<i>Scampi (langustiny)</i>	74
	● Lasturovci a měkkýši	74
	<i>Mušle slávky (mořské a říční)</i>	74
	<i>Ústřice</i>	75
	<i>Šneci</i>	75
	● Žáby	75
	● Drůbež	76
	<i>Kuře</i>	76
	<i>Slepice</i>	90
	<i>Husa</i>	93
	<i>Kachna</i>	96
	<i>Krůta a krocán</i>	102
	<i>Holub</i>	109
	<i>Perlička</i>	110
	● Výsekové maso	111
	<i>Hovězí maso</i>	111
	<i>Telecí maso</i>	120
	<i>Vepřové maso</i>	123
	<i>Skopové maso</i>	129
	<i>Jehněčí maso</i>	131



Kůzle	132	Pastinaák	173
Králík	132	Patizon	173
● Zvěřina	133	Pažitka	174
Srna	133	Petržel	174
Jelen	134	Pěstěná dýně	174
Divočák	134	Pór	174
Zajíc	135	Rajčata	174
Králík divoký	136	Reveň	176
Medvěd	136	Ředkev a ředkvička	176
● Zvěřina pernatá	137	Řeřicha	176
Bazant	137	Šalotka	176
Koroptev	138	Špenát	176
Kachna divoká	139	Šťovík	176
Křepelka	139	Vodnice	176
Sluka	139	Zelí	176
Strnad	139	● Houby	177
Tetřev	139	● Saláty	179
Kvíčala	139	Saláty americké (cizozemské)	183
● Paštiky, galantiny, teriny	140	Saláty sýrové	184
● Pokrmy z mletého masa	144	Saláty ovocné	185
● Rychlé večeře	146	● Ovoce	186
● Pečeně a šťávy	149	Hrušky	186
● Omáčky	150	Jablka	187
Omáčky základní	150	● Knedlíky a těstoviny	189
Omáčky k hovězímu masu	153	● Rýže	192
Omáčky studené	155	● Chutovky	192
Omáčky k moučnkům	157	● Sýrové pochoutky	193
● Obloženiny	158	● Těsta	194
● Zeleniny a luštěniny	159	● Moučníky	197
Artyčoky	159	Nákypy	200
Brambory	160	Vánoční pečivo	201
Brokolice	162	Náplně a krémy	204
Celer	162	Lehká šlehačka	207
Cibule	162	Ovocné pěny	208
Čočka	162	Zmrzliny	208
Čekanka — štěrbák	163	Poháry	210
Černý kořen	165	● Konzervování, zavařování	210
Červená řepa	165	● Káva	212
Česnek	165	● Vína	214
Čínské zelí	165	● Čaj	214
Zelí dušené	165		215
Dýně	165		
Fazole	166		
Hrášek	166		
Hrách	166		
Kapusta růžičková	166		
Kadeřávek, kadeřník	166		
Kapusta	166		
Kaštany	167		
Kedlubny	167		
Kopr	168		
Křen	168		
Květák	168		
Kukuřice	170		
Mangold	170		
Mrkev	170		
Salátové okurky	170		
Lilek (baklažán)	171		
Papriky	172		

III KUČAŘENÍ NENÍ JEN VAŘENÍ

