

OBSAH

PŘEDMLUVA	4	Studené omáčky	45
		Omáčky majonézové	45
		Omáčky speciální studené	49
STUDENÁ KUCHYŇĚ		Omáčky s křenem	51
Význam studené kuchyně	9	Krycí rosolové omáčky	52
Postup při úpravě studených pokrmů, mís a podobně	10	Saláty	55
Podávání studených pokrmů	13	Saláty jednoduché	56
Studený bufet, jeho význam a úprava	14	Saláty ze syrové zeleniny	56
Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů	14	Saláty z vařené nebo podušené zeleniny	64
Ozdoby přílohové	15	Bramborové saláty	67
Ozdobná bodla a bodylka neboli napichovátka	23	Luštěninové saláty	70
Ozdobné stříkání	24	Houbové saláty	71
Dekoratивní ozdoby	25	Saláty speciální	72
		Zeleninové saláty speciální	72
		Rýžové saláty	74
		Masité saláty	76
VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ KUCHYŇĚ		Rybí a korýšší saláty	80
Polévky	28	Sýrové saláty	82
Polévky studené	28	Ovocné saláty	83
Polévky z masitých vývarů	28	Ovocné saláty se sladkou marinádou	83
Ovocné polévky	30	Ovocné saláty s majonézou	86
Rosol (aspik)	31	Máslové míšeniny (krémy)	
Rosol obyčejný (z masa – přírodní)	32	vhodné pro studenou kuchyni	87
Rosol umělý se želatinou	34	Sýry a tvaroh v různé úpravě	89
Rosol vinný	35	Tvaroh v různých úpravách	90
Úpůsobení rosolu	35	Bryza a jiné sýry v různých úpravách	94
Potírání pokrmů rosolem	36	Sýrové pečivo a slané pečivo	
Zalévání pokrmů rosolem do tvořítek (s ozdobami)	36	plněné sýrem	95
Majonézy	38	Vaječné pokrmy studené	98
Majonézy speciální	43	Vejsce ztracená	98
		Vejsce vařená natvrdo	01

Vejce plněná a obložená	103	Nářezové mísy	200
Vejce plněná	104	Studené mísy	201
Vejce obložená	105	Americké studené přesnídávky – lunch	205
Zeleninové pokrmy studené	106	Jednoduché předkrmky	208
Jednoduché předkrmky	108		
Rybí pokrmy studené	112	TEPLÁ KUCHYŇĚ	
Studené pokrmy z ryb sladkovodních	114	Význam teplé kuchyně	209
Studené pokrmy z ryb mořských	122	Vývary a polévky	210
Speciální studené pokrmy z ryb sladkovodních a mořských	127	Vývary	210
Ryby konzervované a uzené v různých úpravách na studeno	128	Vývary jakostní	210
Kaviár a jeho použití	135	Vývary z hovězího masa	210
Korýší pokrmy studené	137	Vývary z ostatních druhů masa	212
Sladkovodní korýši v různých úpravách na studeno	137	Chufové obměny masitých vývarů	214
Mořští korýši v různých úpravách na studeno	139	Čištění masitých a rybích vývarů	214
Ústřice, jejich úprava a podávání	144	Vývar ze zeleniny (zeleninový bujon)	215
Koktejly – Lahůdková směs ve sklenicích	146	Vývary obyčejné	216
Masité pokrmy studené	148	Polévky	217
Studené pokrmy z hovězího masa	149	Základní druhy polévek	218
Studené pokrmy z telecího masa	152	Vložky – zavářky do polévek	218
Studené pokrmy z vepřového masa	155	Jíšky	219
Studené předkrmky z drůbeže	160	Zahušťování polévek	220
Studené pokrmy z masa zvěře	165	Polévky čiré	221
Galantiny (rolované paštiky)	168	Hovězí polévka s knedlíčky	226
Paštiky	172	Hovězí polévka se sedlinami	227
Pěny a pěnové chlebičky	175	Hovězí polévky se svitkem	228
Rozličné malé studené předkrmky a zákusky	178	Koňské polévky čiré	229
Medailonky	178	Zvěřinové polévky čiré	229
Lodičky z křehkého těsta, plněné	179	Drůbeží polévky čiré	230
Větrníčky z páleného těsta, plněné	181	Rybí polévky čiré	231
Paštičky z listového těsta, plněné	182	Zeleninové polévky čiré	232
Chlebičky v různé úpravě	183	Polévky z vývaru z kostí čiré	232
Chlebičky s pomazánkou	185	Polévky zadělávané (bílé a hnědé)	232
Chlebičky obložené	188	Základní polévky zadělávané	233
Miňonky – malé obložené chlebičky	191	Masité polévky zadělávané, bílé a hnědé	240
Obložené topinky	193	Zvěřinové polévky zadělávané	242
Chlebičky proložené	194	Rybí polévky zadělávané	243
Televizní chlebičky	195	Polévky z želv a raků	244
Rosolové pokrmy ve speciální úpravě	197	Polévky kašovitě a krémové	246
		Polévky z mezinárodní kuchyně	249
		Teplé omáčky	254
		Základní a speciální omáčky	255
		Základní omáčky	255
		Speciální omáčky bílé	255
		Speciální omáčky hnědé	261
		Omáčky jednoduché (obyčejné)	265

Základní omáčka pro přípravu jednoduchých omáček	265	Rybí polévky a omáčky	337
Máslové míšeniny ke zpestření chuti teplých pokrmů	269	Pokrm z ryb sladkovodních	338
Vaječné pokrmy (samostatné pokrmy a mezichody)	270	Pokrm z mořských ryb	346
Vejce vařená	271	Speciální pokrmy z ryb	353
Vejce vařená naměkko	271	Korýší pokrmy	355
Vejce vařená natvrdo	272	Želví pokrmy	358
Vejce míchaná	273	Hlemýžďí pokrmy	360
Vejce sázená (pečená)	275	Žabí pokrmy	362
Vejce zapékaná	277	Teplé topinky	363
Vejce ztracená vařená a smažená	278	Příprava a úprava topinek	364
Vejce v kelfíncích	280	Masité pokrmy	366
Vaječné omelety	282	Příprava minutek	368
Zeleninové pokrmy (příkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	287	Hovězí maso, jeho roztržení a upotřebení v kuchyni	371
Příprava čerstvé zeleniny před tepelným zpracováním	288	Použití vnitřností a drobů z hovězího dobytčete	372
Vaření zeleniny	288	Pokrm z hovězího masa	373
Zelenina vařená se studeným máslem (anglický způsob přípravy)	289	Pokrm z hovězích vnitřností a drobů	388
Zelenina vařená nebo dušená s horkým máslem (francouzský způsob přípravy)	290	Telecí maso, jeho roztržení a upotřebení v kuchyni	392
Zelenina vařená, s máslem a strouhankou (polský způsob přípravy)	292	Pokrm z telecího masa	394
Zelenina vařená nebo dušená s různými omáčkami	293	Pokrm z telecích vnitřností a drobů	407
Zelenina dušená na slanině	296	Vepřové maso, jeho roztržení a upotřebení v kuchyni	413
Zelenina dušená na smetaně	296	Pokrm z vepřového masa	416
Zelenina vařená nebo dušená, zadělávaná	297	Pokrm z vepřových vnitřností a drobů	424
Zelenina vařená, zapékaná a opékaná	303	Skopové maso, jeho roztržení a upotřebení v kuchyni	427
Zelenina smažená	305	Pokrm ze skopového masa	428
Správný postup při smažení zeleniny	307	Pokrm ze skopových vnitřností a drobů	432
Různé druhy těstíček na smažení	306	Jehněčí maso, jeho roztržení a upotřebení v kuchyni	433
Zelenina plněná	309	Jehněčí vnitřnosti	434
Zeleninové karbanátky, řízky, nákypy, pudinky apod.	312	Pokrm z jehněčího masa	434
Houbové pokrmy	317	Pokrm z kůzlečího masa	437
Sýrové a tvarohové pokrmy	325	Pokrm z králíčeho masa	438
Rybí pokrmy (teplé předkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	333	Drůbeží pokrmy	440
Důležité pokyny k přípravě ryb před jejich tepelným zpracováním	333	Vhodné upotřebení drůbeže a drůbežích drůbků v kuchyni	441
		Pokrm z hrabavé a vodní drůbeže	443
		Zvěřinové pokrmy	458
		Druhy užitkové zvěře	459
		Upotřebení zvěřiny v kuchyni	461
		Pokrm z masa zvěře srstnaté	462
		Pokrm z masa zvěře pernaté	472

Guláše, perkelty, paprikáše a ragú	477	Křehké těsto	562
Guláše	477	Pečení křehkého těsta	563
Perkelty	481	Záviny	567
Paprikáše	483	Tvarohové těsto na záviny a moučníky	569
Ragú	483	Teplé moučníky	570
Pokrmý ze sekaného nebo mletého masa	486	Rozmanité moučníky a drobné cukroví	578
Úprava sekaného a mletého masa	487	Dorty	585
Druhy pokrmů ze sekaných nebo mletých mas	488	Důležité pokyny pro přípravu dortových těst	585
Bramborové pokrmy		Pečení dortů	586
(příkrmy a samostatné pokrmy)	499	Krémy k plnění dortů	588
Předběžná úprava a vhodné použití brambor	499	Máslové krémy	588
Brambory vařené	500	Různé druhy máslových krémů	589
Brambory pečené	503	Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů	592
Brambory smažené	506	Polevy	592
Bramborové knedlíky a placky	510	Polevy vodové neboli cukrové	593
Pokrmý z mouky a obilnin		Bílková poleva	594
(příkrmy a samostatné pokrmy)	515	Čokoládová poleva	595
Vhodné použití mlýnských výrobků	515	Kakaová poleva	595
Těstovinové pokrmy	516	Poleva průsvitná ze želatiny	596
Úprava širokých nudlí nebo čtverečků (flíčků)	517	Těsta na dorty	596
Rýžové pokrmy (mezichody, samostatné pokrmy a příkrmy)	527	Plněné dorty	599
Luštěninové pokrmy		MÍŠENÉ A MIXOVANÉ NÁPOJE	605
(příkrmy a samostatné pokrmy)	532	Základní suroviny potřebné k přípravě míšených a mixovaných nápojů	606
Chlazení luštěnin ... 533		Mixérské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů	607
Sójové pokrmy		Recepty na úpravu některých složek, potřebných k přípravě míšených nápojů	610
(příkrmy a samostatné pokrmy)	538	Cukrové sirupy	610
PEČIVO, MOUČNÍKY A CUKROVÍ	542	Griláž	614
Pečivo a moučníky z kvasnicového neboli kynutého těsta	543	Příprava míšených a mixovaných nápojů v praxi	614
Praktické pokyny pro přípravu kvasnicového těsta	543	Limonády	615
Pečení kvasnicového těsta	545	Limonády studené – lihuprosté	616
Nádivky do moučnicků (buchet a koláčů)	552	Limonády studené s mírnou přísadou alkoholu (Squasher)	619
Kvasnicové těsto třené	554	Limonády horké lihuprosté	620
Pečivo a moučníky z listového těsta	556	Limonády z vína – studené	621
Listové těsto	556	Mléčné míšené nápoje	621
Pečení listového těsta	557	Mléčné míšené nápoje – studené	622
Pečivo a moučníky z páleného těsta	560	Mléka s příchutěmi – studená	622
Pálené těsto	560	Mléčné nápoje míchané – koktejly	624
Pečení páleného těsta	560	Koktejly mléčné chlazené (Milk shakes)	624
Pečivo z křehkého těsta	562	Koktejly mléčné zmrzlinové (Milk frappé)	625

Mléčné zmrzlinové stříky (Ice cream, Milk and soda)	625	Koktejly	646
Jogurt a jogurtové nápoje	626	Koktejly lihuprosté	648
Jogurtové nápoje s různými přísadami a příchutěmi	627	Koktejly původní s přísadou alkoholu	649
Rozličné mléčné nápoje studené	628	Koktejly zvlášť vhodné jako aperitiv	649
Mléčné nápoje horké	629	Koktejly vhodné po jídle, po čaji a po kávě	650
Mléka horká s příchutí – lihuprostá	629	Fizzy (Fizzes)	654
Mléčné nápoje horké s přísadou alkoholu – bavaroisy	630	Crusty (Crustas)	655
Mléčné punče	631	Ledové nápoje – Cobblers (Cobblers)	657
Vaječné mléčné krémy		Flipy (Flips)	659
s příměsí alkoholu – Egg Noggs	631	Rozmanité druhy nápojových specialit	661
Egg Noggs studené a horké	631	Nápojové speciality lihuprosté	661
Horká vína	632	Nápojové speciality s příměsí alkoholu	663
Punče	633	Vhodné zákusky k nápojům	666
Punče horké	633	Podávání nápojů ve vhodných sklenicích k různým pokrmům a příležitostem	667
Mléčné punče horké (Milk punches)	635	Pití nápojů	669
Punče studené s příměsí alkoholu	636	VHODNÉ SESTAVY POKRMŮ (JÍDELNÍČKŮ) K RŮZNÝM PŘÍLEŽITOSTEM	671
Zmrzlinové punče – sorbety	636	Jídelníčky (polední a večerní)	671
Zmrzlinové punče neboli sorbety lihuprosté	637	o dvou chodech	671
Zmrzlinové punče neboli sorbety s příměsí alkoholu	638	Jídelníčky (polední) o třech chodech	674
Groggy	639	Jídelníčky ke slavnostnější příležitosti	676
Bowle	640	ABECEDNÍ REJSTŘÍK	679
Zákusky k bowlím	645	REJSTŘÍK PODLE POŘADÍ (KAPITOL)	700
Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu	645		