

obsah

Úvod / 5

Hrst základních informací a rad / 9

Náčiní, nádobí / 9

Praktické pokyny / 10

Barevné zdobení studených pokrmů / 13

Ozdoby z másla / 14

Čím zdobíme pečené a dušené maso? / 15

Pochutiny, doplňky a koření ve studené kuchyni / 15

Základní výrobky studené kuchyně / 19

Majonézy / 20

Vinný aspik / 23

Studené omáčky / 24

Saláty / 28

Masité pěny / 39

Ochucené máslo / 42

Studené pokrmy z vajec / 45

Plněná zelenina / 52

Studené pokrmy masité / 59

Ze šunky / 64

Z ryb a rybích konzerv / 75

Drůbeží maso na studeno / 85

Zvěřina zpestří slavnostní stůl / 95

Sýrové pokrmy / 99

Chuťovky, chlebíčky, sendviče / 107

Chuťovky / 108

Chlebíčky masité / 113

Chlebíčky s rybami / 115

Chlebíčky sýrové / 118

Chlebíčky různé / 119

Pečivo pro studenou kuchyni / 122

Přehled vyobrazení / 127

Seznam předpisů

(podle kapitol) / 129