

Úvod	5	Majonézy	48
Obsah	6	Majonézy speciální (předkrmové)	52
I. O VÝŽIVÉ A VÝŽIVNÉ HODNOTÉ POTRAVIN	8	Studené omáčky	53
Potrava jako zdroj energie	9	Majonézové omáčky	54
Biologická hodnota potravin, základní složky potravy	11	Speciální omáčky	56
Sacharidy — cukry	11	Krycí rosolové omáčky	56
Tuky — lipidy	12	Zeleniny a houby připravované s octem	60
Bílkoviny — proteiny	12	Zelenina vařená s octem	60
Voda a minerální látky	13	Zelenina a houby nakládané v octovém nálevu	60
Vitaminy	16	Saláty	63
II. ZÁSADY SPRÁVNÉ PŘÍPRAVY		Speciální salátové marinády	64
POKRMŮ VE STUDENÉ KUCHYNI	17	Saláty zeleninové	65
Výhody a význam studené kuchyně	17	Saláty ze syrové zeleniny	66
Postup při úpravě studených pokrmů všeho druhu	18	Saláty z vařeného nebo podušené zeleniny	74
Podávání a názvy studených pokrmů a jejich vhodné zařazení do jídelníčku	21	Saláty bramborové	77
Studený bufet, jeho význam a úprava	23	Saláty luštěninové	79
III. OZDOBY A JEJICH ÚČELNÉ POUŽITÍ		Saláty houbové	80
PŘI ÚPRAVĚ STUDENÝCH POKRMŮ	24	Saláty speciální	81
Ozoby přílohové	24	Saláty zeleninové speciální	82
Ozobná bodla a bodýlka	24	Saláty rýžové	84
Ozobné stříkání	30	Saláty vaječné	86
Ozoby dekorativní	30	Saláty masité	86
Vhodné uplatnění dekorativních ozdob a jejich barevné sladění s pokrmem	31	Saláty rybí a koryšší	89
Ozoby tvarované	31	Saláty zrosovatělé	91
Podstavce neboli podložky	32	Saláty sýrové	91
IV. TĚSTA A PEČIVO POTŘEBNÉ		Saláty ovocné	92
K ÚPRAVĚ A K PŘÍLOHÁM		Saláty ovocné se sladkou marinádou	92
STUDENÝCH POKRMŮ	33	Saláty ovocné s majonézou	95
Kvasnicové neboli kynuté těsto a pečivo z kvasnicového těsta	33	Ovocné saláty se zeleninou	95
Lístkové těsto a pečivo z lístkového těsta	35	Máslové krémy neboli míšeniny	97
Pálené těsto a pečivo z páleného těsta	37	Sýrové a tvarohové pokrmy	98
Křehké těsto a pečivo z křehkého těsta	37	Tvaroh v různých úpravách	98
V. VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ		Brynza a jiné sýry v různých úpravách	101
KUCHYŇĚ	39	Sýrové pečivo a pečivo plněné sýrem	103
Polévky studené	39	Vaječné pokrmy	104
Základní vývary z mas	39	Vejece míchaná	105
Rychlé vývary	41	Vejece ztracená	106
Polévky z masitých vývarů	41	Vejece smažená	108
Polévky ovocné	42	Vejece vařená nahniličku	109
Rosoly (aspiky)	43	Vejece vařená natvrdo	109
Upotřebení rosolu	46	Vejece plněná a obložená	112
Uchovávaní rosolu	48	Zeleninové pokrmy	114
		Rybí pokrmy	121
		Pokrmy z ryb sladkovodních	128
		Pokrmy z ryb mořských	136
		Speciální pokrmy z ryb sladkovodních a mořských	141
		Pokrmy z ryb konzervovaných sterilací, uzením apod.	142
		Rybí konzervy	142
		Kaviáry a jejich použití	149
		Koryšší pokrmy	150
		Sladkovodní koryšší v různých úpravách	150

Mořští koryši v různých úpravách	152	Obložené topinky	214
Lasturové lahůdkové pokrmy	155	Chlebičky proložené	215
Masité pokrmy	156	Chlebičky plněné	216
Pokrmy z hovězího masa a z vnitřností	160	Koktailové chlebičky	217
Pokrmy z telecího masa a z vnitřností	165	Rosolové (zrosolatělé) pokrmy ve speciální	
Pokrmy z vepřového masa a vnitřností	172	úpravě	218
Drůbeží pokrmy	178	Názevové mísy	220
Zvěřinové pokrmy	186	Obložené mísy	221
Galantiny	191	Malé předkrmové místičky	228
Základní postup při úpravě galantin	192	Americký lunch (vysl. laně)	228
Paštiky	194	Pikantní drobnůstky	230
Základní postup při úpravě paštik	194	Rozmanitosti ze studené kuchyně	231
Pěny	198		
Základní postup při úpravě pěny	199	VI. JAK UPLATNIT, KOMBINOVAT	
Malé studené zákusky (dezerty)	202	A V JAKÉM MNOŽSTVÍ PODÁVAT	
Medailonky	203	STUDENÉ POKRMY	233
Lodičky z křehkého těsta, plněné	205	Výběr studených překrmů (Hors-d'œuvres)	233
Větrníčky z páleného těsta, plněné	205	Čím a jak jíme studené předkrm a pokrmy	236
Paštičky z listového těsta, plněné	206	Vhodná kombinace teplých jídel se studenými	237
Chlebičky v různé úpravě	206	Dávky studených pokrmů pro jednu osobu	239
Chlebičky s pomazánkou	207	Gastronomický slovníček	240
Chlebičky obložené	210	Abeecední rejstřík	243
Malé obložené chlebičky zvané miňonky	213		