

101 PRAKTICKÝCH RAD

STRANY 8–24

GRILOVÁNÍ – JAK NA TO

- 1Co to je grilování?
- 2Kam umístit gril
- 3Různé druhy grilů
- 4Potřeby k zapálení grilu
- 5Příprava ohně
- 6Pomocí podpalu
- 7Pomocí podpalovače
- 8Pomocí podpalovací tekutiny
- 9Pomocí elektrického zapalovače
- 10Použití kamínek
- 11Kdy můžete začít vařit
- 12Ovonění kouře
- 13Řezavé uhlí
- 14Středně horké uhlí
- 15Horký popel
- 16Otevřený gril
- 17Uzavřený gril
- 18Použití odkapávací misky
- 19Opékání masa
- 20Grilovací nástroje
- 21Jak zvýšit žár
- 22Jak snížit žár
- 23Ukončení grilování
- 24Další použití starého uhlí
- 25Čistění grilu po použití

STRANY 25–34

MARINÁDY A POTÍRÁNÍ

- 26Proč marinovat
- 27Maso, drůbež, zvěřina
- 28Ryby, korýši a měkkýši
- 29Surová zelenina
- 30Mašlovačky ze zeleniny a koření
- 31Základní vinná marináda
- 32Citronovo-bylinková marináda
- 33Sladká hořčičná marináda
- 34Kořeněná mexická marináda
- 35Japonská marináda terijaki
- 36Čínská marináda hoisin
- 37Indonéská marináda
- 38Indická marináda tikka masala
- 39Nakládání na sucho
- 40Kajunská směs
- 41Pasty a omáčky
- 42Povrchová úprava při pečení
- 43Omáčka z manga a hořčice
- 44Mexická pasta s čili



GRILOVÁNÍ ZELENINY

- 45.....Předvařování zeleniny
46.....Brambory pečené na ohni
47.....Šalotka pečená na ohni
48.....Rybízová rajčata opékaná na ohni
49.....Klasická grilovaná zelenina
50.....Středozemní špízy
51.....Grilovaný chřest
52.....Grilované plátky lilku
53.....Topinky



GRILOVÁNÍ RYB

- 54.....Délka pečení a vaření ryb
55.....Jak ryby připravovat
56.....Grilování celých velkých ryb
57.....Balení ryb do vinných listů
58.....Grilované sardinky
59.....Krevety na thajský způsob
60.....Ryby z řeckých ostrovů
61.....Špíz z mořského časa
62.....Grilovaný losos s pórkem
63.....Mečoun s annatto a čili
64.....Ryba s kajunským kořením
a tykvičky

GRILOVÁNÍ DRŮBEŽE

- 65.....Délka přípravy kuřete
66.....Jak zjistíme, že je kuře hotové
67.....Kuře po toskánsku
68.....Kuřecí křídla sataj
69.....Plněná kuřecí prsa
70.....Kuře s houbami
71.....Kuřecí špíz tikka
72.....Jak drůbež upéci rychle
73.....Kuřátka narychlo s bylinkami

GRILOVÁNÍ MASA

- 74.....Jak dlouho se peče
75.....Ryze americká žebírka
76.....Klasický hamburger
77.....Vybrané uzeniny
78.....Marocký jehněčí špíz
79.....Jehněčí pečené na kmíně
80.....Fajitas
81.....Hovězí špíz
82.....Hovězí řezý po toskánsku
83.....Vepřové na thajský způsob



MÁSLA, OMÁČKY, PŘÍLOHY

- 84.....Kořeněná másla
85.....Jak dlouho másla vydrží?
86.....Hořčicové máslo s rozmarýnem
87.....Máslo s černými olivami a šalvějí
88.....Máslo se sušenými rajčaty
a bazalkou
89.....Šalotkové máslo
90.....Máslo s koriandrem a čili
91.....Indonéská ořechová omáčka
92.....Mojo rojo
93.....Omáčka aioli s červeným čili
94.....Omáčka raita z okurek a jogurtu
95.....Ďáblská grilovací omáčka
96.....Thajská omáčka
97.....Mexická omáčka guacamole
98.....Salsa
99.....Smažené fazole
100.....Salsa z černých fazolí
101.....Kořeněný pilaf ze Středního
východu

REJSTŘÍK 70

