

OBSAH

I. Úvod	5
Národohospodářský význam výroby sýrů	5
Vývoj našeho sýrařství	8
II. <i>Stručný popis výroby sýrů</i>	11
Rozdělení výroby sýrů	11
Stručný popis výroby sladkých sýrů	13
Stručný popis výroby kyselých sýrů	40
Stručný popis výroby tavených sýrů	43
Balení sýrů	50
Posuzování a hodnocení sýrů	51
III. <i>Zacházení se sýry v distribuci a prodej sýrů</i>	62
Změny jakosti sýrů během skladování	68
Přípravny při prodejnách	71
IV. <i>Význam sýrů ve výživě</i>	72
V. <i>Příprava sýrových pokrmů</i>	77
Obecně	77
Polévky	80
Studené pokrmy a předkrmy	84
Pomazánky a pokrmy z tvarohu a taveného sýra	84
Pokrmy z uzeného sýra	86
Pokrmy z roquefortu	86
Pokrmy z tvrdého sýra	89
Pokrmy z několika druhů sýrů	94
Teplé předkrmy a hlavní jídla z tvrdých sýrů	97
Příkrmy z tvrdého sýra a tvarohu	108
Rychlé krémy a moučníky z gervais a tvarohu	111
<i>Rejstřík</i>	126