

O B S A H

Předmluva	5
Úvod	7
Společná ustanovení a metody zkoušení	9
Záměny surovin při výrobě pokrmů	9
Průměrné ztráty a odpady vzniklé čištěním a krájením některých surovin	10
Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením (dušením)	11
Seznam receptur	13

Receptury pokrmů z polotovarů REMA

OMR 301 Hovězí plátek REMA	17
OMR 302 Vepřový plátek REMA	29
OMR 303 Španělský ptáček REMA	60
OMR 304 Kyjevská roštěná REMA	62
OMR 305 Frankfurtský závitok REMA	63
OMR 306 Vepřový závitok a plněný plátek REMA	65
OMR 307 Zahradnický závitok REMA	70
OMR 308 Pražská vepřové roláda REMA	71
OMR 309 Moravský plátek REMA	73
OMR 310 Slovácký závitok REMA	79
OMR 311 Cikánská roláda REMA	83
OMR 312 Holandský plátek REMA	84
OMR 315 Pražský závitok REMA	110
OMR 316 Vaječný závitok REMA	112
OMR 318 Střešovický závitok REMA	114
OMR 319 Strahovská roláda REMA	116
10101 Vývar B	117