

Obsah

Stolování je nejobtížnější součástí etikety – 6

Jan Kracík

Jít do restaurace má být zážitek – 12

Telecí brzlík v krémové omáčce se smrži – 18

Gastronomie jako užité umění – 20

Poslední cesta Karla IV. do Francie – 32

Menu oběda podávaného 5. ledna 1378 v paláci Cité francouzským králem Karlem V. na počest císaře a krále Karla IV. – 34

Menu večeře podávané 5. ledna 1378 v paláci Cité francouzským králem Karlem V. na počest císaře a krále Karla IV. – 34

Tříkrálové menu banketu na počest císaře a krále Karla IV. podávané 6. ledna 1378 – 35

Jak se oblékneme – 36

Zdeněk Pohlreich

Snažíme se dělat obyčejné věci neobyčejně dobře – 40

Jehněčí koleno na česneku – 46

Prostírání stolu – 48

Ubrus – 51

Talíře – 53

Příbory – 55

Sklenice – 63

Doplňky – 66

Výzdoba stolu – 68

Otakar Žoudlík

Víno a stejně tak i sklenici, ve které je podávané, vnímáte všemi smysly – 72

Servírování – 82

Role hosta a role obsluhy – 82

Osobnost číšníka – 90

Pořadí chodů, menu – 102

Osobnosti gastronomie – 114

François Pierre La Varenne (1618–1678) – 114

François Vatel (asi 1631–1671) – 116

Nicolas de Bonnefons (17. století) – 118

François Massialot (1660–1733) – 118

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) – 119

Marie-Antoine Carême (1784–1833) – 120

Auguste Escoffier (1846–1935) – 122

Fernand Point (1897–1955) – 124

Paul Bocuse (1926–2018) – 125

James Andrew Beard (1903–1985) – 126

Alain Senderens (1939–2017) – 126

Thomas Keller (* 1955) – 127

Magdalena Dobromila Rettigová: Domácí kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské – 128

Etiketa stolování – 132

Příchod ke stolu – 132
Zasedací pořádek – 135
Zasedací pořádek pro různé
typy stolů – 139
Placement – 141
Host nepřišel, nebo dokonce
přišel někdo navíc – 141
Ubrousek – 142
Pečivo a máslo – 145
Správné zacházení s příborem – 147
Sklenice – 152

Flemming Teilgaard Laugesen

Gastronomický boom je hlad
po kultuře – 154
Parmigiana di melanzane – 160

Etiketa při jídle – 162

Polévky – 165
Klasické pokrmy – 168
Ryby a plody moře – 170
Různé pokrmy – 175
Orientální hůlky – 179
Překládání pokrmů – 180
Moučníky – 181
Sýry – 183
Fondue – 183
Tatarský biftek – 184
Ovoce – 184
Exotické ovoce a zelenina – 186
Káva a čaj – 188

David Šašek

Za každým skvělým jídlem stojí obrovský
kus práce, jejímž výsledkem je umění
vytvořit dokonalou chuť – 192
Kulajda – 198

Etiketa v restauraci – 200

- Jak poznáme dobrou restauraci – 200
- Přicházíme do restaurace – 203
- U stolu – 206
- Objednávání jídel – 208
- Objednáváme si víno – 215

Regionální kuchyně – 222

- Italská kuchyně – 222
- Francouzská kuchyně – 226
- Španělská kuchyně – 235
- Řecká kuchyně – 237

Stolování v restauraci – 240

- Co u stolu neděláme – 241
- Návštěva šéfkuchaře u stolu – 243
- Vyrovnáme účet – 244
- Jak být příjemným společníkem – 244
- Konverzační tabu – 246
- Romantická večeře – 247
- V kavárně – 248

Sylvio Spohr

- Kavárna je žena – 252
- Turecká káva a „sladký kousek“
rahatlokum – 256

Etiketa stolování v rodině – 258

- Správný host – 265
- Pozorný hostitel – 268
- Servírujeme občerstvení doma – 271
- Svatební hostina – 274
- Domácí etiketa o Vánocích – 277
- Stolování na dovolené – 279

Jiří Štíft

- Host má vždycky pravdu, i když
ji nemá – 282
- Som Tam, Thajský salát ze zelené
papáji – 288

Etiketa pracovních společenských událostí – 290

- Snídaně a brunch – 290
- Pracovní oběd (business lunch) – 291
- Recepce – 296
- Banket – 300
- Raut – 314
- Buffet lunch – 315

-
- Prezidentské menu hostiny na Pražském
hradě 28. října 1919, kterou pořádal
Tomáš Garrigue Masaryk na oslavu
prvního výročí samostatnosti
Československé republiky – 316

Oldřich Sahajdák

Naše tajná ingredience? Aby ve všem bylo něco, co znáte od dětství – 318
Kuře na houbách – 324

Etiketa stolování při soukromých akcích – 326

Réveillon – 326
Garden party – 326
Piknik – 327
Koktejl – 327
Číše vína – 328
Čaj o páté – 328

Roman Paulus

Cesta je cíl – 332
Jehněčí hřbet a klobása s lilkem a kuskusem – 336

Přípitky a proslovy – 338

Tréma – 341

Jan Punčochář

Česká kuchyně je v nás – 342
Telecí pavouček s houbovo-koprovou omáčkou a karlovarský knedlík – 346

Nehody ve společnosti – 348

Vyhýbáme se nástrahám – 348
Musíme si pomáhat – 349
Neuklízíme po sobě – 350
Alkohol – 351
Reklamace – 353

Radek Kašpárek

Každý den musí být na sto procent – 354
Uzený úhoř – 358

Literatura – 360