

OBSAH

ÚVOD	15
ZÁSADY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	17
I. ÚPRAVA JÍDEL Z RYB SLADKOVODNÍCH A MOŘSKÝCH	22
1. Úprava ryb vařením, dušením, pečením, gratinováním a smažením	23
2. Úprava ryb sladkovodních — seznam a charakteristika	25
Nejdůležitější druhy sladkovodních ryb	25
Ostatní sladkovodní ryby	28
Pstruh na smetaně	29
Pstruh po mlynářsku	29
Štika vařená s celerem	29
Štika po severoněmecku	30
Candát s máslem	30
Candát po portugalsku	31
Losos po admirálsku	31
Losos po pražsku	32
Jeseter po řecku	32
Jeseter po rumunsku	32
Okoun	33
Parma	33
Kapr na sledi	33
Kapr smažený	33
Kapr namodro	34
Kapr na kmíně	34
Lín	34
Lín na paprice	34
Úhoř	35
Uzený úhoř v pivě	35
Lipan	36
Bělice	36
Cejn	36
Marena	36

Padoustev	36
Tloušť	36
Mník	36
3. Úprava ryb mořských — seznam a charakteristika	36
Některé důležité druhy mořských ryb	37
Lasturovci, korýši, měkkýši, žáby, želvy	40
Treska s hořčicovou omáčkou	41
Treska smažená ve vinném těstíčku	42
Makrela na žampiónech	42
Makrela po maďarsku	42
Rybí filé pečené na másle	43
Rybí filé po pekařsku	43
Rybí filé pečené	43
Rybí filé s hořčicovým máslem	43
Sleď vařený s křenovou omáčkou	44
Sleď po česku	44
Mořský jazyk — úprava	44
Mořský jazyk po pařížsku	44
4. Úprava korýšů, lasturovců a měkkýšů	45
Vaření raci	45
Vařený humr	45
Langusta — způsob úpravy	45
Krab — zpracování	46
Ústřice — způsob podávání	46
Plnění šneci — hlemýždi	46
Technologické pokyny při podávání ryb	46
II. ÚPRAVA JEDNODUCHÝCH MOUČNÍKŮ	48
Úprava kaší	49
Krupicová kaše	49
Rýžová kaše	50
Kaše z ovesných vloček	50
5. Úprava moučníků z tekutých těst	51
Palačinky	52
Poměry surovin pro zvláštní druhy palačinek	52
Trhanec	53
Lívance	54
Omeleta se zavařeninou	55
Piškotová omeleta	55
Solnohradské noky	56

6. Moučníky z kynutých těst	56
Tlačené koláče	57
Plněné buchty	58
Dukátové buchtíčky	58
Bavorské vdolečky	59
Kynuté knedlíky	59
Moučníky z brambor	60
Bramborové šišky	60
Povidlové taštičky	60
Škubánky	61
7. Úprava švestkových knedlíků a jablečkové žemlovky	61
Švestkové knedlíky	61
Jablečková žemlovka	62
Moučníky z tvarohu	63
Tvarohové knedlíky	63
Zapékané tvarohové palačinky	63
Tvarohová žemlovka	64
8. Úprava jednoduchých nákypů a pudinků	64
Krupicový nákyp	64
Rýžový nákyp	65
Tvarohový nákyp	65
Makový nákyp	66
Nudlový nákyp	66
Citrónový pudink	66
Pudink s broskvemi	67
Úprava moučníků s těstovinami	67
Nudle s mákem	67
Nudle s tvarohem	67
Nudle s ořechy	68
Náplně a teplé sladké omáčky	68
Tvarohová náplň	68
Povidlová náplň	68
Drolenka	68
Úprava vinné pěny	69
Vanilkový krém	69
Úprava žloutkového krému	69
III. JEDNODUCHÉ PŘEDKRMY A ÚPRAVA SALÁTŮ	70
Úprava jednoduchých studených předkrmů	70
Podávání předkrmů	70
Úprava jednoduchých předkrmů	71

9. Úprava předkrmů z ryb konzervovaných a uzenin	73
Podávání některých studených rybích polokonzerv	74
10. Úprava pečených mas na předkrm	75
Úprava jednoduchých obložených chlebíčků	76
Obložené chlebíčky	
Úprava majonézy, aspiku, tatarské omáčky a majonézového přelivu	77
Majonéza	77
Aspik	78
Majonézový přeliv	79
Tatarská omáčka	79
Vineigrette omáčka	79
Úprava majonézových salátů	80
Bramborový salát s majonézou	80
Bramborový salát na chlebíčky	80
Vajíčkový salát	81
Krabí salát	81
Francouzský salát	81
Vlašský salát	81
Francouzský salát obložený	82
Vlašský salát obložený	82
11. Úprava jednoduchých předkrmů z vajec	82
Vejce s majonézou na francouzském salátě	83
Vejce se šunkou na francouzském salátě	83
Ruská vejce	83
Úprava plněných zelenin	83
Plněné zdobené okurky	84
Rajčata plněná vlašským salátem	84
Plněná paprika	84
Kedlubny plněné francouzským salátem	84
12. Úprava jednoduchých salátů	85
Červená řepa	85
Salát z kyselého zelí	85
Fazolový salát	86
Celerový salát	86
Salát z fazolových lusků	83
Paprikový salát	86
Salát z rajčat	87
Okurkový salát	87
Hlávkový salát	87
Jarní míchaný salát	87
Zimní míchaný salát	87

Úprava sýrových výrobků	88
Třený rokfór s máslem	88
Jemná liptovská pomazánka	88
Tvarohová pomazánka	88
Sardelové máslo	88
IV. ÚPRAVA POKRMŮ Z MASA HOVĚZÍHO A TELECÍHO . . .	89
13. Hovězí maso	89
Rozdělení a použití jednotlivých částí	89
Úprava hovězího masa vařením	90
Hovězí maso s okurkovou omáčkou	92
Hovězí maso se zeleninou	92
Hovězí maso s jablkovým křenem	92
Příprava cibulkových a zeleninových základů	93
14. Úprava hovězího masa pečením a dušením	95
Anglická svíčková	96
Anglický rostbíf	97
Svíčková v máslovém těstě	97
Hovězí pečeně přírodní	100
Svíčková pečeně na smetaně	100
Hovězí pečeně na víně	102
Hovězí pečeně burgundská	102
Hovězí pečeně na hříbkách	103
Hovězí pečeně frankfurtská	103
Hovězí pečeně štěpánská	103
Hovězí pečeně cikánská	104
Hovězí pečeně rajská	104
Hovězí pečeně orientálská	105
Roštěná přírodní	105
Roštěná na hříbkách	105
Švédská roštěná	106
Roštěnka na paprice	106
Roštěnka bavorská	107
Hovězí závitky plněný	107
Hovězí roštěnky neb filé na morku	107
Hovězí roštěnky nebo filé po srbsku	108
Hovězí guláš	108
Karlovarský guláš	109
Uherský guláš	109
Hovězí maso na pepři	110
Hovězí dušené v kapustě	110

15. Úprava drobů z hovězího masa	110
Hovězí srdce na smetaně	111
Jazyk	111
Hovězí jazyk s polskou omáčkou	111
Jazyk po italsku	112
Hovězí jazyk s pomerančovou omáčkou	112
Vaření dršťek	112
Dršťky zadělávané	112
Dršťky po pražsku	113
Dršťky s omáčkou z rajčat	113
Hovězí ledvinky dušené na cibulce	113
Hovězí játra na slanině	113
Ohánka	114
Ohánka s omáčkou	114
Ohánka se zeleninou	114
Ohánka dušená na víně	114
16. Telecí maso	115
Rozdělení a použití jednotlivých částí	115
Úprava telecího masa zaděláváním a dušením	116
Telecí na hříbkách	116
Rizoto z telecího masa	117
Španělský ptáček z telecího masa	117
Telecí maso na paprice	118
Telecí maso na kmíně	118
Dušené telecí maso s hráškem	118
Telecí maso zadělávané	118
Telecí ragú	119
17. Úprava telecího masa pečením	119
Plněná telecí ledvina	121
Telecí hrudí nadívané	121
Telecí ledvina pečená	122
Telecí kýta špikovaná	122
Frankfurtská telecí kýta	122
Telecí kolínko na způsob bažanta	122
Úprava drobů z telecího masa	123
Telecí mozeček s vejci	123
Telecí mozeček po cikánsku	123
Smažené mozečkové krokety	124
Telecí brzlík dušený na žampionech	124
Telecí brzlík na paprice	124
Telecí brzlík po vyslanecku	125
Telecí brzlík po portugalsku	125

Telecí brzlík s husími játry	125
Telecí játra dušená	125
Restovaná telecí játra	126
Telecí játra po selsku	126
Telecí játra anglická	126
Špikovaná telecí játra	127
Telecí srdce na slanině	127
Telecí jazýček na sledi	127
Telecí jazýček smažený	128
Telecí ledvinka pečená v županu	128
Telecí plíčky na smetaně	128
Telecí hlava smažená	129
Telecí oháňka pražená	129
V. ÚPRAVA JÍDEL Z MASA VEPŘOVÉHO A SKOPOVÉHO	130
18. Vepřové maso	130
Úprava vepřového masa vařením a dušením	133
Úprava ovaru	133
Vepřová kýta na smetaně	134
Hamburská vepřová kýta	134
Vepřová kýta na paprice	134
Rizoto z vepřového masa	135
Džuveč	135
Maďarský vepřový perkelt	135
Vepřové žebírko v šouletu	136
Vepřové kotlety na kmíně	136
Vepřové na paprice	136
Segedinský guláš	137
Vepřové maso v mrkvi	137
Bulharská směs	137
19. Úprava vepřového masa pečením	138
Vepřová pečeně	138
Selská vepřová pečeně	139
Vepřový bůček pečený	139
Sele a jeho úprava	139
20. Úprava drobů z vepřového masa	140
Vepřová játra dušená na cibulce	140
Vepřové ledvinky dušené na cibulce	141
Vepřový mozeček s ledvinkami	141
Úprava uzeneho masa	141
Teplá šunka	142

Pečená šunka s vejci	142
Šunka po cikánsku	142
Omeleta se šunkou	143
Šunkové krokety smažené	143
Pražské brambory	143
Špekové knedlíky	143
Šunkové halušky	144
Úprava výrobků připravovaných k příležitosti vepřových hodů	144
Jitřnicová polévka	144
Jitřnice	145
Ovar	145
Prejt	145
Klobásy bílé	145
Tlačěnka	145
Huspenina	145
Použití a zpracování slaniny	146
21. Skopové maso — rozdělení a použití jednotlivých částí	146
Dělení a vykostování skopového masa	148
22. Úprava pokrmů ze skopového masa dušením a pečením	149
Skopová kýta na divoko	149
Skopové v kapustě	149
Pilav skopový	150
Bulharský guláš	150
Skopové ragú	151
Skopová kýta nebo hřbet po anglicku	151
Skopový hřbet, kýta nebo plec pečená na česneku	151
Skopové dušené v zelenině	152
Skopový perkelt	152
Skopové na majoránce	152
Skopové dušené	154
Úprava drobů ze skopového masa	154
VI. ÚPRAVA POKRMŮ Z MASA JEHNĚČÍHO, KŮZLEČÍHO KRÁLÍČÍHO A MAS MLETÝCH	155
24. Úprava masa jehněčího	155
Pečené jehně nadívané	156
Jehněčí hřbet nebo kýta pečené	153
Jehněčí se zelenými fazolovými lusky	153
Jehněčí játra	157
25. Úprava pokrmů z masa kůzlečího	157

28. Úprava masitých smíšenin	170
Ragú míchané	174
Ragú pečárkové	174
Ragú macedonské	175
Ragout Chipolata (šipolata)	175
Ragout financière	175
Ragout Godard	175
Ragú námořnické	175
Ragú s kuřecími noky a zelenými fazolovými lusky	176
Ragú providence	176
Ragú s ústřicemi a kapřím mlíčem	176
Ragout fin v mušlích	176
Ragout Montglace v mušlích	176
Ragú v mušlích à la Cardinal	176
Ragú v mušlích podle vévody	177
Pařížský salpikon	177
Italský salpikon	177
Královský salpikon	177
Salpikon financière	177
Salpikon Tortue	177
Salpikon ze zvěřiny	177
Salpikon z kuřat	177
Salpikon Hubert	178
Salpikon Toulouse	179
Želví salpikon	178
Salmis	178
Koroptví salmis	178
Krokety (smaženky)	179
Krokety drůbeží	179
Krokety bažantí a koroptví	179
Krokety ze zvěřiny	179
Kašovina z husích jater	179
Kašovina ze zvěře	179
Kašovina šunková	179
Kašovina z ryb	179
Fáš se smetanou	180
Fáš z vepřového masa pro paštiky	180
Fáš z vepřového a telecího masa	180
Příprava přírodní šťávy na pečení telecí, vepřovou, skopovou, jehněčí a kůzlečí	180
Porcování syrového masa a hotových jídel z masa	181
Skladování a udržování hotových jídel a polotovarů	184

Způsob udržování hotových jídel v teplém stavu	184
Způsob udržování hotových jídel a polotovarů ve studeném stavu	185
CVIČENÍ	187
Cvičení 1	187
Cvičení 2	187