



## Obsah

Úvod . . . . .	1
Vybavení japonské kuchyně . . . . .	2
Suroviny a jejich možné náhražky u nás . . . . .	3
Zvláštnosti úpravy pokrmů . . . . .	6
Předpisy japonské kuchyně . . . . .	7
Polévky . . . . .	7
Party styl . . . . .	8
Bentó . . . . .	11
Pokrmy z rýže . . . . .	12
Vaječné pokrmy . . . . .	14
Pokrmy z hub . . . . .	16
Špagety . . . . .	16
Pokrmy z ryb . . . . .	17
Pokrmy z krevet, krabů, sépií a mušlí . . . . .	18
Pokrmy z kuřat . . . . .	19
Bažant . . . . .	22
Mleté maso . . . . .	22
Vnitřnosti . . . . .	24
Hovězí maso . . . . .	24
Vepřové maso . . . . .	26
Saláty a zeleninové přílohy . . . . .	28
Dezerty . . . . .	30