

Úvod	3
Organizace a rozsah jednotlivých druhů závodu	5
I. Příprava jídel ze zvěřiny	7
Úprava zvěřiny před zpracováním teplem	8
Nakládání zvěřiny	8
Špikování zvěřiny	9
Škubání pernaté zvěře	9
Formování	9
Úprava zvěřiny teplem	9
1. Zvěřina vysoká (spárkatá)	10
Srnce kýta na smetaně	10
Srnce kýta na víně	10
Srnce hřbet přírodní	11
Srnce žebírka po myslivecku	11
Srnce ragú na víně	11
Daněk po polsku	12
Guláš z daňšího masa	12
Daňčí roštěnky po burgundsku	12
Jelení steak na rožni s bylinkovým máslem	13
2. Zvěřina nízká	13
Zajíc zadní na smetaně	13
Zajíc zadní na špeku	13
Zajíc přední načerno	14
Zajíc sekaný	14
3. Zvěřina pernatá	14
Koroptev na slanine	14
Bažant na špeku	15
Bažant po českém způsobu	15
Bažant pečený na roštu	15
Paštika z bažanta	16
Tetřev na smetaně	16

Sluka pečená	16
Sluka na žampiónech	18
Kvíčaly pečené	18
Divoká husa nebo kachna po tyrolsku	18
Divoká husa nebo kachna pečená na slanině	18
Divoká husa nebo kachna na víně	19
Divoký holub, jeřábek, tetřívěk	19
4. Zvěřina černá	19
Kančí filé s lanýži a morkem	19
II. Úprava jíšek a omáček	21
5. Teplé omáčky	22
Anglická omáčka	22
Béarnaise	22
Bechamel	23
Bylinková	23
Cibulová	23
Citrónová k rybám	23
Colbert	23
Curry	23
Diplomatů	23
Dábelská	24
Espagnole	24
Holandská	24
Hořčicová	24
Choron	24
Italská	24
Kaparová	25
Kaviárová	25
Lanýžová	25
Madeira	25
Morková	25
Mornay	25
Mousseline	26
Nantua - bílá	26
Německá	26
Pepřová	26
Provensalská	26
Ravigot	27
Remuládová	27
Robert	27
Sardelová hnědá	27
Sardelová šlehaná	28
Tyrolská	28
Velouté	28
Vin blanc	28

Anglická kuchyně	171
Polévka z oháňky	172
Polévka Mulligatawny	172
Smažení sledi po skotsku	172
Anglické kedgeree	172
Mixed grill, směs pečená na roštu	173
Zeleniny	173
Waleský králík	173
Zapečený sýr	173
Švýcarská kuchyně	173
Rakouská kuchyně	173
Německá kuchyně	174
Americká kuchyně	174
Koktail ze šťávy z rajsých jablíček	175
Koktail z krabů	175
Koktail z krabů a grapefruitu	175
Kuře podle Marylandského způsobu	176
Banánový pudink	176
Oranžáda	176
Jihoamerická kuchyně	176
35. Jídelní lístek a menu	178
Sestava velkého klasického menu	179
Časové uspořádání podávaných jídel	182
Sestava menu	186
Členění na jídelním lístku	189
36. Názvosloví	191

6. Omáčky studené	28
Cambridge	28
Casanova	28
Čertova	28
Chantily	29
Italská	29
Kaviárová	29
Maltézská	29
Mousseline	29
Ravigot	29
Remoulade	29
Remouladová indická	29
Rosolová majonéza	30
Ruská	30
Španělská	30
Tyrolská	30
Verdi	30
Vinaigrette	30
Ženevská	30
7. Omáčky Chaudfroid	31
Potahování pokrmů omáčkami Chaudfroid	31
Bílá rosolová omáčka	31
Hnědá rosolová omáčka	31
Rybí omáčka	31
Duxelles	33
8. Máslové směsi	33
Ailloli	33
Anchois	33
Hořčicové máslo	34
Humří máslo	34
Kaviárové máslo	34
Křenové máslo	34
Maitre d'Hotel	34
Račí máslo	34
Sardelové máslo	34
Šlehané máslo	35
Máslo z uzeného lososa	35
III. Studená kuchyně	36
9. Rosol	37
Aspik	38
Marinády	39
10. Úprava salátů a rybích majonéz	39
Saláty	39
Příprava zelených salátů	40

Zdobení salátů a majonéz	40
Rybí majonéza	40
11. Úprava paštiček, pirog a croustad	41
Paštiky z listového těsta	41
Pirogy	41
Croustady	41
12. Úprava canapés a medailónků	41
Canapés	41
Medailónky	41
13. Úprava kaviáru	42
Kaviár	42
14. Příprava korýšů, měkkýšů a lastůrovců	42
Rak	42
Humr	43
Langusta	43
Krevety	45
Hlemýžď	45
Ústřice	47
15. Úprava různých studených jídel	48
Marinády na ryby a jiné výrobky	48
Vlašský salát	48
Francouzský salát	48
Třeboňský salát	49
Ruský salát	49
Recký salát	49
Americký salát	49
Orientálský salát	49
Krabí salát	50
Masový salát	50
Žloutková fáš	50
Šunková pěna	50
Paštiková pomazánka	53
Jemná sýrová pomazánka	53
Vejce Henri	53
Humrová vejce	53
Vejce s kaviárem	53
Štrausburská vejce	56
Uzený jazyk v aspiku	56
Šunkové závitky v aspiku	56
Játrová pěna v aspiku	56
Kapr v aspiku	58
Pstruh na víně	58
Máslové trubičky plněné sýrem	58
Sýrové pečivo máslové	60

Sýrové krokety	60
Sýrové topinky	60
Eidamský nákyp	60
Plněná paprika	60
Plněné zdobené okurky	61
Rajská jablíčka plněná vlašským salátem	61
Rajská jablíčka plněná majonézou z kuřat	61
Moskevské člunky	61
Jemný nářez obložený	62
Srncí pěna	62
Máslové trubičky s kaviárovou náplní	62
Pirožky plněné vepřovým masem	62
16. Úprava specialit a matjesa	63
Matjesové závitky Lukulus	63
Matjesové filé ve smetaně s jablky	63
Matjesové filé v rajských jablíčkách	63
Matjesové filé podle labužníka	63
Matjesové filé gastronom	63
Matjesové filé po orientálsku	64
17. Úprava koktailů	64
Koktaily jako předkrm	64
Koktailová omáčka Edison	64
Koktailová omáčka Astor	64
Koktailová omáčka Lincoln	64
Ústřicový koktail	64
Koktail z račích ocásků	64
Krabí koktail	66
Chřestový koktail	66
Ovocný koktail	66
Tomatový koktail	66
18. Ovocné saláty — úpravy	66
IV. Technologie úpravy studených jídel	68
19. Úprava galantín, paštik, zephýrů, pěn, nářezových mís	68
Galantiny	68
Základní postup při úpravě galantiny	68
Vaření galantiny	69
Úprava vařené galantiny	69
Paštiky	69
Základní postup při úpravě paštiky	70
Zefýr z kuřat	71
Mísy s nářezem a obložené mísy	71
20. Tabulové omáčky a studené přílohy	72

V. Moučníky	74
Příprava moučníků a pečiva	74
Kypřicí prostředky	76
Vliv mechanického mísení, tření a šlehání na jakost výrobků	77
Úprava těsta před pečením	78
Příprava forem a plechů na moučníky	80
Těsta po upečení	80
Natírání těsta přes šablonu	80
Stříkání těsta sáčkem	81
Sypání pečiva oříšky, krystalovým cukrem, mákem, kmínem atd.	81
Pečení moučníků a pečiva	82
Úprava moučníků po upečení	84
21. Základní těsta — kynuté, listové, linecké, třené	86
Vánočky a mazance máslové	86
Těsto a koláče	87
Koláče tlačené	87
Těsto na linecké koláče	87
Koláče listové	88
Listové kynuté šneky	88
Koblihy	89
Máslová bábovka třená	89
Máslová bábovka šlehaná	90
Maková náplň na pečení	90
Tvarohová náplň na pečení	90
Drolenka na koláče	91
Listové těsto máslové	91
Listový máslový korpus	91
Listové slané tyčinky	92
Slané tyčinky sýrové z másla	92
Slané pečivo máslové	92
Linecké těsto	93
Vaflové těsto	93
Třené linecké těsto	93
Jablkový závin	94
Tvarohové řezy	94
Makové řezy	94
Linecké dorty ovocné se žele	95
22. Hmoty piškotové, pálené těsto, krémy a náplně	95
Dortová hmota — korpus	95
Dortová písková hmota	96
Dortová kakaová hmota	96
Dortová griliášová hmota	97
Roládová hmota piškotová — korpus	97
Žloutkový krém základní	97
Žloutkový krém máslový	98

Žloutková šlehačka	98
Pařížská šlehačka	98
Fondánová poleva — základní	98
Bílková poleva	99
Agarová poleva	99
Máslový krém základní	99
Cukrářské piškoty	100
Griliáše	100
Sachrův dort máslový	100
Pařížský dort	103
Čokoládové dorty s máslovou náplní	103
Čokoládové rolády máslové	103
Ovocný chlebiček	104
Ovocné řezy	104
Pálená hmota na věnečky, banány, větrníky atd.	105
Věnečky se žloutkovou šlehačkou	105
Hmota na vaničky	105
Hmota na bezíčka	106
23. Speciální moučníky	106
Pařížský brioš	106
Koláč Savarin	106
Ruské pirogy a pirožky	106
Ruský kulič	107
Ruské tvarohové dorty	107
Charlotte Russe	107
Smažené ovoce	108
Mannheimská jablka	108
Plněná jablka pompadour	108
Jablko s krémem	108
Pálené koule se zmrzlinou	108
24. Nákypy	110
Základní hmota na jemné nákypy	110
Rýžový nákyp	110
Nudlový nákyp	111
Čokoládový nákyp	111
Ořechový nákyp	111
Flammeri	111
Soufflé — francouzský nákyp	112
Soufflé čokoládové	112
Soufflé citrónové	112
Soufflé ananasové	112
Soufflé jahodové	112
Soufflé oříškové	112
25. Pudinky	112
Základní hmota na teplé pudinky	113
Vanilkový pudink	113

Kávový pudink	113
Plum pudink	113
Ruský pudink	113
Základní hmota na pudinky ze želatiny	113
26. Výroba zmrzliny	114
Ovocná zmrzlina	115
Vaječná zmrzlina mléčná	115
Jakostní šlehačková zmrzlina	115
Různé druhy mléčných a šlehačkových zmrzlin	116
27. Teplé nápoje	116
Káva	116
Čaj	118
Kakao a čokoláda	119
Mléko	119
28. Studené nápoje	119
Mléčné, koktaily	119
Zmrzlinové punče	120
Ledové poháry	120
Ovocné poháry	121
VI. Základní zásady úpravy pokrmů, k zachování biologické hodnoty použitých potravin	123
29. Požadavky na dietní stravování	130
Význam různých druhů potravin v dietetice	130
Maso	130
Ryby	131
Máslo	131
Ostatní tuky	131
Potraviny rostlinného původu	132
Pečivo	132
Zelenina	132
Brambory	133
Luštěniny	133
Ovoce	133
Cukr, sladidla a výživné přípravky	134
Výrobky podobné cukru	134
Mléko	134
Smetana	135
Podmáslí	135
Tvaroh	135
Sýry	135
Veje	136
Pochutiny	136
Koření	137
Sůl	137

Alkoholické nápoje	137
Přehled diet	138
30. Diety, které má povinně připravovat každé denní středisko	138
Žaludeční šetřící	139
Žaludeční dráždivou	140
Normální, lehce stravitelnou, tzv. racionální	140
Žlučnicková s omezením tuku	140
Bílkovinná — jaterní	141
Bezpurinová	141
Odlehčovací	142
Redukční	142
Diabetická se zvýšeným množstvím glycidů	143
Neslaná s částečným omezením bílkovin a kuchyňské soli	143
Příklady způsobů přípravy pokrmů v této dietě	143
VII. Charakteristika jídel a nápojů z cizích kuchyní	146
31. Východní saláty	146
Ruská kuchyně	146
Boršč	147
Soljanka ze svičkové	147
Svičková po stroganovsku	148
Ruský telecí řízek	148
Pelmeni	148
Polská kuchyně	149
Flaczki — dršťky po polsku	149
Daněk nebo srnčí po polsku	149
Rumunská kuchyně	150
Rumunský guláš	150
Fleica — rumunské řezy	150
Rumunské paprikové lusky	150
Bulharská kuchyně	151
Plovdivské maso	151
Bulharský eliš	151
Bulharská kjufleta	151
Bulharský guláš	152
Jugoslávská kuchyně	152
Srbská roštěná	152
Čevabčiči	153
Srbská směs	153
Lečo	153
Maďarská kuchyně	154
Uherský guláš	154
Maďarský pörkölt vepřový	155
Maďarské halušky	155

32. Orientální kuchyně	155
Mořský losos s řeckou omáčkou	156
Makrely po řecku	156
Řecká mousaka	156
Makrela po orientálsku	157
Kebabes	157
Klopsy po turecku	157
Turecká sekaná	157
Lilek po orientálsku	158
Květák po orientálsku	158
Indická kuchyně	158
Rýže	158
Koření curry	158
Pilav-Pulav	159
Mohamedánské curry-kabab	159
Indický chléb — Chapati	159
Čínská kuchyně	159
Dušené houby	160
Omeleta s kraby	160
Dušená ryba	160
33. Francouzská kuchyně	160
Francouzská hovězí polévka	165
Consommé	165
Sýrová polévka	166
Vejce se sýrem	166
Makrely s angreštovou omáčkou	166
Telecí nožičky smažené	166
Kuře „Marengo“	166
Králík zadělávaný	166
Crêpes — palačinky	167
Ztracený chléb	167
34. Ostatní státy	167
Italská kuchyně	167
Polévka s rýží a zeleným hráškem	168
Ryby	169
Makaróny po boloňsku	169
Spaghetti di magro	169
Máslové taštičky — Ravioly	169
Rizoto po milánsku	169
Polenta	170
Krupicové noky po románsku	170
Žampióny po toskánsku	170
Dušené telecí	170
Fritto-Misto	171
Plněné olivy	171