

OBSAH

I. Úprava jídel ze zvěřiny a drůbeže	3
1. Úprava jídel ze zvěřiny	3
Úprava zvěřiny před zpracováním teplem	4
Úprava zvěřiny teplem	5
2. Úprava zvěře vysoké, nízké a černé	5
Zvěř srstnatá vysoká	5
Zvěř srstnatá nízká	6
3. Zvěř pernatá — rozdělení	14
4. Úprava zvěřiny pernaté	14
Úprava jídel z drůbeže	19
Úprava drůbeže k pečení (drezírování)	20
Nadivání drůbeže	20
Vykostování	21
Úprava drůbeže teplem	21
5. Hrabavá drůbež — rozdělení	24
6. Úprava jídel z drůbeže hrabavé	25
7. Vodní drůbež — rozdělení	33
8. Úprava jídel z drůbeže vodní	33
9. Úprava vnitřností drůbeže a drobů	35
Husí játra	35
10. Cvičení	39
II. Úprava minutových pokrmů	40
1. Úprava minutových pokrmů z jatečného masa	44
2. Úprava minutových pokrmů ze zvěře	57
3. Úprava minutových pokrmů z drůbeže	59
4. Úprava příloh a obloženin k minutovým pokrmům	61
Rýže jako příloha připravená na různé způsoby	63
Obloženiny — garnitury	64
5. Úprava pokrmů anglickým způsobem, pečením v papilotě a grilováním	67
III. Složitě úpravy polévek, omáček a rosolů	79
1. Úprava polévek zvláštních a studených, zjemňování a čištění polévek	80
Zvláštní polévky	80
Studené polévky	85
Zjemňování polévek	86
Čištění vývarů	86
2. Úprava složitých omáček a omáček krycích	87
Úprava omáček	88
Teplé omáčky	89

Omáčky studené	95
Omáčky krycí (Chaufroid)	97
Tabulové omáčky a studené přílohy	100
3. Úprava rosolů a pochoutkových máseľ	101
Rosol	101
Aspik	101
Směsi máseľ	102
IV. Úprava zvláštních jídel zeleninových, z vajec, rýže a těstovin	104
1. Úprava složitých zeleninových jídel	104
2. Úprava jídel z vajec	109
3. Úprava jídel z rýže	112
4. Úprava jídel z těstovin	114
V. Složitě úpravy jídel z ryb sladkovodních a mořských	118
1. Úprava jídel složitých z ryb sladkovodních	118
2. Úprava jídel složitých z ryb mořských	122
3. Úprava zvláštních jídel z korýšů, lasturovců a měkkýšů	124
Rak	124
Humr	125
Langusta	126
Krevety	129
Hlemýžď	130
Ústřice	130
4. Úprava rybích vnitřností	132
VI. Technologické postupy přípravy složitých studených jídel	134
1. Úprava složitých salátů	134
2. Úprava složitých jídel z vajec	140
3. Úprava jídel z ryb	144
Úprava specialit z matjese	148
Úprava kaviáru	150
4. Úprava majonéz	150
Úprava koktailů	151
VII. Úprava studených jídel	153
1. Mísy s nářezem a obložené mísy	153
2. Úprava pěn z masa	157
3. Úprava paštik	163
4. Úprava galantin	166
5. Úprava huspenin	168
VIII. Speciální moučníky	171
1. Příprava moučníků a pečiva	171
2. Úprava složitých moučníků	183
3. Úprava nákypů a pudinků	197
Nákypy	197
Základní hmota na jemné nákypy	197
Pudinky	199
4. Úprava krémů a studených moučníků	201
Úprava moučníků z ovoce	203
Ovocné saláty	204
Výroba zmrzliny a úprava pohárů	205
5. Úprava dortů, různých zákusků, náplní apod.	210
Charakteristika jednotlivých hmot	210

6. Úprava teplých nápojů	222
Káva	223
Čaj	224
Kakao a čokoláda	225
Mléko	225
7. Studené nápoje	226
8. Úprava dietních jídel	226
Požadavky na úpravu dietních jídel a moučníků	226
Význam různých druhů potravin v dietetice při úpravě pokrmů	227
9. Úprava dietních moučníků	235
Přehled diet	236
Příklady obědů pro jednotlivé diety	237
X. Úprava jídel z opracovaných surovin (polotovarů)	238
1. Budování centrálních výroben	238
2. Výroba polotovarů	238
3. Rozdělení polotovarů	239
4. Doplnující suroviny a příprava polotovarů	240
5. Opracování polotovarů	241
6. Výroba polotovarů	241
XI. Úprava jídel cizích kuchyní	245
1. Charakteristika jídel a nápojů cizích kuchyní	246
Ruská kuchyně	246
Polská kuchyně	250
Balkánské kuchyně	253
Rumunská kuchyně	254
Bulharská kuchyně	255
Jugoslávská kuchyně	258
Maďarská kuchyně	261
Orientální kuchyně	262
Francouzská kuchyně	265
Italská kuchyně	271
Anglická kuchyně	276
Americká kuchyně	279
2. Gastronomická pravidla	280
3. Sestavování jídelních lístků	281
Sestava menu	284
Členění pokrmů na jídelním listku	286
Časové uspořádání podávaných jídel	288
4. Kuchařské názvosloví	293