

OBSAH

L'ANTIPASTO META-UČENÍ

IL PRIMO PODOMÁCKU

- 14 Na ramenou obrů
- 17 Jak používat tuto knihu:
Zpovědi, sliby a cesta
ke 20 milionům
- 28 „Vstoupí Bill Gates do
baru...“
V čem je síla extrémů
- 40 **DEKONSTRUKCE:**
Probádejte velké neznámo
- 50 **ÚKOL:**
Naučte se „ochutnávat“
- 56 **SELEKCE:**
80/20 a MÚD
- 60 **SEKVENCE:**
Kouzlo správného
uspořádání
- 68 **STANOVENÍ MANTINELŮ:**
Mrkvička a stickK
- 70 **KOMPRESSE:**
Taháky na cokoliv
- 78 **FREKVENCE:**
Jak vtěsnat šest měsíců
kulinářské školy do 48
hodin
- 96 **KÓDOVÁNÍ:**
Jak zařídit, aby se kluzké
myšlenky udržely
- 104 Přehodnocení receptů
- 110 Spižírna 80/20:
Nic víc nepotřebujete
- 116 Na plný plyn:
Od chirurgických ubrousků
po udrny
- 132 Studijní kalendář
- 134 **LEKCE 01**
Osso „Buko“
- 142 **LEKCE 02**
Michaná vejce
- 150 Vína s nízkým obsahem
sacharidů: Seznam
nejlepších 10
- 154 **LEKCE 03**
Kokosovo-květáková
směs s kari
- 158 **LEKCE 04**
Cuketa Union Square
- 164 Slovník krájení
- 166 Úvod do *dim mak*
- 172 **LEKCE 05**
Krabí placičky Harissa
- 176 **LEKCE 06**
Bittmanovo čínské kuře
s bok choy
- 180 **LEKCE 07**
Salát z rukoly, avokáda
a římského salátu

IL SECONDO NADIVOKO

- 186 **LEKCE 08:**
Sexy-time steak
- 196 Hledání dokonalého šálku kávy
- 202 **LEKCE 09:**
9. jídlo – společenská večeře pro 4 osoby
- 208 **LEKCE 10:**
Pečený česnek a gazpacho
- 212 **LEKCE 11:**
Tímový 4 nejlepší omáčky s ponorným mixérem: Jednu si vyberte
- 214 **LEKCE 12:**
Úhoř rock'n'roll
- 218 **LEKCE 13:**
Kuřecí prsa sous-vide
- 226 **LEKCE 14:**
Pražené hřebenačky
- 230 **LEKCE 15:**
Kuře Higado Pâté
- 234 **NEPOVINNÁ LEKCE 16:**
„FLOR“
- 238 **LEKCE 17 + 17½:**
Poprvé hostitelem party, podruhé společenská večeře
- 244 Špičková výstroj pro přežití: plachty, pasti a taktické nože
- 254 O důležitosti králíků
- 256 Manuální dovednosti
- 260 Pravidlo tří
- 264 **NEPOVINNÁ LEKCE 18:**
Jak si postavit chýši z toho, co najdeme
- 268 **NEPOVINNÁ LEKCE 19:**
Výroba pitné vody
- 272 První lov odpůrce lovu
- 280 Zbraň
- 282 Nejlepších 10 lovišť v USA podle Steva Rinelly
- 286 **LEKCE 20:**
Vietnamské zvěřinové karbanátky a bagna cauda
- 290 **LEKCE 21:**
Kyselé zeli
- 294 **LEKCE 22:**
Soté ze srdce
- 298 **LEKCE 23:**
Divocí lidé a prostřený stůl v Golden Gate Parku
- 302 **LEKCE 24:**
Kevinovy „nejlepší palačinky mého života“ žaludové palačinky
- 306 **LEKCE 25:**
Proteinové tyčinky ze cvrčků Muscle Cricket™
- 310 Podivuhodné kouzlo pouliční křepelky
- 314 **LEKCE 26:**
Chytání a pouštění „pouličních křepel“
- 316 **LEKCE 27:**
Vandrácká trouba zvaná „Hoboken“
- 320 Rybaření: od žábrových sítí po jo-jo pasti
- 322 **LEKCE 28:**
Ceviche
- 324 **LEKCE 29:**
Moules Marinière s fenylem
- 330 **LEKCE 30:**
Od moderny po Mallmanna
- 332 **LEKCE 31:**
Jak vyvrhnout a uvařit veverku (nebo rybu)
- 338 **LEKCE 32:**
Rescoldo ze sladkých brambor
- 342 Od rypáku k ocasu, od A do Z: Naučte se řezničinu
- 346 **LEKCE 33:**
Jak naporcovat kuře
- 350 **LEKCE 34:**
Humrocida
- 354 Událost na kalkatském tržišti
- 358 **LEKCE 35:**
Vaření v jámě, víkendové debužirování

- 366 Výlet do Seattlu
- 370 GNC gourmet: Potěšení z víceúčelových ingrediencí
- 376 Pozor! Výňatek z knihy Čtyřhodinové tělo
- 386 Základy: Je to prosté, můj milý Watsone...
- 388 **VĚDA O GELECH**
- 390 Křupavá Bloody Mary
- 392 Rukolové špagety
- 394 Perličky z balzamikového octa
- 396 Gumoví medvídci z olivového oleje s tymiánem a vanilkou
- 398 **VĚDA O SFÉRIFIKACI**
- 400 Mojito bublinky
- 402 **VĚDA O EMULGACI**
- 404 Zálivka Vinaigrette se šampaňským
- 406 **VĚDA O PĚNÁCH**
- 408 Pěna z červené řepy alias „rozpuštěč kalhotek“
- 410 **VĚDA O ROZPOUŠTĚDLECH**
- 412 Slanina napuštěná bourbonem
- 414 **VĚDA O PRÁŠCÍCH**
- 416 Nutelový prášek + domácí Nutella
- 418 **VĚDA O FERMENTACI**
- 420 Vafle (nebo palačinky) z droždí s rychlými sacharidy
- 422 **VĚDA O DEHYDRATACI**
- 424 Nejlepší sušené maso na světě
- 426 **VĚDA O OXIDACI**
- 428 Jak řezat víno: Hyper-dekantace za 20 sekund
- 430 **VĚDA O TRANSGLUTAMINÁZE**
- 432 Mozaika z tuňáka a halibuta
- 434 **VĚDA O MAILLARDOVÉ REAKCI**
- 436 Rozmarýnové pistáciové koláčky s lupínky z bílé čokolády
- 438 **VĚDA O TLAKOVÉM VAŘENÍ**
- 440 Polévka s karamelizovanou mrkví
- 442 **VĚDA O DENATURACI**
- 444 Dokonalá ztracená vejce
- 446 Pefektní hovězí krátká žebírka
- 448 **VĚDA O KAPALNÉM DUSÍKU**
- 450 30sekundová zmrzlina s kakaem a likérem Goldschläger
- 452 **TROJITÁ TŘEŠNIČKA NA DORTU ŠVINDLOVACÍHO DNE: PRO PRASATA (VE VÍCE NEŽ JEDNOM SMYSLU)**
- 454 Vítejte v džungli: Vermonster
- 464 Turbacon: Hřích proti přírodě, nebo mistrovský kousek pospojovaný masovým lepidlem?
- 468 Newyorský jídelní maraton 26,2 jídla na 26 místech během 24 hodin

476 Vyprávění o dvou městech:
New York

480 KLASIKA

482 Soffritto

484 Hrášková polévka „Vrtulník“

486 Hranolky na medvědím
tuku (nebo ne)

488 Pečené kuře „Hareiller“

492 Zeleninové banány na
hnědém másle

494 Steak Bavette v bistro stylu

496 Francouzská omeleta

498 Vyprávění o dvou městech:
Chicago

502 AVANTGARDA

504 Jak Grant tvoří: 10 zásad

SERVÍROVACÍ VYBAVENÍ

508 Misky z parafinového
vosku

510 Mandlovo-za'atarové kreky
s tuňákem

PŘEHAZOVÁNÍ

512 Květákový crème brûlée –
dezert jako předkrm

TECHNOLOGIE

514 Peprmintové čokoládové
nanuky „anti-griddle“

„SRÁŽENÍ“ CHUTÍ A VŮNÍ

516 Ústřice + kiwi

VZÁCNÉ INGREDIENCE

518 „Jazykový zážitek“ Inouea
z Takashi

NAPODOBOVÁNÍ FOREM

520 Slaninové růže

522 Jedlá hlína

MANIPULACE S TEXTUROU

524 Jídlo z kokosu (aperitiv)

526 Jídlo z kokosu (hlavní
chod)

527 Jídlo z kokosu (dezert)

NAPODOBOVÁNÍ PROFILU

528 Závitky z pekingské kachny

NÁRODNÍ TÉMATA

530 Brazilské jídlo

532 Brazilské jídlo (předkrm)

533 Brazilské jídlo (nápoj)

534 Brazilské jídlo (hlavní chod)

INGREDIENČNÍ TÉMATA

536 Pokrm ze šalvěže a papriky

538 Garnáti Kokkari (hlavní
chod)

540 Medicinman (digestiv)

542 Šalvějové gelato (dezert)

AROMA

544 Horká čokoláda s tequilou
napuštěná doutníkovým
kouřem

548 DRAGONFORCE
CHACONNE

550 Carpe à l'ancienne

562 MYŠLENKY NA ZÁVĚR –
O DALŠÍCH PERFEKTNÍCH
DNECH

568 VAŘIT JAKO PROFÍK

570 Svět plný dobrých soust:
193 receptů, 193 zemí

576 Genealogická mapa
šéfkuchařů: Neoficiální
přehled toho, kdo je kdo
(a kdo koho učil)

582 Jak se stát profíkem
bez kulinářské školy:
Kompletní tréninkový
program

594 NAUČIT SE NĚCO

596 Jak se naučit házet za
48 hodin trojku

600 Zbraně?!? To snad ne,
děláte si srandu, to přece
není možný?!?

606 Bicycleshop a výzva
v podobě 10 000 USD:
Zapamatujte si za 43
sekund balíček karet

614 Devět uzlů, které musíte
znát

618 Rozdělení ohně s pomocí
luku

624 JAK SI UŽÍVAT ŽIVOTA

626 Jak se stát VIP (a další tipy)

628 100 nejlepších restaurací
v USA podle Yelp

630 Kulinářské mapy

640 PODĚKOVÁNÍ

642 VYSVĚTLIVKY

646 REJSTŘÍK

660 ZDROJE

664 BODOVACÍ TABULKA