

OBSAH

Rejstřík sestavený podle pořadí (statí)	7
Botanické názvy hub vyobrazených v této knize	16
Několik slov úvodem	17
Poznámky hygienika	19
Houbaření	25
Houbaři	27
Co víme o houbách	28
Houby ve výživě člověka	30
Houby v kuchyni	32
Zařazení hub do jakostních skupin	
pro kuchyňskou úpravu	33
Houby, které před tepelnou úpravou nebo	
při tepelné úpravě podstatně mění barvu	34
Druhy pokrmů, které můžeme z hub připravit	35
Vhodné uplatnění jednotlivých druhů hub	
pro rozmanité způsoby úprav pokrmů	35
Příprava hub před tepelnou úpravou	39
Technologický postup	
při přípravě pokrmů z hub	40
Kdy a jak houby solíme	42
Konzervování hub k účelům kuchyňským	42
Příprava houbových pokrmů	
a pokrmů s houbami v praxi	54
Nápoje a houbové pokrmy	55
Čerstvé houby v teplé kuchyni	55
Konzervované houby v teplé kuchyni	201
Čerstvé a konzervované houby	
ve studené kuchyni	216
Přílohy k teplým houbovým pokrmům	246
Výběr jedlých hub v barevné fotografii	
a jejich význam pro upotřebení v kuchyni	