

OBSAH

1. ROČNÍK

ÚVOD DO PŘEDMĚTU	7
ODBORNÁ KUCHAŘSKÁ LITERATURA, KUCHAŘSKÉ NÁZVOSLOVÍ, RECEPTURY (NORMY)	10
PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN	11
Předběžná příprava potravin rostlinného původu	12
Předběžná příprava potravin živočišného původu	16
ZÁKLADNÍ TEPELNÉ PŘÍPRAVY POKRMŮ	22
Vaření	22
Dušení	24
Pečení	26
Smažení	28
Zadělování	30
Zapékání	30
Gratinování	30
POLÉVKY	30
Vývary	31
Hnědé polévky	33
Bílé polévky	35
Přesnídkové polévky	36
Zdravotní polévky	37
Speciální polévky	37
PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM	37
Přílohy z brambor	37
Přílohy z mouky	38
Přílohy z těstovin	39
Přílohy z rýže	40
Přílohy z luštěnin	40
Přílohy ze zeleniny	41
Jednoduché saláty	41
Kompoty	43
BEZMASÉ POKRMY	43
Pokrmy z brambor	44

Pokrmly z těstovin	44
Pokrmly z rýže a krup	45
Pokrmly ze zeleniny	45
Pokrmly z hub	46
Pokrmly ze sýrů a tvarohu	46
Pokrmly ze sóji	47
Pokrmly z vajec	47
BEZMASÉ MOUČNÉ SLADKÉ POKRMY	49
Kaše	49
Pudinky	49
Nákypy	50
Pokrmly z litých těst	50
Pokrmly z piškotového těsta	51
Pokrmly z bramborového těsta	51
Pokrmly z kynutého těsta	52
Moučné pokrmly z tvarohového těsta	52
Moučné pokrmly z těstovin	53
Náplně do těst	53

2. ROČNÍK

OMÁČKY	54
Rozdělení a příprava omáček	54
HOVĚZÍ MASO	58
Příprava hovězího masa vařením	60
Příprava hovězího masa dušením	60
Příprava hovězího masa pečením	63
Příprava hovězích vnitřností (drobů)	65
TELECÍ MASO	66
Příprava telecího masa vařením	67
Příprava telecího masa dušením	67
Příprava telecího masa pečením	69
Příprava telecího masa smažením	70
Příprava telecích vnitřností (drobů)	71
VEPŘOVÉ MASO	71
Příprava vepřového masa vařením	73
Příprava vepřového masa dušením	73

Příprava vepřového masa pečením	75
Příprava vepřového masa smažením	76
Příprava vepřových vnitřností (drobů)	77
SKOPOVÉ MASO	78
Příprava skopového masa dušením	79
Příprava skopového masa pečením	80
RYBY	80
Příprava ryb vařením	81
Příprava ryb dušením	82
Příprava ryb pečením	83
Příprava ryb smažením	84
DRŮBEŽ	84
Příprava drůbeže vařením	85
Příprava drůbeže zaděláváním	86
Příprava drůbeže dušením	86
Příprava drůbeže pečením	87
Příprava drůbeže smažením	89
Příprava drůbků	89
ZVĚŘINA	89
Příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny	90
Příprava pernaté zvěřiny	92
Příprava černé zvěřiny (divoké prase)	93
MLETÉ MASO	94
Tepelná příprava pokrmů z mletého masa	95
POKRMY NA OBJEDNÁVKU	97
Maso k přípravě minutek	97
Tepelná příprava minutek	98
Dokončovací práce	102

3. ROČNÍK

STUDENÁ KUCHYNĚ	103
Druhy výrobků studené kuchyně	103
PŘEDKRMY	114
Studené předkrmy	114
Teplé předkrmy	114

MOUČNÍKY	115
Jednoduché restaurační moučníky	116
Cukrářské moučníky	120
Korpusy	128
Krémy	128
Polevy	129
Teplé sladké omáčky	129
ZMRZLINY	130
OVOCNÉ SALÁTY	131
NÁPOJE	132
Teplé nealkoholické nápoje	132
Teplé alkoholické nápoje	134
Studené nealkoholické nápoje	135
Studené alkoholické nápoje	135
ZÁSADY DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ	136
Diety a jejich rozdělení	136
Polévky pro dietní stravování	138
Masité pokrmy pro dietní stravování	139
Bezmasé pokrmy pro dietní stravování	142
Přílohy k některým dietám	142
Moučníky a saláty k některým dietám	143
CIZÍ KUCHYNĚ	144
Francouzská kuchyně	144
Čínská kuchyně	145
Ruská kuchyně	145
Italská kuchyně	146
Německá kuchyně	147
POLOTOVARY	148
POUŽITÁ LITERATURA	150