

Mirko Křivánek

**ČESKO-
ANGLICKO-
NĚMECKÝ
PRŮVODCE**

GASTRONOMIÍ
A RESTAURAČNÍM PROVOZEM

LEDA 2004

OBSAH

	ÚVOD	14
	POUŽITÉ ZKRATKY	15
1	TYPY STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ	16
1.1	Bar	16
1.2	Jídelna	17
1.3	Levné restaurace	17
1.4	Pivnice	19
1.5	Vinárna	22
1.6	Kavárna, cukrárna	25
1.7	Čajovna	27
1.8	Restaurace	28
1.9	Rekreační zařízení se stravováním	30
2	KUCHYŇ A PŘÍSLUŠNÉ PROVOZY	32
2.1	Umývárna, spižírna	32
2.2	Příslušenství kuchyně, zařízení	33
2.2.1	Chladicí přístroje	34
2.2.2	Vařiče	35
3	NÁDOBÍ	38
3.1	Nádobí podle materiálu	38
3.2	Kuchyňské nádobí	39
3.3	Kuchyňské náčiní, stroje a jejich použití	41
4	KUCHYŇSKÉ MÍRY	51
4.1	Váha	51
4.2	Objem	52
4.3	Jiné údaje o množství	54
4.4	Časové údaje	60
4.5	Teplota	61
5	STOLOVÁNÍ, PROSTÍRÁNÍ STOLU	64
5.1	Stolní náčiní	64
5.2	Nádobí	65
5.3	Příbory	67
5.4	Prostírání	68

5.5	Stolní prádlo	69
5.6	Stůl	69
6	STRAVOVÁNÍ	72
6.1	Jídlo, strava	72
6.2	Jíst	74
6.3	Hlad, žaludek, dieta	76
6.4	Kuchyně (způsob vaření)	79
6.5	Pokrm	80
6.6	Jídla během dne	81
6.6.1	Ranní jídlo	81
6.6.2	Dopolední jídlo	81
6.6.3	Polední jídlo	81
6.6.4	Odpolední jídlo	82
6.6.5	Večerní jídlo	82
6.6.6	Občerstvení	82
6.7	Stravování	84
6.8	Skladba jídelního lístku	86
6.9	Výběr speciálních názvů v jídelníčku	89
6.9.1	Jiné názvy	92
7	TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY JÍDEL	95
7.1	Dušení	95
7.1.1	Postup při dušení	96
7.2	Pečení	97
7.2.1	Postup při pečení	100
7.2.1.1	Příprava masa	100
7.2.1.2	Špikování	100
7.2.1.3	Pečení	101
7.2.1.4	Podlévání	101
7.2.1.5	Zapékání	102
7.2.1.6	Pečení moučníků	103
7.3	Smažení a fritování	103
7.3.1	Postup při smažení	105
7.3.1.1	Obalování	105
7.3.1.2	Příprava masa ke smažení	105
7.3.1.3	Smažení	106
7.4	Vaření	107
7.5	Konzervování	110
7.5.1	Nakládání	111
7.5.2	Sušení	112
7.5.3	Uzení	113
7.5.4	Zavařování	114

8	MASO	115
8.1	Druhy masa, popis	115
8.2	Použití masa	116
8.3	Hlavní části masa	117
8.4	Úprava	118
8.5	Kosti, vnitřnosti, droby	119
8.5.1	Jídla z drobů	122
8.5.2	Z jídelního lístku	122
8.6	Uzené maso	123
8.6.1	Jídla z uzeného masa	124
8.6.2	Z jídelního lístku	124
8.6.3	Z kuchařské knihy	125
8.7	Uzenářské výrobky	125
8.7.1	Z jídelního lístku	127
8.7.2	Paštika	127
8.8	Mleté maso, sekaná	128
8.8.1	Pokrmy z mletého masa	129
8.8.2	Z jídelního lístku	129
8.8.3	Z kuchařské knihy	130
8.9	Nadívané maso	130
8.9.1	Nadívání	131
8.9.2	Nádívka	131
8.9.3	Z jídelního lístku	132
8.9.4	Z kuchařské knihy	133
8.10	Hovězí maso	133
8.10.1	Minutky z hovězího masa	136
8.10.2	Příprava bifteků	137
8.10.3	Způsoby úpravy bifteků	138
8.10.4	Polévky z hovězího masa	140
8.10.5	Z jídelního lístku	140
8.10.6	Z kuchařské knihy	142
8.11	Telecí maso	144
8.11.1	Telecí vnitřnosti a jejich úprava	146
8.11.2	Jídla z telecího masa v jídelním lístku	147
8.11.3	Z kuchařské knihy	147
8.12	Vepřové maso	148
8.12.1	Z jídelního lístku	152
8.12.2	Z kuchařské knihy	153
8.12.3	Vepřové hody, zabijačkové hody	153
8.12.4	Z jídelního lístku	155
8.13	Skopové a jehněčí maso	155
8.13.1	Z jídelního lístku	157
8.13.2	Z kuchařské knihy	158

9	ZVĚŘINA	159
9.1	Druhy zvěře a její maso	159
9.2	Zvěřinová jídla	161
9.2.1	Z jídelního lístku	161
9.2.2	Z kuchařské knihy	162
10	DRŮBEŽ	165
10.1	Kuře	165
10.1.1	Jídla z kuřecího masa	166
10.2	Ostatní drůbež	166
10.2.1	Z jídelního lístku	168
10.2.2	Z kuchařské knihy	168
11	RYBY	170
11.1	Sladkovodní ryby	170
11.2	Mořské ryby	170
11.3	Plody moře	171
11.4	Čištění, druh, úprava	172
11.5	Jídla z ryb	174
11.5.1	Z jídelního lístku	175
11.5.2	Z kuchařské knihy	176
12	SÝRY, TVAROH	178
12.1	Měkké sýry	178
12.2	Ovčí sýry	178
12.3	Plísňové sýry	178
12.4	Tavené sýry	179
12.5	Tvrdé sýry	179
12.6	Tvaroh, výrobky z tvarohu	180
12.7	Popis sýrů	180
12.8	Pokrmy ze sýrů	181
12.8.1	Z jídelního lístku	182
12.8.2	Z kuchařské knihy	183
13	VEJCE	184
13.1	Úprava	185
13.2	Jídla z vajec	185
13.2.1	Z jídelního lístku	186
13.2.2	Z kuchařské knihy	186

14	TUK	188
15	OMÁČKY	191
15.1	Příklady omáček	192
15.2	Z kuchařské knihy	194
16	POLÉVKY	196
16.1	Z jídelního lístku	198
16.2	Z kuchařské knihy	199
16.3	Polévkové vložky (zavářky)	200
17	PŘÍLOHY	203
17.1	Knedlíky	203
17.1.1	Z kuchařské knihy	203
17.2	Noky	204
17.2.1	Z jídelního lístku	205
17.3	Slané omelety	205
17.3.1	Z kuchařské knihy	206
17.4	Těstoviny	206
17.4.1	Z jídelního lístku	207
17.4.2	Z kuchařské knihy	208
17.5	Krokety	208
18	ZELENINA	209
18.1	Cibulová zelenina	209
18.2	Košťálová zelenina	210
18.3	Kořenová zelenina	210
18.4	Listová zelenina	211
18.5	Lusková zelenina	211
18.6	Plodová zelenina	211
18.7	Ostatní zelenina	212
18.8	Části zeleniny	212
18.9	Popis zeleniny	213
18.10	Opracování	214
18.11	Úprava	215
18.12	Zeleninová jídla	217
18.13	Zeleninové polévky	218
18.14	Zeleninové omáčky	219
18.15	Z jídelního lístku	219
18.16	Z kuchařské knihy	220

19	BRAMBORY	222
19.1	Popis a opracování	222
19.2	Úprava	222
19.3	Jídla z brambor	223
19.3.1	Z jídelního lístku	224
19.3.2	Z kuchařské knihy	225
20	OBILNINY	227
20.1	Z jídelního lístku	228
21	LUŠTĚNINY	230
21.1	Z kuchařské knihy	230
22	OLEJNINY	232
23	HOUBY	233
23.1	Z jídelního lístku	234
23.2	Z kuchařské knihy	234
24	KOŘENÍ A BYLINKY	236
24.1	Zelené koření, bylinky	236
24.2	Ostatní koření	237
24.3	Směs koření	239
25	CHUŤOVÉ PŘÍSADY A PŘÍLOHY	240
25.1	Sladidla	240
25.2	Další chuťové přísady	241
25.3	Studené omáčky	242
25.4	Pomazánky, chuťovky	243
25.5	Z jídelního lístku	245
25.6	Z kuchařské knihy	245
25.7	Tousty	246
25.8	Chutě, příchutě	246
26	SALÁTY	251
26.1	Pochoutkové saláty	251
26.2	Zeleninové saláty	251
26.3	Zálivky	253

26.4	Úprava salátů	253
26.5	Z kuchařské knihy	254
27	PLODY A OVOCE	256
27.1	Bobulové ovoce	256
27.2	Jádrové ovoce	257
27.3	Peckové ovoce, ořechy	258
27.4	Jižní plody	259
27.5	Popis ovoce	260
27.6	Ovocná šťáva	261
27.7	Kompot	262
27.8	Zavařenina	262
27.9	Ovocná jídla	263
27.9.1	Z jídelního lístku	264
27.9.2	Z kuchařské knihy	265
28	MOUČNÁ JÍDLA	266
28.1	Mouka	266
28.2	Těsto	267
28.2.1	Kynutí těsta	268
28.2.2	Zpracování těsta	270
28.3	Příprava moučníků	272
28.3.1	Pečení	272
28.3.2	Smažení	273
28.3.3	Vaření	274
29	CHLÉB A PEČIVO	275
29.1	Chléb	275
29.2	Pečivo	276
29.3	Čajové pečivo	277
30	SLANÉ MOUČNÍKY	279
30.1	Z jídelního lístku	279
30.2	Z kuchařské knihy	280
31	SLADKÉ MOUČNÍKY	282
31.1	Dort	282
31.1.1	Zdobení dortů	283
31.2	Běžné moučníky, zákusky	284
31.2.1	Z kuchařské knihy	285

31.3	Kynuté moučníky	285
31.3.1	Z kuchařské knihy	288
32	TEPLÉ MOUČNÍKY	289
32.1	Zapékané moučníky	289
32.2	Smažené moučníky	290
32.2.1	Z kuchařské knihy	291
32.3	Vařená moučná jídla	291
32.3.1	Z kuchařské knihy	293
33	STUDENÉ DEZERTY	294
33.1	Popis cukrářských výrobků	294
33.2	Dezerty, zákusky (příklady)	295
33.3	Poháry	296
33.4	Pudink	296
33.5	Zmrzlina	296
33.6	Krémy	297
33.6.1	Z kuchařské knihy	298
33.7	Nádivky, náplně	299
33.7.1	Z kuchařské knihy	300
33.8	Polevy	300
33.8.1	Z kuchařské knihy	301
33.9	Pěna	302
33.9.1	Z kuchařské knihy	303
33.10	Želé	303
33.11	Cukrovinky	304
34	NÁPOJE	306
34.1	Alkoholické nápoje	307
34.2	Destiláty	308
34.2.1	Vlastnosti destilátů	309
34.2.2	Lihoviny	311
34.3	Míchané nápoje	312
34.3.1	Z receptáře	315
34.4	Víno, vinařství	315
34.4.1	Vlastnosti vína	319
34.5	Pivo	321
34.5.1	Kvalita piva	322
34.6	Studené nealkoholické nápoje	323
34.7	Mléčné nápoje	325
34.8	Teplé nápoje	327
34.8.1	Čaj	327

34.8.2	Káva	329
34.9	Podávání nápojů	330
34.10	Konzumace nápojů	332
34.10.1	Žízeň	333
34.10.2	Doušek	334
34.10.3	Pít	335
35	OBALY NÁPOJŮ, SKLO, UZÁVĚRY	337
35.1	Obaly nápojů	337
35.2	Stolní sklo	338
35.2.1	Druhy skla	338
35.2.2	Typy sklenic	338
35.3	Láhve	341
35.4	Uzávěry	343
36	OBSLUHA HOSTA	345
36.1	Personál	345
36.2	Doporučení	346
36.3	Nabídka	347
36.4	Objednávka	347
36.5	Přání	349
36.6	Výběr	350
36.7	Přídavek	351
36.8	Účet	352
37	ZDVOŘILOSTNÍ FRÁZE	355
37.1	Oslovení	355
37.2	Poděkování	355
37.3	„Prosím“	356
37.4	Stížnost	356
37.5	Omluva	357
38	SPOLEČNOST	359
38.1	Pozvání	359
38.2	Host	360
38.3	Hostina	361
38.4	Hody	362
38.5	Večírek	363
38.6	Oslava, slavnost	364
38.7	Přípitek	365