

Spis treści

CZĘŚĆ I - Wiadomości ogólne

1. Gastronomia	7
1.1. Podstawowe pojęcia związane z gastronomią	7
1.2. Sieć gastronomiczna	9
1.2.1. Placówki gastronomiczne i ich rodzaje	9
1.2.2. Wielkość i struktura rodzajowa sieci gastronomicznej	11
2. Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej i gastronomii	13
2.1. Gospodarka żywnościowa i prawo żywnościowe	13
2.2. Podstawowe przepisy sanitarne obowiązujące w gospodarce żywnościowej, ze szczególnym uwzględnieniem gastronomii	13
2.2.1. Niektóre przepisy wykonawcze do ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia o istotnym znaczeniu dla zakładów gastronomicznych	17
2.2.2. Dostosowanie polskich przepisów sanitarnych do prawa obowiązującego w Unii Europejskiej	19
2.3. Normalizacja i normy w gospodarce żywnościowej i gastronomii	20
3. Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych	23
3.1. Proces produkcyjny	23
3.2. Główne czynniki warunkujące produkcję gastronomiczną	23
3.3. Organizacja pracy w produkcji gastronomicznej	23
3.4. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów	25
3.4.1. Podział zakładu na działy	25
3.4.2. Charakterystyka pomieszczeń wchodzących w skład działów	26
3.4.3. Powiązania funkcjonalne pomiędzy pomieszczeniami zakładu	33
3.4.4. Transport wewnętrzny w zakładzie	33
3.4.5. Organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych	34
3.5. Wymagania techniczno-technologiczne stawiane zakładom gastronomicznym	34
3.6. Organizacja i wyposażenie stanowisk pracy	35
3.6.1. Ergonomiczne podstawy określenia stanowiska pracy	35
3.6.2. Wyposażenie stanowisk roboczych	36
4. Urządzenia i sprzęt w zakładach gastronomicznych	37
4.1. Liczebność i różnorodność wyposażenia zakładu gastronomicznego	37
4.2. Urządzenia chłodnicze	37
4.3. Urządzenia do mechanicznej obróbki żywności	42
4.4. Aparaty i urządzenia do cieplnej obróbki żywności	46
4.5. Maszyny do mycia naczyń	54
4.6. Meble gastronomiczne	57
4.7. Urządzenia do dystrybucji napojów	58
4.8. Pomocniczy sprzęt gastronomiczny	60

5. Proces technologiczny sporządzania potraw	65
5.1. Obróbka wstępna surowca	66
5.2. Straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej	70
5.3. Metody obróbki cieplnej	70
5.4. Zmiany zachodzące w żywności w czasie obróbki cieplnej	74
5.4.1. Zmiany korzystne w żywności poddawanej obróbce cieplnej	74
5.4.2. Zmiany niekorzystne w żywności spowodowane obróbką cieplną	75
5.5. Porcjowanie składników i wykańczanie potraw	77
5.6. Metody utrwalania żywności	77
5.6.1. Cel i podział metod utrwalania	77
5.6.2. Metody fizyczne utrwalania żywności	77
5.6.3. Chemiczne metody utrwalania żywności	80
5.6.4. Metody fizykochemiczne i biotechniczne utrwalania żywności	82
5.6.5. Utrwalanie żywności metodami niekonwencjonalnymi i metodami skojarzonymi	83
6. Jakość surowców, produktów spożywczych i gotowych potraw	85
6.1. Cechy organoleptyczne albo sensoryczne	86
6.2. Wartość odżywcza i zdrowotna	86
6.3. Dyspozycyjność produktów spożywczych	88
6.4. Określanie jakości żywności oraz systemy produkcji żywności o gwarantowanej jakości	88
7. Higiena w zakładach gastronomicznych	93
7.1. Źródła skażenia żywności	93
7.2. Higiena personelu	93
7.3. Czystość i porządek w pomieszczeniach zakładu	94
7.4. Higiena produkcji potraw	95
7.5. Zasady higienicznej ekspedycji potraw	96
7.6. Zbieranie i usuwanie odpadków pokonsumenckich	96
7.7. Higiena transportu wewnątrzzakładowego surowców i gotowych potraw	97
7.8. Higieniczne zasady sprzedaży potraw poza zakładem	97
7.9. Higiena otoczenia zakładu gastronomicznego	97
7.10. Mycie i dezynfekcja	98
8. Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach gastronomicznych	101
8.1. Ogólne wiadomości z ergonomii i fizjologii pracy	101
8.2. Charakterystyka środowiska i warunków pracy	102
8.3. Choroby zawodowe, wypadki przy pracy i zapobieganie im	104
8.4. Profilaktyczne badania lekarskie	107
8.5. Zasady udzielania doraźnej pomocy	107
8.6. Postępowanie w przypadkach zranień i krwotoków	109
8.7. Tępe urazy podskórne (stłuczenia)	110
8.8. Wykręcenie, zwichnięcie, złamanie	110
8.9. Oparzenia	110
8.10. Porażenie prądem	111

8.11. Zatrucie tlenkiem węgla	111	13.5. Przetwory jajowe	176
8.12. Omdlenia	111	13.6. Przechowywanie jaj i przetworów jajowych	177
8.13. Przegrzanie i udar cieplny	111	14. Mięso i przetwory mięsne	179
9. Wybrane zagadnienia dotyczące żywienia	113	14.1. Definicje i ogólna charakterystyka mięsa	179
9.1. Składniki odżywcze i nieodżywcze w żywności	113	14.2. Mięso zwierząt rzeźnych	180
9.1.1. Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka	113	14.2.1. Otrzymywanie i klasyfikacja tusz zwierząt rzeźnych	180
9.1.2. Woda	122	14.2.2. Schładzanie i zmiany występujące w mięsie	182
9.1.3. Składniki nieodżywcze	122	14.2.3. Rozbiór tusz zwierząt rzeźnych na części zasadnicze oraz ich zastosowanie kulinarne	182
9.1.4. Wartość energetyczna pożywienia	123	14.2.4. Klasyfikacja mięsa bez kości	189
9.2. Normy żywienia i wyżywienia oraz planowanie jadłospisów	124	14.2.5. Rozpoznawanie mięsa gatunków zwierząt rzeźnych	190
9.2.1. Normy żywienia	124	14.2.6. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa	190
9.2.2. Normy wyżywienia (wzorcowe lub zalecane racje pokarmowe)	125	14.3. Dzikizna	191
9.2.3. Planowanie jadłospisów	126	14.3.1. Zarys technologii dzikizny	191
9.3. Żywienie dietetyczne	129	14.3.2. Podział tusz	191
9.3.1. Żywienie w otyłości - dieta ubogoenergetyczna	129	14.3.3. Wymagania jakościowe dotyczące dzikizny	193
9.3.2. Żywienie w cukrzycy typu II - dieta ubogoenergetyczna z ograniczeniem spożywania węglowodanów prostych i tłuszczu	132	14.4. Mięso drobiowe	194
9.3.3. Żywienie w hiperlipidemii - dieta ubogotłuszczowa, z ograniczeniem dostarczanej energii i cukrów prostych	133	14.4.1. Drób rzeźny	194
9.3.4. Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy - dieta oszczędzająca, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	135	14.4.2. Skład chemiczny mięsa drobiowego	196
9.3.5. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym - dieta ubogosodowa	137	14.4.3. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego	197
9.3.6. Żywienie w ostrym niezycie żołądka - dieta z modyfikacją konsystencji potraw	138	14.4.4. Wartość odżywcza mięsa drobiowego	197
10. Wybrane elementy obsługi konsumenta	141	14.4.5. Uboczne surowce jadalne	198
10.1. Obsługa konsumenta	141	14.5. Przetwory mięsne	199
10.2. Charakterystyka zawodu kelnera	141	14.5.1. Wędliny	199
10.3. Zastawa i bielizna stołowa	142	14.5.2. Konserwy	203
10.4. Przygotowanie sali konsumenckiej	144	14.5.3. Wyroby garmazeryjne	206
10.4.1. Zasady nakrywania stołów	145	14.6. Kontrola higieniczno-sanitarna mięsa i przetworów mięsnych	208
10.5. Technika noszenia tac i naczyń	147	14.7. Przechowywanie mięsa i przetworów mięsnych	210
10.6. Zasady obsługi konsumenta	149	15. Ryby i przetwory rybne	213
10.6.1. Sposoby i technika podawania różnych rodzajów potraw i napojów	151	15.1. Surowce rybne	213
10.6.2. Technika obsługi konsumenta przy podawaniu posiłków	154	15.2. Wartość odżywcza ryb	213
10.7. Organizacja przyjęć okolicznościowych	156	15.3. Podział i charakterystyka rybnych produktów rynkowych	214
11. Wstęp do towaroznawstwa surowców, środków spożywczych, używek i dodatków do żywności	161	15.4. Jadalne bezkręgowce	217
11.1. Cel i zakres towaroznawstwa żywności	161	15.5. Badania jakości przetworów rybnych	218
11.2. Klasyfikacja wyrobów spożywczych	161	16. Tłuszcze jadalne	219
12. Mleko i przetwory mleczne	165	16.1. Rodzaje tłuszczów jadalnych	219
12.1. Mleko spożywcze	166	16.2. Tłuszcze zwierzęce	219
12.2. Śmietanka i śmietana	166	16.3. Tłuszcze roślinne	223
12.3. Napoje mleczne	167	16.4. Tłuszcze piekarskie i cukiernicze (szorteningi)	228
12.4. Mleko zagęszczane	168	16.5. Tłuszcze do smażenia	230
12.5. Mleko w proszku	168	16.6. Znaczenie tłuszczów w technologii gastronomicznej	231
12.6. Sery	168	16.7. Zastosowanie tłuszczu do sporządzania ciast	231
12.6.1. Podział serów	168	16.8. Zastosowanie tłuszczu do smażenia	231
12.6.2. Sery podpuszczkowe dojrzewające	168	16.9. Zmiany chemiczne zachodzące w tłuszczu podczas smażenia	232
12.6.3. Sery twarogowe	171	16.10. Zmiany fizyczne zachodzące w tłuszczu podczas smażenia	233
12.6.4. Sery topione	172	16.11. Kształtowanie się cech sensorycznych produktów smażonych	233
12.7. Lody	172	17. Przetwory zbożowe	235
13. Jaja i przetwory jajowe	175	17.1. Budowa anatomiczna ziarna zbóż	235
13.1. Produkcja i spożycie jaj	175	17.2. Charakterystyka podstawowych przetworów zbożowych	236
13.2. Budowa jaja kurzego	175	17.2.1. Mąka	236
13.3. Czystość mikrobiologiczna jaja	176	17.2.2. Kasze i płatki	241
13.4. Skład chemiczny i wartość odżywcza jaja kurzego	176	17.2.3. Inne przetwory zbożowe	243
		17.3. Makarony	243
		17.4. Pieczywo	244

18. Warzywa i przetwory warzywne	253	23.1.2. Klasyfikacja cukru	312
18.1. Warzywa	253	23.1.3. Pakowanie, przechowywanie i ocena jakości cukru	312
18.1.1. Podział warzyw i jego kryteria	253	23.2. Miód pszczeli	313
18.1.2. Warzywa kapustne	253	23.2.1. Wytwarzanie miodu przez pszczoły i jego wartość odżywcza	313
18.1.3. Warzywa cebulowe	258	23.2.2. Typy i odmiany miodu oraz ich charakterystyka	314
18.1.4. Warzywa korzeniowe	260	23.3.3. Lecznicze właściwości miodu	315
18.1.5. Warzywa liściowe	263	23.3. Propolis i mleczko pszczele	315
18.1.6. Warzywa rzepowate	265	24. Wyroby cukiernicze	317
18.1.7. Warzywa strączkowe	266	24.1. Ogólna charakterystyka wyrobów cukierniczych	317
18.1.8. Warzywa psiankowate	267	24.2. Czekolada	317
18.1.9. Warzywa dyniowate	269	24.3. Wyroby czekoladowane	319
18.1.10. Warzywa wieloletnie	271	24.4. Wyroby czekoladopodobne i wyroby w polewie kakaowej	320
18.1.11. Warzywa różne	272	24.5. Wyroby wschodnie	321
18.2. Przetwory warzywne	273	24.6. Cukierki	322
18.2.1. Podział przetworów warzywnych	273	24.7. Guma do żucia	323
18.2.2. Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne	273	24.8. Pakowanie, przechowywanie i trwałość wyrobów cukierniczych	323
18.2.3. Sałatki warzywne	274	25. Koncentraty spożywcze	325
18.2.4. Marynaty warzywne	274	25.1. Podział koncentratów spożywczych	325
18.2.5. Kwaszonki warzywne	274	25.2. Koncentraty obiadowe	325
18.2.6. Mrożonki warzywne	275	25.2.1. Proces technologiczny produkcji koncentratów obiadowych	325
18.2.7. Susze warzywne	275	25.2.2. Koncentraty zup	326
18.2.8. Soki warzywne	276	25.2.3. Koncentraty drugich dań	326
18.2.9. Koncentraty z pulp, przecierów i soków	276	25.2.4. Koncentraty sosów	327
18.2.10. Sosy warzywne	277	25.2.5. Koncentraty przypraw do potraw	327
18.2.11. Inne przetwory warzywne	277	25.2.6. Koncentraty deserów	327
18.2.12. Wartość odżywcza przetworów warzywnych	278	25.3. Lody w proszku	329
19. Ziemniak	279	25.4. Koncentraty ciast w proszku	329
19.1. Budowa anatomiczna i skład chemiczny ziemniaka	279	25.5. Koncentraty napojów	330
19.2. Ziemniaki jadalne	280	25.6. Koncentraty zbożowe	330
19.3. Ziemniaki skrobiowe (przemysłowe)	281	25.7. Wyroby ekspandowane	331
19.4. Przechowywanie ziemniaków	282	25.8. Wyroby ekstrudowane	332
20. Owoce i przetwory owocowe	283	25.9. Trwałość koncentratów	332
20.1. Owoce	283	25.10. Wartość odżywcza koncentratów obiadowych i deserów	333
20.1.1. Znaczenie owoców w żywieniu ludzi	283	26. Produkty o wysokim stopniu dyspozycyjności (żywność wygodna)	335
20.1.2. Podział owoców	283	26.1. Definicja żywności wygodnej	335
20.1.3. Owoce ziarnkowe	285	26.2. Rodzaje żywności wygodnej	335
20.1.4. Owoce pestkowe	287	26.3. Żywność wygodna przeznaczona do ogrzewania mikrofalowego	336
20.1.5. Owoce jagodowe	290	26.4. Bezpieczeństwo użytkowania żywności wygodnej w opakowaniach próżniowych lub z modyfikowaną atmosferą	337
20.1.6. Owoce egzotyczne (południowe, tropikalne)	293	26.5. Możliwości wykorzystania żywności wygodnej w gastronomii	338
20.2. Przetwory owocowe	296	26.6. Wartość odżywcza i atrakcyjność sensoryczna żywności wygodnej	339
20.2.1. Podział przetworów owocowych	296	27. Używki	341
20.2.2. Owoce pasteryzowane i kompoty	296	27.1. Definicja używek i ich działanie fizjologiczne	341
20.2.3. Marynaty owocowe	297	27.2. Herbata	341
20.2.4. Kwaszonki owocowe	297	27.2.1. Zbiór i rodzaje herbaty	341
20.2.5. Mrożonki owocowe	297	27.2.2. Technologia herbaty	341
20.2.6. Susze owocowe	297	27.2.3. Klasyfikacja herbat	342
20.2.7. Przetwory nasyczone cukrem	297	27.2.4. Pakowanie, przechowywanie i ocena jakości herbaty	343
20.2.8. Soki i nektary owocowe	298	27.2.5. Wartość odżywcza i właściwości herbaty oraz jej naparów	344
20.2.9. Koncentraty z pulp, przecierów i soków	298	27.3. Kawa	345
20.2.10. Przetwory o dużej zawartości cukru	299	27.3.1. Otrzymywanie kawy	345
20.2.11. Inne przetwory owocowe	300	27.3.2. Klasyfikacja kawy	346
20.2.12. Wartość odżywcza przetworów owocowych	300	27.3.3. Pakowanie, przechowywanie i ocena jakości kawy i jej naparów	346
21. Nasiona suche i orzechy	303		
21.1. Nasiona suche	303		
21.2. Orzechy	304		
22. Grzyby i przetwory grzybowe	307		
22.1. Grzyby jako składnik potraw i przetworów	307		
22.2. Grzyby świeże	307		
22.3. Przetwory grzybowe	309		
23. Cukier i miód pszczeli	311		
23.1. Cukier	311		
23.1.1. Proces technologiczny produkcji cukru	311		

27.3.4. Wartość odżywcza i właściwości kawy oraz jej naparów	347	33.10. Kuchnia meksykańska	417
27.4. Kakao	348	33.11. Kuchnia niemiecka	418
27.4.1. Technologia kakao	348	33.12. Kuchnia polska	418
27.4.2. Klasyfikacja kakao	349	33.13. Kuchnia rosyjska	420
27.4.3. Pakowanie, przechowywanie i ocena jakości kakao	350	33.14. Kuchnia turecka	421
27.4.4. Wartość odżywcza proszku kakaowego	350	33.15. Kuchnia węgierska	421
28. Przyprawy	351	33.16. Kuchnia włoska	422
28.1. Definicja przyprawy	351	33.17. Kuchnia żydowska	422
28.2. Rola przypraw na przestrzeni wieków	351	34. Opakowania do żywności	425
28.3. Jak stosować przyprawy?	352	34.1. Funkcje opakowań do żywności	425
28.4. Przyprawy ziołowe - zioła przyprawowe	352	34.2. Charakterystyka materiałów opakowaniowych	425
28.5. Przyprawy korzenne	358	34.3. Pakowanie żywności w modyfikowanej atmosferze lub próżni	429
28.6. Mieszanek przyprawowe	361	34.4. Nowa generacja opakowań do żywności	430
29. Substancje dodatkowe dozwolone w środkach spożywczych i używkach	363	34.5. Sposoby ograniczania wpływu opakowań na środowisko	431
29.1. Definicje substancji dodatkowych	363	34.6. Wpływ opakowań na jakość żywności	432
29.2. Korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania substancji dodatkowych	363	34.7. Funkcja informacyjna opakowań do żywności	433
29.3. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w Unii Europejskiej	364		
29.4. Podział i charakterystyka wybranych grup substancji dodatkowych	365	CZĘŚĆ II - Przepisy kulinarne	
29.4.1. Substancje dodatkowe kształtujące strukturę	365	1. Wywary do zup i sosów	437
29.4.2. Substancje kształtujące cechy sensoryczne żywności	368	Ciemny wywar cielęcy	438
29.4.3. Substancje przedłużające trwałość żywności	375	Ciemny wywar jagnięcy	438
29.5. Substancje pomagające w przetwarzaniu	379	Ciemny wywar z kaczki	439
30. Napoje bezalkoholowe i wody mineralne	381	Glas	438
30.1. Spożycie napojów bezalkoholowych i wody mineralnej oraz ich znaczenie w żywieniu	381	Jasny wywar cielęcy podstawowy	437
30.2. Napoje bezalkoholowe	381	Jasny wywar drobiowy	438
30.2.1. Definicja napoju bezalkoholowego	381	Krótki bulion biały	440
30.2.2. Klasyfikacja i cechy jakościowe napojów bezalkoholowych	381	Krótki bulion klasyczny	439
30.2.3. Charakterystyka wybranych grup napojów bezalkoholowych	382	Krótki bulion z białym winem	440
30.2.4. Technologia produkcji napojów bezalkoholowych	382	Półglas (demi glace)	438
30.3. Naturalne wody mineralne	383	Wywar do gotowania krabów, langust i innych skorupiaków	441
30.4. Napoje funkcjonalne	384	Wywar grzybowy	437
31. Napoje alkoholowe	387	Wywar jarzynowy podstawowy	437
31.1. Podział napojów alkoholowych i ich spożycie	387	Wywar rybny na białym winie	440
31.2. Wódki	387	Wywar rybny podstawowy	440
31.3. Wino	392	Wywar rybny z dodatkiem czerwonego wina	440
31.4. Miody pitne	395	Wywar z dziczyzny	439
31.5. Piwo	395	Wywar ze skorupiaków	441
32. Napoje mieszane	399	2. Marynaty	443
32.1. Rozwój produkcji napojów mieszanych	399	Marynata do gotowania dorsza	443
32.2. Składniki napojów mieszanych	399	Marynata do łososia	443
32.3. Klasyfikacja i charakterystyka napojów mieszanych	401	Marynata do ryb á la minute	443
32.4. Skład napoju mieszanego	404	Marynata do sardynek	443
32.5. Podręczny sprzęt barowy	405	Marynata z warzyw do ryb	444
32.6. Szkło barowe	405	Zalewa do marynowania ryb podstawowa	444
32.7. Urządzenia techniczne w barze	407	Bejca do mięs pieczonych „na dziko”	446
32.8. Złote reguły techniki miksovania	409	Marynata do dziczyzny	447
33. Kuchnie świata	413	Marynata do jagnięcia, z czerwonym winem	445
33.1. Kuchnia angielska	413	Marynata do kaczki confit	445
33.2. Kuchnia bułgarska	413	Marynata do królika	445
33.3. Kuchnia chińska	413	Marynata do kurczaka	445
33.4. Kuchnia czeska i słowacka	414	Marynata do mięsa z winem (białym lub czerwonym)	446
33.5. Kuchnia francuska	415	Marynata do pasztetów mięsnych (na sposób francuski)	447
33.6. Kuchnia grecka	415	Marynata do pasztetu z przetłuszczonych wątróbek gęsi lub kaczek - foie gras	445
33.7. Kuchnia hiszpańska	416	Marynata do poledwicy wołowej - á la tapenade	444
33.8. Kuchnia indyjska	416	Marynata do wędzenia piersi kaczki	445
33.9. Kuchnia japońska	417	Marynata do wieprzowiny, na bazie piwa	446
		Marynata do żeberk wieprzowych	444
		Marynata z warzyw do mięs	447
		Marynowanie w mleku	446
		Pekłówka	446

3. Przekąski zimne	449	Tatar z pstrąga tęczowego	450
Befszyk tatarski	468	Węgorz smażony marynowany	455
Carpaccio	467	4. Sałatki i surówki	475
Czerwony kawior z placzkami ziemniaczanymi	449	Hiszpańska sałatka ryżowa	481
Galantyna z karpia po polsku	457	Kompozycja sałat z kurczakiem i serem roquefort	476
Galantyna ze szczupaka	458	Kompozycja sałat z marynowanymi żołądkami	
Galaretka z nóżek cielęcych	471	i octem malinowym	476
Gâteau z twarogu i warzyw	472	Kompozycja sałat z wołowiną i kurkami	476
Kanapka klubowa	473	Kompozycja zielonych sałat z wędzoną pierśią kaczki	
Kanapki bankietowe	472	i krewetkami	475
Kawior czarny z kwaśną śmietaną		Półmisek surowych warzyw - crudites	477
i blinami gryczanymi	449	Sałatka brukselska	480
Koktajl z krewetek	460	Sałatka caprese	480
Łosoś marynowany w cytrynie	452	Sałatka Cezara	480
Łosoś marynowany w koperku „gravlax”	452	Sałatka lionńska	480
Łosoś wędzony z sosem chrzanowym	450	Sałatka nicejska	480
Makrela marynowana w pomidorach	455	Sałatka serowa	480
Marbre z grasicy cielęcej i gęsiej wątróbki	465	Sałatka szefa	476
Marynowana polędwica z sarny w pieprzu	468	Sałatka szopska	480
Móźdzek cielęcy w galarecie	471	Sałatka z bakłażana	479
Mus z cielęciny z kurkami i vinaigrette wiśniowym	461	Sałatka z białej kielbasy	480
Mus z łososia wędzonego lub halibuta wędzonego	451	Sałatka z buraczków	478
Mus z ryby gotowanej	458	Sałatka z buraczków i śledzi	478
Mus z sandacza z bakalią	451	Sałatka z cykorii	478
Mus z wątróbek drobiowych	462	Sałatka z fasoli	478
Ostrygi z cytryną	461	Sałatka z fasolki szparagowej	478
Pasztet mięsny na sposób polski	465	Sałatka z krabów i pomarańczy	479
Pasztet rybny podstawowy	456	Sałatka z kurczaka	479
Pasztet wieprzowy w cieście	464	Sałatka z małży „moules”	479
Pasztet z dzika	467	Sałatka z mięsa wołowego	479
Pasztet z dzikiej kaczki w cieście	463	Sałatka z nóżek baranich	479
Pasztet z kaczego lub gęsiego foie gras	461	Sałatka z ośmiornicy	479
Pasztet z królika w boczku	466	Sałatka z pieczarek	479
Pasztet z kurczaka	462	Sałatka z pieczonego schabu z grzybami leśnymi	476
Pasztet z kurczaka (lub indyka) z orzechami	463	Sałatka z soczewicy ze śledziem wędzonym	479
Pasztet z łososia	456	Sałatka z szynki i sera	480
Pasztet z sandacza i wędzonego węgorza	456	Sałatka z tofu i fasolki szparagowej	481
Pasztet z sera i grzybów	471	Sałatka z wątróbki drobiowej z kiszoną kapustą	479
Pasztet z wątróbki drobiowej i wieprzowiny	462	Sałatka z ziemniaków	477
Pasztet z zającą z prawdziwkami w słoninie	466	Sałatka ziemniaczana włoska	478
Pasztet z zającą, z koniakiem	467	Sałatka ziemniaczana z kaparami	477
Pasztet ze szczupaka z suszonymi owocami	457	Surówka z białej kapusty	477
Peskaccio z sandacza i łososia	453	Surówka z białej kapusty z kminkiem	477
Pieczone mięsa	468	Surówka z białej kapusty z koperkiem	477
Rolada z barweny, sandacza i małży św. Jakuba	457	Surówka z białej rzodkwi	478
Rolada z cielęciny z farszem grzybowym		Surówka z kapusty białej i czerwonej	477
i sosem żurawinowym	470	Surówka z marchwi i pomarańczy	478
Rolada z kurczaka	463	Surówka z pora	478
Roladki z boczku	470	Surówka z selera	478
Roladki ze schabu, z tartym chrzanem i kaparami	470	Surówka z selera naciowego	478
Rolmopsy ze śledzi w zalewie octowej	454	Surówka z zielonej kapusty	477
Rostbef pieczony	469	Zielona sałata po polsku	475
Rostbef pieczony w galarecie	469	Zielona sałata z vinaigrette owocowym	475
Rostbef z musiem ziołowo-kaparowym	469	Zielone sałaty z owocami i krewetkami	475
Royal z kurek i parmezanu	472	Zielone sałaty z pieczarkami i świeżymi ziołami	475
Ryby i owoce morza w galarecie	459	5. Sosy zimne	483
Sakiewki z łososia wędzonego i kawioru	452	Majonez/sos majonezowy	483
Sardele w cytrynie	456	Sos balsamico	485
Skorupiaki z jajkami przepiórczymi w galarecie		Sos curry	484
z białego wina	460	Sos czosnkowy	484
Szynka parmeńska z melonem	470	Sos koktajlowy	483
Śledzie marynowane w winie	454	Sos majonezowo-musztardowy	483
Śledzie w oliwie	453	Sos majonezowy z buraczkami	484
Śledzie w sosie majonezowym	455	Sos majonezowy z ziołami	484
Śledzie w śmietanie	454	Sos miódowo-musztardowy	483
Taboule	472	Sos orzechowy	484
Tatar i rillettes z pstrąga	453	Sos pomarańczowy	484
Tatar śledziowy	455	Sos rakowy	485
Tatar z łososia świeżego	450	Sos serowy	485
Tatar z łososia wędzonego	450	Sos tatarski	483

Vinaigrette balsamico	486	Zupa Parmentiere	505
Vinaigrette czosnkowy	486	Zupa piwna	509
Vinaigrette musztardowy	486	Zupa piwna „Guinness”	509
Vinaigrette owocowy	486	Zupa rybna z rouille	495
Vinaigrette podstawowy	485	Zupa Saint Germain	501
Vinaigrette pomidorowy	486	Zupa wiśniowa	508
Vinaigrette truflowy	487	Zupa z dyni	500
Vinaigrette warzywny	486	Zupa z grzybów suszonych	509
Vinaigrette z anchois	487	Zupa z małży „bouchot” z warzywami i szafranem	495
Vinaigrette ziołowy	486	Zupa z Pistou	504
Chutney owocowy	489	Zupa z soczewicy	500
Kwaśna śmietana	487	Zupa ze świeżych grzybów	509
Masło anchois	490	Zupa ziemniaczana zapalana	511
Masło rakowe	490	Żur zabielały	507
Masło ziołowe	489	Żur z białą kielbasą	507
Sos choud-froid	489	8. Sosy do dań gorących	513
Sos chrzanowy	487	Ciepłe sosy vinaigrette	513
Sos cumberland	488	Ciepły sos vinaigrette z cytrusami	521
Sos jogurtowy z ogórkiem	488	Masło z Nantes	514
Sos jogurtowy z papryką	488	Napar ze świeżych ziół, do ryb	523
Sos jogurtowy z sherry	488	Sos amerykański	520
Sos jogurtowy z wódką	488	Sos béarnaise	519
Sos jogurtowy z ziołami	488	Sos beaujolaise	523
Sos kawiorowy	487	Sos beszamelowy	515
Sos oliwkowy	487	Sos bordelaise	522
Sos pomidorowy zimny	489	Sos czosnkowy do jagnięciny	518
Sos szczypiorkowy	487	Sos diabelski	517
Sos wiśniowy	489	Sos do mięsa z serem roquefort	517
Sos żurawinowy	488	Sos do ryb na czerwonym winie	515
6. Przekąski koktajlowe zimne i gorące	491	Sos do smażonego mięsa	
Grzyby leśne smażone	493	z dodatkiem foie gras	516
Małże parzone w winie	492	Sos holenderski	519
Mleczko cielece smażone	493	Sos jagnięcy podstawowy	518
Ostrygi zapiekane ze szpinakiem	492	Sos leśny	523
Paszтет rybny na gorąco	491	Sos mięsny podstawowy	515
Prawdziwki w śmietanie	493	Sos mięsny z musztardą gruboziarnistą	516
Przekąski gorące	491	Sos na białym winie do raków lub krewetek	520
Quiche z boczkiem i serem	494	Sos na białym winie podstawowy	514
Tartinki i koreczki	491	Sos na białym winie z „coulis” z papryki	520
Żabki smażone	492	Sos na białym winie ze szczawiem	520
7. Zupy	495	Sos poivrade do dziczyzny	522
Barszcz czerwony czysty	505	Sos pomidorowy naturalny	518
Bisque z krewetek z krutonami	497	Sos „poulette”	513
Chłodnik z botwiny z szyjkami rakowymi	506	Sos prowansalski do żab	516
Consommé ze szparagami		Sos z czarną porzeczką	
i z pierożkami faszerowanymi smardzami	502	do smażonej piersi kaczki	522
Consommé z warzywami i foie gras	503	Sos z duszonych pomidorów z bazylią	518
Czarnina	506	Sos z kaczki podstawowy	517
„Irish coffee” ze szparagów i smardzów	502	Sos z kawiozem do ryb	514
Kapuśniak ze słodkiej kapusty	510	Sos z limonek z szafranem	514
Kapuśniak z kapusty kwaszonej	510	Sos z miodem i korzeniami do kaczki	522
Krem drobiowy z borowikami i papryką	496	Sos z ostrygami	517
Krem z brokułów	498	Sos z owocami morza i masłem bazyliowym	
Krem z homara w szampanie	496	na wywarze rybnym	521
Krem z langustynek z bulwą kopru włoskiego	497	Sos z szampanem i świeżą bazylią	514
Krem z pieczarek	499	Sos z ziarnem kopru włoskiego	515
Krem ze szczawiu z papryką	499	Sos z zielonym pieprzem	516
Krem ze szpinaku z szynką parmeńską	500	Sosy „coulis”	513
Krupnik na podróbkach	510	Sosy emulsyjne ciepłe	513
Pejzanka na sposób polski	508	Sosy na bazie wywaru	513
Potage crecy - zupa krem z marchwi	499	Sosy robione bezpośrednio na patelni po smażeniu	
Potage cultivateure - zupa z warzyw	504	ryby lub mięsa	513
Velouté z cukinii	505	Vinaigrette miętowy	521
Velouté z pomidorów	501	9. Ryby morskie i skorupiaki	525
Zimna zupa z pomidorów i papryki	501	Dorsz gotowany na parze w maśle z bazylią, ostrygą	
Zupa „Nic”	508	i szynką parmeńską	532
Zupa cebulowa	503	Duszona dorada z ziemniakami i pomidorami	530
Zupa jarzynowa	505	Filet z dorady gotowany na parze w sosie	
Zupa krem ze szparagów z dodatkiem szczawiu	498	z palonej gorczycy podany na kapuście włoskiej	530
Zupa ogórkowa	511	Filet z dorsza po baskijsku	531

Filet z łososia w sosie z limonek i szafranu	534
Filet z turbota w łusce z cukinii	527
Filety z soli z małżami	528
Halibut w soku z kurczaka ze smardzami	529
Halibut zapieczony w maśle łososiowym	
w sosie z cytrusami	529
Krab faszerowany	536
Krab w cieście francuskim	535
Krewetki w sosie curry	537
Krewetki z grilla	537
Langusta pieczona z masłem czosnkowym	537
Langusta w sosie z pomidorami i szpinakiem	537
Łosoś w sosie ze świeżym szczawiem	535
Łosoś zapiekany z grejfrutem	535
Małże św. Jakuba karmelizowane z algami	
i świeżymi pomidorami	538
Małże św. Jakuba zapiekane ze szpinakiem i mulami	538
Medaliony z lotty z kaparami	526
Mule po marynarzku	539
Panierowane paluszki z merlana	533
Pieczona lotta w szynce parmeńskiej z szalotkami	526
Pieczone filety z rouget z ziołami	531
Pieczony homar w sosie z korałem	536
Potrąka z ryb morskich	534
Roladki z merlana z pieczarkami i pomidorami	532
Rouget z grilla w aromatycznym naparze	530
Smażona lotta w sosie ze świeżym estragonem	526
Sola gotowana na parze w sosie z pomarańczą	528
Sztufada z tuńczyka	533
Tuńczyk gotowany z warzywami	533
Tuńczyk z anchois	533
Turbot z grilla z sosem béarnaise	528
Turbot zapiekany z musztardą gruboziarnistą	527
Turnedo z dorsza w sosie z pomidorów	
i świeżych ziół	531
Zraziki z soli z krewetkami	
w sosie ze szczypiorkiem	528
10. Ryby i skorupiaki słodkowodne	541
Duszony karp po żydowsku	542
Fantazja polska z raków	550
Filet z karpia w sosie piwnym	542
Filet z okonia w orzechach laskowych	546
Filet z okonia z plackami ziemniaczanymi	
i sosem prawdziwkowym	547
Filet z suma z tartym chrzanem	545
Filety z karpia sauté z pieczarkami	542
Filety z węgorza pieczonego w plastrach	
wędzonego boczku	546
Lin z warzywami	547
Pstrąg nadziewany małżami	548
Pstrąg z wody w jarzynach	547
Ryba po staropolsku w szarym sosie	541
Ryby po polsku	541
Sandacz gotowany na parze w sosie z rakami	543
Sandacz zapiekany ze świeżymi borowikami	543
Smażony pstrąg z migdałami	548
Smażony sandacz z porami i tymiankiem	544
Sum faszerowany gołębiami	545
Szczupak á la vol-au-vent	549
Szczupak w sosie chrzanowym	548
Szczupak w wędzonym boczku	549
Szyjki rakowe z prawdziwkami	
w cieście francuskim vol-au-vent	549
Węgorz smażony w cieście serowym	545
Zawijany filet z karpia	543
Zrazy z sandacza z borowikami	544
11. Potrawy z drobiu	551
Cassoulet	560
Eskalop z gęziej foie gras ze świeżymi winogronami	562
Kaczka confit	560

Kaczka z miodem i cytryną	559
Kogut w rieslingu	557
Kurczak gotowany z kremem z soczewicy i czosnku	553
Kurczak nadziewany po polsku	551
Kurczak w estragonie	556
Kurczak w szafranie (kuchnia prowansalska)	552
Kurczaki z grilla w sosie diabelskim	555
Pierś indyka faszerowana łososiem	558
Pierś kaczki w sosie z czarną porzeczką	559
Pierś kurczaka faszerowana orzechami laskowymi	
w sosie ze smardzami	554
Pierś kurczaka nadziewana langustynkami	
w sosie z zielonej sałaty i świeżej papryki	554
Pierś kurczaka w sosie périgourdine ze smardzami	557
Risotto z kurczaka z pieczarkami	556
Suprême z kurczaka na sposób babuni	
w sosie z czerwonego wina, z miodem	
i świeżym tymiankiem	555
Szaszłyki z piersi indyka z cytryną	557
Sztufada z gęsich piersi po tulusku	561
Udka indyka duszone w piwie z borowikami	558
Udka kurczaka faszerowane kalmarami	553
Waterzol z kurczaka (kuchnia flamandzka)	552
12. Dania mięsne	563
Eskalopki wieprzowe w cieście serowym	565
Klopsiki wieprzowe w sosie musztardowym	565
Kotlety schabowe zapiekane w serze mozzarella	
z prawdziwkami	565
Marynowana pieczeń wieprzowa	566
Marynowana polędwiczka wieprzowa zapiekana	
w kruszonce czosnkowej	567
Panierowane eskalopki wieprzowe	
w płatkach kukurydzianych	567
Pieczona szynka w miodzie i ananasach	567
Polędwiczka wieprzowa nadziewana	
suszonymi grzybami	568
Polędwiczka wieprzowa nadziewana	
świeżym szpinakiem	568
Polędwiczka wieprzowa zawijana w szynce	566
Rolada ze schabu z grzybami z sosem żurawinowym	568
Schab środkowy nadziewany śliwkami suszonymi	
i jabłkami	569
Antrykot pieczony w świeżym rozmarynie	569
Marynowana polędwica wołowa	
nadziewana musem z kasztanów	570
Marynowana polędwica wołowa	
nadziewana wątróbką cielęcą z wiśniami	
w szynce wędzonej	570
Medaliony z polędwicy wołowej	
zapiekane z serem mozzarella	570
Ozór wołowy lub cielęcy w szarym sosie	576
Pieczeń wołowa w świeżych ziołach	571
Pieczeń z mostka wołowego (szponder)	
z suszonymi grzybami w ziołach	571
Pieczeń z rozbratła wołowego (karkówka)	571
Pieczona pręga wołowa z warzywami	572
Pieczona rolada z rostbefu z chrzanem	
i grzybami leśnymi	572
Pieczone rostbef w sosie miętowym	573
Polędwica wołowa na ostro (na sposób azjatycki)	573
Polędwica wołowa nadziewana wątróbką gęsią	573
Polędwica wołowa zapiekana w ziołach	
z sosem z czarnej porzeczki	574
Stek z antrykotu z musztardą ziołową	574
Stek z polędwicy wołowej	574
Szaszłyk z polędwicy wołowej z warzywami	575
Wołowina po meksykańsku	575
Wołowina w sosie ostrygowym	575
Zrazy wołowe zawijane z farszem grzybowym	
i mózdzkiem cielęcym w sosie z żubrówki	576

Cielęcina nadziewana mózdzkiem cielęcym w ziołach	577	Cannelloni po neapolitańsku	603
Cielęcina z grzybami w sosie śmietanowym	578	Ciasto na pierogi	606
Cielęcina zawijana z serem i szynką	579	Domowy deser ryżowy	614
Cynaderki cielęce w zielonych liściach kapusty	584	Gryczana panierka	614
Duszona gicz cielęca w śmietanie	579	Kasza jaglana z dynią	614
Eskalopki cielęce w cieście serowym	579	Kasza gryczana półsypka	606
Eskalopki cielęce zapiekane z mozzarellą i owocami	580	Kasza gryczana sypka	606
z sosem vinaigrette malinowym	580	Kasza gryczana ze śmietaną	613
Eskalopki cielęce zapiekane ze świeżym szpinakiem	580	Kostka z kaszy krakowskiej (lub manny)	606
Eskalopki cielęce zawijane w szynce parmeńskiej	580	Kutia	614
Filet z cielęciny z warzywami słodko-kwaśnymi	581	Lasagne	604
Gicz cielęca duszona w jarzynach	581	Lasagne pieczona	604
Górka cielęca nadziewana serem pleśniowym	583	Makaron na czterech serach	604
Górka cielęca z wątróbką gęsią i sosem malinowym	582	Makaron z sosem carbonara	603
Gulasz cielęcy	582	Mięso z makaronem ryżowym	612
Kotlety z górkii cielęcej z szyszkami rakowymi	583	Paella Valenziana	611
smażonymi w cieście kukurydzianym	583	Penne all arrabiata	605
Kotlety z mózgu cielęcego	583	Płatki owsiane gęste (rozklejone)	607
Mleczko cielęce w sosie z armaniakiem	584	Podstawowe ciasto makaronowe - typ włoski	602
Nerki cielęce w czerwonym winie	584	Przygotowanie ciasta na makaron domowy	601
Panierowane kotlety cielęce ze szpikiem	579	Ragoût, czyli sos mięsny do makaronów	605
Polędwiczka cielęca nadziewana wątróbką cielęcą	578	Risotto (receptura podstawowa)	610
i wiśniami	578	Risotto mediolańskie	610
Polędwiczka cielęca nadziewana wątróbką gęsią	577	Risotto z grzybami	608
i szpinakiem	577	Risotto z sosem prawdziwkowym	608
Wątróbka cielęca z calvadosem	585	Risotto z warzywami	611
Wątróbka cielęca z natką pietruszki	585	Risotto z wieprzowiną	611
Zawijana cielęcina z ragoût z grzybów	578	Ryż pilaff (czysty)	607
Comber z jagnięciny nadziewany oscypkami	586	Ryż przesmażany	613
Duszona gicz jagnięca z grzybami leśnymi	589	Ryż smażony z warzywami	613
Kotlety z jagnięciny w cieście	588	Ryż sypki	607
Kotlety z jagnięciny zapiekane	587	Ryż zapiekany z cukinią	610
w kruszonce z grzybów	587	Spaghetti z sosem neapolitańskim	604
Marynowane szaszłyki z jagnięciny z parówkami	586	Waniliowy budyń z ryżu z karmelem	609
Marynowany comber barani zapiekany	588	15. Potrawy z warzyw i grzybów	615
z musztardą Dijon	588	Boczniaki w wywarze mięsny	626
Marynowany udziec jagnięcy	589	Borowiki w śmietanie	626
zapiekany ze szpinakiem	589	Budyń z suszonych grzybów	627
Pieczeń barania ze świeżą miętą	587	Fasola po bretońsku - sposób francuski	618
Pieczeń barania z pomidorami	591	Fasolka szparagowa sauté	620
Pilaw z baraniny	590	Faszerowane smardze	626
Ragoût z baraniny z karczochami	587	Fenkuł w sosie	617
Ragoût z jagnięciny	590	Flan ze szpinaku	620
Sztufada z baraniny	590	Gąski lub rydze panierowane	627
Zapiekanka z baraniny i warzyw	589	Gołąbki z mięsem	622
13. Dzikizna i dzikie ptactwo	593	Groszek zielony z marchewką	619
Bażant nadziewany farszem polskim	597	„Gruszkii” z ziemniaków	623
Comber z jelenia szpikowany szynką i warzywami	594	Inna wersja zapiekanki z bakłażanów	617
Comber z zającą faszerowany wątróbką gęsią	595	Jarmuż duszony	621
Duszone przepiórki w czekoladzie	597	Kabaczki w sosie śmietanowym	619
Dzika kaczka nadziewana wątróbką gęsią	598	Kalafior pod beszamelem	619
Kuropatwa pieczona z gruszkami	599	Kapusta braise - sposób duszenia	620
Pieczeń z dzika nadziewana słoniną	596	Kapusta pekińska z selerem naciowym	621
Pieczona dzika kaczka z sosem rodzynekowym	600	na sposób chiński	621
Pieczone kuropatwy nadziewane grzybami	599	Kukurydza w maśle	622
Pieczone przepiórki z kurkami	598	Marchewka sauté	616
Pieczony bażant szpikowany szynką i słoniną	598	Marchewka w śmietanie	616
Polędwica z sarny nadziewana farszem polskim	595	Parzybroda z kapusty białej lub włoskiej	622
Polędwica z żubra nadziewana kasztanami	597	Pieczarki w pomidorach	626
lub orzechami	597	Pieczarki w śmietanie	625
Rolada z jelenia z orzechami laskowymi	595	Pomidory duszone	619
Zrazy z dzika w plastrach szynki wędzonej	596	Pory pod beszamelem	619
14. Ryż, kasze i makarony	601	Pyzy z ziemniaków	625
Agnolini z farszem mięsnym á la mantova,	602	Seler naciowy w sosie	616
czyli uszka	602	Smażone bakłażany w cieście	617
Bliny z mąki gryczanej	612	Smażone rydze	627
Budyń z ryżu i raków	609	Szpinak sauté	620
Budyń z ryżu z zielonym groszkiem	609	Warzywa z żółtym makaronem ryżowym	625
Cannelloni - inne sposoby przygotowywania	603	Zapiekanka z bakłażanów	617
i podawania	603	Zapiekanka z pomidorów i cukinii	618

Zielony groszek z boczkiem	618	Płytką z czerwonej porzeczki z sosem miodowym	644
Ziemniaki „boulangere”	624	Pralinki „Rocher”	645
Ziemniaki „Gratin dauphinois”	623	Praliny	645
Ziemniaki „rissollées”	624	Promień słońca	643
Ziemniaki fondantes	623	Przygotowanie czekolady	642
Ziemniaki pieczone z czosnkiem	623	Sos angielski - podstawowy (waniliowy)	649
16. Potrawy z jaj	629	Sos czekoladowy na mleku	650
Jaja mimoza	629	Sos malinowy	650
Jajka molé z fricassee z grzybów	631	Sos morelowo-karmelowy	650
Jaja po wiedeńsku	629	Sos pomarańczowy	650
Jajecznicza z papryką	630	Sos wiśniowy	650
Jajko pocher na mieszance zielonych sałat	631	Sos z kiwi	650
Omlet	629	Syrop podstawowy o gęstości 30°	651
Omlet hiszpański	630	Tarta z jabłkami	645
Omlet po diabelsku	630	Tarta z jabłkami „Tarte Tatin”	642
17. Wypiek pieczywa śniadaniowego oraz tradycyjnego	633	Tarta ze świeżymi owocami	645
Bagietki	636	Tiul dekoracyjny	647
Briosze	635	Tulipany - koszyczki z masy cygaretkowej	646
Bułeczki cebulowe	637	19. Napoje mieszane - alkoholowe	653
Bułeczki ciemne ze słonecznikiem	637	19.1. Short Drinki	653
Bułeczki pszenne drobne	636	Alabama	653
Bułeczki z czekoladą	635	Alexander	653
Bułeczki z rodzynkami	635	Alexander's Sister	653
Chąłki	634	Appetizer Cocktail	653
Chąłki maślane	633	Applecar	653
Chleb niespodzianka	639	Apricot Sour	653
Chleb oliwkowy	638	Bacardi Cocktail	654
Chleb polski	639	Beautiful Melusine	654
Chleb pszenny	637	Between the Sheets	654
Chleb pszenny wyborowy	638	Black Russian	654
Chleb tostowy	636	Blue Devil	654
Chleb żytni	638	Blue Kamikaze	654
Ciasto drożdżowe	634	Blue Monday	654
(bułeczki śniadaniowe lub bankietowe)	637	Bon Appétit nr 1	654
Grahamki	635	Brandy Alexander	653
Półfrancuskie ciasto drożdżowe	641	Brandy Crusta	654
18. Desery - nowe trendy	649	Brandy Flip	654
Beza francuska	649	Bronx	655
Beza włoska	649	Caipirinha	655
Biszkopt „biały” tortowy	648	Caipirissima	655
Biszkopt czekoladowy	648	Champagne Cocktail	655
Biszkopt Jokonda	648	Champagne Polonaise	655
Błaty biszkoptowe-roladowe	649	Cointreau Caipirinha	655
Błaty kokosowe - na bazie białek	648	Daiquiri	655
Ciasto francuskie	647	Far West	655
Ciasto kruche - półslodkie	647	First Night	655
Ciasto parzone	647	Flamingo	656
Cukier gotowany - karmel	652	Kamikaze	656
Desery na ciepło w połączeniu z lodami	641	La Jolla	656
Elementy czekoladowe w deserach	643	Manhattan	656
Filetowanie owoców	649	Margarita	656
Ganasz czekoladowy	646	Martini Cocktail	656
Ganasz malinowy	646	Old Fashioned	656
Ganasz orzechowy	646	Peace Feeler	656
Jokonda dekoracyjna	648	Pink Daiquiri	655
Karmelizowane orzechy laskowe	651	Rum Alexander	653
Karmelizowanie owoców	652	Side Car	656
(jabłek, gruszek, bananów)	651	Violet Flip	656
Krem bawarski	651	Vodka Alexander	653
Krem cukierniczy („patisserie”)	650	Whisky Sour	657
Krem cytrynowy	651	19.2. Long Drinki	657
Krem maślany	651	Almond Eye	657
Krem migdałowy	651	American Fizz	657
Miodowe romby - praliny	645	Americano	657
Mus bananowy	644	Baltimore Egg Nog	657
Mus czekoladowy	643	Bloody Mary	657
Mus jabłkowy	644	Cola Twister	657
Mus pomarańczowo-kokosowy	643	Cuba Libre	657
„Nouvelle cuisine” w cukiernictwie	641	Gin 'n' Tonic	658
Płytką malinowa	644	Gin Fizz	657

Grenadine Fizz	658
Kiss-me-quick	658
Long Island Ice Tea	658
Negroni	658
Playboy Cooler	658
Red Kir	658
Royal Kir	658
Screwdriver	658
Singapore Sling	658
Tequila Sunrise	659
Tom Collins	659
Whisky Highball	659
19.3. Hot Drinki	659
Glühwein (Glögg)	659
Hot Lemonade II	659
Hot Shot (gorący)	659
Icebreaker	659
Irish Coffee (gorący)	659
Mulled Ale	660
Tom 'n' Jerry	660
19.4. Drinki Wieloporcjowe	660
Ale Posset - gorący	660
Bowla Malinowa - zimna	660
French Punch - zimny	660
Krambambuli Punch - gorący	660
Virginia Night Cup - gorący	660
19.5. Rekonstruktory Samopoczucia	661

Bull Shot II	661
Eye-opener Sour	661
Indian Oyster	661
Little Kick	661
Polynesian Pick-me-up	661
Praire Oyster	661
Sputnik	661
20. Napoje mieszane bezalkoholowe	663
20.1. Soft Drinki - Zimne	663
Blackcurrant Egg Nog	663
Butterfly Egg Nog	663
Chocolate Costa Brava	663
Cinderella	663
Daisy Drink	663
Lemon Milk Shake	663
Negro Egg Nog	663
Orange Mocha Whip	664
Orange Shake	664
Pink Elephant	664
Praire Oyster	664
(bezalkoholowa)	664
Pussyfoot	664
20.2. Soft Drinki - Gorące	664
Cassis Punch	664
Orange Grog	664
Pilgrim's Cider	664
Indeks	665