INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_OvKč.2,3/02/03/16
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 2. ročník
Tematická oblast	Složitá obsluha
Tematický okruh	Práce u stolu hosta – flambování palačinek
Datum tvorby	9.12. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotným výkladem, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

Složitá obsluha

Práce u stolu hosta – flambování palačinek

Flambování palačinek

(dohotovení pokrmu u stolu hořícím alkoholem)

- Ze zadělaného těsta upečeme palačinky

Na flambovací vozík připravíme veškerý potřebný inventář

- ❑ Talíře
- ❑ Překládací příbory
- ❑ Pánve

… a potřebné ingredience

- ❑ Misky s oříšky, kokosem
- ❑ Cukr
- ❑ Ovocné šťávy
- ❑ Alkohol
- ❑ Ovoce
- ❑ Mátu či meduňku na ozdobu

- Cukr roztavíme na karamel a podlijeme džusem
- V roztoku „vykoupáme“ palačinky
- Na povrch nasypeme ingredience
- Pomocí překládacího příboru je složíme na čtvrtiny
- Na druhé pánvi rozpustíme máslo a palačinky do této pánve přeložíme

- Polejeme alkoholem a opatrně zapálíme
- Dodržujeme bezpečnostní pravidla !!!
- Hořící povrch palačinek přeléváme
- Když plamen zhasne, palačinky přeložíme na klubový talíř
- Ozdobíme vkusně dle vlastní fantazie a podáváme

POUŽITÉ ZDROJE

- SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha, nakladatelství učebnic Fortuna, 2006, ISBN 80-7168-333-7, vydání první.
- Fotografie: Archiv SOUp