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.2,3/02/03/18
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Studené kuchyně
Tematický okruh	Obložené chlebíčky, chuťovky
Datum tvorby	18.10. 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

Studené kuchyně

Obložené chlebíčky, chuťovky

Význam studené kuchyně

- Pokrmy studené kuchyně rozšiřují nabídku na jídelním lístku
- Jsou náročné na přípravu - vyžadují mimořádnou pečlivost
- Použité potraviny musí splňovat záruku kvality
  - Prvotřídní jakost
  - Čerstvost a nezávadnost
- Používáme potraviny tepelně opracované
  - Maso, zeleninu, brambory ….
- Používáme potraviny syrové, ty si zachovávají větší množství vitamínů a živin
  - Zeleninu, ovoce
- Výrobky podáváme jako předkrmy, samostatné pokrmy, přesnídávky
- Hotové uchováváme v chladu - rychle podléhají zkáze
- Podáváme vždy vychlazené

Rozdělení studené kuchyně

Základní výrobky

- Aspiky
- Majonézy
- Dresinky
- Krémy, pěny
- Pomazánky
- Paštiky
- Ochucená másla
- Saláty

Obložené chlebíčky, chuťovky

- Sýrové
- Se salátem
- S uzeninou
- Rybí
- Ostatní

Jednoporcové výrobky

- Předkrmové kusovky
- Výrobky ze sýrů a vajec

Masové výrobky, výrobky z ryb

- Plněná masa
- Marinovaná masa
- Masa s krustou
- Masa v obalu
- Rolovaná masa

Obložené chlebíčky

- Patří k nejčastějším a nejoblíbenějším výrobkům studené kuchyně
- Základ tvoří plátek bílé, chlebíčkové veky, černého chleba, celozrnného pečiva
- Mohou mít různý tvar
- Podle základní použité suroviny je dělíme na
  - Masové
  - Sýrové
  - Uzenářské
  - Rybí …..
- Podle velikosti se dělí na
  - Sendviče
  - Chuťovky
  - Kanapky

Chuťovky

- Jsou nejmenším druhem chlebíčků
- Základ tvoří malé vypíchnuté tvary
  - Z bílé veky
  - Sýra
  - Tmavého chleba
  - Šunky

- Zdobíme je chuťově výraznou surovinou
  - Různé pěny
  - Sardelová očka
  - Plněné olivy
  - Ořechy
- Suroviny spojujeme párátkem

POUŽITÉ ZDROJE

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