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.2,3/02/03/19
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Studené kuchyně
Tematický okruh	Jednoporcové výrobky kusovky, výrobky ze sýrů a vajec
Datum tvorby	23.10. 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

Jednoporcové výrobky

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

Předkrmové kusovky - několik příkladů

Představují velmi široký sortiment předkrmů, podle druhu použitých surovin

- Plněná zelenina
  - plněná rajčátka
  - plněné okurky
  - plněný pórek
- Plněné ovoce
  - plněné broskve
  - plněné hrušky
  - plněná jablka
- Dezertní výrobky - slané
  - linecké košíčky plněné
  - listové trubičky plněné pěnami
- Sladké dezerty
  - sortiment cukrářských minidezertů
- Výrobky z ryb
  - rybí rosoly
  - ryby v aspiku
  - ryby v marinádě

Výrobky ze sýrů a vajec - několik příkladů

➢ Sýrové dezerty

- plněný hermelín
- sýrové rolády
- sýrové kostky
- sýrové kornoutky

➢ Plněná vejce

- s vaječnou fáší
- s lososovou pěnou
- se šunkovou pěnou
- s vídeňským krémem
- s pažitkovým krémem

➢ Ostatní

- vejce s kaviárem
- humrová vejce
- vejce kardinál
- vejce s krevetami
- pikantní zdobené vejce

POUŽITÉ ZDROJE

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