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.2,3/02/03/20
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Studené kuchyně
Tematický okruh	Masové výrobky a maso, příprava nářezů a studených mís
Datum tvorby	26.10. 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

Masové výrobky a maso,
příprava nářezů a studených mís

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

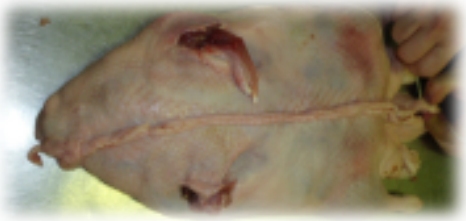
- Předkrmové kusovky
- Výrobky ze sýrů a vajec

Masové výrobky a maso

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

Galantiny

- Připravují se z drůbeže či pernaté zvěřiny
- Před přípravou se vykosťuje



- Vykostěný plát plníme masovou fáší
- Zformujeme opět do tvaru drůbeže
- Vaříme ve vývaru v plátěném ubrousku, vychladíme, nakrájíme
- Řadíme sem

★**Galantinu z kuřete**

★**Štrasburskou kachnu**

Rolovaná masa

Kuřecí roláda

- Kuře vykostíme od hřbetu
- Masový odpad musí být minimální
- Plát masa naklepeme, potřeme hořčicí
- Poklademe připravenou náplní, párkem
- Ozdobíme salámem, kapií
- Posypeme želatinou, zabalíme, zpevníme provázkem
- Upečeme dozlatova
- Vychladíme, krájíme, zdobíme na tácy
- Náplně mohou být různé př. s ovocem

Masa

Syrová masa se:

- Marinují (směs koření a oleje)
- Nakládají (do nálevů - jogurtové, koňakové, vinné, bylinkové)

- Po upečení a vychlazení se krájí do mís
- Doplňují se sýry
- Dekorují zeleninou

Nářezy a studené mísy

- Skládané z průřezu veškerého sortimentu
  - sýrové výrobky
  - skládané sýry
  - sýrové rolády

  - masové rolády
  - pečená masa
  - uzeniny

POUŽITÉ ZDROJE

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