

# Technologie přípravy pokrmů

## Vybavení kuchyně

Mgr. Kamila Kroupová

# Zařízení a vybavení kuchyně

## Nože

- \* Je kladen velký důraz na kvalitu a druhy nožů, které kuchař během přípravy pokrmů používá.
- \* Každý profesionální kuchař by měl vlastnit své osobní kvalitní nože různých typů, aby mohl dle potřeby suroviny kvalitně zpracovat a připravit.
- \* Nesprávný výběr nože, jeho špatná kvalita, nesprávné nabroušení má vliv na kvalitu zpracování surovin, estetický vzhled pokrmu a bezpečnost práce.

# Jak vybrat správný nůž

- \* **Výběr základního setu nožů**
- \* Základní set nožů by měl ale obsahovat alespoň následující vybavení. Kuchařský nůž, vykost'ovací nůž, malý krájecí nůž, vroubkovaný nůž a ocílku.
- \* Je dobré na kvalitě a tvrdosti ocele nešetřit.



# Kuchařský nůž



- \* Vedle klasického kuchařského nože se můžeme setkat s tak zvaným japonským kuchařským nožem. Také jeho čepel bývá vyrobena z kvalitní oceli, ale je tenčí a tedy lehčí.
- \* Tenká čepel japonského nože je ideální například při krájení zeleniny, ale krájení tvrdších ingrediencí je lepší se s takovým nožem vyhnout.



## Nůž vykost'ovací



- \* Nůž s flexibilní čepelí je vhodný například při vykost'ování drůbeže nebo ryb, kde je důležité maso odkrojit co nejtěsněji od kosti.
- \* Nůž s pevnou čepelí je vhodný například při odblaňování masa.

## Filetovací nůž

- \* Je vhodný při zpracování celých ryb a bývá také flexibilní.



## Malý krájecí nůž

- \* Existují dva základní tvary malého krájecího nože, rovný a zahnutý



## Santoku nůž

- \* Kuchařský nůž s oválnou špičkou se nazývá santoku nůž. Výbrusy na čepeli dovolují, aby se mezi čepel a krájenou surovinu dostal vzduch a tak se nelepila na čepel.



## Vroubkovaný nůž

- \* Zvolíme pro krájení surovin, které mají tvrdší krustu a měkký vnitřek, který nechceme příliš zmáčknout.

## Ocílka

- \* Ocílku nepoužíváme, abychom nůž nabrousili, ale abychom již nabroušený nůž udrželi ostrý.
- \* Při používání nastavíme nůž vůči ocílce v úhlu 20°



# Vybavení kuchyně

- \* Sporáky, smažící pánve, fritézy, kotle, ledničky, trouby, konvektomaty, gril.
- \* Důležitá je výška pracovních ploch stolů (pracovní linky spolu s ostatním zařízením kuchyně).
- \* Pracovní pomůcky kuchaře jsou z různých materiálů, musí se však dobře udržovat čistota a zdravotní nezávadnost pomůcek.
- \* Důležitá je bezpečnost pracovníků výrobního střediska (fungující stroje a zařízení, osvětlení, klimatizace, protiskluzné podlahy, používání ochranných pracovních pomůcek).
- \* Důraz je kladen na hygienické předpisy – hygiena pracovníka (osobní prádlo, krátké vlasy, nehty, bez ozdobných předmětů – náušnice, hodinky),
- \* Hygiena pracoviště, **před** podáváním pokrmů i při něm (oddělený inventář i pracovní plochy).
- \* Pravidelná sanitace provozu, dostatek čistících prostředků.











# Moderní zařízení - konvektomat



# Základní funkce konvektomatu

- \* Všechny tepelné úpravy vycházejí ze tří základních funkcí, **horký vzduch, kombinace horkého vzduchu s párou a vaření v páře.**
- \* Zařízení označované jako konvektomat umožňuje tepelnou přípravu pomocí horkého vzduchu, pomocí horké páry, nebo libovolnou kombinací vzduchu a páry, a to v širokém rozpětí teplot mezi 30 až 300 °C. Základními argumenty pro pořízení a využívání konvektomatu bývají: úspora prostoru, úspora času a nákladů a lahodnější chuť potravin při zavedení šetrnějších metod přípravy.

## \* Konvektomat šetří provozní náklady

- \* Multifukční zařízení, které dokáže na ploše 1 m<sup>2</sup> připravovat podle velikosti třeba až 120 kg masa, ale také přílohy i moučník bez rizika smíchání vůní nebo chutí, plně nahradí klasickou troubu, gril, kotel, fritézu, výklopné pánve, parní zařízení, mikrovlnnou troubu a holdomat. Tím při zařizování kuchyně výrazně ušetříte na ostatním gastro vybavení, ale také třeba na prostoru, který můžete využít jinak, a na energii a vodě, které by jinak každý ze spotřebičů využíval zvlášť.
- \* Konvektomat vyniká úsporným provozem. Ohřev vzduchu nebo páry a předávání tepla pokrmům je velmi energeticky efektivní, mimo to se při vaření ohřívá jen minimum další hmoty přístroje. Konvektomat dosahuje provozní teploty v řádu jednotek minut, a to včetně vyrobení páry.



## \* Konvektomat šetří čas

- \* Profesionální konvektomaty pracují se zavážecím vozíkem a s jednotnými gastronádobami. Celková manipulace před tepelnou úpravou a po ní, převoz do šokeru nebo udržovací skříně, vše probíhá zavážecím vozíkem a neuvěřitelně šetří čas. Díky zmíněnému rychlému dosažení provozní teploty a možnosti připravovat v jedné komoře konvektomatu najednou více potravin a ve velkém množství ušetříte opět další čas. A čas jsou, jak známo, peníze.
- \* Na konci směny se konvektomat díky zabudované funkci mytí sám vydezinfikuje a připraví na druhý den. Mytí bez obsluhy tak opět především šetří spoustu času.

## \* Konvektomat vaří šetrným způsobem

- \* Při pečení s regulovanou vnitřní vlhkostí prokazatelně dochází k menším váhovým úbytkům masa a to při zachování křupavé kůrky. Efektivita takové přípravy potravin se opět projeví i na penězích.
- \* Díky přesnému nastavení teploty, vlhkosti a času lze konvektomat využívat také k velmi populárnímu nočnímu pečení, kdy příprava masa probíhá za relativně nízké teploty celou noc.
- \* Při správné volbě velikosti a funkcí lze konvektomatem výrazně zjednodušit procesy ve velké i v malé kuchyni.



# Zařízení pro uchování pokrmů

## Termoporty

- \* Skřínky nebo bedny, které slouží k přepravě teplých i studených pokrmů a nápojů. Vyrábějí se z odolných plastických hmot nebo z nerez. Mají odnímatelné vrchní víko, u skříněk se otevírají přední dvířka.



## Termosy

- \* Ideální na přepravu nápojů, polévek a pokrmů. Izolaci tvoří vrstva vzduchu mezi pláštěm a vnitřní vkládací nádobou. Termosy se vyrábějí v různých objemech a s výpustným kohoutem nebo bez něj.

1 x 200



## Termoizolační tablet

- \* Slouží k bezpečné distribuci porcovaných jídel v zařízeních sociálních služeb a nemocnicích. Možnost současného uložení teplých a studených pokrmů.



## Režony a ohřívací skříně

- \* Před výdejem ohřívají nádobí a slouží ke krátkodobému uchování pokrmů, které snášejí suché teplo. Zdrojem tepla bývá plyn, pára nebo elektřina.



## Zásobník a ohřivač nápojů

- \* Zásobník s výpustným kohoutem je určen pro ohřev a udržování teplých nápojů při výdeji. Lze si samostatně regulovat teplotu až do 100 °C.



## Výdejní vodní lázeň

- \* Vhodná pro udržování teploty pokrmů při servírování. Voda je ohřívána párou, plynem nebo elektřinou. Vodní lázně mohou být stolní i pojízdné.



# Druhy skladů

\* **Suché:** Udržuje se v nich teplota kolem  $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Skladuje se zde převážně cukr, pečivo, obiloviny, luštěniny, olej.

**Chladné:** Zde se udržuje přirozená teplota. Zásada v tomto skladu je, že převládá vysoká vlhkost a prostory musí být dokonale větrány. Skladují se zde převážně brambory, ovoce, zelenina, nápoje, kompoty nebo vejce.

**Chlazené:** Udržuje se zde teplota od  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Vše se musí skladovat odděleně. Chlazené sklady využíváme např. pro maso, drůbež, cukrářské výrobky, masné výrobky, mléčné výrobky.

\* **Mrazící:** Udržuje se zde teplota od  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  až do  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ . V těchto skladech lze skladovat potraviny i dlouhodobě. Skladuje se zde např. maso, ryby, pečivo nebo polotovary.

# Chladicí a mrazicí zařízení pro gastro provozy

- \* - účelem je snížení teploty pro omezení množení škodlivých bakterií, plísní a kvasinek v potravinách
- **chlazení** je způsob krátkodobého uchovávání potravin při teplotě 0 až 5 C
- **zmrazování** slouží k dlouhodobému uchovávání potravin , obvykle při teplotě -18 C až -24 C
- chlazení je většinou kompresorové , kde je chladicí agregát, elektromotor, kompresor a výparník
- chladicí zařízení pro kuchyně restaurací a profesionální gastro provozy jsou většinou s nuceným oběhem s ventilátorem
- **gastro chlazení** to jsou chladničky, chladicí skříně, chladicí stoly, vitríny, chladicí pulty a chladicí boxy



**Zdroje:**

ŠEBELOVÁ, Marie, HORNÍK, Jaromír, ed. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce*. Praha: Parta, 2005. ISBN 8073200767.