

# Technologie přípravy pokrmů

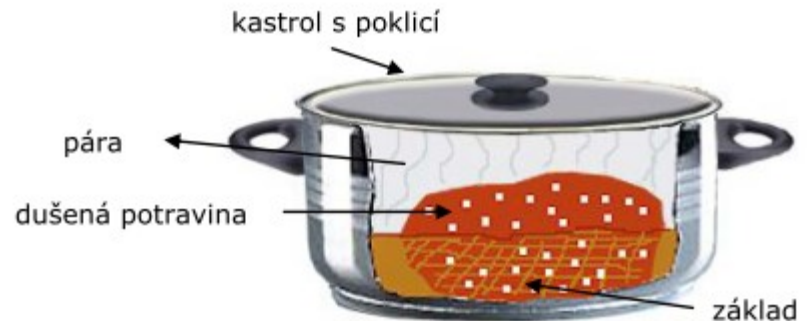
Metody tepelných úprav  
metoda dušení

Mgr. Kamila Kroupová

TPP Illková: str.

# Metoda dušení

- \* Dušení je tepelná úprava potravin a pokrmů v malém množství tekutiny a tuku v uzavřené nádobě.
- \* Dusí se hlavně maso, zelenina, rýže, houby apod.
- \* Potraviny můžeme dusit na sporáku v hrnci s poklicí nebo také v troubě v odpovídajícím nádobí s poklopem.
- \* Pod dušená masa se používají **základy**, které výslednému jídlu dodají lepší chuť.



# Technologický postup při dušení masa

Maso v celku, nakrájené na plátky, kostky nebo nudličky opečeme na oleji, přidáme sůl a koření. Opékáním masa zabráníme vyluhování chuťových a vonných látek do šťávy.

Maso podlijeme vařící tekutinou asi do 1/3 masa.

Pod masa se zpravidla připravují základy (z osmažené nakrájené cibule, zeleniny nebo cibule a koření).

Těmito přísadami získá šťáva chuť i barvu.



# Příprava základů



- \* Pod pojmem **základy** rozumíme vhodně upravené potraviny, jako jsou cibule a kořenová zelenina, které se používají pro přípravu dušených pokrmů.
- \* Základy připravujeme s použitím tuku. Zpravidla používáme olej nebo máslo.
- \* Potraviny na přípravu základů upravujeme restováním. Délka závisí na charakteru pokrmu.
- \* Do základu dle charakteru pokrmu přidáváme přísady – rajčatový protlak, citron, ocet, víno a různé druhy koření.

# Cibulový základ

Cibulový základ (tuk a cibule) - oloupanou a nadrobno nakrájenou či na plátky nakrájenou cibuli osmahneme. Podle stupně osmažení dělíme tento základ na světlý, zlatavý a tmavý.

Barva cibulového základu se zpravidla odvíjí od druhu zpracovávaného masa.

Na světlé maso (drůbeží, rybí, telecí) se připravuje světlý základ, na maso vepřové základ zlatavý a na hovězí maso nebo zvěřinu základ tmavý.



# Paprikový základ

Paprikový základ (tuk, cibule a mletá paprika) – očištěnou cibuli nakrájíme – zpěníme nebo osmahneme do zlatova a papriku v ní promícháme (pozor na spálení a zhořknutí).

Při sypání papriky do základu se doporučuje odtažení nádoby s tukem a cibulí mimo tepelný zdroj a poté rychlé vmíchání papriky. Následuje jen lehké osmahnutí papriky v základu a zalití vodou nebo vývarem.

Při přípravě paprikového základu se požívá častěji paprika sladká. Může se však používat také paprika pálivá.



# Zeleninový základ

Zeleninový základ (tuk, cibule, kořenová zelenina – celer, mrkev, petržel) – zeleninu nakrájíme na tenké plátky, nudličky nebo nastrouháme.

Osmažíme na tuku a potom přidáme cibuli. Přilijeme vodu nebo vývar.

Stupeň osmažení je závislý na potravině, kterou na tomto základu upravujeme.



# Zahušťování dušených pokrmů

Dušené pokrmy se dále upravují zahušťováním. Získáme tím omáčky nebo šťávy. Na zahuštění se používá hladká mouka (zaprášení), jíška, zasmažka, opražená mouka, máslová kulička, zálivka z mléka nebo smetany, lisovaná potravina, suchý chléb, žloutek.

Dušená masa připravovaná na zeleninovém nebo cibulovém základě se nemusí zahušťovat. Získáme tak přírodní šťávu.

Video: kulinářské umění - [Dušení masa a klasické české omáčky](https://www.kulinarskeumeni.cz/modul/26/kurz)

<https://www.kulinarskeumeni.cz/modul/26/kurz>





## **Zdroje:**

POHLREICH, Zdeněk. *Kulinárium*. Praha: Sevruga, 2017. ISBN 978-80-906893-0-5.

Technologie přípravy pokrmů 1., Hana Sedláčková, Pavel Vstoupal, Nakladatelství Fortuna 2002

Technologie přípravy pokrmů 2., Hana Sedláčková, Nakladatelství Fortuna 2002

## **Obrázky:**

[http://ajinyrecepty.cz/wp-content/uploads/2015/05/DSC\\_0019-1024x576.jpg](http://ajinyrecepty.cz/wp-content/uploads/2015/05/DSC_0019-1024x576.jpg)

<https://data.labuznik.cz/labuznik/images/400x300/4540.jpg?1>

<http://media.igurmet.cz/yummy/94/09/9409f29aeeaa90a72b1b7c7798415bbe.jpg>