evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ

Pokrmy studené kuchyně rozšiřují nabídku na jídelním lístku. Jejich příprava je náročná, vyžaduje pečlivost, nápaditost a ladění barev a chutí.
Studené pokrmy podáváme jako předkrmy, samostatné pokrmy, přesnídávky, pokrmy při rautech, banketech vždy dobře vychlazené.

Používáme – syrové nebo tepelně zpracované potraviny, koření, dochucovací prostředky.

Druhy výrobků studené kuchyně – aspik, rosol, marinády, pochoutková másla, majonézy, masové a sýrové pěny, paštiky, fáše, galantiny, složité saláty, plněná a obložená vejce, plněné zeleniny a ovoce.

Zásady správné přípravy pokrmů ve studené kuchyni

- všechny suroviny opláchneme, očistíme, podle potřeby uvaříme
- rosol, paštiky připravíme den dopředu
- saláty ze syrové zeleniny dokončíme nejdříve půl hodiny před podáváním
- používáme kvalitní suroviny
- všechny suroviny pečlivě nakrájíme, promícháme, ochutíme, hotový výrobek ozdobíme, vychladíme
- dbáme na estetickou úpravu hotového výrobku

ROSOLY

Rosol přírodní = rosol – je připravený z telecích a vepřových nožiček, kůže

Rosol umělý = aspik – je připravený z vývaru a želatiny

Použití – k potírání (leštění) pokrmů

k přípravě rosolové majonézy
k přípravě krycích rosolových omáček
v pevném stavu (vykrajování) ozdoba mís
tekutým zaléváme masa, pěny, zeleninu, ovoce

http://www.gastromenu.cz/aspiky/ (19.2.2012) http://www.vahala.cz/cs/vyrobek/narez-v-aspiku-1-6-kg (19.2.2012)

Využití rosolu, aspiku ve studené kuchyni

Marinády a dresinky

Marinádami zvýrazňujeme chuť pokrmů. Potraviny (maso) do nich nakládáme a zároveň je tak konzervujeme.

Příprava – ocet, koření, bylinky, cibule, víno, olej, kořenová zelenina, majonéza

Do připravené marinády maso vkládáme obvykle na 1 den.

http://www.glasslock.cz/boxy-na-nakladane-maso (19.2.2012)
http://recepty.blesk.cz/clanek/recepty/594/kruti-delikatesa.html (19.2.2012)

Maso naložené v marinádě před přípravou, po tepelné úpravě

Pochoutková másla

Příprava – máslo a přísada (kapary, kečup, okurka, sardelová pasta, kaviár)

Použití – pomazánky (chlebíčky, plněná vejce)

http://www.mimibazar.sk/recept.php?id=10714 (19.2.2012) http://www.chovatelka.cz/clanek/udelejte-si-bylinkove-maslo (19.2.2012)

Bylinkové máslo, příprava z bylinek, koření

Majonéza

Příprava – vaječný žloutek, olej, sůl, citronová šťáva

Použití – základ pro speciální druhy majonéz

spojování salátů
k přípravě studených omáček

http://www.topzine.cz/otravy-co-vsechno-vas-muze-otravit (19.2.2012)
http://www.modrystatek.cz/dovolena-ubytovani---jednoduché-saláty (19.2.2012

Příprava a použití majonézy

Masové a sýrové pěny

Příprava – z jatečného masa, šunky, zvěřiny, drůbeže, jater, ryb, sýrů.

Maso používáme tepelně upravené, několikrát umleté, prolisované, spojujeme máslem, smetanou, aspikem, základní omáčkou, dochucujeme kořením, suroviny společně vyšleháme, tvarujeme v tvořítkách, zdobíme a leštíme aspikem.

Požití – podáváme samostatně v lodičkách, plníme jimi vejce, zeleninu, ovoce

http://www.labuznik.com/recept/plnena-vejce-s-tunakem/ (19.2.2012)
http://www.vyrobalahudek.cz/archiv/index.php?st=vyrobky (19.2.2012)

Plněná vejce a rajčata

Paštiky

Příprava – z vepřového, telecího masa, zvěřiny, drůbeže, jater, slaniny. Základem je syrové nebo tepelně upravené maso, několikrát umleté, prolisované, do hmoty přidáme žloutky nebo celá vejce, dochutíme kořením, doplňujeme (žampiony, sardelemi, vínem). Naplníme do tvořítek vytřených olejem, plníme jen částečně a zakryjeme pergamenovým papírem (alobalem, slaninou).

Tepelně upravujeme v páře, vaříme ve vodní lázni, pečeme (paštičky v těstě).

Podáváme – vychlazené

http://www.toprecepty.cz/recept/1792-pastika-z-kurecich-jater/ (17.2.2012)
http://hn.ihned.cz/c1-47735280-nedelni-menu (17.2.2012)

Paštika z drůbežích jater

Fáše

Příprava – podobná jako u paštik, mleté maso, namočená žemle, vaječný žloutek, koření. Suroviny promícháme, necháme v chladu odležet, dále tepelně neupravujeme.

Použití – náplně při výrobě galantin.

Galantiny

Příprava – z vykostěné drůbeže, telecího hrudí, vepřového bůčku, pernaté zvěřiny, plníme fáší. Maso upravíme do plátu, naplníme fáší, zformujeme do tvaru drůbeže, zašijeme, zabalíme do plátěného ubrousku (alobalu), vaříme v ochuceném vývaru táhnutím 3 - 4 hodiny, vychladíme, odstraníme nit, rozbalíme, krájíme příčnými řezy, podáváme studené.

http://www.ceskatelevize.cz/porady/10169912986-kucharska-pohotovost/recepty/117-kureci-galantina/ (17.2.2012)

Drůbeží galantina

Složité saláty

Příprava – ze zeleniny, brambor, luštěnin, vajec, masa, sýrů, ryb, ovoce. Suroviny krájíme na kostičky, nudličky, plátky, spojujeme (vážeme) majonézou. Můžeme zlehčovat kysanou smetanou, jogurtem.

Dochucování – chuť zvýrazňujeme octem, citronovou šťávou, kečupem, pepřem, cukrem, hořčicí, vínem, koňakem, cibulí, česnekem, olivami.

Po dochucení a promíchání necháme saláty vychladit.

Dělení salátů podle způsobu přípravy a použitých surovin

masové saláty s majonézou (vlašský, drůbeží, vajíčkový)

masové saláty bez majonézy (bulharský)

rybí saláty (z makrel, z uzenáčů)

saláty z korýšů (z raků, krabů)

zeleninové saláty (bramborový, řecký, francouzský)

těstovinové a rýžové saláty

ovocné saláty – se sladkou zálivkou

s majonézou

Použití složitých salátů

-samostatný pokrm doplněný základní surovinou podle názvu

- k přípravě chlebíčků

- k přípravě plněných zelenin (paprika, rajčata, okurka)

- jako přílohu k hlavním jídlům

- jako součást nabídkových stolů (rauty, bankety

http://www.czechspecials.cz/specialita/masov (17.2.2012)
http://archiv.vlasta.cz/vanoce/vanocni-recepty/staticky/clanky/rychly-bramborovy-salat/ (17.2.2012)

Masový salát **Bramborový salát**

http://www.smakoun.cz/index.asp?inc=detail&kod=846834&id=5&pu_lo=&stranka=2&dle=nazev&jak=ASC (17.2.2012)
http://prostreno.bety.cz/recepty/349/Barevny-ryzovy-salat/images?pimg=427 (17.2.2012)

Těstovinový salát **Rýžový salát**

http://www.lahudkyprima.cz/index.php/salaty.html (17.2.2012)
http://www.srecepty.cz/ingredience/garnat (17.22012)

Vaječný salát **Salát z korýšů a rýže**

Plněná a obložená vejce

Připravujeme – z tepelně upravených vajec, náplní, salátů studených omáček doplňků, přísad

http://www.vseovareni.cz/recepty/plnena-vejce1/ (17.2.2012)

Příprava plněných vajec

http://prostri.kuchyne.dumazahrada.cz/recepty/tag/plnena-vejce.aspx (17.2.2012)
http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2010/11/5/clanky/nahlednuti-do-ruske-kuchyne-a-recepty-navrch/ (17.2.2012)

Plněná vejce

Plněná zelenina a ovoce

Příprava – používáme různé druhy ovoce, zeleniny, ovoce marinujeme v mírně sladkém nálevu s vínem. Na plnění vždy používáme čerstvé suroviny. Plníme saláty a pěnami. Po naplnění zdobíme, potíráme (leštíme) aspikem.

http://www.labuznik.com/recept/plnena-rajcata-s-avokadovym-salatem/ (17.2.2012)
http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/210562221900039/?deid=1137&recept=851 (17.2.2012)

Rajčata plněná avokádovým salátem

Plněná okurka

http://www.iprima.cz/prostreno/recepty/plnena-broskev (17.2.2012)
http://www.restaurantpetr.cz/restaurant-azyl-fotografie (17.2.2012)

Plněná broskev

Plněná hruška

Obložené mísy

Příprava – uzeniny, sýry, galantiny, paštiky, plněná masa, ryby, drůbeží závitky, plněné rolky, doplňujeme čerstvou nebo ovařenou zeleninou.

Druhy obložených mís

Nářezy – z různých druhů uzenin, majonézových salátů, konzervovaných ryb, vajec, sýrů, zeleniny, ovoce

http://eshop.svatbyahostiny.cz/?13,kombinovana-narezova-misa-z-uzenin-a-syru-velka (17.2.2012)

Nářezová mísa z uzenin, sýrů, ovoce

Švédská mísa - je sestavena za složitějších výrobků z ryb a plněných vajec. Jsou to malé porce v aspiku, vejce plněná různými pěnami, medailonky z ryb.

http://eshop.ufreda.cz/studena-kuchyne-predkrmy-c-1_267_270.html (17.2.2012)

Mísy předkrmové – sestavujeme z několika druhů malých pikantních výrobků

http://www.cateringshop.cz/cateringshop/eshop/1-1-Kanapky/0/0/row (17.2.2012)

Mísy pro slavnostní stolování a výstavní mísy – jsou sestaveny z různých výrobků studené kuchyně

http://www.chlazenajidla.cz/svatby_rauty_catering/fotogalerie_nasi_produkce (17.2.2012)

Obložené chlebíčky

Příprava – z bílé veky, toastového chleba, černého chleba, žemle. Krájíme na tenké plátky (čtverce, obdélníky, kolečka, rybičky, kytičky, srdíčka)

Druhy obložených chlebíčků

Jednoduché (automatové) – bílou veku potřeme máslem, obložíme různými potravinami (uzeniny, sýr, zelenina, vejce, pěny)

Chlebíčky lahůdkové – opečený plátek žemle potřeme po vychladnutí máslem a doplníme jednou hlavní potravinou (ryba, paštika, kaviár, sýr, pečeně)

Sendviče – tenké plátky anglické veky, potřeme máslem, obložíme pečeným masem, drůbeží, sýrem, vejci, rybami, šunkou přikryjeme druhým plátkem veky potřeným máslem

.http://www.cateringshop.cz/cateringshop/eshop/3-1-Chlebicky (17.2.2012)
http://www.facestar.cz/recepty/sendvice-s-uzenym-kurecim-prsickem-arasidovym-maslem-a-smazenymi-pataty (17.2.2012)

Jednoduché chlebíčky

sendviče

Kanapky

Příprava – jsou malé obložené chlebíčky (kulaté, oválné, hranaté) z bílého pečiva nebo černého chleba, opečeme, obložíme jako chlebíčky, zdobíme

http://ona.idnes.cz/silvestrovske-chutovky-a-kanapky-idealni-na-zobani-fhc-/recepty.aspx?c=A091228_133102_recepty_ves
http://www.javea-organisers.com/catering.htm (17.2.2012)

Kanapky

Chuťovky

Příprava – jako kanapky, ale pečivo není opečené

http://www.pene.estranky.cz/fotoalbum/chutovky/chutovky-kulate-vykrajovane-mix.-5..html (17.2.2012)
http://www.vyrobalahudek.cz/archiv/index.php?st=vyrobky (17.2.2012)

Chuťovky

Předkrmy

Předkrmy jsou lahůdkové druhy pokrmů, které podáváme v malých porcích. Jsou základem složitého menu. Povzbuzují chuť k jídlu, podněcují vylučování trávicích šťáv.

Podáváme – v malých porcích (50 – 120 g)

vzhledný

pikantní

Druhy předkrmů

Studené předkrmy – podáváme před polévkou

Příprava – z vajec, ryb, korýšů, měkkýšů, jatečného masa, zvěřiny, drůbeže, složitých salátů, lněné zeleniny, sýrů

http://www.foodtv.cz/content/453 (17.2.2012) http://www.bonduelle.sk/vyrobek.php?id=452 (17.2.2012)

Studený předkrm

Teplé předkrmy - podáváme po polévce

Příprava – z vajec (ztracná, zapečená, omelety, plněné omelety), těstovin, rýže, zeleniny, ryb, masa, vnitřností, sýrů)

http://prostri.kuchyne.dumazahrada.cz/recepty/?category=36&cuisine=21&preparation=0&method=0&price=0&difficulty=0&orderby=0 (17.2.2012)
http://nahac.hotelakademie.cz/restaurace-a-bary/gastroakce/mesic-s-chrestem/ (17.2.2012)

Plněná slaná omeleta

Zapečený chřest

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002