

Technologie přípravy pokrmů

Metody tepelných úprav
metoda dušení
Mgr. Kamila Kroupová

TPP Illková: str. 24

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 $\frac{1}{3}$ 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 používá 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

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

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