



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.2,3/02/03/17
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Studené kuchyně
Tematický okruh	Studené pokrmy a předkrmy - Základní výrobky
Datum tvorby	14.10. 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

Studené pokrmy a předkrmy

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
- ★ Krémy, pěny
- ★ Ochucená másla
- ★ Majonézy
- ★ Pomazánky
- ★ Dresinky
- ★ Paštiky
- ★ Saláty

Obložené chlebičky, chuťovky

- ★ Sýrové
- ★ Rybí
- ★ Se salátem
- ★ Ostatní
- ★ S uzeninou

Jednoporcové výrobky

- ★ Předkrmové kusovky
- ★ Výrobky ze sýrů a vajec

Masové výrobky, výrobky z ryb

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

Základní výrobky

Používají se jako základ pro výrobu následných výrobků

Pěny, krémy

- ★ Připravují se z tepelně připraveného masa, zvěřiny, drůbeže, ryb, jater, šunky, sýrů apod.
- ★ Základ jemně umeleme (vyšleháme)
- ★ Pojídlem je máslo, smetana, tavený sýr, tvaroh, žervé
- ★ Na zpevnění se přidává aspik
- ★ Nejčastěji jimi plníme vejce
 - ★ Zeleninu (okurky, papriky, rajčata)
 - ★ Ovoce (hrušky, jablka)
- ★ Pěny můžeme tvarovat do tvořítek a potírat (leštit) aspikem
- ★ Plnit do taštiček (z listového těsta s otvorem)

Fáše

- ★ K vařeným prolisovaným žloutkům přidáme
 - ★ Majonézu
 - ★ Sardelovou pastu
 - ★ Sůl
 - ★ Citronovou šťávu
 - ★ Worcesterovou omáčku
- ★ Vše vyšleháme do hladka
- ★ Stříkáme cukrářským sáčkem do půlek natvrdo vařených vajec



Pomazánky

- ★ Základem bývá máslo, sýr
- ★ Do nich přidáváme ostatní suroviny a dochucovadla
- ★ Používáme k výrobě jednohubek, obložených chlebičků



Ochucená másla

- ★ Směs čerstvého másla a chuťově výrazných přísad
- ★ Použití na obložené chlebíčky a plnění vajec

Paštiky

- ★ Jemně zpracované směsi z mas a ostatních složek

Majonézy, dresinky

- ★ Základem majonéz jsou žloutky, olej, ocet, sůl
- ★ Základem dresinků je olej, hořčice, ocet, sůl a přídatné suroviny
- ★ Používá se k dochucování, přelivům

Saláty

Dělíme je na

★ Jednoduché - jednodruhové, dochucené

★ Např. luštěninové

★ Složité - více základních surovin

★ Vlašský, hermelínový, italský, bulharský

★ Náplňové - slouží k plnění výrobků (jemný, kompaktní)

★ Kuřecí, Waldorf

★ Dekorativní - používá se na zdobení, osvěžení a doplnění mís

★ Míchaný

★ Skládáný

★ Předkrmové - podávají se, nebo překládají na dezertní talířky

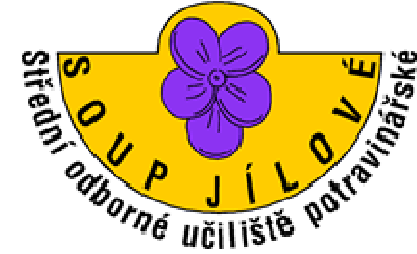
★ Z různých surovin

★ Gurmánské - obohacené o netradiční surovinu

★ Dary moře, artyčoky, křepelčí vejce, atd.



POUŽITÉ ZDROJE



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