

*TECHNOLOGIE
PŘÍPRAVY
POKRMŮ*

Seznámení s učební osnovou

1. příprava pokrmů studené kuchyně
2. příprava pokrmů na objednávku
3. příprava speciálních pokrmů
4. příprava moučníků – použití, zmrzliny
5. teplé a studené nápoje
6. gastronomická pravidla
7. pokrmy cizích kuchyní
8. dietní stravování
9. zásady organizace výrobního střediska

Příprava složitých salátů

Studená kuchyně

- samostatná výrobní činnost, je to specializované pracoviště
- česká kuchyně vyniká – vysokou úrovní a pestrostí
- výroba požaduje teoretické i praktické zkušenosti, vytříbený vkus a smysl pro estetický vzhled upravovaného pokrmu
- úprava je náročná (nevýhoda vůně není tak výrazná)
- při přípravě požadujeme naprostou čistotu, přísné dodržování technologických postupů
- hlavní technologický požadavek – čerstvost použitých surovin, jakost, nezávadnost
- hlavní suroviny – vejce, olej, ryby, brambory, zelenina, ovoce, sýry, uzeniny, kaviár, koryši, lasturovci, okurky, rajčata, hlávkový salát, majonéza
- na dochucování: ocet, citronová šťáva, vorčestr, mletý pepř, želatina
- na jídelním lístku – studený předkrm v menu na prvním místě
- uskladnění výrobků – 3-5 stupňů
- výrobky jsou biologicky hodnotné – kombinace ovoce, zeleniny a sýrů
- v moderním pojetí se snažíme do zpracovaných výrobků co nejméně technologicky zasahovat
- nejlépe se připravují výrobky studené kuchyně na podzim a v létě

Výhody studené kuchyně

- výroba není časově omezena, výrobky jsou umělečtější, složitější
- úprava je náročná, po chuťové stránce lze více improvizovat
- výrobky studené kuchyně se zabývají ženy
- základní výrobky – aspik, rosol, majonéza

Základní výrobky, aspik, rosol, majonéza

Náprava sražené majonézy

- započneme novou majonézu a postupně do ní přidáváme sraženou
- vařená majonéza – smícháme žoutky s určitou dávkou vody, octu a soli. Svaříme hustý krém, do prochládlé zašleháme olej
- majonéza – pro úpravu složitých majonézových omáček, salátů
- pod názvem majonéza se rozumí i určitý pokrm v názvu je uveden doplněk – humří, rybí, drůbeží
- ztužuje se rosolem a zhušťuje se smetanou

Aspik

- používá se vývar z ryb
- přidává se želatina nebo agar
- na 1litr vývaru 5g želatiny
- pozvolné vaření = táhnutí
- dochutíme bílým vínem
- povrchová mastnota se stírá ubrouskem

Rosol

- tyto suroviny obsahují rosolovité látky – vařením se vylučují
- chuťově je jemnější
- ochucujeme vínem Madeira, sherry a bílé víno
- v české kuchyni je pojem rosol – jídlo podobné huspenině
- rosol je náročnější na čištění, povrchovou nečistotu odstraníme ubrouskem

Čištění rosolu - klírování

- pošírování – pozvolné vaření ryb
- rozděláme bílky a postupně je vmícháme do rosolu (táhnoucího)
- nečistý rosol – znovu čistíme
- tuhý povolíme vývarem, málo tuhý rosol přidáme želatinu

Vlastnosti rosolu a aspiku

- čirý, správná konzistence, bez mastnoty, sladkokyselá chuť
- skladování – v chladu, nikdy ne v mrazu, omezená skladovací doba
- použití – polotovar, slouží k zalévání studených pokrmů, ke ztužování majonézy, salátů, k leštění a potahování studených pokrmů
- ztuhlý aspik nahříváme ve vodní lázni
- výrobky – uzený jazyk v aspiku

Marinády

- majonéza s různými přísadami, tepelně zpracovaná zelenina, víno, smetana, kečup, protlak, citronová šťáva, vorčetr
- ve studené kuchyni jde o pokrm z ryb v majonézové marinádě
- na ryby – majonéza zředěna B.V, smetana, citr.šťáva, mícháme vařenou zeleninu, okurky na plátky nebo jemné nudličky, zelený hrášek, zblanžirovaná cibule po vídeňsku (na kolečka), sůl, cukr, uvařenou rybu nechat proležet v marinádě do druhého dne

Rozdělení a druhy salátů a zásady přípravy

Složité saláty

- základní materiál – různá zelenina, ovoce, rybí maso, vařená, dušená, pečená, jatečná masa, ale i drůbež, vejce, uzeniny
- doplňek – brambory, okurky
- vážeme: majonézou, marinádou, dresinky, jogurty, kečup, rajčatový protlak
- zlehčujeme: bílým jogurtem, šlehanou smetanou
- ochucujeme: ocet citr.šťáva, vorčestr, mletý pepř, cukr, hořčice, bílé víno, červené víno, cibule, nálev ze zeleniny
- saláty: čerstvé, připravujeme dle potřeby na den, správně skladujeme, nabíráme nerez přřborem, podáváme ve skle, porcelánu překryté folii

Technologické zásady

- vzájemný, správný poměr surovin
- odpovídající tvarování
- suroviny krájíme na čtverečky, trojúhelníčku, kolečka a nudličky
- odpovídající tuhost zeleniny
- marinováním a proležením výrobky změknu, lépe se s nimi pracuje
- správná chuť, zbytečně nemícháme, ukládáme v nízkých vrstvách, odděleně od ostatních surovin
- podáváme s různými doplňky a obložením
- saláty jsou součástí jiných pokrmů
- nemícháme zbylé saláty do jiných salátů
- uvařenou zeleninu nechat okapat
- nepoužíváme nálev ze zeleného hrášku a nakládané zeleniny
- saláty můžeme ztužit rosolem
- saláty dělíme :
 - podle základních surovin: zeleninový, rybí, masový, sýrový
 - podle druhu masa: vařené, dušené maso

Omáčky

Suroviny: majonéza ředěná máslem, bílé víno, citrónová šťáva, ocet, vyšleháme do jemna, fines – herbes – bylinkové koření

Plněná a obložená vejce, pěny, fáše

- používáme vejce uvařená natvrdo (rozříznutá podélně nebo napříč)
- plní se bílek
- žloutek používáme jako fáši – máslo nebo majonéza, prolisované žloutky, sardelová pasta, rosol,
 - lososová, játrová šunková.....
- zabarvené náplně: rajčatový protlak, dušená drůbeží játra, špenátové maté, u vajec skrajujeme spodek
- můžeme požívat papírové košíčky, do listových lodiček z máslového těsta, podklad je z majonézových salátů či na list hlávkového salátu
- vejce obložená plněná a neplněná
- vejce jsou vařená natvrdo, na hniličku, zastřená vejce
- jsou v majonézových salátech plněná různým obložením (rosol, citron, hlávkový salát, nakládané houby, zelenina, rajčata, uzeniny, okurky,

Vejce plněná

- leštíme rosolem, tvar musí odpovídat původní velikosti
- nesmíme šetřit náplní
- vejce plněná sardelovou náplní

Plněná zelenina

- používáme rajčata, papriky, okurky, brukev, cibule, celer, hlávkový salát, lilek, artyčokové spodečky
- některé druhy musíme oblanžirovat – spařit
- k naplnění používáme: majonézové saláty, drůbeží a rybí maso, konzervované rybí výrobky
- na zdobení: kapie, květák, nakládané okurky, ředkvička, rajče, pěny + leštíme rosolem
- na spojení používáme smetanu a jogurt na zlehčení
- zelenina vždy čerstvá, přiměřená velikost a tvar

Fáš

- se připravuje vždy ze žloutků a dalších přísad sůl, pepř.....

Pěna

- se připravuje z mas – masová, čabajková pěna

Plněné ryby, galantiny

- jídla z ryb jsou nejvíce zastoupena ve studené kuchyni
- mají vysoký obsah minerálních látek
- ryby naplněné – pošírované – (pozwolné vaření) kořenová zelenina, cibule, sůl, divoké koření, petrželka, ocet, bílé víno
- porcované ryby vaříme 10 – 15 minut, vcelku 20-30 minut, přivedeme k varu a pak pošírujeme, ryby plněné 30-40 minut
- modrý povlak docílíme octem nebo citrónovou šťávou

Plněné ryby

- štika, pstruh, candát, nevhodný je kapr
- plníme jednotlivé porce nebo vykostěné rybí maso (mořský jazyk)
- zbavíme šupin, vyjmeme páteř od hlavy k ocasu, vnitřnosti, opláchneme vodou, uvnitř osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou a plníme: maso z jiné ryby (maso z candáta semeleme + sůl, vejce, máslo, muškátový oříšek, pepř, vorčestr, petržel, na mozek vkládáme játra, uzený jazyk dáme do původního tvaru do pomazaného alobalu, vše přivedeme k varu a vaříme 30 minut.
- Necháme do druhého dne stát, krájíme, zdobíme, potahujeme aspikem
- Doplněk: citron, kapie, petrželka

Ryby v rosolu

- ryby uvaříme, necháme prochládnout, na dno tvořítko olej, dáme aspik, pak ozdoby, necháme ztuhnout porce ryby a zklejeme aspikem

Ryby v marinádě

- používáme majonézu nebo vydušeniny z ryb + zelenina + cibule + koření + bílé víno + ocet, a jiné = do druhého dne odležet = marinování

Rybí galantiny

- používáme pouze úhoře – odstříháme ploutve, vykucháme, vykostíme – páteř lehce naklepeme (platinování) osolíme, opeříme, naplníme rybí fáší + na kostky uzžený jazyk, lanýže, slanina – sešijeme rybu, dáme do pomaštěného ubrousku, ovážeme, uvaříme v rybí várce, necháme prochládnout, pak krájíme a leštíme aspikem

Paštikové koření

- majoránka, bobkový list, tymián, bazalka, muškátový oříšek a květ, hřebíček, bílý pepř
- jemně utlučeme aby konzistence byla jak hladká mouka
- poměr jednotlivých druhů je stejný

Pěny – upravujeme ze zvěřiny, drůbeže, speciálních surovin

- je to pokrm ve studeném stavu
- kašovina je pokrm teplý, na spojení se používá omáčka, vejce, žemle

Studená masa

- anglická svíčková, telecí ledvina, telecí hřbet, vepřová kýta, pulart, rostbíf, krocán, kachna, srnčí, dančí, zaječí hřbety, bažanti, ryby, sele

Roštěná a svíčková

- upravujeme anglickým způsobem, maso odblaníme, osolíme, okořeníme, potřeme olejem, necháme odpočinout, upečeme a z výpeku upravíme glace (zbaveno tuku) používáme k leštění

Roštěná rostbíf

- maso krájíme z jedné třetiny a složíme k masu do původního tvaru, z plátků děláme kornoutky, závitky, rolády, příloha = zeleninové saláty, omáčky

Vepřové maso na studeno

- vepřovou peči bez panenky, vepřová kýta (rolády), sele v porcích nebo celku
- vepřová peče – protknutá párky = caré, vepřová pečeně vykostěná, tvarujeme do válce

Uzené maso na studeno

- panenská svíčková v celku – plněná fáší
- uzené maso rolované, šunka s kostí

Drůbež a zvěřina

- upravujeme v celku, jde většinou o efektivní úpravu, lepší je galantina (vykostěná)
- zdobíme u zvěřiny: pomeranč, mandarinky
drůbež: ovoce, mandle, olivy, artyčoky, žampiony

Úprava ryb

- losos, candát – púlíme, zbytek krájíme na plátky a sestavíme do původního tvaru
- vaříme v rybí várce – pošírujeme (táhneme)

Zvěřina

- a) nízká: zajíc, divoký králík – upravujeme hřbety, jinak na paštiky
- b) pernatá: koroptev, bažant, tetřev, kvíčala, sluka, divoký holub, tetřívek,
 - musíme nechat uležet na chladném místě, pak škubneme, opálíme, prošpikujeme, tvarujeme = drezírování
 - pečeme, dusíme, vykrajujeme prsíčka na plátky, zdobíme paštikovou pěnou

Hovězí vnitřnosti a vedlejší části

- hovězí vnitřnosti se většinou nepoužívají = výjimka hovězí jazyk uzžený
- jazyk po uvaření, oloupání a nakrájení = podáváme jako 1 porci zpravidla strouhaný křen, sladkokyselá okurka, hořčice, studené majonézové omáčky
- je součástí studených mís podávaný při slavnostních příležitostech
- upravujeme i na pečivo, sýr a to jako chuťovku
- jazyk v aspiku je typický studený předkrm
- z jatečného masa se využívá uzžený hovězí a i vepřový jazyk

Uzžený jazyk v aspiku

- forma medailonků z uvařeného hovězího jazyka, nebo nakrájený na kostičky, případně s doplněním další potravinou (zelenina, vejce...)

Telecí maso

- je jemné chuti s nízkým obsahem tuku, hodí se na přípravu pokrmů podávaných za studena
- telecí kýta rozdělená na části, svaly krájíme na malé tvary, plátky, filátka
- konečná úprava tvarů nazýváme medailonky
- filátka naklepeme, osolíme, opepříme, opékáme na másle s olejem, povrch potom obložíme ovocem ... povrch posypat opraženými mandlemi

Telecí kýta a telecí pečeně bez kosti

- se připravuje pro podání na slavnostní mísy
- vhodná úprava – protýkaná, frankfurtská, karlovarská, zámecká, telecí pečeně s kostí nebo vykostěné
- telecí vnitřnosti jsou vhodné jak na přípravu teplých pokrmů, tak i studených předkrmů
- telecí játra – jako součást míšenin, masových pudinků, paštik, pomazánek
- telecí jazyk – uvařený – nakrájený, na kostičky nebo malé plátky = součást masové směsi v aspiku

Obložené chlebíčky, chuťovky

- pod pojmem obložený chlebíček rozumíme – řez bílé večky, potřeným máslem nebo pomazánkou
- s masem, uzeninou, saláty, zeleninou, sýry, vejci, zelené petržel, kapie

Obložené chlebíčky

- dělíme – masové, salátové, sýrové
- způsoby obložení – jednoduché, složité, lahůdkové, kanapky, chuťovky, sendviče aj...
- složením a úpravou patří – jednoduchým předkrmům
- jsou nejoblíbenější, jednoduché na přípravu, složitost – úprava a dovednost – lákat vzhledem, chutí

- podáváme v dopoledních hodinách – z bílého chleba, rohlíku, černého chleba, žemle = sendvič, anglický chléb
- při výrobě záleží na čistém, vkusně provedeném, jednoduchosti

Kanapky

- tvarujeme do obdélníků, před obložením opékáme

Chut'ovky

- čtverce, obdélníky, trojúhelníky, kolečka, ovály, obložíme a zdobíme
- některé ozdoby leštíme rosolem – aby obložení nevadlo
- Chlebíčky jednoduché i složité – obkládané saláty, uzeninami, rybami, pěny, okurkou, pikantními zeleninami,
- Upravujeme z bílé večky 1cm silné, potřeme máslem, chléb – musí být nadýchaný, čerstvý, obkládáme více druhů více druhů potravin a výrobků

Lahůdkové chlebíčky

- bílá večka řez, máslo, na to kaviár, uzený losos, šunkový a uherský salám, jemný lahůdkový salát, zdobíme ředkvičkou, rajčaty, okurkou, cibulí...

Sendviče

- bílý chléb anglický, máslo, obložené pečeným masem, sýrem, vejci, rybami, speciální uzenina, překryjeme druhým plátkem chleba, potřeme máslem, zmáčkneme k sobě, překrojíme a vznikne trojúhelník

Obložené žemle

- rozkrojíme žemle, máslo, obložení, složíme k sobě a podáváme
- používáme do balíčků na cesty, okurku a měkké potraviny balíme zvlášť

Kanapky

- z bílé večky na obdélníky, opečeme na sucho či na másle, potřeme máslem, obložíme – jako lahůdkový chléb, kaviár, šunkový salám, a uherský salám, paštika...

Chut'ovky

- jemnější druh chlebíčků – z rohlíků či bílé večky, tvrdý sýr, pečené maso, šunkový salám, obložení – ovoce, pěny, očka, plněné olivy, vlašský ořech

Ruský chlebíček

- večka, potřeme marinádou, prolisovaným rybím mlíčem, sníh s kyselou jablečnou kaší, obložené kaviárem, zelená petrželka

Klubový chlebíček

- plátek anglického chleba – opečená šunka, pečeně a drůbeží vykostěné maso, hlávkový salát, omáčka vinaigrette

Kaviárový chlebíček

- rohlíky na plátky, máslo, obložené kaviárem, citrón

Zásady pro hodnocení výrobků studené kuchyně

- výrobky které nevyžadují další zpracování se na míse rozloží a aranžují (galantiny, paštiky, drůbež...)
- na ozdobu nepoužíváme – sekaný rosol (aspik), na přelívání majonézy a krycí omáčky
- ozdoby nesmí zakrývat neobornou práci, nepoužíváme papiloty, u koroptví a bažantů nenecháváme hlavičky
- výrobky v rosolu – minimálně rosolu
- všechny doplňky – jedlé, aspikové zrcadlo nebarvíme, výrobky lehce přešetřujeme aspikem
- pečená masa – přirozená barva, tvar, náplň – pevná
- maso s kostí = výrobek nesmí být deformován, lépe – výrobky vykostěné
- na ozdobu – tvarovaná zelenina – různá- olivy, mandle, ovoce – přiměřené
- respektovat zásady správné výživy
- nádobí a mísy – sklo, porcelán, majolika, stříbro, podnosy
- rozhodují a činitel – chuť výrobku, vzhled aj... jsou doplňující, výrobky musí být chuťově vyvážené – správně ozdobeny, okořeněné, odborně zpracované, dobrá příprava

Pěny z drůbeže

- vařené nebo dušené maso, hrabavé drůbeže
- na spojení – máslo, smetana, rosol
- koření – paštikové
- na nastavení – určitou dávkou jemně umleté šunky, tvarujeme ve tvořítkách
- podáváme – v lodičkách, paštičkách
- pěna z drůbeže = pokrm ve studeném stavu
- kašovina = pokrm teplý (na spojení omáčka, žemle namočená v mléce)

Zefíry a Parfaity

= drůbež vařená, vykostěná, zbavená kůže – jemně semeleme + rosol + šlehaná smetana = plníme do tvořítek vylitých rosolem, zdobení, necháme ztuhnout, vyklopíme, podáváme

- zdobíme lanýži, šunkou, vejcem natvrdo

Zefír

- šlehaná neslazená smetana, ovoce, vařené drůbeží maso
- srnčí pěna, játrová...

Paštiky

- těstový obal + fáš – paštika
- paštika je studená nebo teplá
- duté paštiky = volavány – obal z listového těsta, dovnitř ragů nebo pěna
- fáš – je jemná, maso na kostičky, 2krát semeleme na kutru, prolisujeme, přidáme žloutky nebo vejce, přidáme bešamel nebo velute, pak paštikové koření, sůl, žampiony, sardele, destilát – koňak
- na mozaiku – slaninu, uzený jazyk, šunka, drůbeží játra
- fáš prokládáme filátky z masa které marinujeme solí, koňakem, kořením, protýkáme slaninou nebo do ní balíme

Paštičky

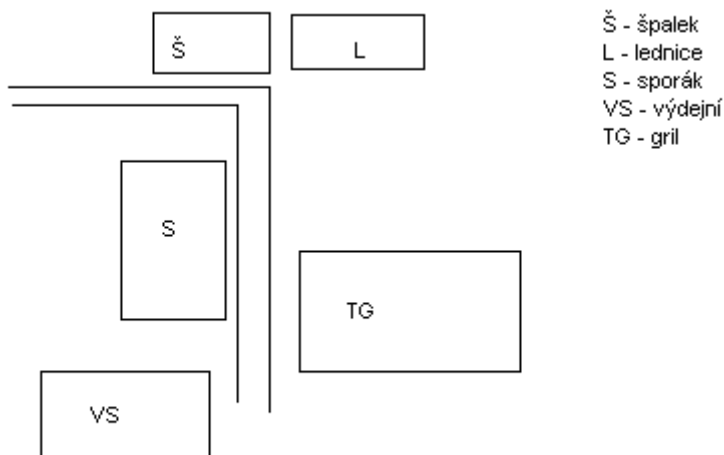
- klasické pečivo z listového těsta = plníme a střídáme různými náplněmi = podáváme studený nebo teplý předkrm
- obkládáme jimi i studené mísy, různě upraveným masem zvěřiny, s paštikou, s galantinami
- listové těsto rozválíme na plát o síle 4-5mm, vykrajujeme kolečka o průměru 60-70mm
- u poloviny vykrojíme malým kulatým vykrajovátkem střed, přeneseme ho na plech vypláchnutý studenou vodou, potřeme rozšlehaným vejcem o pokryjeme dlouhým uprostřed vykrojeným kolečkem, znovu potřeme vejcem a pečeme dozlatova
- po vychladnutí plníme vždy střed – prohlubně

Paštiky v terině

- připravenou polovinu nebo třetinu paštikové hmoty – rozetřeme do formy vyložené plátky slaniny
- pokryjeme nakrájenými surovinami hlavně játry a žampiony
- vrch překryjeme zbylou paštikovou hmotou a nakonec klademe plátky slaniny, přikryjeme
- pošírujeme – v troubě ve vodní lázni
- podáváme v terině vychlazenou
- krájíme přímo v terině, překládáme na talíř
- některé druhy terin vyklápíme z formy, krájíme, upravujeme na mísy nebo přímo na talíř a zdobíme ovocem a zeleninou

Příprava pokrmů na objednávku

- suroviny musí mít nejvyšší kvalitu
- pokrm musí být na talíři – pečlivě upraven, vhodně doplněn
- doba přípravy: 15-20 minut, u drůbeže až 30 minut
- maso musí být mladé, vyzrálé, odležené
- způsoby úpravy: na pánvi, na roštu, na grilu, pečení, vaření, smažení, speciální – v papilotě, gratinování,
- dodržování pořádku na pracovišti a dobrá organizace práce, vše na svém místě
- správné uspořádání na talíři
- pokrm vyexpedujeme v co nejkratší době = správná chuť, čerstvé, nezávadné, teplé



Příprava pracoviště

- maso = nejbliže k teplému zdroji
- pracovní stůl, špalek (dřevo, plast) – čistíme rýžákem a solí
- chladničky – na uložení masa
- grilovací trouba = salamandr, infragril
- smažená pánev, ponorné smažičce = fritézy, stolička – využívá se na vaření
- nože, paličky na maso, pánvičky, sekáčky, cedníky, hrnce, lisy, prkýnka, kleště, vidličky, hrstinky, kokotky, špízy, struhadla, misky, škrabky
- tuk – olej, sádlo (doma) máslo (10g másla)
- druhy obalu – francouzský, těstíčko, vídeňský způsob – trojobal, bramborářové těsto
- maso opracováváme podle druhů masa
- druhy koření: sůl, pepř, kmín, majoránka, paprika, kari, muškátový oříšek, bazalka, oregáno, estragon, kečup, hořčice

Minutky z hovězího masa

Roštěnec= roštěnky(150 g), dvojitě roštěnky = rumpsteak(200-300 g), dvojitě rumpsteaky = entre cote (400-500g) – vždy pro 2 osoby

Svíčková

- z palce – děláme minutkové guláše, soté
- ze středu – bifteky, chateau briand, řezy
- ze špičky – filé mignon

způsoby pečené svíčkové

1. pečení do modra (uvnitř syrové)
2. krvavé s dobře propečenou kůrkou
3. poloupečené
4. upečené
5. zcela propečené

ze svíčkové: bifteky (150-200 g), řezy ze svíčkové = tournedo – dva plátky (150 g), dvojitý biftek – chateaubriand (400-500 g), filé mignon (150 g) – 3 plátky, ostatní filé jsou ve 2 plátcích

tatarské maso: zakázané

Svíčkovou lze:

1. protýkat – šunka nebo drůbeží játra
2. obalovat slaninou
3. plnit

cote toef: roštěná z kostí z části svíčková (400 g)

Technologické úpravy

- a) na pánvi – velikost pánve se řídí velikostí masa
 - příprava moučného másla – výpek zahustíme moučným máslem = máslo a hladká mouka = utvoříme váleček, zabalíme do alobalu
- b) úprava na rožni – ryby, drůbež, zvěřina = potíráme tukem
- c) na roštu – mřížka kovová, úprava – na dřevěném uhlí, plyn, elektřina
 - rošty můžeme kombinovat se salamandry (zařízení na zapékání seshora)

- d) pečení anglickým způsobem – maso zprudka opečeme, vevnitř je růžové, ne krvavé, volně dopékáme
- e) gratinování = zapékání = lastury, misky, gratinky = trouba nebo salamandr
- f) smažení – vídeňský, těstíčko, bramborové těsto = ve velkém nebo malém množství oleje – teplota 160-180 stupňů, kůrka je po celém povrchu a nemusíme obracet
130-160 – menší množství tuku – kůrka na jedné straně, musíme obracet
- g) konvektomaty – horká pára – šetrnější úprava
- termojehla – sleduje teplotu pokrmu v jádru

Příprava šťávy v minutkách

- z výpeku po opečení masa, slijeme přebytečný tuk, zaprášíme moukou nebo moučným máslem, orestujeme, podlijeme vývarem, provaříme, dochutíme
- 1 porce = 5cl šťávy = 2 lžíce
- h) v papilotě, v alobalu
- i) grilování kleště – šťavnaté a chutné
- j) flambování – efektivní způsob dohotovení pokrmů před hostem

Minutky z telecího masa, vnitřnosti

- telecí ledvina (pečeně), kotlety (po vykostění), z telecí kýty – řízky, filé, medailonky, steaky
- vnitřnosti
 1. telecí droby – játra, brzlík, mozek, ledvinky
 2. vnitřnosti vepřové a skopové – ledvinky (namočit do mléka), játra
 3. zvěřina – játra, střívka kvíčaly a sluky (úpravy salmis = masové míčeny)
 4. drůbež – játra

Tvary telecích řízků

- a) řízky – slabší plátky obdélníkového tvaru
- b) filé – silnější plátky, tvar elipsa
- c) steaky – silnější nenaklepané plátky
- d) medailonky – kulaté plátky, minimálně 2
- e) žebírka – z pečeně – z žeberní kosti

Maso

- správně ukrojit – přes vlákna, naseknout řízky po krajích
- okořeníme, osolíme, utřený česnek
- petrželka, paprika, divoké koření

Řízky

- kýty, pečeně (vykostěná)

Telecí řízek Holdštýnský (150g)

- z oříšku (část telecí kýty), přírodně upravený, sázená vejce se sardelí a kapary

Parmský telecí řízek

- telecí kýta, trojobal se sýrem, obložený opečeným rajčetem

Vídeňský telecí řízek

- trojobal, telecí kýta

Pařížský telecí řízek

- kýta, těstíčko s hráškem

Technologické úpravy

- na pánvi, na roštu, na grilu, na rožni, smažení, zapékání, gratinování
- maso před úpravou můžeme plnit – dušený telecí brzlík, mozeček, husí játra, žampiony, sýr, šunka
- obalit – trojobal, těstíčko, předem ještě do slaniny
- tepelně upravené maso doplňujeme teplými a studenými omáčkami

Telecí kotlet plněný mozečkem

- pečeně, žebírko, uděláme kapsu a plníme mozečkem na cibuli s vejci, uzavřeme, opečeme na tuku

Minutky z vepřového masa

Používáme

1. pečeně – seká se na žebírka
2. panenská svíčková – medailónky, ražničí
3. kýta – řízky, filé, steaky, medailónky

Tepelné úpravy

- pečení, smažení, gratinování
- pečení(na pánvi, roštu, rožni, grilu)
- maso můžeme plnit a doplňovat chuťově výraznými potravinami

vepřové droby – játra, ledvinky (smažíme, játra i na roštu)

přílohy – vařené brambory, bramborová kaše, přírodně upravená zelenina, saláty, dušená rýže

příprava

- opékáme ze dvou třetin na jedné straně (pro barvu, chuť, kůrku)
- pak dokončíme z druhé strany (na roštu v polovině obracíme)

Minutky ze skopového masa

- v české kuchyni – omezeno, převládá v kuchyni ruské, anglické a balkánské země
- obsahuje lůj => nadehřáté talíře
- maso
 1. kýta – steaky, řez, medailónky, šašlik
 2. hřbet – žebírka, dvojité žebírka, vykostěný – medailónky
 3. plec – mleté pokrmy

Používáme : cibule, česnek, rajčata, protlak, majoránka, divoké koření, zelenina, červené víno

- před vlastní úpravou maso kořeníme, přidáme olej a necháme několik hodin uležet
- příloha, rýže, různé druhy brambor

Minutky z drůbežího masa

- z mladých kusů hrabavé drůbeže
- tepelné úpravy – na roštu, rožni, pánvi (vykostěná prsa doplňujeme šunkou, žampiony, zelenina, drůbeží játra, ovoce, aromatizujeme bílým vínem)
- smažení – čtvrtky kuřat zblnžírujeme a obalíme, francouzským nebo vídeňským způsobem
- ochucujeme – česnek, kari koření, žampiony, rajčata, kečup
- přílohy – různé druhy Jambor, dušená rýže, těstoviny, zelenina, minutková rizota, krokety, ragů, kašoviny

Kyjevský kotlet

vykostěná prsa = zůstává křidýlko, do prsa nařzneme a vložíme 20g másla a vídeňským způsobem obalíme... při servisu máslo

Kuře tabako

- hřbet odkostíme, sůl, česnek, pečeme (zatížíme aby se zdeformovalo)

Minutky ze zvěřiny

- mladé kusy – kýta, hřbet
- úpravy – na pánvi, roštu, rožni, smažené
- maso musí být odleželé
- doplňujeme – sůl, pepř, olej, a další aromatické směsy – důležité pro zvěřinu, kečup, červené víno, destiláty, brusinky a nakládané houby
- maso je z jelena, srnce, daňka, muflona, zajíc, divoké prase, pernatá zvěřina – bažant, koroptev
- zvěřinu doplňujeme pikantními omáčkami – šípková, brusinková
- přílohy: opékané, vařené brambory, krokety, rýže, jablkové pyré, obkládáme pomerančem

Salpikon

- druh ragů, potraviny jsou jemně nakrájené, nejmíň ze 2 druhů masa
- salpikon a ragů jsou teplé předkrmy, podávají se v mušli nebo hrstinkách

Salmi

- upravujeme z masa zvěřiny pernaté a srstnaté
- maso dusíme na cibulkovém základě s kořením, jemně umeleme, prolisujeme a vážeme základní hnědou omáčkou
- jednotlivé porce zdobíme filátky z prsíček nebo hřbetů zvěřiny
- teplý předkrm, podáváme na toustech nebo v paštičkách

Minutky z ryb

sladkovodní – pstruh, candát, kapr, úhoř, lín, štika

mořské – treska, makrela, mořský jazyk

- maso je křehké = větší péče
- celé ryby protahujeme podél páteře jehlou
- tepelné úpravy – na pánvi, v alobalu, na roštu, grilu, smažené
- jsou lehce stravitelné
- pstruh je hotový až má bělavé oči

Minutky z mletého masa

úpravy – na pánvi, roštu – vepřenky, čevapčiči, polpety, sekaný řízek

- smažené vídeňským nebo francouzským obalováním – karbanátky, řízky, krokety

Krokety z mletého masa

- z jatečného masa, ze zvěřiny, hrabavé drůbeže
- a) tepelně upravíme – vaření nebo dušení, nakrájíme na kostky
- b) spojíme omáčkou Velute nebo španělskou omáčkou
- c) dochutíme kořením + žampiony, šunka, zelenina
- d) vejce
- e) tvarujeme – válečky, obdélníčky, kuličky
- f) obalíme a smažíme

Úprava pokrmů flambováním

- flambování = opalování
- není samostatný proces úpravy, ale dokončující
- důležitější je jak flambujeme než co flambujeme
- maso – skopové, zvěřina, hovězí – destilát (zvěřina) gin
- moučníky, zmrzlina, ovoce
- jídla dokončená flambováním získají na chuti
- jde o efektivní a atraktivní úpravu
- maso prohříváme na másle pak flambujeme
- maso uchováváme na teple a šťávu flambujeme
- šťáva se musí táhnout ne vařit
- koroptve nejdřív dranžírujeme pak flambujeme

Speciální polévky

- musí splňovat rozdílnost a zvláštnost, rozdílné složení potravin vlastní úpravou, chutí a vzhledem (podle toho mají název). Jejich příprava musí být odlišná od běžně známých druhů. Obsah 0,331.

Dělíme na:

- hnědé – jednoduché a zesílené vývary (consommé nebo double consommé)
- bílé – velute, krémové a kašovitě
- zvláštní – vinné a pivní, národní, mléčné a ovocné polévky a polévky z koryšů.
- základem jsou silné masité vývary, které se nazývají bujóny (olio – dvojté nebo trojté vývary)
- podáváme je teplé nebo studené ve speciálních šálcích

Olio Madeira

- anglická polévka, základem je směs hovězích telecích vývarů. Podává se 0,2 l ochucujeme vínem Madeira

Vývar Vindsor

- silný telecí vývar zjemněný žloutky a smetanou, vložka – osmažená bílá veka

Andaluská hovězí

- silný hovězí vývar, vložka – rýže, šunka, svitek s rajčetem, knedlíky z kuřecích jater, kohoutí hřebínky, chřestové hlavičky

Hovězí vývar s raviolami

- ravioly se dělají z nudlového těsta a plní se masovou fází nebo špenátem

Hovězí vývar s profiterolkami

- odpalované těsto upečeme na pergamenu a podáváme prázdné nebo plněné masovou fází nebo zeleninou

Vývar po myslivecku

- zvěřinový vývar, maso ze zvěřiny, dušený pórek, ravioly plněné zvěřinovou fází

Zvláštní polévky

Želví polévka

- silný vývar, želví maso, ochucujeme vínem Madeira nebo sherry a podáváme v kávových šálcích

Račí polévka

- vývar zahuštěný moukou nebo rýžovou moučkou, zjemňujeme smetanou, máslem, žloutky, ochucujeme Madeirou nebo koňakem; vložka – maso z raků

Polévka z vlaštovčích hnízd

- hnízda rorýsovitých ptáků vyčistíme a povaříme v silném hovězím vývaru, ochucujeme Madeirou a chilli kořením

Hlemýždí polévka

- hlemýždí maso vaříme 3-4 hodiny, drobně pokrájíme a podáváme s vaječnou sedlinou

Zvláštní polévky dohotovujeme u stolu hosta. Před hostem vkládáme vložku nebo chuťově zvýrazňujeme. Zjemňujeme máslem, smetanou a žloutky.

Krajové polévky

- Krkonošské kyselo
- Česká cibulačka
- Ovocná polévka
- Tarator (stroužky česneku utřeme se solí i pepřem, dáme do misky a za stálého míchání přiléváme olej. Okurku oloupeme, nakrájíme na kostičky nebo nahrubo nastrouháme a promícháme s olejem.

Kopr i jádra vlašských ořechů nahrubo nasekáme. Jogurt našleháme se smetanou a 250 ml vody, přidáme kopr, vlašské ořechy a vše promícháme se směsí v misce. Necháme dobře vychladit.

Strouhanku opražíme na pánvi bez tuku. Polévku ozdobíme tenkými plátky okurky, posypeme strouhankou a podáváme.)

Polévky na objednávku

- připravují se ze silného hovězího vývaru a ochucují se vložkami (mléčné, ovocné aj.)

Pivní polévka

- žloutky a cukr utřeme, zalijeme vařícím světlým pivem a provaříme do zhoustnutí

Tomatový krém Gordon

- rajčata, bílé víno, cukr, bobkový list, celá skořice, citr. Šťáva -> prolisujeme, necháme prochladnout a jako vložku vkládáme vařenou rýži. Ochucujeme ginem Gordon a zjemňujeme smetanou.

Hráškový krém

- prohřívát hráškový krém, na pánvičce orestujeme anglickou slaninu na kostičky, kterou flambujeme a ještě hořící podáváme hostovi

Speciální pokrmy – omáčky

K jejich přípravě používáme

1. hrubé bílé teplé omáčky (bešamel a velute)
2. hrubé hnědé teplé omáčky (rajčatová, demiglass a španělská)
3. jemné teplé omáčky (holandská)

Bešamelová omáčka (BO) – světlá jíška ředěná mlékem a ochucená solí a muškátovým květem

- žampionovou: BO, podušené žampiony, bílé víno, šlehačka žloutky
- Ravigot: BO, žloutky, cit. Šťáva, hořčice, sardelové máslo; podáváme k hovězímu vařenému masu
- Mornay: BO, strouhaný parmezán, máslo, na gratinování pokrmů

Omáčka Veloute(OV) – základní, drůbeží, rybí – světlá jíška ředěná drůbežím, rybím nebo telecím vývarem. Je zjemněna smetanou a žloutky

- normanská: rybí OV, cit. Šťáva, smetana, šlehačka, žloutky
- supreme: drůbeží OV, smetana, máslo, muškátový oříšek a citr. Šťáva
- Aurora: základní OV, smetana, rajčatová protlak, krájená šunka, zblanžirovaná vařená rajčata

Holandská omáčka (HO) – je to světlá až krémově žlutá hladká omáčka jemné vůně a chuti po čerstvém másle, vaječných žloutcích, použitým vývarem a koření.

- bavorská: HO, divoké koření, zelená petržel, strouhaný křen -> procedíme a přidáme smetanu a na kostičky humří maso
- maltézská: HO dochucena pom. Kůrou a šťávou

Španělská omáčka(ŠO) – osmahnutá nakrájená kořenová zelenina a cibule na tuku a zeleninovém základě s hladkou moukou, slanina, bobkový list, tymián, celý pepř a sůl, zalité vývarem a červeným vínem, pak přidáme rajčatovou šťávu a citr. šťávu

- Madeira: ŠO, divoké koření a víno Madeira
- ŠO, zvěřinový výtažek a červ. Víno

Demigalss(DG)

- Robert: DG, hořčice, bílé víno, koňak, kapary a kyselé okurky
- : DG, červené víno, divoké koření, šalotka, estragon, nakrájený morek

Rajčatová omáčka (RO) – zeleninový základ, zaprášíme hladkou moukou a upravíme světlou jíškou. Zalijeme protlakem z rajčat a přidáme bobkový list, nové koření, celý pepř, citron a prochlazený vývar

- provensálská: RO, třesný česnek, sardelové máslo, nakrájené olivy, kapary, žampiony, zelená petržel

Zvláštní studené omáčky

Z majonézy

- tatarka
- bulharská(rajčatový protlak, celer a paprika)
- hořčičná (hořčice a smetana)

Speciální studená omáčka Vinagrette – studená nebo dresink

- 1/3 oleje + 2/3 octa, sůl pepř, worcester, usekané cibulky, kapary, sterilované okurky a zelená petržel

Zálivky(dresinky)

- základní(olej, ocet, hořčice, sůl, pepř)
- Olejooctová(2/3 oleje, 1/3 octa, sůl a bílý pepř)
- Francouzský(základní + okurky, kapary, lanýže, plísňový sýr, žloutek, smetana)
- Citrónový dresink (základní dresink, ale místo octa dáváme citrón)
- Česká zálivka (olejooctová + přepuštěná slanina popř. hlávkový salát)

Průmyslově vyráběné omáčky

Základem těchto omáček je většinou zelenina doplněná různými druhy koření, cukrem, solí, octem apod.

Průmyslově vyrobené omáčky používáme:

- na dochucení studených i teplých pokrmů ve výrobě
- na dochucení a dokončení úpravy pokrmu obsluhujícími, přímo před hostem
- na dochucení pokrmu hostem po předložení hotového pokrmu .

Na každém výrobku je vždy uvedeno složení a doporučené využití – na grilované pokrmy, na dušená nebo zapečená masa, na přípravu z minulek, na přípravu masa na asijský způsob apod. Jsou to tyto studené omáčky do různých výrobců:

Barbecue – omáčky používáme hlavně na grilovaná masa

Cumberland – omáčka je sladké chuti, připravuje se s brusinkami, červeným vínem a je ochucená pomerančovou šťávou. Prodává se zpravidla k různě upravované zvěřině, Tato omáčka je v mezinárodní kuchyni připravovaná individuálně, koření se ještě hořčicí a zázvorem a doplňuje se portským vínem

Chili sauce - omáčka velmi výrazné, ostré chuti. Používáme ji hlavně na dochucení grilovaných mas nebo mas připravovaných na objednávku

Kečupy – jsou vyráběny v základní jemné chuti a v pikantnější úpravě. Mají velmi široké použití jak ve studené kuchyni při přípravě různých druhů salátů, tak v teplé kuchyni na doplnění grilovaných a opékaných mas, při podávání špaget, při přípravě omáček aj.

Mango chutneys – je speciální, mírně nasládlé chuti a nejčastější použití je na doplnění mas upravovaných na grilu

Oyster sauce – je druh ústřičné omáčky, požívá se nejčastěji jako doplněk speciálních rybích pokrmů.

Relish – je směs zavařeného ovoce i zeleniny, výrazné sladkokyselé chuti. Nejčastější podání je ke grilovanému masu nebo masu, které upravujeme na objednávku

Sojová omáčka – používáme ji nejen na přípravu pokrmů, ale i na dochucení různých druhů mas, zeleniny a zeleninových salátů.

Worcesterská omáčka – používáme ji na dochucení některých druhů teplých omáček a při tepelné úpravě masa

Tabasco – je omáčka výrazné až palčivé chuti. Je oblíbená jak při nakládání – marinování masa před tepelnou úpravou grilováním, tak i na dochucení masa upravovaného opékáním na grilu.

Průmyslově vyráběných omáček je mnoho druhů, používáme buď jen jeden druh, nebo jejich směsi, tj. při přípravě jednoho pokrmu můžeme použít i více průmyslově vyráběných omáček.

Ochucená másla(pochoutková)

- podáváme k pokrmům bez šťávy, k minutkám, k ochucování omáček nebo jako doplněk studených mís
- vyšleháme čerstvé máslo do pěny a přidáváme chuťově výrazné přísady, utvoříme váleček a dáme do alobalu
- klademe na plátek citrónu

Bylinkové máslo

- máslo + směs fines herna

Teplé složité předkrmy

- tousty – zapékací omáčky
- ragů – vážeme omáčkou velute nebo bešamel
- salpikon – jemnější ragů výraznější chuti, bohatší sestava vložek jemně nakrájených
- paštičky – listové těsto plněné ragů nebo salpikony – zapékáme
- salmi – masové kašoviny upravené z pečeného nebo dušeného masa a vnitřnosti zvěřiny, rozemleté prolisované, vážeme omáčkami
- krokety – z různých druhů tepelně upravených mas, vajec, sýra,drobů, zeleniny, vážeme bešamelovou omáčkou, vejce obalujeme v trojobalu a smažíme

Sýry

- Švýcarské fondue
- Jemný nákyp z ementálského sýra
- Nákyp Rameguin
- Sýrové krokety s hráškem a žampiony

Vejce

- zapékaná vejce se sýrem
- zapékaná vejce na zelenině
- sázená vejce
- smažená vejce

Drůbež

- drůbeží játra
- drůbeží srdíčka
- drůbeží žaludky
- husí játra
- husí játra opékaná

Ryby

- rybí směs po dábelsku
- mořský jazyk Admirál
- bliny s mořskými plody
- mořské plody s bilinkami
- ragů se sladkovodních ryb

Zelenina

- plněné zapečené artyčoky
- čekanka zapečená s mořskými plody
- fenykl sladký zapékaný
- lilek plněný zapékaný
- smažený chřest

Zásady přípravy moučníků

- vycházíme ze základních druhů těst
- rozdělení vychází z technologických postupů přípravy, použití jednotlivých druhů těst a způsobu podávání

1. Příprava ovoce(jako dezert čerstvé i kompotované)

- a) Ovocné saláty(jednodruhové, míchané)
 - macerujeme vínem, destilátem, likérem
 - spojujeme hustou šlehačkou, smetanou, jogurtem aj.
 - sladíme cukrem, medem, sirupem
 - zakapáváme citrónem nebo pomerančem
 - přisypáváme ořechy nebo mandle

Jablkový salát

- plátky jablek zakapeme citrónem, posypeme rozinkami a praženými mandlemi. Zalijeme smetanou a medem

b) Teplé úpravy ovoce

- dušení, pečení, smažení, flambování
- doplňujeme teplými omáčkami

Broskev Draha

- kolečka z piškotového plátu pokapeme rumem nebo likérem, přiložíme dílek čokolády a přiklopíme půlkou loupané broskve. Přelijeme hustým žloutkovým krémem, zastříkáme sněhem z bílků. Posypeme mandlemi a cukrem, prudce zapečeme v salamandru a můžeme i flambovat

Jablka v županu

- ovoce oloupeme, macerujeme v rumu, máčíme v listovém těstíčku, usmažíme a doplňujeme vinou pěnou

2. Cukrářské výrobky

a) Odpalované těsto

- věnečky, větrníky, banánky
- plníme různými krémy, potahujeme cukrovou polevou

b) Listové těsto

- trubičky a šátečky plníme žloutkovým krémem nebo bílkovým sněhem
- záviny

c) Linecké těsto

- linecká kolečka, ovocné košíčky a koláčky

d) Piškotové těsto

- řezy, rolády, dorty

e) Smetanové výrobky

- Pařížský dort
- Sachrův dort

- Korpus – dortový kulatý polotovar
- Plát – je polotovar na řezy – rolády
- Buflér – je z piškotového těsta – poklad pro špičky, indiánky
- Griliáš – jádrovina a karamel – nalijeme na plech, folii, pak nadrtíme, používáme k sypaní do zmrzlin, bonbonů, krémů
- Fondán – svařený cukr s vodou, vymíchaný – na polevy
- Modelovací hmota – mléčná, na ozdoby, tvarované kytičky nebo na potahování
- Marcipánová hmota – jemně namleté mandle, cukr

Náplň

- ovoce, marmeláda, povidla, šlehačka, tvaroh, mák, punčovina aj.

Krémy

- jako polotovar používáme základní žloutkový krém(mléko, žloutky, cukr, krémový prášek – podobný pudinku => uvaříme v hustý, hladký a vychlazený krém)
- máslový krém – máslo s cukrem vyšleháme do pěny a přidáme základní žloutkový krém v poměru 1:1(můžeme ochucovat rumem, ořechy, kakaem, likérem)
- tukový krém – místo máslo rostlinný tuk
- nastavovaný krém – hrubou mouku a mléko uvaříme, přidáme základní žloutkový krém(vejce vyšleháme s cukrem v páře)

Polevy

- nízká vrstva, chrání výrobek před vysycháním, výrobek má pěkný vzhled

Druhy polev

- cukrová – moučkový cukr, citronová šťáva(můžeme nahradit vodou, rumem nebo kávou) a vymícháme(na věnečky, perníky)

- bílková – bílky s cukrem třeme do hladka (pozor – poleva se láme), na perníčky
- fondánová – fondán na mírném teple rozválíme a dochutíme
- čokoládová – čokoláda na vaření nebo poleva + 100% tuk, rozpustíme ve vodní lázni
- agarová(mořské řasy) – rozvaříme, dochutíme, můžeme obarvit
- želatinová – želatinu namočíme, necháme nabobtnat ve vodní lázni, rozvaříme ve vodě nebo ve šťávě – nesmí vařit!!!

3. Teplé moučníky a moučníky na objednávku

- a) palačinky – krepsizety
- b) omelety
 1. vaječné (vejce, smetana, cukr, pečeme na pánvi a plníme ovocem)
 2. piškotové (štěpánská omeleta – pomazaná marmeládou a posypaná cukrem)
- c) nákypy (suflé) – rýžový, krupicový, tvarohový, nudlový = klasické teplé restaurační moučníky, podáváme je hned po upečení(rychle spadnou)
 - z piškotové hmoty nebo bešamelu zjemněného žloutky, cukrem a sněhem nebo jako třené těsto/ odpalované těsto
 - suflé – vždy kypřené sněhem
- d) pudinky – v jednoporcových tvořítkách s víčkem, vaříme ve vodní lázni(oblíbené v anglické a francouzské kuchyni), dělíme je na vídeňské, anglické, francouzské

Plum Pudinky

- klasický anglický puding
- jemně nasekaný ledvinkový lůj, strouhaná houska, mouka, jablka oloupaná na kostičky, rozinky, datle, fíky na kousky, mandle, hrušky - sušené, pomerančová a citrónová kůra a vejce
- doplňky – zázvor, skořice, rum, třešňovice
- těsto dáme do ubrousku a vaříme půl hodiny
- podáváme s rumovou omáčkou

Vanilkový pudink

- francouzský(mléko, máslo, mouka, bramborová moučka -> pálené těsto, po vychladnutí přidáme sních, vanilkový cukr, žloutek, nalijeme do vymazaných tvořitek, vaříme ve vodní lázni, po prochlazení přeléváme vanilkovou omáčkou a likérem

Studené krémy

- vhodné v letním období – osvěží
- připravují se v jednoporcových tvořítkách, vaření ve vodní lázni. Vychladlé vyklopíme, ozdobíme ovocem, oříšky, šlehačkou, ochuceným macerátem

Krupicové Flandry

- mléko, máslo, krupice -> krupičná kaše, zamícháme sních a dáme do tvořitek vysypaných cukrem, po prochlazení vyklopíme, zdobíme šlehačkou, poléváme sirupem.

4. Zmrzliny a jejich použití

- celoročně oblíbené, jsou průmyslově vyráběné s jdou i dále zpracovány

- při přípravě důsledně dodržujeme hygienu
- požíváme čerstvá slepičí vejce, čerstvé vyzrálé ovoce
- tepelně upravené zmrzliny a zmrzlinové směsi nelze skladovat a je nutno je nutno je okamžitě zmrazit a expedovat

Základní zmrzlinové směsi

1. Mléčné – čerstvé nebo sušené mléko, žoutky, cukr, krémový prášek a různé příchutě
2. Smetanové – smetana nebo šlehačka, žoutky, cukr + příchutě
3. Ovocné – ovocný protlak(čerstvý nebo zmražený), kyselina citrónová, cukr, kukuřičný škrob, smetana (ovocno-smetanová)

Z vychlazené směsi v zmrzlinovém stroji se nám směs zmrazí. U zmrzliny posuzujeme hladkost, jemnost, chuť, barvu a konzistenci.

Zmrzlinové poháry

- připravujeme je z různých druhů zmrzlin ve vhodné kombinaci
- upravujeme do tvaru koule, kopule nebo pyramidy
- chuť zvýrazníme přidáním ovocné šťávy nebo likéru
- zdobíme ovocem, piškoty, oplatky, trubičky, šlehačkou, strouhanou čokoládou, griliášem

Sorbety

- podáváme ve skle(špička) se slánkou nebo limonádovou lžičkou
- základ je ovocná zmrzlina,ovoce, sirup, dolívá se vínem nebo sektem

Šampaňský sorbet(ananasová zmrzlina, citrónový sirup a zalité sektem)

Italský sorbet(vanilková a pomerančová zmrzlina, zalijeme oranže curaso a dolijeme lehkým bílým vínem)

Zmrzlinové bomby

- připravují se ve speciálních formách(nerez s uzávěrem), půlkruhového tvaru
- vyplníme vrstvou základní zmrzliny + další druhy a nakonec doplníme základní zmrzlinou
- uzavřeme a necháme zmrazit
- vyklopíme na piškotový plát a zdobíme ořechy a šlehačkou

Dezerty s podílem zmrzliny

- pálené koule plněné zmrzlinou
- větrníky plněné zmrzlinou
- pomeranč plněný zmrzlinou
- piškotový dort plněný zmrzlinou

Bezé hmota(laskonky)

- bílky : cukr : oříšky = 1 : 4 : 4

Zásady výroby teplých a studených nápojů

Důležitou složkou správné výživy jsou vhodné nápoje

- denní spotřeba 3 litry
- chemické děje v těle probíhají za přítomnosti vody
- voda tvoří součást všech tělesných tkání pevných i tekutých
- nadměrné pití před jídlem snižuje chuť k jídlu => zředí trávicí šťávy
- přílišné koření a solení může vyvolat žízeň
- výjimku tvoří horké letní dny
- nápoje konzumujeme po jídle
- ledviny nám nejlépe pracují mezi 17. – 19. hodinou
- mezi 15. – 17. hodinou je aktivní čas močového měchýře
- tlusté střevo pracuje nejlépe od 5. – 7. hodinou ráno
- slinivka a slezina od 9. – 11. hodin
- tenké střevo od 13. – 15. hodin
- na povzbuzení trávení působí máta, kopr, kmín, majoránka, zázvor a skořice
- teplota nápojů 40°C

Káva (má povzbuzující účinek - kofein)

1. pražená – zrnková, mletá
2. extrakt
3. zelená káva

Vhodné nádoby

- smaltované, nerezocel, jenské sklo
- nádoby by se měly používat jen k výrobě kávy

Způsoby přípravy

- a) spaření
- b) vyluhování
- c) filtrování

Dávkování kávy

20 – 40g	slabá káva
50 – 70g	středně silná
80 – 100g	silná káva
150 – 200g	extrakt

Černá káva – 1/3 káva + 2/3 mléka

Kapucin káva – přidávám několik kapek slazeného mléka

Mramorová káva – po skle se lije smetana

Italská káva – vařené mléko s cukrem přelité kávou

Mocna káva – do konvičky

Vídeňská káva - silná cezená slazená káva se šlehačkou

Švýcarská káva – do kávy se přidává kirsh

Berlínská káva – k 1/3 kávy přilijeme 2/3 mléka

Čaj

- povzbuzuje nervovou soustavu
- odstraňuje tělesnou a duševní únavu

- kvalitní pitná voda, přivedeme k varu
- indický, čínský, gruzijský, cejlonský, vietnamský => připravujeme směsi

Tovární druhy čaje

Zelený čaj

- příjemně voní
- podporuje trávení
- podává se neslazený
- nefermentovaný (nedochází k zavadnutí lístků)

Černý čaj

- fermentovaný

Žlutý čaj

Jídelní lístek

Studené předkrmy – saláty, pokrmy z vajec. Výrobky z ryb, z masa, speciality

Studené pokrmy – pečeně, drůbež, smíšené pokrmy, uzenářské pokrmy, speciality

Polévky – vývary, bílé polévky, ostatní

Teplé předkrmy – z masa, ryb, vajec, zeleniny, hub, těstovin, rýže

Speciality – šéfkuchaře, provozu, kraje

Ryby – sladkovodní, mořské, koryši, lasturovci - (vaření, zapékání, pečení smažení)

Drůbež – Hrabavá, vodní – (vaření, dušení, pečení, smažení)

Zvěřina – pernatá, nízká srstnatá, vysoká srstnatá, černá, červená

Dětské pokrmy – poloviční dávka masa

Dietní pokrmy

Hotové pokrmy – hovězí, telecí, vepřové, uzené, mleté maso, skopové, droby – (vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, v papilotě a v alobalu)

Bezmasé pokrmy – ze zeleniny, luštěnin, vajec, brambor, moučné, sladké

Pokrmy na objednávku – přírodní úprava, grilování, smažení

Přílohy – zelenina, brambory, knedlíky, rýže, těstoviny

Kompoty – jednodruhové, směsi

Saláty – čerstvé, smažení, konzervované

Sýry – krémové, tvrdé, plísňové

Teplé moučníky – podle speciální úpravy

Studené moučníky – pudinky, krémy, poháry, zákusky

Zmrzliny – smíšené, zmrzlinové poháry, speciality

Ovoce – čerstvé dle velikosti, ovocné saláty

Cizí kuchyně

Charakteristika a zásady

- znalost úpravy pokrmů
- charakteristiku úpravy ovlivňují náboženské zvyklosti, podnebí, výskyt různých potravin a surovin, stupeň vzdělanosti národa, znalost požadavků na správnou a zdravou výživu
- francouzská kuchyně je vzorem pro ostatní kuchyně

Česká kuchyně(dosáhla hodně ocenění ve světě)

Typické pokrmy

- houskové knedlíky
- sladkokyselé omáčky
- cukr
- sádlo
- kmín

Nedostatek

- pestrost sestavovaných jídel
- nedostatečné využívání zeleniny jako příloh, pokrmů -> musíme hodně kombinovat s dalšími chody

Francouzská kuchyně

- rozvoj se připisuje Kateřině Medicejské
- vrchol za Ludvíka XV.
- vrcholem gastronomického umění se vyznačuje pestrostí, lehkou stravitelností, jednoduchostí, přírodním zpracováním surovin s použitím rozmanitých chutí a přísad
- mnoho pokrmů je ochucováno u stolu hosta

Typické a oblíbené pokrmy

- míchané předkrmy
- silné vývary
- jemné krémové polévky
- klasická polévka je cibulová
- teplé předkrmy se upravují z masa, ryb, koryšů, upravovaných mušlí, krokety, paštičky, omelety
- hlavní pokrmy jsou minutkově upravované, hovězí a telecí masa a telecí ragů, hovězí dušené v zelenině, drůbež, panenská svíčková
- zahušťování je škrobovou moučkou, moučné máslo, k pokrmům se používají omáčky jejichž základem je bešamel a velute
- ke zvýraznění chuti používáme víno a cognac
- přílohy jsou z brambor a zeleniny
- dezerty - sýry
- moučníky – suflé, pudinky, palačinky, omelety, studené krémy, ovoce a ovocné saláty
- konzumují velké množství vína a šumivého vína
- oblíbené pečivo je z listového a kynutého těsta, croassinty,

Anglická kuchyně

- pro nás je to kuchyně těžce stravitelná
- vliv na přípravu má italská kuchyně
- typická je rozšířená snídaně a je většinou z vajec, ryb nebo ovesné kaše – porridge
- oběd je lehčí naopak večeře vydatnější
- na přípravu masitých pokrmů používají všechny druhy masa, slaninu, rostbeef, bifteky, roštěnky
- polévky se podávají k večeři
- „savoury“ typické anglické toasty
- mixed gril – tři druhy masa upravované na grilu
- anglický způsob – polití máslem

Italská kuchyně

- kuchyně jednodušší než francouzská, ale o to přesnější v dodržování technologických postupů
- polévky jsou masité nebo zeleninové, nezahušťujeme, zavářka je těstovina nebo rýže
- z masa se používá netučná drůbež a mletá masa
- těstoviny se používají jako hlavní pokrm, ale také jako příloha – spagety, lazaně, makarony, ravioly, noky
- ze zeleniny používáme rajčata, cibuli, česnek, papriku, olivy
- z nápojů víno a pivo

Čínská kuchyně

- mořští živočichové, maso ryb, drůbež, vepřová masa, zelenina
- bambusové výhonky, pekingské zelí, čekankové puky, pórek, lilek, rýže,
- v kuchyni využívají žluté víno, bramborovou moučku,

Vybrané pochoutky

- žraločí ploutve
- ptačí hnízda
- černá vejce
- sója
- sójové maso
- tvaroh – tofu
- Wei-su – omáčka, u nás nahrazena glutasolem

Indická kuchyně

- konzumují pokrmy z hrůbeže, ryb, jehněčího masa, luštěnin, vajec
- používají hodně máslo a olej
- chléb je z celozrnné mouky s vlažnou vodou a tvarují se kuličky a tvoříme z nich tenké placky; pečeme na pánvi – čapaty; po upečení dáváme na navlhčenou utěrku, placky se nafouknou a chléb zůstane uvnitř dutý
- puri – slavnostní chléb, pečeme na malém množství oleje nebo másla

Ruská kuchyně

- zachovává si svoje zvyklosti
- byla ovlivněna francouzskou
- k oblíbeným pokrmům patří obiloviny – pohanková a jáhlová kaše
- pokrmy jsou z hovězího, skopového, drůbežího a z mletých mas
- boršč, ucha, okroška, šči, kyjevský kotlet, šašlik po tatarsku, těvtěly, solianka,

Kuře tabaco – potřené česnekem

Šašlik – ze skopového hřbetu (větší kostky), ledvinky, sůl, pepř, citrónová šťáva, cibule => marinujeme a na jehle opečeme

Kebab – mleté vepřové maso, sůl, pepř – nudličky napichujeme na jehlu a na sádle nebo na roštu opečeme

Azu po tatarsku – svíčková na hrubé nudličky, nahrubo cibule, opečeme, zaprášíme moukou, vývar, rajčatový protlak, kyselé okurky

Pirohy – a masitou náplní, zelenina, rybí maso, houby, těsto je kynuté nebo listivé

Oladě – z kynutého těsta vytvarujeme noky a smažíme na oleji, do těsta přidáváme ořechy, jablka a rozinky – sladí se medem

Španělská kuchyně

- je pestrá a chuťově výrazná
- nejvíce se používají ryby a ostatní dary moře, drůbež, skopové maso, hovězí i další druhy mas
- zelenina se podává jako hlavní pokrm, příloha, ale i jako saláty
- Gaspacho – typická španělská studená polévka z prolisované rozmixované zeleniny
- Paella – typický španělský pokrm, je to pokrm z rýže, masa, zeleniny aj. podává se doplněná mušlemi, k přípravě se používá olivový olej

Kuchyně balkánských zemí (Albánie, Bulharsko a dřívější Jugoslávie)

- zelenina je velmi oblíbená
- tarator – studená zeleninová polévka
- oblíbené je skopové a drůbeží maso
- Musaka – mleté maso se zeleninou, hlavně rajčaty, případně s brambory a vejci

Kuchyně severských států (Dánsko, Finsko, Norsko a Švédsko)

- zpracování ryb mořský a sladkovodních
- hlavně se zpracovává vepřové a hovězí maso oblíbené je i maso jehněčí
- zvláštností je úprava pokrmů z losů a sobů
- zpracování mléka a mléčných výrobků – hlavně sýrů

Polská kuchyně

- bigos – národní pokrm připravený z vepřového masa se zelím
- oblíbené jsou mořské i sladkovodní ryby
- přílohy nejčastěji z brambor
- hodně se zpracovává zelenina

Slovenská kuchyně

- specialitou je pečená husa podávaná s bramborovými plackami – lokšemi a vínem
- jako příloha jsou oblíbené knedlíky a brambory
- Langoše – smažené placky z kynutého těsta, různě potírané
- Halušky – mohou být přílohou i hlavním pokrmem, podávají se s brynzou a slaninou jako národní pokrm
- oblíbené jsou i škvarkové placky a ovčí sýry

Kuchyně maďarská

- Halászlé – polévka z ryb s paprikami a rajčaty s pikantním okořeněním
- používá se hlavně vepřové maso
- sladká paprika je nejpoužívanější koření
- Perkelt je guláš podávaný s brambory nebo těstovinou
- Tarhoňa je typická maďarská příloha ve tvaru strouhání z nudlového těsta
- sladkovodní ryby patří k oblíbeným (Fagoš je název candátu v maďarštině)

Německá kuchyně

- Eintopf je hustá polévka připravená z masa, luštěnin nebo obilovin
- Jako přílohy se využívají brambory vařené nebo msažené

Americká kuchyně

- snídaně jsou většinou bohaté
- obědy jsou lehčí a někdy se zcela vynechávají
- večeře jsou bohatší
- masa se servírují s velkým množstvím zeleniny