INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	**MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi**
Registrační č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Předmět:	Technologie přípravy pokrmů
Tematický okruh:	Základní technologické postupy I - předběžná příprava základních druhů potravin
Jméno autora:	Zdeněk Lebeda
Datum	23. srpna 2013
Ročník:	1. ročník
Anotace:	Seznámení žáků se základními technologickými postupy při předběžné přípravě základních druhů potravin. Žáci budou seznámeni s druhy čištění - s přípravou potravin rostlinného původu, s přípravou potravin živočišného původu.

ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ POSTUPY

Předběžná příprava základních druhů potravin

PŘÍPRAVA POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU

- luštěniny, obiloviny, ovoce, zelenina
  - potraviny rostlinného původu
- čistí se suchou či mokrou cestou
- většinou se používají oba způsoby, často jeden způsob navazuje na druhý
- odstraňují se nečistoty a nejedlé části potravin
- dbá se na maximální využitelnost potravin
- snaží se, o co nejnižší ztráty na živinách a ostatních složkách potravin

ČIŠTĚNÍ SUCHOU CESTOU

- brambory nebo zelenina znečištěné pískem a hlínou se nejprve očistí ručně, nejlépe kartáčkem
- další způsoby čištění suchou cestou:
  - odkrajování - poškozených natí a listů u zeleniny
  - odstraňování stopek – u ovoce
  - vyřezávání semeníku i se stopkou – papriky, cukety
  - vykrajování jádřince u ovoce
  - odpeckovávání ovoce
  - louskání
  - přebírání
  - loupání – nejprve opláchnout vodou, oloupat a opláchnout
  - škrábání (brambory, kořenová zelenina), při strojovém čištění se používá najednou mechanické čištění a mokrá cesta
    - nutno dočistit pomocí ruční škrabky

ČIŠTĚNÍ MOKROU CESTOU

- všechny potraviny rostlinného původu je nutné opláchnout studenou vodou
- listová zelenina - po jednotlivých listech
- ovoce – na speciálních sítech nebo cednících
- hlávkový salát, polníček, kapusta, špenát – vyměňování vody a současné sprchování
- máčení ovoce a zeleniny je maximálně omezováno
- namáčení doporučováno u kapusty, brokolice či květáku a to s přidáním soli
  - ze zeleniny odplave drobný hmyz a zeleninu potom nutno dobře propláchnout pod tekoucí vodou

PŘÍPRAVA POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

- v přípravnách masa se maso dělí, bourá na jednotlivé části
- bourání a čištění masa se musí provádět odborně, rychle a musí se zachovávat hygienické zásady
- maso je možné odebírat v celých kusech, půlkách, čtvrtích, kuchařsky opracované, …

PŘÍPRAVA MASA PRO KUCHAŘSKÉ ZPRACOVÁNÍ

- **odležení masa** – zrání, probíhají fyzikálně-chemické změny, zlepšují chuť a stravitelnost masa, teplota 0 - +5°C, vepřové 5-7dní, hovězí 10-14dní.
- **kuchařská úprava masa** – příprava masa před tepelným zpracováním tak, aby se maso po okořenění mohlo ihned tepelně zpracovávat
- **čištění masa** – omýváme studenou vodou, tučné maso pod vodou teplou – vždy v kuse osušíme a ihned zpracováváme
- **mletí masa za syrova**
- **nakládání masa**

- **krájení a porcování masa** – maso se krájí na větší části 1,5kg max. 3kg. Veškerá masa se krájí přes vlákno. Plátky, roštěnky, kotlety se na krajích nařezávají – nezkroutí se po tepelné úpravě.
- **naklepávání masa** – stejná výška, naruší se svalová vlákna, maso je křehčí, zkracuje se doba tepelné úpravy. Způsoby naklepávání jsou vlhčenou paličkou, pod mikrotenovou folií, hřbetem ruky, elektrický naklepávač masa. Naklepáváním se nesmí porušit celistvost masa.
- **protýkání a klínkování masa** – protýkání- protýkací jehla (špikovací), klínkování znamená, že maso je protýkáno po celém povrchu, část klínků vždy na povrchu vyčnívá.
- **tvarování masa a plnění** – svinutí a svázání masa bez náplně do tvaru rolády, svinutí a svázání masových plátů s náplní do tvaru rolády, svinutí a svázání masových plátků s náplní do tvaru závitků, příprava masových kapes.

MECHANICKÉ ZMĚNY

- vznikají očišťováním, omýváním, loupáním, škrábáním, krájením, mletím …
- tyto úkony se provádí těsně před vlastní úpravou
- pokud se potraviny omývají, tak vždy vcelku, pod tekoucí studenou vodou – rychle a krátce

FYZIKÁLNĚ – CHEMICKÉ (BIOCHEMICKÉ) ZMĚNY

- vznikají již při mechanických změnách např. při krájení, šlehání, kypření
- při tepelné úpravě uvolňováním a vytvářením chuťových látek
- tepelnou úpravou se potraviny zároveň sterilují a ničí se různé mikroorganismy

FYZIKÁLNĚ-CHEMIČTÍ ČINITELÉ

- kyslík, světlo, vlhkost, teplota, chemické reakce…
- po předběžné přípravě potravin se na základě technologických postupů potraviny dále upravují, tím získávají pokrmy různou chuť, vůni, barevnost, stravitelnost. Vedle úpravy potravin zasyrova se používá především tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení a smažení

PRACOVNÍ LIST

1. Vyjmenuj alespoň tři potraviny rostlinného původu.
2. Co se používá jako přídavek při namáčení zeleniny při předběžné přípravě?
3. Jak se krájí veškerá masa?
4. Proč se nařezávají kotlety?
5. Jaký je jiný název pro protýkací jehlu?

VYPRACOVANÝ PRACOVNÍ LIST

1. Potraviny rostlinného původu jsou luštěniny, obiloviny, ovoce a zelenina.
2. Přidává se sůl.
3. Maso se krájí na větší části 1,5kg max. 3kg. Veškerá masa se krájí přes vlákno, plátky, roštěnky, kotlety se na krajích nařezávají.
4. Kotlety se nařezávají, aby se nezkroutily po tepelné úpravě.
5. Špikovací jehla

LITERATURA

- KOLOUCH, Martin, Anna VOLFOVÁ a Bob FLOWERDEW. *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů: pro střední a vyšší odborné školy*. Vyd. 1. Překlad Viktor Faktor. Praha: Fortuna, 2000, 111 s., [8] s. barev. obr. příl. Zahrádka. ISBN 80-716-8719-7.
- SEDLÁČKOVÁ, Hana, Pavel OTOUPAL a Bob FLOWERDEW. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Překlad Viktor Faktor. Praha: Fortuna, 2004, 85 s., [8] s. barev. obr. příl. Zahrádka. ISBN 80-716-8912-2.
- SEDLÁČKOVÁ, Hana, Pavel OTOUPAL a Bob FLOWERDEW. *Technologie přípravy pokrmů 3.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 2., upr. vyd. Překlad Viktor Faktor. Praha: Fortuna, 2008, 87 s., [16] s. barev. obr. příl. Zahrádka. ISBN 978-80-7373-032-1.

ZDROJE OBRÁZKŮ

- klipart