



Míchání pokrmů základní pravidla

(před zraky hostů)

K65-51-H/01



Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Míchání pokrmů

Při míchání pokrmů se jedná se o přípravu, smíchání a dochucení směsi. Pro zvýšení atraktivity ji lze provádět před zraky hostů na servírovacím stolku. Při této přípravě lze aktivně s hostem komunikovat, např. přesně dle jeho přání a chuti mu namíchat a dochutit požadovanou směs.

Takto se připravují nejčastěji např.:

- Předkrmy
- Saláty (ovocné, zeleninové)
- Polévky
- Těstoviny
- Tatarský biftek
- Dezerty

Mimo salátů ještě existují tzv. předkrmové koktejly, ty se však nemíchají, ale suroviny na sebe jen vrství ve skleničce typu miska.

V materiálu uvádím příklad míchání těstovinového salátu.

Inventář pro míchání pokrmů

Pro míchání salátu budeme potřebovat následující inventář:

- Servírovací stolek
- Ubrus
- Kapsa s překládacími příbory
- Dezertní talířky
- Nádoby s dochucovacími prostředky, kořením a surovinami

- Příručník
- Mísa ve které bude číšník směs promíchávat, podložená ubrouskem a masovým talířem
- Masové talíře (dezertní talíře) na servis
- Metličky
- Kávové lžičky

Postup míchání těstovinového salátu

Nejprve si připravíme servírovací stůl. Umístíme na něj ubrus a nanosíme veškeré potřebné suroviny. Následně Chateaubriand prezentujeme hostům. Postupů pro míchání salátů je několik, uvádím ten nejběžnější. V míse připravíme dresink a postupně přidáme všechny suroviny. Ty také prezentujeme. Vše promícháme. K míchání používáme překládací příbor, popřípadě kleště. Překládací příbor držíme tak, že v levé ruce máme polévkovou lžici a masovou vidličku v pravé ruce. Po promíchání přeložíme na talíř hosta a servírujeme podle pravidel obsluhy.

Příprava dresinku

Základní dresink též nazývaný francouzský dresink – je výchozí zálivka používaná k ochucení salátu. Připravíme ho níže uvedeným způsobem:

V míchací míse postupně smícháme následující suroviny:

- Ocet 2 lžíce
- Sůl ½ lžičky
- Pepř ½ lžičky
- Olivový olej 1 lžíce
- Hořčice 1 kávová lžička

Vše promícháme pomocí překládacího příboru nebo metličky. A na konec za stálého míchání přidáme 2 polévkové lžíce olivového oleje.

Dresink a pojítka

Do připraveného základního dresinku (francouzského) můžeme přidat další suroviny a vytvořit tak celou řadu dalších chuťových variant. V případě přidání jogurtu vytvoříme tzv. pojítka. Pojítka nám poté celou směs jak chuťově, tak esteticky doplní a spojí. Do dresinku lze dále přidat například: jogurt, česnek, šunku, slaninu, sýr, kečup, šlehačku apod. (pak hovoříme např. o jogurtové nebo česnekovém dresinku atd).

Servis salátu

Servis namíchaného a dochuceného salátu prováníme na masovém, popř. na dezertním talíři. Pomocí překládacího příboru (můžeme použít i kleště) přeložíme na talíř hosta například na masový nebo dezertní talíř. Vše poté ještě ozdobíme (ozdobit můžeme například hoblinami sýra, nasekanou pažitkou, zeleninovým chipsem). Podáváme dle pravidel obsluhy (z pravé strany hosta, logem čitelně k hostovi) s přáním dobré chuti.

Zdroje:

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-752-9.

ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. Stolničení stručně a přehledně. Slavkov: Rozrazil. 1992 ISBN 80-85382-11-3.

SRKALA, Antonín a ČERNÝ, Jiří. Práce číšníka u stolu hosta: dranžírování, flambování a dochucování. 2. vyd. Praha: Merkur, 1987. ISBN (Brož.):.

PINKA, Karel. Jednotné zásady obsluhy. Praha: Merkur