



Tatarský biftek

(dohotovování číšníkem před zraky hostů)



65-51-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.



Tatarský biftek



- Je velmi oblíbená pochoutka pokrm lze připravovat ve variacích například z:
 - Hovězího masa
 - Jehněčího masa
 - Lososa
 - Tuňáka
 - Avokáda



Tatarský biftek



- Hosté si jej mohou objednat:
 - Již namíchaný a ochucený
 - Hosté si jej sami namíchají u stolu z přinesených surovin
 - Číšník jej míchá a dochucuje hostům přímo u jejich stolu



Tatarský biftek



- Jedná se o pokrm ze syrového masa
- Nejčastěji se připravuje z pravé hovězí svíčkové (nejkvalitnější hovězí maso)
- Maso se doporučuje naškrábat, případně namlít
- Obsahuje velké množství surovin – koření, soli, dochucovacích prostředků
- Konzumace syrového masa může nést zdravotní rizika (např. salmonela, svalovec, podráždit žaludek apod.)
- Tatarský biftek se doporučuje konzumovat co nejrychleji od doby přípravy



Hovězí svíčková



Zdroj: <https://pixabay.com/cs/photos/hov%C4%9Bz%C3%AD-sv%C3%AD%C4%8Dkov%C3%A1-psmo-maso-steak-1824167/> (4. 3. 2025 (upraveno))



Inventář pro přípravu tatarského bifteku



- Servírovací stolek
- Ubrus
- Kapsa s překládacími příbory
- Dezertní talířky (na odkládání překládacího příboru)
- Nádoby s dochucovacími prostředky, kořením a surovinami
- Příručník
- Mísa ve které bude číšník směs promíchávat, podložená masovým talířem a ubrouskem
- Masový talíř na servis (popř. speciální servírovací sada)



Suroviny pro přípravu tatarského bifteku



- Hovězí svíčková
- Pepř
- Sůl
- Paprika
- Chilli

- Cibule
- Vejce – žloutek
- Kmín - drcený
- Kečup
- Česnek



Dochucovací prostředky

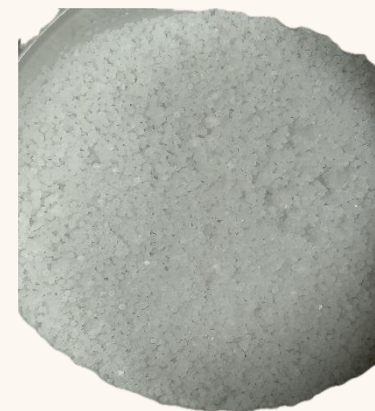


Foto: zdroj vlastní



Přílohy k tatarskému bifteku



- Jako příloha se nejčastěji podávají:
- Topinky z tmavého chleba
- Topinky lze připravit na oleji, na sádle, případně na sucho – tato příprava je mezi hosty stále více preferována
- Toasty
- Opečená bageta



Možné přílohy

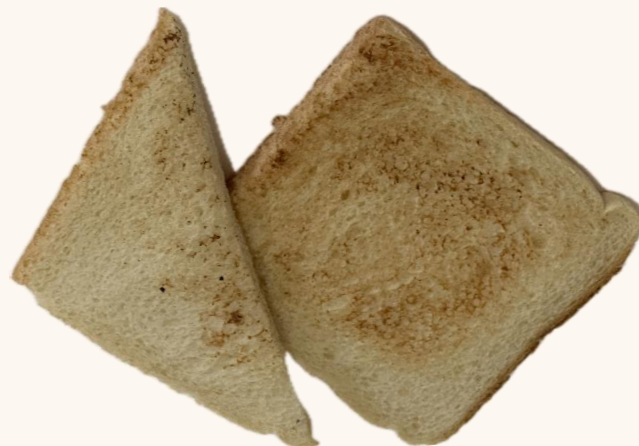


Foto: zdroj vlastní



Postup při míchání tatarského bifteku



- Ve skleněné míse promícháváme postupně veškeré suroviny
- Které postupně přidáváme a dochucujeme
- Vše provádíme pomocí překládacího příboru
- Kterým vše postupně prosekáváme a mícháme
- Vidličku držíme v pravé ruce a lžící v levé



Míchání tatarského bifteku



Foto: zdroj vlastní



Servis tatarského bifteku



- Tatarský biftek podáváme na masovém talíři případně na klubovém talíři
- Maso by mělo být úhledně naaranžované
- Např. ve tvaru bifteku (bochánku)
- Na hodní části je umístěn syrový žloutek a ozdoba (např. nasekané bylinky)
- Po krajích talíře mohou být naaranžovány dochucovací prostředky (např. koření v kroužcích od cibule)
- Na okraje lze též umístit topinky případně toasty



Servis tatarského bifteku



- Servis provádíme podle pravidel jednoduché obsluhy
- Servis lze udělat zajímavější použitím speciálního inventáře pro servis tatarského bifteku
- Zážitek z konzumace použitím atypických anebo exkluzivních ingrediencí
- Zajímavých ozdob (krekry, tvarovaná nebo vykrajovaná zelenina apod.)
- Případně lze použít skleněný gloš, kdy je možné provádět zauzení spolu se zajímavým kouřovým efektem



Ukázka servisu tatarského bifteku



Foto: zdroj vlastní



Otázky k opakování:



- 1) Jaké máme variace tatarských bifteků?
- 2) Z jaké části hovězího masa se připravuje tatarský biftek?
- 3) Čím se dochucuje tatarský biftek?
- 4) Jaká příloha se podává k tatarskému bifteku?
- 5) Popište míchání tatarského bifteku?



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

