

Tatarský biftek

(dohotovování číšníkem 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.

Tatarský biftek

Je v poslední době velmi oblíbená pochoutka, kterou nabízí většina tuzemských restaurací. Často i v několika variacích jak dochucení, tak i základních surovin.

Připravuje se například z:

- Hovězího masa
- Jehněčího masa
- Lososa
- Tuňáka
- Avokáda

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

V případě klasického tatarského bifteku se jedná o pokrm ze syrového masa. Nejčastěji se připravuje z pravé hovězí svíčkové (nejkvalitnější hovězí maso). Maso se doporučuje naškrábat (vidličkou, nožem), případně lze i maso namlít. Tatarský biftek obsahuje velké množství surovin – hlavně koření, soli, dalších 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 rychle se kazí a na vrchu hnědne. Což nepůsobí na hosty dobrým dojmem.

Hovězí svíčková



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

Inventář pro přípravu tatarského bifteku

Pro míchání salátu budeme potřebovat následující inventář:

- Servírovací stolek
- Ubrus
- Kapsa s překládacími příbory
- Dezertní talířky (na odkládání překládacího příboru)
- Nádobý 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

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 pravděpodobně ze zdravotních důvodů preferována
- Toasty
- Opečená bageta

Postup míchání tatarského bifteku

Nejprve si připravíme servírovací stůl. Umístíme na něj ubrus a nanosíme veškeré potřebné suroviny. Ve skleněné misce, kterou máme podloženou masovým talířem a ubrouskem promícháváme postupně přidáváme a dochucujeme veškeré suroviny. Suroviny před přeložením do mísy prezentujeme. Vše provádíme pomocí překládacího příboru (masové vidličky a polévkové lžíce). Překládacím příborem vše postupně prosekáváme a mícháme. Při práci držíme masovou vidličku v pravé ruce a polévkovou lžící v levé ruce.

Ukázka míchání tatarského bifteku



Zdroj: vlastní

Servis tatarského bifteku

Tatarský biftek podáváme na masovém talíři, případně na klubovém talíři. Maso úhledně naaranžujeme a to například do tvaru bifteku (bochánku). V horní části bochánku vytvoříme důlek a umístíme do něj syrový žloutek, dále můžeme tatarský biftek ozdobit (např. čerstvě nasekanými bylinkami). Po krajích talíře mohou být naaranžovány dochucovací prostředky (např. koření v kroužcích od cibule). Na okraje lze též umístit topinky případně toasty. Pro servis lze použít speciální servírovací sadu na tatarský biftek. Servis provádíme podle pravidel obsluhy. Zážitek z konzumace použitím atypických anebo exkluzivních ingrediencí. Zajímavých ozdob (krekry, tvarovaná nebo vykrajovaná zelenina apod.). Případně lze též pro zvýšení efektu použít například skleněný gloš, kdy je možné provádět zauzení spolu se zajímavým kouřovým efektem.

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