

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.

Odpovězte na následující otázky. Odpověď uveďte dle typů otázek (napište podotázku, doplňte do vynechané řádky, zakroužkujte vhodnou odpověď, popř. se řiďte pokyny u jednotlivých otázek).

1. V jaké ruce držíme lžící a v jaké vidličku při míchání tatarského bifteku?
 - a) V levé lžící v pravé vidličku
 - b) V levé vidličku v pravé lžící
2. Co je na obrázku?



3. Doplňte vhodné slovo

Tatarský biftek se připravuje z hovězí _____.

4. Jaká část vejce se používá na přípravu tatarského bifteku?

5. Jaké přílohy se obvykle podávají k tatarskému bifteku?

6. Jak se připravuje maso na tatarský biftek?

7. Existují na servis tatarského bifteku speciální servírovací sady?

8. Jaká mohou nastat zdravotní rizika při konzumaci tatarského bifteku?

9. Popište postup míchání tatarského bifteku?

10. Z jakých důvodů se nedoporučuje konzumace tatarského bifteku lidem se
zažívacími problémy?

Řešení



1. A
2. překládací příbor (běžné držení)
3. svíčkové
4. žloutek
5. Topinky na sádle, na oleji, na sucho, toust, opečená bageta
6. škrabe se, mele se
7. ano, existují
8. Salmonela, svalovec
9.
 - V 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
10. Dráždí žaludek

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