



Flambování masa

(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.



Flambování masa



- Flambování je úprava výsledné chuti pokrmů pomocí hořícího alkoholu
- Spojení esencí z alkoholu a pokrmu tvoří dokonalejší chuť pokrmu
- Pro hosta se jedná také o show a z restaurace si odnáší nevšední zážitek



Základní pravidla flambování



- Flambuje se maso již tepelně upravené
- Pracujeme s otevřeným ohněm
- Pánev je nutné si nejdříve prohřát
- V případě, že by byla pánev málo prohřátá alkohol by špatně hořel
- V opačném případě naopak hrozí velmi prudké vzplanutí
- Vše máme připravené a promyšlené (pomůcky, suroviny a servis)



Základní pravidla flambování



- Pracujeme opatrně (může dojít k nechtěnému vznícení, např. rozlitého alkoholu)
- Při práci používáme příručník (ochrana proti popálení)
- V případě rozlití hořícího alkoholu lze použít příručník – přikrytím menšího plamene příručníkem, oheň zhasne
- Doporučená doba flambování je cca 30 sekund
- Výška plamenů cca 10cm



Základní pravidla flambování



- Používáme dostatečné množství destilátu
- Dostatečné množství závisí na velikosti flambovaného pokrmu - na jednu porci použijeme cca 2cl, na více porcí pak úměrně snižujeme množství na jednu porci až cca na 1cl
- V případě malého množství použitého alkoholu bude flambování nedostatečné (nebude hořet)
- V případě použití příliš velkého množství alkoholu budou plameny vysoké a hoření bude trvat dlouho



Alkohol vhodný pro flambování



- Pro flambování používáme vhodné destiláty (nápoje s vysokým obsahem alkoholu)
- Destilát použitý pro flambování musí vhodně doprovodit chuť pokrmu,
- Nevhodně zvolený alkohol může pokrm znehodnotit,
- Pro flambování tmavých mas (hovězí, zvěřina – dančí, mufloní, jelení maso)
 - Používáme aromatické destiláty: slivovice, gin,
- Pro flambování světlých mas (drůbež – kuřecí, krůtí maso)
 - Používáme méně aromatické destiláty: vodka, brandy



Alkohol vhodný pro flambování



- Pro samostatné flambování se nepoužívají: sladké likéry s nízkým obsahem alkoholu, pivo ani víno (nevznítí se)



Co se neflambuje?:



- Předkrmy
- Polévky
- Ryby
- Saláty
- Sýry



Inventář pro flambování masa



- Servírovací stolky (keridony) - dva
- Zdroj tepla (plynový hořák)
- Vhodné pánve (dle flambovaného maso, počtu porcí apod.)
- Odměrku na destiláty
- Naběračka s nalévací hubicí
- Překládací příbory
- Inventář na servis (např. masové talíře)
- Příručník, kávovou lžičku, nahřívací plotnu, dezertní talíře



Flambovací vozík



Foto: zdroj vlastní



Pánev vhodná na flambování



Foto: zdroj vlastní



Postup flambování masa



- Na prohřátou pánev přidáme šťávu (popř. máslo)
- Následně pomocí překládacího příboru přeložíme jednotlivé kousky masa
 - Například nudličky, medailonky
- Maso necháme postupně prohřát
- Do pánve pomocí naběračky s nalévací hubicí přelejeme postupně zapálený vybraný alkohol
- Během samotného flambování maso otáčíme



Postup flambování masa



- Pro zvýšení efektu, během hoření alkoholu vše posypeme mletým pepřem (vytvoří světélkující efekt)
- Na konec šťávu dochutíme a překládáme na talíř hostům, v pořadí maso, příloha, šťáva, ozdoba
- Podáváme dle pravidel obsluhy



Fotografie z flambování masa



Foto: zdroj vlastní



Otázky k opakování:



- 1) Co je flambování?
- 2) Jaký alkohol se používá pro flambování světlého masa?
- 3) Jaký alkohol se používá pro flambování tmavého masa?
- 4) Co se neflambuje?
- 5) Jak dlouho by mělo trvat flambování?



Otázky k opakování:



- 6) Jak vysoké by měli být plameny při flambování?
- 7) Jaký používáme inventář při flambování masa?
- 8) Popište postup při flambování masa.
- 9) Používá se tepelně neupravené maso pro flambování?
- 10) Jakou pomůckou lze rychle uhasit oheň?



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

