



Flambování masa

(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.

Flambování masa

Flambování je úprava výsledné chuti pokrmů pomocí hořícího alkoholu. Spojení zbylých esencí z alkoholu a pokrmu tvoří dokonalejší chuť pokrmu. Flambování pro hosta představuje show a z restaurace si odnáší nevšední zážitek jak z přípravy pokrmu a práce číšníka, tak i chuťový.

Základní pravidla flambování

Flambuje se maso již tepelně upravené. Pracujeme s otevřeným ohněm (s plynovým hořákem). Pánev na kterém pokrm budeme flambovat je nutné si nejdříve prohřát. V případě, že by byla pánev málo prohřátá alkohol by špatně hořel nebo nemohl vzplanout vůbec. V opačném případě, tedy když bude pánev rozpálena příliš, tak naopak hrozí velmi prudké vzplanutí (může i připomínat výbuch). Vše pro práci máme připravené a promyšlené (pomůcky, suroviny a servis). Pracujeme opatrně (může dojít k nechtěnému vznícení, např. rozlitého alkoholu). To může být velmi nebezpečné, mohlo by dojít ke zranění číšníka i hosta. Alkohol může hořet ze začátku nepatrným špatně pozorovatelným plamenem. Při práci používáme příručník jako ochranu proti popálení např. od držáku pánve. V případě nechtěného vzplanutí jej lze použít u zhasnutí ohně – například při rozlití na ubruse.

Doporučená doba flambování je cca 30 sekund, výška plamenů cca 10 centimetrů. Pro flambování používáme dostatečné množství destilátu. To závisí na množství a 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 (alkohol nebude hořet). V opačné 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 – musí hořet). Destilát použitý pro flambování musí vhodně doprovodit chuť pokrmu. Špatně zvolený alkohol může pokrm znehodnotit a ten nelze servírovat hostům. Pro flambování tmavých mas hovězí, zvěřina (dančí, mufloní, jelení maso). Používáme aromatické destiláty: slivovice, gin. A pro flambování světlých mas jako je např.: drůbež (kuřecí, krůtí maso). Používáme méně aromatické destiláty: vodka, brandy. Pro samotné flambování se

nepoužívají: sladké likéry s nízkým obsahem alkoholu, pivo ani víno (nevznítí se) a flambování by nešlo provést.

Ne všechny pokrmy se flambují. U některých to není vhodné, protože by se například znehodnotila jejich chuť nebo to nejde z jiného důvodu např. nelze vůbec provést technicky.

Neflambuje se: předkrmy, polévky, ryby, saláty, sýry

Inventář pro flambování masa

Pro dranzírování Chateaubriandu budeme potřebovat následující inventář:

- 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



Zdroj: Vlastní

Postup flambování masa

Na prohřátou pánev přidáme šťávu (popř. máslo). Následně pomocí překládacího příboru přeložíme jednotlivé kousky masa například nudličky, medailonky. Následně maso necháme postupně prohřát a poté do pánve pomocí naběračky s nalévací hubicí přelejeme postupně zapálený vhodně vybraný alkohol. Během samotného flambování (hoření alkoholu) maso otáčíme překládacím příborem. Pro zvýšení efektu, během hoření alkoholu sypeme do plamenů mletý pepř. Tím se nám vytvoří světélkující efekt. Na závěr šťávu dochutíme běžnými dochucovacími prostředky (sůl, pepř, Worcester) a překládáme na talíř hostům na masové talíře a servírujeme dle pravidel obsluhy.

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