

# 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.

*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. Jakým alkoholem flambujeme světlá masa?

- a) Méně aromatické destiláty
- b) Aromatické destiláty
- c) Na tom nezáleží

2. Co se neflambuje?

- a) Sýry, předkrmy, polévky
- b) Pokrmy ze zvěřiny, Hovězí maso

3. Doplňte vhodné slovo

Posypáním mletého pepře do plamene vytvoříme \_\_\_\_\_ efekt.

4. Jakým destilátem byste flambovali hovězí medailonky?

5. Pro flambování používáme maso tepelně upravené nebo syrové?

6. Co používáme k manipulaci s masem při jeho flambování?

7. Vyjmenujte inventář potřebný při flambování masa

8. Co je flambování?

9. Proč se pro samotné flambování nepoužívá pivo nebo víno?

10. Může nevhodně zvolený alkohol znehodnotit chuť pokrmu?

Řešení



1. A
2. A
3. Světélkující
4. Chuťově méně výrazným – Vodka
5. Tepelně upravené
6. Překládací příbor
7. Vyjmenujte inventář potřebný při flambování masa
8. Úprava chuti pokrmu hořícím alkoholem
9. nehoří, nešlo by flambovat
10. Ano

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