

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 tmavá masa?

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

2. Co se obvykle neflambuje?

- a) Saláty, ryby
- b) Pokrmy hovězího masa

3. Doplňte vhodné slovo

Pro flambování používáme alkoholické nápoje s velkým procentem_____.

4. Pomocí jakého nástroje se přelévá do pánve hořící alkohol?

5. Čím lze rychle uhasit např. rozlitý hořící alkohol?

6. Lze obecně použít pro samotné flambování sladké likéry?

7. Co děláme s masem během flambování?

8. Co se může stát, když nebude pánev před flambováním dostatečně prohřátá?

9. Jakým destilátem byste flambovali dančí medailonky?

10. Seřadte běžný postup pro flambování masa (očísľujte číslý).

- Následně pomocí překládacího příboru přeložíme jednotlivé kousky masa
- Maso necháme postupně prohřát
- Na konec šťávu dochutíme a překládáme na talíř hostům
- Do pánve pomocí naběračky s nalévací hubicí přelejeme postupně zapálený vybraný alkohol
- Během samotného flambování maso otáčíme
- Na prohřátou pánev přidáme šťávu (popř. máslo)
- Pro zvýšení efektu, během hoření alkoholu vše posypeme mletým pepřem (vytvoří světélkující efekt)

Řešení



1. B
2. A
3. Alkoholu
4. Naběračka
5. příručníkem
6. Ne, nevznítí se
7. Otáčíme
8. Nevznítí se alkohol
9. Slivovice, gin
10. Seřadíte obvyklý postup pro flambování masa
 - 1) Na prohřátou pánev přidáme šťávu (popř. máslo)
 - 2) Následně pomocí překládacího příboru přeložíme jednotlivé kousky masa
 - 3) Maso necháme postupně prohřát
 - 4) Do pánve pomocí naběračky s nalévací hubicí přelejeme postupně zapálený vybraný alkohol
 - 5) Během samotného flambování maso otáčíme
 - 5) Pro zvýšení efektu, během hoření alkoholu vše posypeme mletým pepřem (vytvoří světélkující efekt)
 - 6) Na konec šťávu dochutíme a překládáme na talíř hostům

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