

Chateaubriand (dranžírování dvojitého bifteku před zraky hostů číšníkem)

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. Z jakého masa připravujeme Chateaubriand?

- a) Vepřová Krkovice
- b) Hovězí svíčková
- c) Vepřová panenka

2. Jakou má obvykle Chateaubriand celkovou gramáž?

- a) 200g
- b) 400g
- c) 600g

3. Doplňte správné číslo

Kolik máme základních dnes používaných stupňů propečení masa? _____

4. Z jaké strany dranžírujeme Chateaubriand?

5. Kolik plátků cca má vycházet na jednoho hosta?

6. Popište úpravu Chateaubriand na talíři hosta?

7. Zakroužkujte obrázek s úpravou masa rare



8. Zakroužkujte obrázek s úpravou mase Medium



9. Popište obvyklý postup při dranžírování

- V případě, že je maso krvavé, lze ho zastříknout solí
- Na servírovací stolky si nanosíme veškeré potřebné suroviny a chateaubriand
- Poté vše složíme cca do původního tvaru a umístíme na ohřívací ploténku
- Chateaubriand prezentujeme hostům
- Poté ho přeložíme na dranžírovací prkénko
- Pomocí dranžírovacího příboru ho dranžírujeme
- Dranžírovací příbor držíme v pravé ruce nůž a v levé dvouzubou vidličku
- Chateaubriand dranžírujeme zprava doleva
- Přeložíme na talíř a servírujeme hostům
- Vytekrou šťávu můžeme dochutit solí, pepřem a Worcesterskou omáčkou
- Vidličku nezapichujeme, jen maso přidržujeme
- Dranžírujeme na plátky cca 1-2 cm silné na každého hosta počítáme cca 200gramů masa (cca 4 plátky na osobu)

10. Popište drážďovací prkénko

Řešení



1. B

2. B

3. 54.

4. Zprava do leva

5. cca 4 plátky

6.

- Chateaubriand překládáme hostům na talíř v pořadí maso, příloha, obloha, šťáva (omáčka)
- Na talíři směřuje maso směrem k hostům
- Následuje příloha – například domácí hranolky
- Popř. zeleninová obloha (může být malý salát)
- Popř. ozdoba
- Omáčku nebo šťávu podáváme s kovovém omáčníku na pravou stranu hosta uchem směřujícím na pravou stranu
- Pokud je na talíři logo musí být pro hosta čitelné
- Nic nesmí přesahovat mimo talíř

7. Vyberte obrázek s úpravou masa rare



8. Vyberte obrázek s úpravou masa Medium



9.

- Na servírovací stolky si nanosíme veškeré potřebné suroviny a chateaubriand
- Chateaubriand prezentujeme hostům
- Poté ho přeložíme na dranžírovací prkénko
- Pomocí dranžírovacího příboru ho dranžírujeme
- Dranžírovací příbor držíme v pravé ruce nůž a v levé dvouzubou vidličku
- Chateaubriand dranžírujeme zprava doleva Vidličku nezapichujeme, jen maso přidržujeme
- Dranžírujeme na plátky cca 1-2 cm silné na každého hosta počítáme cca 200gramů masa (cca 4 plátky na osobu)
- V případě, že je maso krvavé, lze ho zastříknout solí
- Poté vše složíme cca do původního tvaru a umístíme na ohřívací ploténku
- Vyteklou šťávu můžeme dochutit solí, pepřem a Worcesterskou omáčkou
- Přeložíme na talíř

10. Má kolem obvodu drážku

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