

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. Kolik gramů masa má být cca na jedno hosta při přípravě Chateaubriandu?
 - a) 200g
 - b) 300g
 - c) 400g
2. Pro kolik osob se obvykle Chateaubriand připravuje?
 - a) 1
 - b) 2
 - c) 3
3. Doplňte správné číslo
Jak silné mají být plátky masa při dranžírování Chateaubriandu _____?
4. Jaký potřebujeme inventář pro dranžírování Chateaubriandu?
5. V jakém pořadí překládáme hostů Chateaubriand na talíř?

6. Zakroužkujte obrázek s úpravou medium rare?



7. Zakroužkujte obrázek s úpravou masa medium well



8. Zakroužkujte obrázek s úpravou mase Welldone



9. Může se vidlička do Chateaubriand zapíchnout?

10. Popište, z čeho se skládá dranžírovací příbor?

Řešení



1. A

2. B

3. 1-2 cm

4.

- Servírovací stoleky (dva)
- Ubrus, plátěný ubrousek
- Kapsa s překládacími příbory
- Dranžírovací příbor
- Dranžírovací prkénko (má kolem obvodu drážku)
- Dezertní talíř
- Masové talíře
- Dochucovací prostředky
- Mísa, ohřívací podložky (dvě), timbály

5. maso, příloha, obloha, šťáva (omáčka)

6.



7.



8.



9. Ne

10. Dvouzubá vidlička a ostrý nůž

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