



Chateaubriand

(dranžírování dvojitého bifteku před zraky
hostů číšníkem)

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.

Chateaubriand

Chateaubriand je víceporcový biftek většinou se připravuje pro 2 osoby, ale je možné ho připravit i pro jiný počet osob. Hmotnost masa Chateaubriandu pro dvě osoby by měla být v syrovém stavu cca 400g – 600 g. Připravuje se z hovězího masa, a to z toho nejkvalitnějšího z pravé svíčkové, přesněji z její střední části. Toto maso je jemné a málo tučné obsahuje jen cca 4 % tuku. Hovězí svíčková je vhodná na minutkové úpravy pokrmů.

Stupně propečení masa

Vždy při objednávání bifteku je nutné se hostů zeptat, jak chtějí maso připravit (jak moc chtějí maso propéci). Toto je velmi důležitý úkol obsluhujícího personálu. Protože jinak upravené maso, než si host přál může být důvodem k reklamaci a celkové nespokojenosti hosta.

V aktuálním restauračním provozu rozeznáváme nejčastěji tyto stupně propečení masa:

- Rare – mírně propečený, teplota masa cca 50 °C–53 °C
- Medium Rare – maso je růžové mírně do červena, teplota masa je 55 °C–57 °C
- Medium – středně propečený, maso je růžové teplota masa je 58 °C–61 °C
- Medium Well – maso je hnědé na středu lehce růžové, teplota masa je 63 °C
- Well Done – propečený steak, maso hnědo-šedé, teplota masa je 70 °C



Obrázky: Stupně propečení masa (vlastní obrázek, vytvoření v nástroji Copilot dne 24. 2. 2025 – obrázek upraven)

Hovězí svíčková



Zdroj: <https://pixabay.com/cs/photos/hov%C4%9Bz%C3%AD-sv%C3%AD%C4%8Dkov%C3%A1-psmo-maso-steak-1824167/> (4. 3. 2025 (upraveno))

Inventář pro dranžírování masa

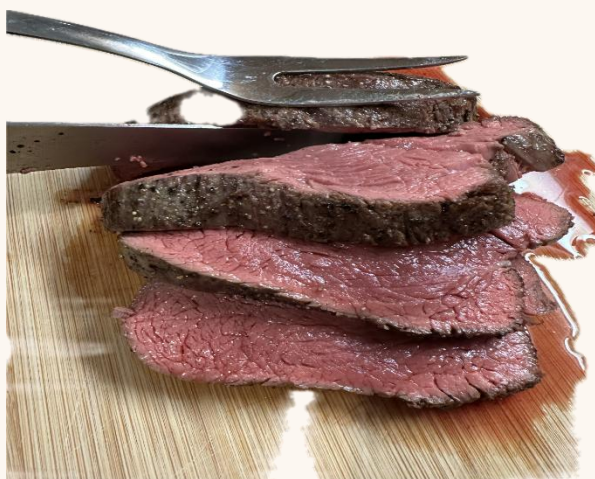
Pro dranžírování Chateaubriandu budeme potřebovat následující inventář:

- Servírovací stolek (dva stolky)
- Plátěný ubrousek
- Ubrus
- Kapsa s překládacími příbory
- Dranžírovací příbor
- Dranžírovací prkénko (má kolem obvodu drážku)
- Dezertní talíř
- Masové talíře
- Dochucovací prostředky
- Mísa, ohřívací podložka – dvě, timbály

Postup dranžírování Chateaubriandu

Nejprve si připravíme servírovací stolky. Umístíme na ně ubrus a nanosíme veškeré potřebné suroviny a včetně Chateaubriandu. Následně Chateaubriand prezentujeme hostům. Poté ho přeložíme na dranžírovací prkénko (dranžírovací prkénko má kolem obvodu drážku a pomocí dranžírovacího příboru ho dranžírujeme. Dranžírovací nůž musí být ostrý, aby šla práce rychle a maso se dobře plátkovalo. Dranžírovací příbor držíme nůž v pravé ruce a v levé vidličku. Maso dranžírujeme zprava doleva. Do masa vidličku nezapichujeme (vytékala by z něj šťáva, jen s její pomocí maso přidržujeme. Chateaubriand dranžírujeme na plátky cca 1-2 cm silné. Na každého hosta by mělo vyjít cca 200gramů masa (tj. cca 4 plátky na osobu). V případě, že je maso krvavé, a vytéká z něj hodně šťávy, lze ho zastříknout solí a pepřem. Po dokončení plátkování vše složíme cca do původního tvaru a umístíme na ohřívací ploténku. Vyteklou šťávu můžeme dochutit solí, pepřem a Worcesterskou omáčkou. Přeložíme na talíř hostům a podáváme.

Ukázka dranžírování Chateaubriand



Zdroj: Vlastní

Úprava na talíři hosta

Úprava masa na talíři je důležitá, vzhled pokrmu musí hosta potěšit, aby se začaly produkovat žaludeční šťávy a pokrm si co nejvíce vychutnal. Chateaubriand překládáme hostům na talíř v pořadí maso, příloha, obloha, šťáva (omáčka). Pro překládání používáme překládací příbor (masová vidlička a polévková lžíce). Na talíři směřuje maso směrem k hostům, následuje příloha – například domácí hranolky a poté popř. zeleninová obloha (může být malý salát) a ozdoba. Omáčku nebo šťávu můžeme také podávat kovovým omáčníkem na pravou horní stranu talíře uchem směřujícím na pravou stranu, aby byl úchop pro hosta co nejpohodlnější. Pokud je na talíři logo musí být pro hosta čitelné. Nic nesmí přesahovat mimo okraj talíře.

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