



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Golláš.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU

(Technologie – 3. ročník)

Zpracoval ***Vladimír GOLLÁŇ***

učitel odborných předmětů gastronomických a
potravinářských oborů v Integrované střední škole Cheb

CHARAKTERISTIKA

- pojem „minutka“ označujeme především rychlou přípravu pokrmů pečením na pánvi, roštu a rožni
- minutky také upravujeme smažením
- doba tepelné úpravy by neměla přesáhnout 25 minut
- minutkové pokrmy by měly zaručovat čerstvost
- k přípravě minutek používáme nejkvalitnější suroviny

PRACOVNÍSTĚ NA PŘÍPRAVU MINUTEK

- tepelný zdroj + všechna pomocná zařízení mají tvořit jeden celek, který je lehce ovladatelný kuchařem - minutkářem
- Taktéž z potravin a inventáře (talíře apod.) vytvoříme jeden celek

Maso k přípravě minutek I

Hovězí maso

Telecí maso

Vepřové maso

Skopové maso

Ryby

Drůbež

Zvěřina

Vnitřnosti

Maso k přípravě minutek II

Hovězí maso

- svíčková – bifteky, steaky, řezy
- roštěnec – roštěná

Telecí maso

- hřbet (ledvina) – žebírka, kotlety
- kýta – řízky, plátky, medailonky, ražniči

Maso k přípravě minutek III

Vepřové maso

- pečeně – žebírka, kotlety
- kýta – řízky, plátky, steaky, medailonky, ražničí
- panenská svíčková – medailonky, řízky

Skopové maso

- Hřbet – žebírka, kotlety
- Kýty – řízky, plátky, steaky,

Maso k přípravě minutek IV

Ryby

- klasicky porcované – díly, podkovy
- filetování

Drůbež

- prsa – řízky, steaky, plátky, medailónky, ražničí
- stehna – řízky

Maso k přípravě minutek V

Zvěřina

- hřbet – žebírka
- kýta – plátky, steky, medailónky, ražničí

Vnitřnosti

- játra (telecí, vepřová, drůbeží) – upravená na anglický způsob, smažená