



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

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

STUDENÁ KUCHYNĚ

(Technologie – 2. ročník)

zpracoval: ***Vladimír GOLLÁŇ***

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

CHARAKTERISTIKA STUDENÉ KUCHYNĚ

- výrobky studené kuchyně díky své oblibě a možnostem různého uplatnění vyvolaly potřebu vytvořit nové **samostatné kuchařské odvětví – studenou kuchyni**
- pokrmy studené kuchyně mají v české gastronomii široké využití
- **příprava** pokrmů studené kuchyně **vyžaduje značné odborné znalosti, zkušenosti a odborné provedení**
- musí lákat barevností a vzájemnou kombinací použitých surovin**
- studené pokrmy můžeme podávat ve větším časovém odstupu od výroby, **odpadá tak starost udržování jejich teploty**

CHARAKTERISTIKA STUDENÉ KUCHYNĚ

- pokrmy studené kuchyně mohou být součástí rozšířené snídaně, přesnídávky i malého občerstvení, **nejčastěji je však podáváme jako studený předkrm**
- **připravujeme je k různým slavnostním příležitostem**, jako jsou raauty, recepce, koktejly apod.
- k přípravě těchto pokrmů **potřebujeme** nejen celou řadu **základních surovin**, ale i **potraviny vzácnější** a také **celou řadu pochutin**
- pokrmy studené kuchyně **připravujeme v jednoduché i složitější úpravě**, za syrova i tepelně zpracované
- velkou výhodou studené kuchyně je **hospodárné využití potravin**, které není možné upotřebit v teplé kuchyni (odřezky ze šunky na přípravu šunkové pěny, maso z vařených rybích hlav se používá na přípravu salátů,...)

DĚLENÍ STUDENÉ KUCHYNĚ

- příprava **rosolů a aspiků**
- příprava **marinád, dresinků, bylinkových směsí**
- příprava **pěn, pomazánek, pochoutkových másel a bylinkových směsí**
- příprava **jednoduchých a složitých salátů**
- příprava **obložených chlebíčků, kanapek a chuťovek**
- příprava **výrobků ze sýrů a tvarohů**
- příprava **plněné zeleniny a ovoce**
- příprava **výrobků z vajec**
- příprava, úprava a podávání **kaviáru**
- příprava **paštik, galantin a huspenin**
- příprava **banketního pečiva**
- příprava **specialit studené kuchyně**
- příprava a podávání **studených předkrmů**

PŘÍPRAVA ROSOLU

- rosol patří k nejdůležitějším složkám studené kuchyně
- používá se k zalévání pokrmů do forem, k přípravě rosolové majonézy, krycích omáček, jako ozdoba, příloha apod.
- schopnost tvořit rosol má maso obsahující kolagen (kolagen je bílá vláknitá hmota spojující tkaniva v celém svalstvu jatečního dobytka, drůbeže a ryb)
- kolagen se mění vařením na klihovatinu (glutin, ten se při vaření uvolňuje do vývaru a po vychladnutí získává rosolovací schopnost)
- vývar na přípravu rosolu používáme z toho druhu potravin, kterou chceme zalévat do rosolu, potírat rosolem apod. (pokrm z ryb = vývar z ryb, pokrm z drůbeže = vývar z drůbeže)
- správně připravený rosol musí být čirý, přiměřeně tuhý, lahodné chuti po použitých surovinách a jeho zabarvení musí přibližně odpovídat barvě vývaru, z něhož se připravuje

PŘÍPRAVA ASPIKU

- želírující složkou aspiku je želatina
- želatinu používáme v podobě prášku, plátků a granulí
- před použitím želatinu necháme nabobtnat ve vodě
- základní vývar je voda + celé koření + kořenová zelenina + cibule + ocet + sůl
- nabobtnalou želatinu vkládáme do předem připraveného horkého vývaru

Použití rosolu a aspiku

- znovurozpuštění rosolu a aspiku zásadně provádíme ve vodní lázni
- časté rozpouštění, převaření a přímý oheň činí výrobky kalné a snižuje želírovací schopnost rosolu a aspiku
- nejvhodnější formy pro tvarování rosolu a aspiku jsou formy ze skla nebo ušlechtilé oceli, před vyklopením formy ponoříme na krátkou dobu do horké lázně
- barvení rosolu nebo aspiku: **červená - nálev z červené řepy**, **zelená – šťáva ze špenátu**, **žlutá – karamel z cukru**
- použití: zdobení – vykrajováním, obložením – tříšť, přeleštění výrobků - glazura, příloha - krájením na tvary

PŘÍPRAVA MARINÁD

- **marinádami zvýrazňujeme chuť pokrmů**
- **maso do nich vkládáme (nakládáme) a současně maso tak konzervujeme**
- **marinády připravujeme různými způsoby ze syrového nebo převařeného octa s přísadou koření, kořenové zeleniny, vína, oleje, cibule, soli, majonézy apod.**

PŘÍPRAVA DRESINKŮ

- **jsou to přelivy nebo zálivky k masu, rybám, popřípadě k zelenině a k výrobě zeleninových salátů**
- **charakteristická je vůně a výrazná ostřejší chuť**
- **použité suroviny musí být čerstvé, jemně rozetřené, lisované nebo drobně krájené, dobře rozmíchané a spojené**

PŘÍPRAVA PĚN I

- pěny ve studené kuchyni připravujeme **masové a bezmasé**
- pro studenou kuchyni jsou velmi **důležité pro svou širokou použitelnost**
- **základem jsou hlavně masa**: především telecí, drůbeží, předem tepelně opracované, uzené maso, šunka, játrové paštiky, ryby, vejce, plody moře, sýry, tvarohy a zelenina
- **základem pěn je máslo nebo rostlinný tuk**, dobře našlehaný
- **do tohoto tukového základu přidáváme předem umleté a prolisované suroviny**
- **lehkost pěny** docílíme **přidáním smetany** (šlehačky) při šlehání

PŘÍPRAVA PĚN II

- **pevnost** pěny získáme **přidáním** připravené **želatiny**
- některé pěny se **připravují** nebo **nastavují** **hustou bešamelovou omáčkou**
- **masové** pěny **ochucujeme** výrazněji, **tvarohové** a **sýrové** pěny **doplňujeme** jemně **sekanými zelenými natěmi**
- používáme sůl, jako **koření pepř mletý, mletou papriku, mletý zázvor, kari koření** apod.
- **hotové** pěny **můžeme doplnit** dalšími **drobně krájenými potravinami**, které tvoří barevnou a chuťovou vložku pěn – **kapary, olivy, krabí maso, žampiony, lanýže, mandle** apod.
- pěny **můžeme tvarovat stříkáním** na výrobky pomocí **drežírovacího sáčku**

PŘÍPRAVA POMAZÁNEK I

- ve studené kuchyni připravujeme **pomazánky masové, tvarohové, máslové, sýrové, rybí, zeleninové**
- tyto pomazánky **používáme k potírání chlebů nebo jiného pečiva**
- **základem** většiny pomazánek **je změkklé máslo, které třeme se solí**
- pomazánky připravujeme buď **jemnější, nebo výraznější chuti**
- do vymíchaných pomazánek **přidáváme další drobně sekané potraviny** – kyselé okurky, cibuli, uzeninu, vařené vejce natvrdo

PŘÍPRAVA POMAZÁNEK II

- pomazánky taktéž **můžeme** pomocí drezírovacího sáčku **stříkat**
- **jsou** vždy **hustší než pěny**, které se připravují ze stejných druhů potravin
- pomazánky cenově náročnější **používáme k plnění zeleniny**
- **potřené a plněné výrobky** pomazánkami **zdobíme** stočeným plátkem citrónu, pomeranče, dílkem pomeranče nebo mandarinky, výsečí rajčete, na nudličky nakrájené papriky, zelené natě apod.

PŘÍPRAVA POCHOUTKOVÝCH MÁSEL I

- tato másla potřebujeme ve studené kuchyni při přípravě řady pokrmů, např. k potírání plátků chleba, veku nebo toustového chleba
- hotová másla balíme do alobalu, pergamenu nebo do folie a uchovááme v chladničce
- ochucená másla používáme také v teplé kuchyni (viz Jídla na objednávku)
- ochuceným máslem maso ozdobně stříkáme nebo ho ozdobně škrábeme
- k ochucení používáme některou výraznou složku, jako je např. česnek, hořčice, křen, sardelky, sladká paprika, šunka, kaviár, losos, humr, krevety apod.
- na ochucení másla se také používají zelené natě a bylinky

PŘÍPRAVA POCHOUTKOVÝCH MÁSEL II

- základ pro přípravu ochucených másel tvoří zpravidla 8/10 másla nebo rostlinného tuku a 2/10 potravin y nebo přísady
- změkklé máslo našleháme a do tohoto základu přidáváme potraviny, koření apod., podle nichž má ochucené máslo zpravidla název
- suroviny vždy dobře nasekáme, rozemeleme nebo prolisujeme

Příprava bylinkových směsí

- bylinky vždy řádně propláchneme, necháme okapat a osušíme a pak teprve jemně nasekáme
- *zelené bylinky* – estragon, pažitka, petrželka, kerblík, výhonky mladé cibule
- *bylinková směs* – houby, kapary, sladkokysel é okurky, cibule, petrželová nať, citrónová kůra, sardelová pasta

PŘÍPRAVA JEDNODUCHÝCH A SLOŽITÝCH SALÁTŮ

- saláty připravujeme z různých druhů surovin, a to buď syrových, krátce povařených, nebo uvařených do měkka
- podle druhu použitých surovin rozdělujeme saláty na připravované z jednoho základního druhu suroviny, to jsou **saláty jednoduché – jednodruhové**, a na **saláty připravované z více druhů potravin, neboli saláty složité - vícedruhové**

Saláty jednodruhové

- do této skupiny řadíme saláty připravené z jednoho druhu potraviny
- k jejich přípravě používáme hlavně zeleninu kořenovou, listovou, plodovou a košťálovou, luštěniny a maso
- podáváme je nejčastěji jako přílohy, plníme jimi některé druhy zeleniny, ale i šunkové kornoutky nebo závitky

Saláty složité

- připravujeme je z více druhů surovin, ze směsi brambor, zeleniny a s přidáním dalších potravin, jako jsou natvrdo vařená vejce, sýry, uzené maso, pečené jateční maso, maso drůbeže, ryb a mořských živočichů, zvěřiny, ale i ovoce, případně ještě houby, olivy, kapary, ořechy a mandle

Zásady pro přípravu salátů

- na saláty **používáme vždy potraviny naprosto čerstvé, jakostní a vychlazené**
- **předběžná úprava** všech potravin (zvláště zeleniny) zpracovaných za syrova **musí být co nejpečlivější**, jinak by se salát mohl stát zdrojem infekce
- **hotové saláty udržujeme zásadně v chladu**, což platí pro všechny druhy
- potraviny krájíme na nudličky nebo kostičky, strouháme je na plátky, a to jemně nebo hruběji

Doplňování a ochucování salátů

- saláty doplňujeme např. cibulí, česnekem, hořčicí, křenem, mletým, většinou bílým pepřem, bazalkou, koprem, pažitkou nebo petrželkou, provensálskou směsí, cukrem, octem, citrónovou šťávou a solí
- zálivky připravujeme z octa nebo citrónové šťávy, oleje a soli, případně cukru
- složité zálivky z majonézy můžeme zlehčovat jogurtem nebo zakysanou smetanou
- majonézy a zálivky připravujeme vždy výraznější chuti, přidáním do salátů se jejich výraznější-ostřejší chuť rozloží a tím i ztlumí
- těmito hustšími, či řidšími zálivkami složité saláty spojujeme

PŘÍPRAVA CHLEBÍČKŮ I

- obložené chlebíčky jsou oblíbenou specialitou české kuchyně
- podávají se jako **součást občerstvení při různých příležitostech** – rauty, recepce apod.
- často se podávají **jako studený předkrm, zákusek k čaji, pivu, vínu, k různým druhům koktejlů, jako studená večeře nebo jako dezert**
- **základ chlebíčků tvoří určitý podklad** – plátky bílé večky krájené mírně našikmo (1-1,5 cm silné) nebo plátky toustového chleba (můžeme obkládat i housky nebo žemle, ke zdravé výživě patří obkládání tmavého, černého a celozrnného chleba)
- na potření plátek používáme máslo, rostlinný tuk nebo ochucená másla a pomazánky (pěny a pomazánky můžeme také ozdobně stříkat)

PŘÍPRAVA CHLEBÍČKŮ II

- české obložené chlebíčky jsou typické tím, že jsou **částečně obloženy některým ze salátů**, jako je bramborový, vajíčkový, vlašský apod.
- dále chlebíčky **zdobíme** vhodně upravenou okurkou, rajčetem, vejci, tresčími játry, olejovkami, kaviárem apod.
- **hmotnost** chlebíčků by měla být **asi 60 - 80 g**
- chlebíčky **připravujeme vždy v co nejkratší době před podáním** v případě, že se nabízejí a konzumují v místě výroby

PŘÍPRAVA KANAPEK

- **kanapky jsou miniaturní obložené chlebičky** (miniatury) kulatého, oválného, čtvercového nebo obdélníkového tvaru
- **připravují se** obdobným způsobem **jako chlebičky**

PŘÍPRAVA CHUŤOVEK I

- chuťovky **připravujeme** pro různé příležitosti **jako nabídku k aperitivu, k číši vína** apod.
- pro chuťovky je typický **malý tvar** vykrojený z bílé večky, tmavého chleba nebo kreker, rohlíků, na který se klade obložení a ozdoba
- chuťovky mohou být i **bez podložení** zvláště v případě chuťovek ze sýra
- jak pečivo, tak i sýr vykrajujeme do různých tvarů, např. jako oválky, kolečka, srdíčka, čtverečky, měsíčky (u sýrů kostka nebo výseče), na tento základ se klade hlavní potravina a ozdoba

PŘÍPRAVA CHUŤOVEK II

- chuťovky **potíráme** máslem, ochuceným máslem, sardelovou pastou, obalujeme mletou paprikou apod.
- chuťovky **stříkáme** pomocí sáčku s ozdobnou špičkou **různými druhy pěn**
- chuťovky **obkládáme** malými šunkovými kornoutky nebo kornoutky z kvalitních tvrdých uzenin, řezem upečeného masa, mořskými plody apod.
- chuťovky **zdobíme** kaviárem, mandlemi, olivami, ořechy, řezem citrónu, pomeranče nebo mandarinkami, výsečí rajčete, bobulí hrozna, zelenými natěmi, bylinkami, na nudličky krájenými paprikami apod.

PŘÍPRAVA VÝROBKŮ ZE SÝRŮ

- ve studené kuchyni připravujeme z **různých druhů sýrů celou řadu výrobků**, např. sýrové pěny, pomazánky, skládané řezy, chuťovky, saláty, koktejly, dezerty, koule, krémy, rolády apod.
- k přípravě výrobku **používáme sýry tavené a tvrdé** a to v původním stavu, nebo v různých kombinacích s jinými potravinami a přísadami (masem, uzeninami, vejci, zeleninou, sardelovou pastou apod.)
- výrobky podáváme jako předkrm – ve formě chlebíčků, chuťovek apod.

PŘÍPRAVA VÝROBKŮ Z TVAROHŮ

- z tvarohů **vyrábíme především pomazánky a pěny**, které připravujeme např. z tukových základů a to mícháním nebo šleháním
- jemnosti docílíme **přidáním smetany nebo šlehačky**
- do těchto výrobků nejčastěji **přidáváme** jemně sekané zelené natě a lahůdkovou cibulku, sardelovou pastu, mletou červenou papriku
- použití výrobků z tvarohů je obdobné jako ze sýrů

PŘÍPRAVA PLNĚNÉ ZELENINY A OVOCE

- nejvhodnějším druhem **zeleniny k plnění jsou** – papriky, rajčata, okurky, lilky, artyčoky, cuketa, fenykl apod.
- nejvhodnějším druhem ovoce k plnění je především **avokádo**
- zeleninu a ovoce používáme v prvotřídní jakosti
- potraviny před použitím **vhodně upravíme** rozpůlením, vydlabáním, vařením, spařováním, marinováním a vhodným formováním
- k **plnění** používáme různé druhy majonéz, pěn, salátů apod.
- plněnou zeleninu a ovoce **podáváme jako samostatný pokrm a předkrm**

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VAJEC

- ve studené kuchyni se smějí používat **pouze vejce slepičí a křepelčí**
- bez vajec se ve studené kuchyni neobejdeme při výrobě různých pokrmů
- vejce připravujeme **vařená natvrdo, zastřená, plněná, obložená**
- dále **jimi zdobíme** chlebičky, saláty, chuťovky a obložené mísy
- z vajec **vyrábíme majonézu, saláty, omelety**, používáme je jako vložku do salátů zeleninových a k jejich barevnému zvýrazňování

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VAJEC

Plněná vejce

- vejce nejdříve po obou koncích zarovnáme, potom po šířce rozřízneme na polovinu, žloutky vyjmeme a vzniklé otvory plníme vhodnou náplní jako jsou pochoutková másla, majonézy, saláty, pěny, paštiky apod.
- plněná vejce vkusně přizdobíme a upravíme na skleněný talíř nebo mísu

Obložená vejce

- vejce rozřízneme po délce na poloviny a bez vyjmutí žloutků vkusně obložíme
- k tomuto použijeme majonézové přelivy, saláty, uzeniny, zeleninu, rybičky a pod.

PŘÍPRAVA, ÚPRAVA KAVIÁRU

- pravý kaviár se vyrábí **z jiker jesetera a vyzy**
- **nejjakostnější** druh kaviáru je **ruský světle šedé až tmavé barvy**
- vyniká **znamenitou chutí** a je **lehce stravitelný**, pro vysoký obsah bílkovin a vitamínů je **velmi výživný**
- kromě pravého kaviáru se dostává na trh tzv. **náhradní kaviár** (norský, německý, dánský), který se vyrábí z jiker mořských a sladkovodních ryb, tento druh kaviáru bývá dost slaný a je přibarvovaný červenou barvou
- kaviár se **podává** v malých skleněných miskách položených na rozdrceném ledě
- při slavnostních hostinách vložíme misku s kaviárem do podstavce zhotoveného z ledu, jako **přílohy** podáváme teplé toasty, bílý chléb, plátky citrónu, máslo apod.

PŘÍPRAVA PAŠTIK I

- paštiky **připravujeme z různých druhů masa**, jater, případně použijeme jejich vhodnou kombinaci
- u paštik je důležitá **hmotnost jednotlivých složek, jejich ochucení a správná doba tepelné úpravy**
- paštiky **obsahují poměrně hodně tuku** a jsou velmi syté
- v kombinaci s dalšími potravinami z nich **připravujeme různé pěny a pomazánky**
- paštiky připravujeme **z jemné masové fáše** z jednoho nebo více druhů masa **s přidáním umletých jater a části jater krájených na kostičky**, jako vložka se mimo jater do fáše **přidává slanina, šunka, uzené maso, sardele**
- tyto potraviny **krájíme a buď je zamícháme do masové míšeniny, nebo jimi můžeme míšeninu v určitých vrstvách prokládat**, vzniká tak na řezu mozaika

PŘÍPRAVA PAŠTIK II

- paštiky **ochucujeme** paštikovým kořením, které se nejčastěji skládá ze soli, pepře, nového koření, muškátového oříšku a květu, zázvoru, bazalky, bobkového listu, hřebíčku, tymiánu, papriky
- **masovou míšeninu spojujeme vejci nebo jen žloutky**, dobře promícháme
- paštiková tvořítka, chlebičkové formy a nádoby z žáruvzdorného skla vykládáme plátky uzené slaniny nebo je silně vymažeme tukem
- takto připravené formy **plníme do 3/4 jejich obsahu**
- paštiky **vaříme ve vodní lázni na sporáku**, kdy forma je ve vodě ponořena do poloviny, paštiky také můžeme péct ve vodní lázni v troubě
- tepelná úprava trvá **nejméně 1 hodinu**, po její dokončení sléváme tuk a šťávu a paštiku necháme ve formě vychladnout
- vychladlou paštiku z forem vyklopíme a krájíme na tenké plátky

PŘÍPRAVA GALANTIN I

- na desku pracovního stolu položíme alobal a mikrotenovou folii
- na alobal položíme **vykostěné kuřecí maso kůží dolů**
- pomocí špičatého nože uděláme **do masa několik zářezů**
- maso **naklepeme** tak, aby bylo rovnoměrně rozklepané po kůži
- maso **osolíme, okořeníme paštikovým kořením a posypeme želatinou**
- na tento základ rozetřeme náplň – masovou fáš, poklademe připravenou vložku - na kostky nakrájené maso nebo zeleninu

PŘÍPRAVA GALANTIN II

- **stočíme** do tvaru rolády, zabalíme do alobalu, pak obalíme mikrotenovou folií a na koncích pevně zavážeme
- fáš připravujeme z mletého vepřového a telecího masa, žloutků, smetany, paštikového koření a soli, fáš dobře dohladka promícháme, případně našleháme, přidáme připravenou vložku
- galantinu **vaříme** tahem při teplotě 80-85°C asi 70 - 90 min., po tepelné úpravě galantinu **rychle ochladíme** studenou vodou nebo obložíme ledem
- **vychlazenou** galantinu **krájíme** na silnější plátky, přešetíme aspikem
- galantinu zpravidla **zdobíme** krájenou čerstvou zeleninou, jablky, pomeranči apod.

PŘÍPRAVA HUSPENIN

- **z vepřových nožiček a kůží** připravíme klasickým způsobem vývar - rosol
- uvařené maso z kostí **obereme a nakrájíme** na malé kousky, které **vložíme** do procezeného vepřového vývaru
- vývar s masovou (popřípadě zeleninou či vaječnou) vložkou vlijeme do připravených forem nebo tvořítek
- ztuhlou huspeninu podáváme s čerstvou nebo nakládanou zeleninou

PŘÍPRAVA BANKETNÍHO PEČIVA

- ke studeným pokrmům z různých druhů surovin různě zpracovaných nabízíme slané pečivo z různých druhů těst
- pečivo však ještě dále používáme na některé výrobky studené kuchyně, jako saláty nebo pěny, do nich stříkáme a tak je plníme
- ✓ ***Kynuté těsto na banketní pečivo*** - housičky, rohlíčky, rohlíky, briošky
- ✓ ***Křehké slané těsto*** - lodičky, košíčky, koláče
- ✓ ***Křehké sýrové těsto*** - tyčky, čtverce, kosočtverce, kolečky, půlkolečka
- ✓ ***Listové těsto*** - tyčky, řezy, paštičky, trubičky
- ✓ ***Pálená hmota*** - větrníky, malé větrníky
- ✓ ***Slané sušenky*** - keksy a krekerky z bílé a celozrnné mouky

PŘÍPRAVA SPECIALIT STUDENÉ KUCHYNĚ

Slavnostní mísy

- jedním z vrcholů kuchařského umění je vytvořit a vhodně dekorovat **studené mísy pro slavnostní příležitosti**
- tato práce vyžaduje **pečlivost, vytríbený vkus, jednoduchost a naprostou přesnost vypracování**
- mísy se dají vytvořit ze všech druhů jatečného masa, zvěřiny pernaté a srstnaté, různých ryb a drůbeže, **není vždy nutné vyrábět mísy jen z málo dostupných a cenově vyšších surovin**

PŘÍPRAVA SPECIALIT STUDENÉ KUCHYNĚ

Slavnostní mísy nejčastěji připravujeme v těchto podobách:

- galantina
- štrasburská kachna
- bažant-koroptev
- srnčí hřbet
- šunka s plněnými kornoutky
- telecí hřbet plněný
- plněná svíčková
- dekorovaný jazyk
- plněný candát nebo štika

PŘÍPRAVA A PODÁVÁNÍ STUDENÝCH PŘEDKRMŮ – NABÍDKA I

- výrobky studené kuchyně nabízíme na mísách z nerezavějící oceli, porcelánu nebo skla
- na nabídku různých pokrmů používáme mísy z tvrzených plastů
- na prezentaci sýrů používáme hlavně dřevěné mísy
- zrcadlo
- studené mísy masové
- studené mísy
- úprava ryb na mísy s uzeninami – uzenářské

PŘÍPRAVA A PODÁVÁNÍ STUDENÝCH PŘEDKRMŮ – NABÍDKA II

- studené mísy rybí
- zdobení mís rybími pokrmy
- studené mísy smíšené
- košíčky s pečivem
- mísy s dalšími doplňky
- bufetové stoly
- chlazené nabídkové vozíky
- chlazené vitríny