



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

TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA ŠTÁV PRO MASA DUŠENÁ

PLATÍ VŽDY ZÁSADA:

„Jaký bude základ, takový bude i výrobek“

- upravený základ + opečené maso v základu + tekutina (vývar, voda)
- upravený základ + tekutina (vývar, voda) + vkládáme opečené maso na tuku
- po zalití základu tekutinou přidáváme (dokořeníme) základ nejčastěji solí, mletým pepřem, vegetou, hořčicí, masoxem, worcesterem, sójovou omáčkou. **Pozor**, vše výše uvedeno obsahuje sůl!

VLASTNÍ ÚPRAVA PŘÍRODNÍCH ŠŤÁV PRO MASA DUŠENÁ

- měkké maso vyjmeme
- **vydušeninu** vyrestujeme (vydusíme, odpaříme) do tuku
- zaprášíme **hladkou** moukou
- mouku zarestujeme - opečeme
- zalejeme prochladlým vývarem nebo vodou
- rozšleháme, povaříme nejméně 20 minut
- dochutíme (**pouze solí**)
- procedíme-pasírujeme
- krátce provaříme, provaření ukončíme až se tuk začne oddělovat od šťávy a zůstává na povrchu v podobě tzv. glancu

VLASTNÍ ÚPRAVA PŘÍRODNÍCH ŠŤÁV PRO MASA PEČENÁ

- měkké maso vyjmeme
- **výpek** vyrestujeme (vydusíme, odpaříme) do tuku
- provedeme zesílení výpeku pomocí např. kečupu, rajského protlaku, worcesteru
- zaprášíme **hladkou** moukou
- mouku zarestujeme - opečeme
- zalejeme prochladlým vývarem nebo vodou
- rozšleháme, povaříme nejméně 20 minut
- dochutíme (**pouze solí**)
- procedíme-pasírujeme
- krátce provaříme, provaření ukončíme až se tuk začne oddělovat od šťávy a zůstává na povrchu v podobě tzv. glancu

CHYBY PŘI RESTOVÁNÍ

Jestliže se tuk od šťávy ani po delším provaření neodděluje, došlo pravděpodobně k těmto možným chybám při restování:

- vydušeninu (výpek) jsme zaprášili velkým množstvím mouky
- došlo k přerestování mouky
- ve vydušenině (výpeku) bylo ještě před zaprášením moukou příliš mnoho tekutiny

OPRAVA ŠPATNÉHO ZABARVENÍ PŘIRODNÍCH ŠŤÁV - KULÉROVÁNÍ

- provádíme u světle zabarvených šťáv
- krystalový cukr necháme na pánvi roztavit (zkaramelizovat) do velmi tmavé barvy
- takto roztavený cukr postupně zalejeme vroucí vodou, provaříme a vlijeme do šťávy
- oprava světle zabarvených šťáv kulérováním je vysoce neprofesionální

PŘÍPRAVA „UNIVERSÁLNÍ“ ŠŤÁVY

- tuto šťávu upravujeme v případě nehod, při nedostatku přírodní šťávy při výdeji a pod.
- v současné praxi tuto šťávu používáme při výrobě minutek, jde však o „nešvar“, (při přípravě minutek zásadně používáme předepsanou technologii pro výrobu šťáv k minutkám)

PŘÍPRAVA „UNIVERSÁLNÍ“ ŠŤÁVY

Technologický postup:

- připravíme si tmavý cibulový základ
- základ zesílíme - rajský protlak, worcester
- zaprášíme hladkou mouku
- zarestujeme
- zalejeme vývarem, rozšleháme
- provaříme, dochutíme např. masoxem, vegetou, hořčicí a pod
- procedíme