



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Odborný výcvik
Ročník: 2. ročník
**Téma: Odborné gastronomické
soutěže – příprava pokrmů**

Vypracoval: Světlana Tobolová
Materiál: VY_32_INOVACE_393
Datum: 13. 1. 2013

**Anotace: Soutěž v přípravě pokrmů na
závěr výuky příslušných tematických
celků na odborném výcviku**



**evropský
sociální
fond v ČR**



EVROPSKÁ UNIE



**MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY**



**OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost**

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zadání pokrmu pro 15 osob

Připravte pokrm záhorácký závitek (číslo receptury 13125).

Zvolte vhodnou přílohu.


Expedujte pokrm pro 2 osoby a připravte degustační porce dle instrukcí.

Časový limit:

4 hodiny včetně teoretické části

Teoretická část

Časový limit: 1 hodina

1. Vyberte a zakroužkujte vhodné suroviny ze spotřebního koše
 2. Zvolte vhodnou přílohu
 3. Nanormujte pokrm – 15 porcí
- 

Spotřební koš

- Vepřový bůček sk.
- Vepřová plec
- mouka hladká
- pepř černý mletý
- sůl
- kmín
- paprika mletá sladká
- bobkový list
- oregano
- cibule
- česnek
- rajčatový protlak
- máslo
- olej stolní
- sádlo škvařené
- kečup
- majoránka
- hovězí výřez
- majoránka
- bazalka
- skořice mletá
- muškátový květ
- nové koření
- mléko

Praktická část:

Časový limit: 3 hodiny

Požadovaný počet porcí: 15

Připravte dle normovacího listu pokrm včetně vhodné přílohy za dodržení technologických postupů a hygienických předpisů.

Expedujte připravený pokrm pro 2 osoby a připravte degustační porce dle instrukcí

Tabulka hodnocení v souladu s klasifikačním řádem školy

Pokrm	Normování a příprava	Upravenost a hygiena	Technologický postup	Smyslové hodnocení	Hmotnost konečná úprava	Klasifikace
Hlavní pokrm						
Příloha						

Praktická část

Kriteria hodnocení	Způsob ověření
Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu	Praktické předvedení a slovní zdůvodnění
Vybrat a použít vhodné suroviny pro připravovaný pokrm	Praktické předvedení
Zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel	Praktické předvedení

Příprava teplých pokrmů podle receptur

Kriteria hodnocení	Způsob ověření
Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm	Praktické předvedení
Dodržet dobu přípravy a předepsanou tepelnou úpravu	Praktické provedení
Dodržet množství surovin podle receptur	Praktické provedení
Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi	Praktické provedení
Provést úpravu pokrmu, kontrolu kvality hmotnosti a sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí	Praktické provedení
Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické provedení

Správné řešení – normování pokrmů

Záhorácký závitek - 15 porcí

Druh potravin	Hmotnost v g – hrubá
Vepřový bůček s kostí	2250
Česnek	45
Sůl	60
Slanina	150
Cibule	150
Zelí kysané	750
Kmín	3
Pepř mletý	1,5
Cukr	45
Tuk	45
Mouka hladká	75
Voda pitná	1050

Správné řešení – technologie přípravy pokrmu

Záhorácký závitek 180g z toho 130g masa s náplní

Opláchnutý vepřový buček zbavíme kostí a kůže a nakrájíme na plátky (1 ks na porci). Plátky mírně naklepeme, potřeme česnekem utřeným se solí , naplníme vychladlou směsí z podušeného zelí , pečlivě zavineme, převážeme nití nebo párátkem. Plátky na povrchu osolíme, poprášíme hladkou moukou a dáme do vymaštěného pekáče či kastrolu. Závitky zprudka zapečeme v troubě, pak je mírně podlijeme vodou a za občasného přelévání upečeme do měkka. Ze závitků odstraníme párátko , šťávu dosolíme, přecedíme zpět na závitky a společně krátce dodusíme.

Příprava náplně:

Slaninu nakrájenou na nudličky částečně roztavíme a na ni osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Do základu přidáme kysané zelí, směs osolíme, přisladíme, přidáme kmín, pepř, krátce podusíme a necháme vychladnout.

Vhodné přílohy:

Vařený brambor

Houskový nebo bramborový knedlík



Zdroje:

<http://www.kvalita1.cz/documents/Publikace2008/>

[Uplatneni_Hodnoticich_Standardu_v_JZZZ.pdf](#)

<http://www.kafe.cz/jak-pripravit-roladu-z-veproveho-bucku-6778.aspx>