Pokrmy na objednávku

význam:
– používáme jen velmi jakostní suroviny
– pokrm je vždy čerství
– pokrmy vydáváme bezezbytku
– krátká tepelná úprava – zachovává se větší biologickou hodnotu
– větší fantazie kuchaře a lepší úprava na talíři
vhodné suroviny:
– maso (hovězí, prostě vše)
– sýr
– zelenina
– sója
– těstoviny
– houby a žampióny
– vejce
– moučné pokrmy (palačinky)
doba přípravy:
– dvacet minut delší doba je vyznačena na jídelním lístku
– jídla na objednávku se připravují buď po celou provozní dobu nebo od hodiny která je uvedena na jídelním lístku
podávání minutek:
– maso, obloha, příloha zvlášť na dezertním talířku
– na hlubokých nebo oválných talířích maso s oblohou i přílohou
– na stříbrných mísách maso a příloha zvlášť
doplňky k minutkám:
– saláty, kompoty, majonézové omáčky, obloha

**Jídla na objednávku z hovězího masa**

Na přípravu jídel na objednávku používáme nejkvalitnější části hovězího masa a to:

Hovězí svíčkovou

Nízký roštěnec

**Jídla na objednávku z hovězí svíčkové**

!Svíčkovou neklepeme paličkou!

Z hovězí svíčkové můžeme připravovat tři základní kategorie minutek:

**SVÍČKOVÉ ŘEZY**

* dva plátky masa, hmotnost cca 120 gramů, krájené z tenčí části svíčkové
* používáme doplňky  a vložky do šťáv, jejich kombinací získává pokrm svou
* charakteristiku

     svíčkové řezy Opera (šťáva s drůbeží játrou, kečup, červené víno, máslo), zdobené opečenou slaninou

     svíčkové řezy se šunkou a vejcem

     svíčkové řezy s husími játry – maso položené na opečených plátcích housky, šťáva je doplněná dušenými žampióny

     svíčkové řezy Djulbastia – potřené česnekem

    **BIFTEKY**

* silnější řezy masa ze střední části
* nejméně 150 gramů
* formujeme (možno tenkým motouzem)

       biftek s vejcem

    biftek se žampióny – obložený dušenými žampióny a

    chřestem

    biftek na pražský způsob – prošpikovaný šunkou a husími

    játry, obložený sázeným vejcem, plněným rajčetem s dušenými žampióny a plátky

    anglické slaniny, jemná vínová šťáva

**DVOJITÝ BIFTEK (CHATEAUBRIAND)**

 Krájí se ze střední části svíčkové, nejméně 300 gramů. V předběžné přípravě můžeme

 maso solit,špikovat, kořenit, potřít olejem, nechat odležet. Opečený biftek možno krátce

 podusit různými pochoutkovými másly, flambujeme, připravujeme před hostem.

 Vzhledem k velikosti většinou jako 2 porce, podáváme krájený na plátky, upravené do

 původního tvaru

**Jídla na objednávku z roštěnce**

-         používat nízký roštěnec, který je kvalitnější

-         v předběžné přípravě jednotlivé plátky můžeme naklepávat, naseknout okrajové blány,kořenit a nakládat

-         připravujeme anglickým způsobem na pánvi, roštěnou můžeme krátce podusit v lahůdkovém másle. Kombinovat můžeme s různými teplými a studenými omáčkami.

-         Obvykle váha 150g

Příklady:

Vídeňská roštěná - plátek z niz. Roštěnce, uvnitř růžový, povrch zdobený dozlatova osmaženými kolečky cibule.Šťávu zahušťujeme moučným máslem. Tip na cibuli- obalit v mouce a po osmažení ještě horké jemně prosolit-má lepší chuť a déle si zachová křupavost.

Roštěná po orientálsku - šťáva s vložkou směsi dušené cibule, žampiónů, zelené papriky a rajčatového protlaku,chuťově zvýrazněné červeným vínem, česnekem a worchesterem.

Roštěná po Milánsku - obložená opečenými rajčaty (oloupat) a přelitá výraznou rajčatovou šťávou.

**DVOJITÁ ROŠTĚNÁ**

-300-400g ostatní stejné jako u předchozího (bylinková másla,obložení)