



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: 1. ročník
Téma: Odborné gastronomické
soutěže – příprava pokrmů

Vypracoval: Světlana Tobolová
Materiál: VY_32_INOVACE_391
Datum: 12. 1. 2013

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



esf evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zadání pokrmu pro 5 osob

Připravte polévku kulajda (číslo receptury 10149).

Expedujte polévku 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. Nanormujte polévku – 5 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
- vejce
- hovězí výřez
- kopr
- bazalka
- brambory
- muškátový květ
- nové koření
- mléko

Praktická část:

Časový limit: 3 hodiny

Požadovaný počet porcí: 5

Připravte dle normovacího listu polévku za dodržení technologických postupů a hygienických předpisů.

Expedujte připravenou polévku 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
Polévka						

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 polévky

Kulajda - 5 porcí

Druh potravin	Hmotnost v g - čistá
Tuk	50
Mouka hladká	50
Vývar B	1350
Brambory loupané	210
Kmín	1
Sůl	10
Smetana 12%	100
Kopr nakládaný bez nálevu	25
Ocet	50
Vejce 5 ks	200

Správné řešení – technologie přípravy polévky Kulajda 0,331 včetně 1 zastřeného vejce a vložky

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně půl hodiny. Potom přidáme opláchnuté a na menší kostičky nakrájené brambory a kmín a vaříme dál až se brambory uvaří. Nakonec přidáme do polévky smetanu, jemně nakrájený kopr, podle potřeby polévku přichutíme solí a octem a krátce povaříme. Zastřená horká vejce vkládáme do polévky při expedici.

Příprava zastřených vajec:

Do mírně osolené, okyselené vařící vody opatrně vyklepneme syrová vejce a při mírném varu je částečně uvaříme. Zastřená vejce je vhodné připravovat na objednávku.



Zdroje:

[http://www.kvalita1.cz/documents/Publikace2008/
Uplatneni_Hodnoticich_Standardu_v_JZZZ.pdf](http://www.kvalita1.cz/documents/Publikace2008/Uplatneni_Hodnoticich_Standardu_v_JZZZ.pdf)

http://http://www.czechtourism.cz/ochutnejte_ceskou_republiku/recepty/polevky/sumavska-kulajda-se-zastrenymi-vejci-