



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_392
Datum: 28. 2. 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 5 osob

Připravte pokrm střapačky se zelím (číslo receptury 20509).

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. Nanormujte pokrm – 5 porcí

Spotřební koš

- vepřový bůček sk.
- vepřová plec
- mouka hladká
- pepř černý mletý
- sůl
- kmín
- brambory loupané
- slanina
- oregano
- cibule
- česnek
- rajčatový protlak
- máslo
- olej stolní
- sádlo škvařené
- kečup
- majoránka
- hovězí výřez
- majoránka
- bazalka
- skořice mletá
- muškátový květ
- zelí kysané
- mléko

Praktická část:

Časový limit: 3 hodiny

Požadovaný počet porcí: 5

Připravte dle normovacího listu pokrm 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						

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

Strapačky se zelím - 5 porcí

Druh potravin	Hmotnost v g – hrubá
Brambory loupané	950
Mouka hladká	225
Mouka hrubá	250
Sůl	25
Pepř mletý	0,5
Cibule	50
Sádlo škvařené	50
Pepř mletý	1,5
Zelí kysané	400
Slanina	150

Správné řešení – technologie přípravy pokrmu

Střapačky se zelím 380g včetně zelí

Opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a část vody scedíme. Do připravených brambor přidáme prosátou mouku, sůl, pepř a dobře promícháme. Připravené těsto protlačíme hrubým struhadlem do vařící vody, zavařené střapačky lehce zamícháme, vaříme 8 – 10 minut a vyjmeme cedníkem. Cibuli oloupeme , nakrájíme na drobno a osmahneme dorůžova na tuku. Přidáme k ní kysané zelí, mírně je zalijeme vodou, osolíme a dusíme doměkka.

Vařené střapačky vložíme do připraveného zelí, zlehka promícháme a podle potřeby prohřejeme.

Při podávání přeléváme každou porci slaninou nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.



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://www.zelko.w1.cz/fotky/TN_zeli01.jpg

[http://www.toprecepty.cz/recept/321-strapacky-se-
zelim/](http://www.toprecepty.cz/recept/321-strapacky-se-zelim/)

[http://img.ella.centrum.cz/photos/2010/02/22/6-
153197-kategorie-brambory.jpg](http://img.ella.centrum.cz/photos/2010/02/22/6-153197-kategorie-brambory.jpg)