



**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: 3. ročník**  
**Téma: Odborné gastronomické  
soutěže – příprava pokrmů**

**Vypracoval: Bc. Světlana Tobolová**  
**Materiál: VY\_32\_INOVACE\_395**  
**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 8 osob

Připravte pokrm maminčino kuře (číslo receptury 18006).

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 – 8 porcí
3. Vykalkulujte pokrm – 8 porcí

# Spotřební koš

- slanina
- játra vepřová
- mouka hladká
- pepř černý mletý
- sůl
- kmín
- paprika mletá sladká
- bobkový list
- oregano
- cibule
- česnek
- rajčatový protlak
- máslo
- olej stolní
- sádlo škvařené
- kečup
- majoránka
- žampiony
- majoránka
- bazalka
- skořice mletá
- muškátový květ
- nové koření
- mléko

## Praktická část:

Časový limit: 3 hodiny

Požadovaný počet porcí: 8

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 |                      |                      |                      |                    |                         |             |
| 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 včetně kalkulace

## Maminčino kuře - 8 porcí

| Druh potravin          | Hmotnost v g – hrubá | Cena v Kč/kg | Celkem Kč |
|------------------------|----------------------|--------------|-----------|
| Kuře očištěné          | 2000                 | 49,90        | 99,80     |
| Sůl                    | 40                   | 15,00        | 0,60      |
| Máslo                  | 80                   | 103,60       | 8,29      |
| Slanina                | 80                   | 67,00        | 5,36      |
| Voda pitná             | 480                  | -----        | -----     |
| Těstoviny široké nudle | 640                  | 29,80        | 19,07     |
| Cibule                 | 160                  | 15,00        | 2,40      |
| Tuk                    | 120                  | 96,00        | 11,52     |
| Játra vepřová          | 240                  | 63,00        | 15,12     |
| Žampiony               | 160                  | 103,00       | 16,48     |

## Kalkulace maminčino kuře – 8 porcí

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Cena surovina za 8 porcí          | 178,64 |
| Kalkulační přírážka 120%          | 214,36 |
| Cena bez DPH                      | 393,00 |
| DPH 20%                           | 78,60  |
| Celkem v Kč za 8 porcí            | 471,60 |
| Prodejní cena v Kč za jednu porci | 58,95  |

## Správné řešení – technologie přípravy pokrmu

### Maminčino kuře 450g z toho 150g kuřete

Očištěná kuřata opláchneme, osolíme na povrchu i uvnitř, vložíme do pekáče, přidáme máslo a slaninu, zalijeme trochou vody a za občasného přelévání výpekem je upečeme dozlatova. Upečená kuřata vezmeme ze šťávy.

Těstoviny nasypeme za stálého míchání do vařící osolené vody a vaříme zvolna doměkka. Uvařené těstoviny scedíme, propláchneme nejprve studenou vodou, pak horkou vodou a necháme je okapat. Takto připravené těstoviny nasypeme do pekáče s výpekem kuřat.

Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na tuku, přidáme na malé kostičky krájená vepřová játra, krátce je opečeme, přidáme na plátky krájené očištěné žampiony a vše podusíme. Takto připravenou směs smícháme v pekáči s vařenými těstovinami. Pečené kuře naporcujeme a jednotlivé porce klademe na těstoviny. Vše společně krátce zapečeme.

Při podávání nejprve rozložíme na talířích směs z těstovin, žampionů a jater a do středu položíme porci pečeného kuřete.



## Zdroje:

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

[Uplatneni\\_Hodnoticich\\_Standardu\\_v\\_JZZZ.pdf](http://www.kvalita1.cz/documents/Publikace2008/)

<http://www.toprecepty.cz/recept/23236->

[mamincina-kureci-stehna-ctvrtky/](http://www.toprecepty.cz/recept/23236-)

<http://www.az-recepty.cz/pecene-kure-d93/>

<http://www.vodnanskadrubez.cz/produkty/katalog/>

[vodnanske-kure/kure-kureci-dily/kure-bez-drobu-](http://www.vodnanskadrubez.cz/produkty/katalog/)

[duo.html](http://www.vodnanskadrubez.cz/produkty/katalog/)