

# Technologie přípravy pokrmů

## Předběžná příprava pokrmů

### TPP Illková: str.18-22

Mgr. Kamila Kroupová

# Příprava surovin pro výrobu jídel

- \* Předběžnou přípravou rozumíme odstranění nejedlých a nevzhledných částí potravin. Potravinu se stávají vzhlednější, chutnější a stravitelnější.

## **Dodržíme zásady:**

- \* veškeré opracování potravin provádíme tak, aby se zachovala jejich kvalita a aby ztráty byly co nejmenší
- \* suroviny čistíme vcelku, krájíme je až před vlastní úpravou
- \* používáme pouze kvalitní nádobí a náčiní z nerezové oceli, skla, porcelánu
- \* suroviny ve vodě máčíme jen po nezbytně nutnou dobu

# 1. čištění suchým způsobem

přebírání – luštěniny, rýže

loupání – ovoce, brambor, okurky, cibule, česnek

škrábání – nové brambory, kořenová zelenina

okrajování – listy zelí, kapusty

vypeckování – ovoce

vykrajování – porušené části ovoce, zeleniny

roztloukání – ořechy, mandle

vy lupování – fazole, hrášek

prosívání – mouka

lisování – citrony

oddělení stopek, semeníků a stonků





## 2. čištění mokrým způsobem

odstraňování povrchových nečistot

ponoření do vody – křehké ovoce

proudem vody – zelí, kapusta, zelené natě

máčení – brambory, luštěniny, obiloviny

máčení ve vlažné osolené vodě – květák, brokolice

sprchování – křehké ovoce, zelenina

oplachování pod tekoucí vodou – kořenová zelenina,  
brambory

výměna vody – houby, špenát



## 3. opracování

krájení – cibule, brambory, kořenová zelenina, ovoce  
čtvrtky, půlky, plátky, kolečka, nudličky, hranolky

lisování – česnek

strouhání – kořenová zelenina, brambory

vykrajování – ovoce



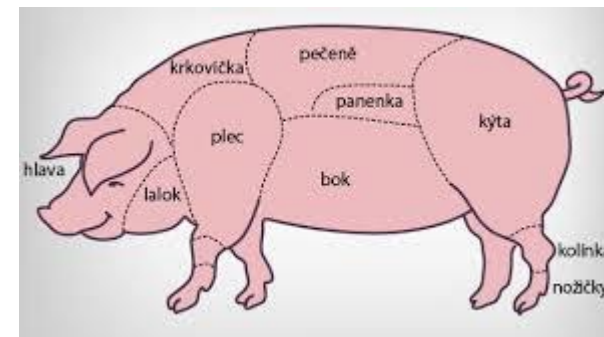


# Opracování masa

Druhy jatečného masa: hovězí, telecí, vepřové, skopové

## Dělení masa

- v celých kusech (skopové)
- dělené na půlky (vepřové, telecí)
- dělené na čtvrtě (hovězí)
- dělené na části podle jakostních tříd



# Opracování masa

## Předběžná příprava

- odležení – odležené maso poznáme tak, že při tlaku prstů není pružné zůstává vněm otlak prstů, prýští z něj šťáva, získává matnou barvu
- vykost'ování – oddělení kostí od masa
- omývání
- dělení (krájení) na porce
- odblaňování
- naklepávání
- mletí
- škrábání
- protýkání, špikování



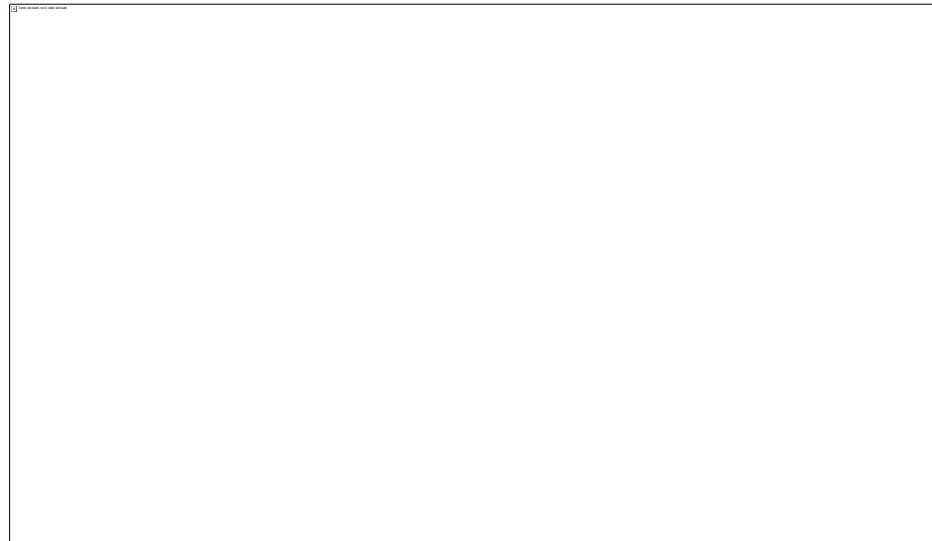


# Opracování rybího masa

Dělení: sladkovodní kapr, pstruh, úhoř)  
mořské (makrela, tuňák, sardelka)

Předběžná příprava

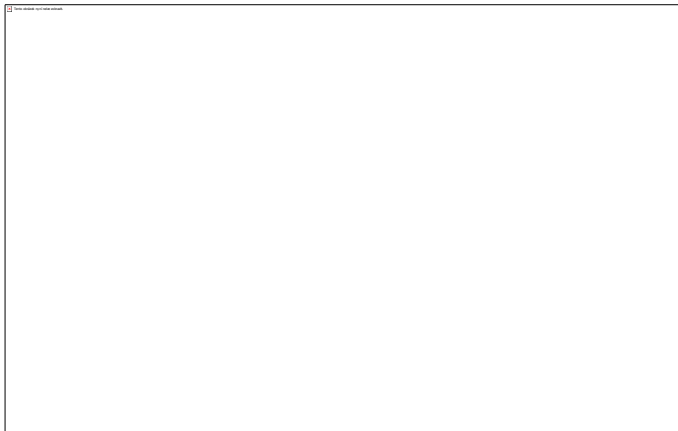
- zabíjení
- čištění
- kuchání
- dělení (porcování)



# Opracování drůbežního masa

Drůbež:

- hrabavá (slepice, kuře, krocan, krůta, perlička, holub, kohout)
- vodní (husa, kachna)



## \* **Zabití**

drůbež se zabíjí před krmením (ráno) tak, aby došlo přeříznutí jícnu i chřtánu, pak se nechá drůbež vykrvácet.

## \* **Škubání**

zpravidla škubeme ihned po zabití, tučné kusy se většinou nechávají v chladu ztuhnout, drůbež před škubáním spaříme vodou a pak ihned škubeme, při tomto způsobu může dojít k potrhání kůže, drobné zbytky peří můžeme opálit.

## \* **Přípravné práce před kucháním**

odsekne nohy a křídla v kloubu, dále celou hlavu (někdy jen zobák), vyjmeme vole, chřtán a jícen, pokud necháváme nohy odstraníme tvrdou kůži.

## \* **Kuchání**

drůbež nařízneme od řitního otvoru k prsní kosti, musí se provádět opatrně, aby nedošlo k proříznutí střev, poté rukou opatrně vyjmeme celý obsah břišní dutiny, teprve pak oddělím dále využitelné vnitřnosti.

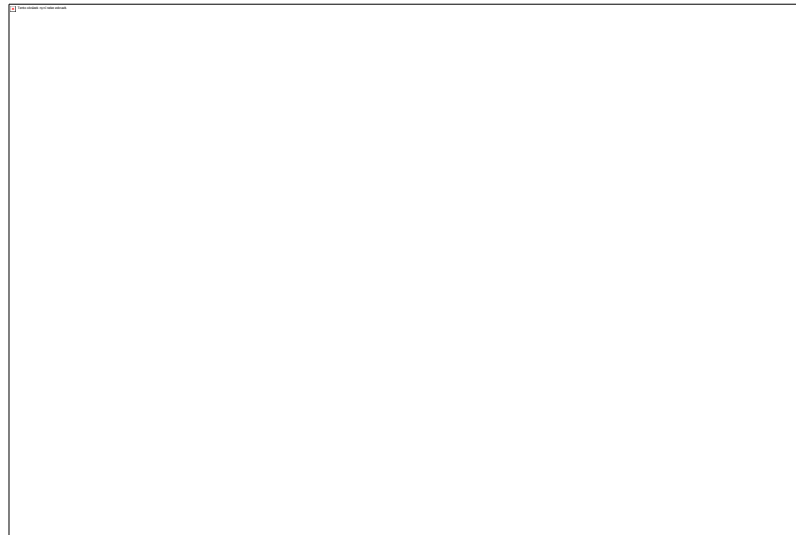
**vyháčkování** - provádí se pokud drůbež nezbavujeme ihned peří, jedná se o vytáhnutí střev háčkem přes řitní otvor, provádí se hlavně u pernaté zvěřiny, kterou necháváme odležet vcelku.

## \* **Vykost'ování**

- drůbež můžeme vykost'ovat buď úplně nebo částečně

# Tvarování – drezírování

Drůbež před grilování ale i pečení v celku většinou drezírujeme a to pomocí provázku.



# Zvěřina

## Srstnatá:

Nízká- zajíc, divoký králík

vysoká- jelen, srnec, daněk

Černá - divočák

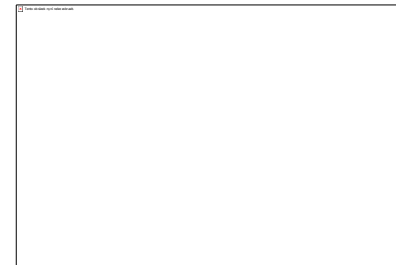
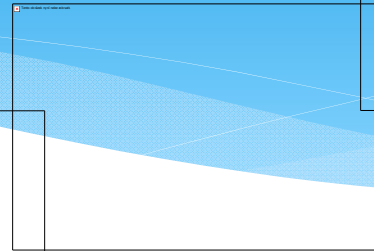
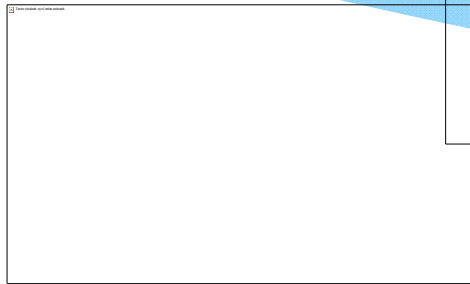
Červená - medvěd

## Pernatá:

lesní - tetřev, tetřívka, sluka, jeřábek

polní - bažant, koroptev, křepelka

vodní - divoká husa, divoká kachna



# Opracování zvěřiny

- \* maso zvěřiny se vyznačuje typickou chutí a vůní
- \* je méně tučné, proto se musí špikovat nebo obalovat slaninou (pernatá zvěřina)
- \* odležení masa může probíhat v kůži a zčásti už rozbourané na jednotlivé části
- \* aby maso bylo měkčí, šťavnatější, lépe stravitelné – se starší kusy nakládají do láku a nechají se asi 3 dny odležet
- \* mladší kusy můžeme nakládat nasucho – okořenit, potřít olejem, případně proložit nakrájenou zeleninou
- \* po zabití se vysoká hned vyvrhne a pak se nechává odležet
- \* pernatou a nízkou musíme před odležením vyháčkovat
- \* doba odležení je delší než u jatečného masa



# Předběžná příprava

- \* stáhnutí z kůže – škubání peří, bourání a vykostování
- \* odblaňování – hlavně u hřbetu a zadních běhů u zajíce
- \* špikování nebo obalování masa slaninou - maso je téměř bez tuku, slanina dělá maso šťavnatějším a křehčím
- \* pernatou zvěřinu je vhodné slaninou obalovat

## **Nakládání masa do láku ( mořidla )**

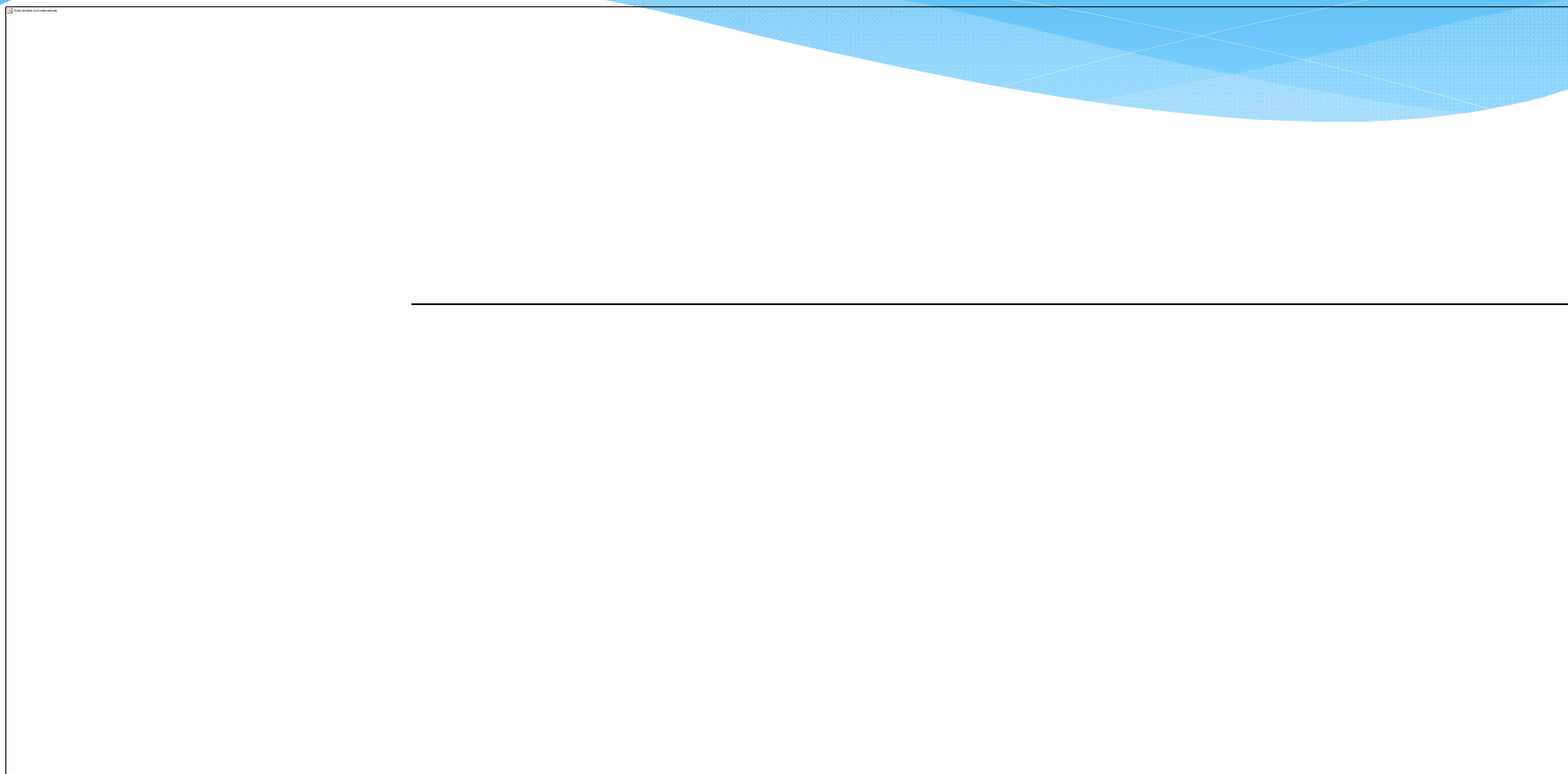
vodu s kořenovou zeleninou, divokým kořením, jalovcem, tymiánem a octem svaříme, necháme vychladnout

vložíme kusy staršího masa, které necháme v láku proležet asi 3 dny, obracíme, aby se maso proleželo.

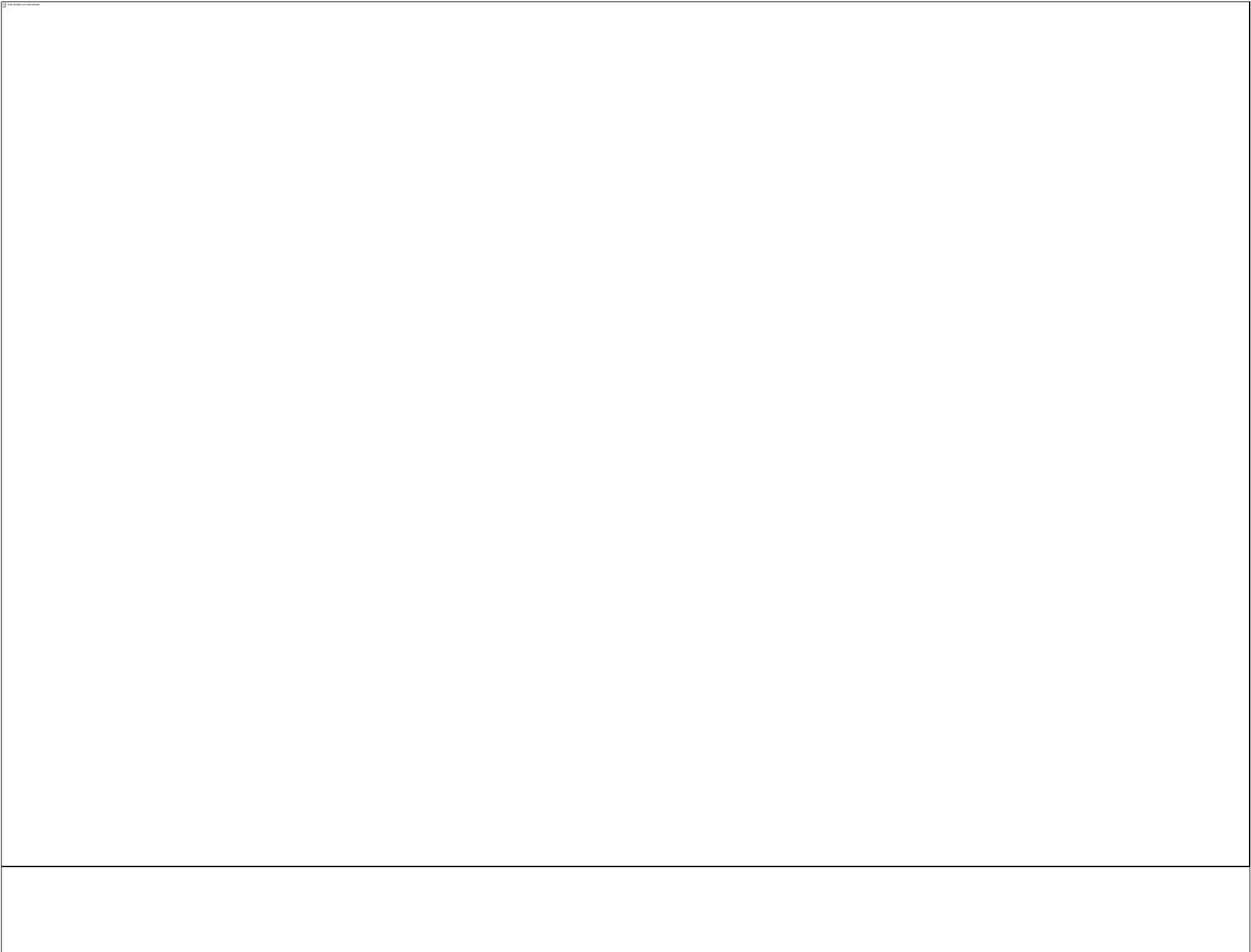
# Způsoby mechanické přípravy potravin:

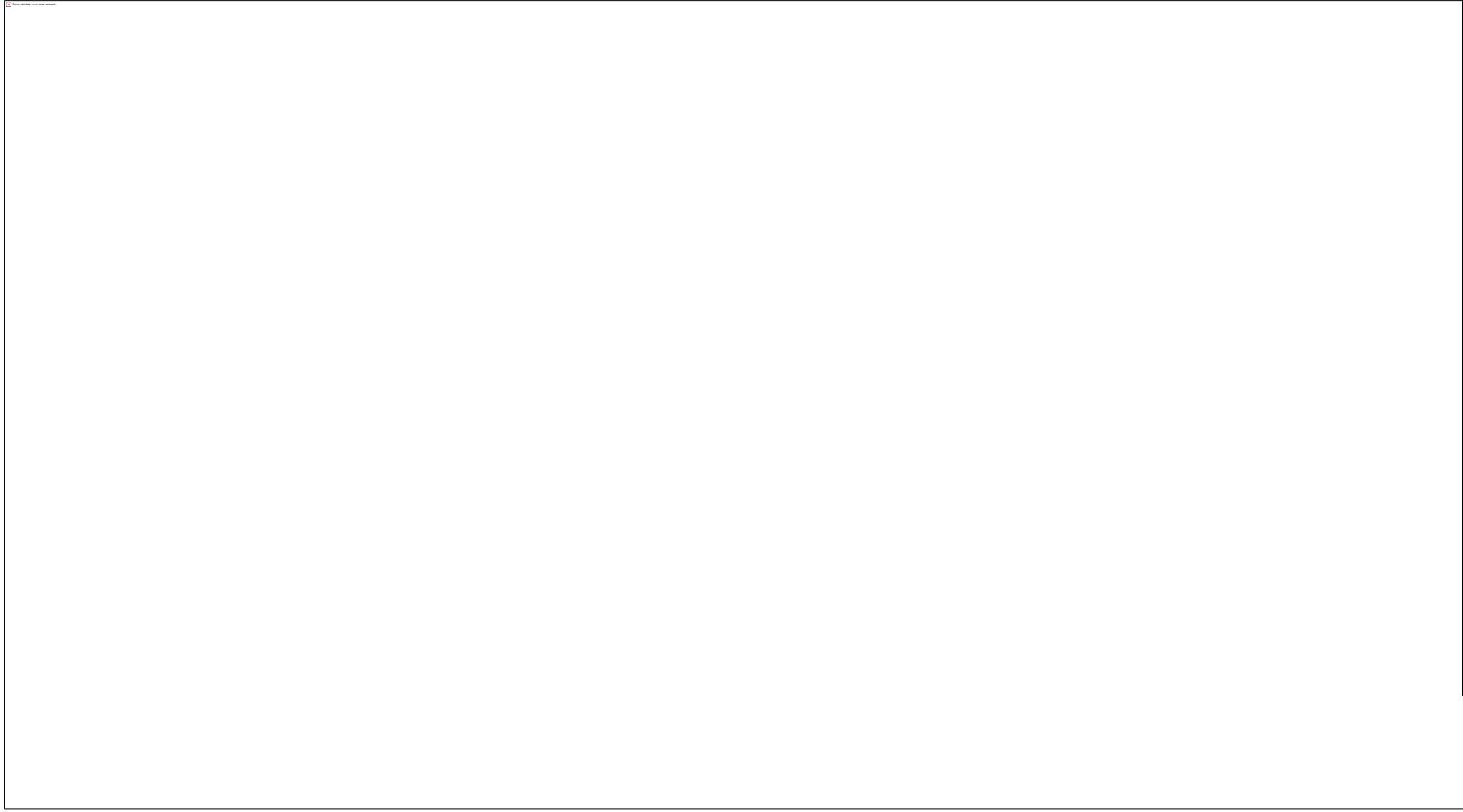
- \* Krájení - základní dovednost kuchaře, používáme různé druhy nožů na různé pracovní úkony.
- \* Sekání - sekáme maso s kostí.
- \* Strouhání - strouháme ovoce, zeleninu (stává se stravitelnější).
- \* Mletí - jemnost závisí na zvolené velikosti šajby, potraviny ihned zpracováváme.
- \* Lisování - ovoce, zelenina - oddělujeme pevnou tkáň a šťávu.
- \* Mixování - surovinu mixujeme v mixéru
- \* Tření - suroviny společně roztíráme do jednolité hmoty - žloutky, tuk, cukr.
- \* Šlehání - rychlé vhánění vzduchu do šlehané potraviny nebo různých směsí - bílek, žloutek.

# Nejpoužívanější bylinky v kuchyni













# Odkazy na videa

- \* <https://www.youtube.com/watch?v=HRf9CbuDQA8>
- \* <https://www.youtube.com/watch?v=FTNU2JDQum8&t=8s>
- \* <https://www.youtube.com/watch?v=8rlgrxndLYw>

## Zdroje:

Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů 3.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy.

2., upr. vyd. Praha: Fortuna, 2008. 87 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-7373-032-1.

## Obrázky:

<https://i.susickypotravin.sk/img/1a0cf44bde38de1673e3aeecba916.jpg>

<https://www.vareni.cz/include/ir/clanky/2320/detail--c600xc600.jpg>

[https://img.cncenter.cz/img/97/full/3837613\\_vanoce-stedrovecerni-vecere-kapr-bramborovy-salat-recepty-vareni-v0.jpg?v=0](https://img.cncenter.cz/img/97/full/3837613_vanoce-stedrovecerni-vecere-kapr-bramborovy-salat-recepty-vareni-v0.jpg?v=0)

[https://www.cuketka.cz/wp-content/uploads/kure\\_1024\\_8.jpg](https://www.cuketka.cz/wp-content/uploads/kure_1024_8.jpg)