



Studená kuchyně II



65-51-H/01 Kuchař-číšník

Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.



Složité saláty



- Jsou saláty, jejichž příprava je většinou náročnější jak na suroviny, tak na čas, jsou tedy surovinově bohatší.
- Na jejich přípravu často používáme tepelně předpřipravené suroviny (pečená a vařená masa, zelenina, těstoviny).
- Jsou spojeny majonézou nebo různými dresinky, bílým jogurtem.



Složité saláty



- Na jejich tvorbu používáme různé vhodné kombinace mas, luštěnin, obilovin, těstovin, zeleniny, ovoce, bylinek, koření, destilátů...
- Saláty většinou připravujeme následujícím způsobem:
 - v míse smícháme majonézu, dresink nebo jogurt
 - přidáme stejnoměrně nakrájené suroviny od nejtvrdší po nejjemnější



Složité saláty



- Suroviny krájíme na kostičky, nudličky nebo plátky a vždy vhodně kombinujeme.
- Chuť zvýrazníme octem, citrónovou šťávou, worcesterem, hořčicí, cibulí, česnekem, kapary, pepřem, cukrem, koňakem.
- Používáme vždy čerstvé suroviny, zdobíme čerstvou zeleninou, zelenými natěmi, bylinkami.



Složité saláty



- Saláty podáváme dobře vychlazené. Můžeme jimi i plnit zeleninu.
- Jako studený předkrm podáváme 50 g, max. 75 g salátu.



Složité saláty – druhy



- **masové** – Kuřecí salát s ananasem
- **rybí** – Rybí salát s majonézou
- **zeleninové** – Šopský salát
- **sýrové** – Sýrový salát se šunkou a vejcem
- **luštěninové** – Čočkový salát
- **těstovinové** – Těstovinový salát se zeleninou
- **kombinované** – Zeleninový salát s čočkou a kuřecím masem



Čočkový salát



NEZNÁMÝ. TopRecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.toprecepty.cz/recept/51849-cockovy-salat-s-vejci/fotografie-180362/>



Koktejly



- Připravujeme dvěma způsoby:
 - vrstvení – suroviny vrstvíme ve skleničce, ve které budeme servírovat
 - míchání – vše promícháme v míse a porci dáme do skleničky
- Vždy je podáváme ve skle na stopce (ideálně miska na šumivé víno) a dobře vychlazené.



Koktejly



- Nejznámější je kuřecí koktejl – vařené a vychladlé kuřecí maso a drůbeží šunku nakrájíme na nudličky.
- Vařenou mrkev a petržel a oloupané jablko nakrájíme na kostičky.
- Připravíme si zálivku – vyšleháme bílý jogurt, sýr Lučina, kefír a dochutíme solí a citronovou šťávou. Smícháme nebo vrstvíme.
- Podáváme dobře vychlazené s banketkou.



Kuřecí koktejl



NEZNÁMÝ. iPrima [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://prima.iprima.cz/prostreno/kureci-koktejl-s-opecenym-toustem>



Plněná vejce



- Připravujeme z vařených vajec, které nakrájíme podélně.
- Vařené vejce překrojíme, vyndáme žloutek a plníme kaviárem, lososovou pěnou, paštikovou pěnou, žloutkovou fáší, apod.
- Pokládáme na list hlávkového salátu (studený předkrm) nebo na mísu (obloženou zeleninou)



Plněná vejce s lososem



NEZNÁMÝ. Tradičnírecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.tradicnirecepty.cz/plnena-vejce-s-lososem/>

Obložená vejce



- Kladou se na složitý salát (francouzský, vlašský), dáváme je řezem na salát.
- Můžeme je přelít majonézovým přelivem.
- Obkládáme podle receptury (kornout šunky, vějířek okurky, paprika...)



Obložená vejce



- Příklady:
 - **ruské vejce** – vejce vařené natvrdo, bramborový salát, hrášek, kyselá okurka, šunka a červená paprika
 - **Henri vejce** – vejce vařené natvrdo, francouzský salát, majonézový přeliv, šunka, kyselá okurka



Obložená vejce



- **Vejce Casino**
 - uvaříme vejce, vyjmeme žloutky, které prolisujeme do vyšlehaného másla
 - přidáme sardelovou pastu, hořčici, sůl, citronovou šťávu a worcester a vše důkladně vyšleháme
 - fáš necháme vychladit a nastříkáme do bílků na místo žloutků



Obložená vejce



- Plněná vejce klademe na kopeček vlašského salátu, ozdobíme sardelovým očkem, výsečí citronu, vějířkem okurky a kouskem červené papriky.
- Nakonec obložíme ztuhlým aspikem nakrájeným na kostičky.



Obložená vejce



NEZNÁMÝ. TopRecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.toprecepty.cz/recept/37472-oblozena-vejce/fotografie-136630/>



Chlebíčky



- Obložený chlebíček zhruba v dnešní podobě uvedl na scénu na počátku 20. století pražský lahůdkář Jan Paukert (Lahůdkářství Jan Paukert fungovalo až do února 2015).
- Bylo to na popud rodinného přítele-malíře, Jana rytíře Skramlíka, kterému nevyhovovaly v té době k malému pohoštění podávané jednohubky.



Chlebíčky



- S chlebíčkem o velikosti mezi jednohubkou a obloženým chlebem byl spokojen, stejně jako zákazníci lahůdkářství, kde se tyto výrobky vzápětí začaly prodávat.
- Původní velikost byla o něco menší než dnes („tak na dvě tři kousnutí“), během dvou následujících let se pak osvědčil rozměr větší.
- V této podobě získaly oblibu a dělají se dodnes.



Chlebíčky



- Obložené chlebíčky se připravují nejčastěji na chlebíčkové vece, bagetě, můžeme využít i tmavé pečivo.
- Připravují se na másle, na bramborovém salátě, využít můžeme i pomazánky, pěny nebo ochucená másla.



Chlebíčky – druhy



- **masové** – s rostbífem, s uzeným jazykem, se šunkou, s čabajkou
- **salátové** – bramborový, vlašský, hermelínový, vajíčkový
- **sýrové** – tvarohové, s nivou, se sýrovou pěnou, hermelínové
- **ostatní** – s uzeným lososem, s uzeným lososem, s kaviárem, s tresčími játry
- **svačtinové** – plněné briošky, chléb s vaječnou smaženkou



Obložené chlebíčky



NEZNÁMÝ. fresh snack [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://freshsnack.sk/produkt/moravsky-chlebicek/>



Kanapky



- Na přípravu kanapek používáme stejné suroviny jako na přípravu obložených chlebíčků.
- Méně však používáme saláty jako podkladovou vrstvu. Více využíváme pomazánky nebo pěny.
- Na rozdíl od chlebíčků, které jsou obvykle na více soust, kanapky by měly být asi na dvě sousta.



Kanapky



- Pečivo – nejčastěji vykrajujeme kolečka z toastového chleba nebo večky, opět můžeme použít i tmavé pečivo.



Kanapky



NEZNÁMÝ. Pinterest [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://cz.pinterest.com/pin/102245854016977234/>



Chuťovky – jednohubky



- Jsou nejmenší, pouze na jedno sousto.
- Používáme bílé nebo tmavé rohlíky, nakrájené na kolečka.
- Kolečka taktéž můžeme vykrajovat z tmavého chleba nebo použít kreky.
- Příprava chuťovek závisí na druhu, který připravujeme – můžeme potírat pomazánkou, stříkat pomocí cukrářského sáčku různými druhy pěn, obkládat např. šunkovými kornoutky, sýrem, mořskými plody, řezem grilovaného masa.



Chuťovky – jednohubky



- Ke zdobení můžeme využít kaviár, zeleninu, bylinky, zelené natě, ořechy, mandle, olivy apod.
- Chuťovka by měla být ozdobena jen jednou surovinou.
- Příklady:
 - s krevetami, s paštikovou pěnou, česnekové, s čabajkou, s uzeným lososem, s rokfórem apod.



Jednohubky



NEZNÁMÝ. varimedobroty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://varimedobroty.cz/recept/6-variaci-na-domaci-jednohubky/galerie/299372/>



Galantiny



- Připravujeme z drůbeže nebo pernaté zvěřiny.
- Postup:
 - vykostíme, prsa nařzneme do mřížky, lehce naklepeme
 - osolíme, opepříme a poklademe plátky želatiny.
- Naplníme masovou fáší a srolujeme do rolády, zabalíme do fresh folie a alobalu a vaříme táhlým varem.
- Čas závisí na váze galantiny (1 kg = 1 hodina).



Galantiny



- Uvařenou vyjmeme do ledu, zprudka vychladíme a dáme do lednice.
- Dobře vychlazenou krájíme na slabé plátky a leštíme aspikem.



Kuřecí galantina



NEZNÁMÝ. Česká televize [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/1756-galantina-z-husich-jater-s-pomerancovou-omackou/>



Huspenina – sulc



- Je pokrm připravený nejčastěji z vepřového masa. Při přípravě huspeniny musíme použít vepřová kolena a nožky. Tyto části obsahují velké množství kolagenu a mají rosolovité schopnosti.
- Vepřové maso, kolena a nožky vaříme společně s cibulí a kořením do měkka. Maso nakrájíme, vývar zredukujeme a dochutíme, posbíráme tuk a přecedíme.



Huspenina – sulc



- Nakrájené maso dáme do formiček a zalijeme rosolem.
- Necháme dobře vychladnout.



Huspenina – sulc



AČRAJ. Labužník.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.labuznik.cz/detail-fotky/?imageId=19389&target=www.labuznik.cz%2Frecept%2Fsulc-huspenina-nejlevnejsi-nejzdravejsi-na-klouby%2F>



Paštika



- Připravujeme z různých druhů mas (vepřové, drůbeží, zvěřina, játra) v jedné nebo více kombinacích.
- Maso tepelně upravíme na zpěněné cibuli, měkké maso 2x umeleme a prolisujeme (vznikne kašovina).



Paštika



- Kašovinu spojíme se žloutky nebo celými vejci, přidáme smetanu, koňak, paštikové koření (pepř, oříšek, nové koření, zázvor) a sůl.
- Další přísady – podle receptury
 - lanýže, žampiony, sardelky, rum, víno, slanina, šunka, uzený jazyk, zblanšírovaná játra, mandle, ořechy



Paštika



- Pokud kombinujeme maso a játra – játra umeleme v syrovém stavu.
- Směs zamícháme, dáme do paštikové formy (srnčí hřbet), kterou vyložíme plátky slaniny, formu uzavřeme (aby neunikal vzduch) a pečeme ve vodní lázni asi hodinu.
- Upečenou rychle zchladíme a dáme do druhého dne do lednice.
- Krájíme dobře vychlazenou a ztuhlou.



Paštika z kuřecích jater



NEZNÁMÝ. TopRecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.toprecepty.cz/recept/36830-domaci-pastika-z-kurecich-jater/fotografie-133914/>

Terina



- Terina je v podstatě jen vznešený název pro paštiku.
- Pochází z francouzského *terrine* (mísa, nádoba) a bývá součástí té nejvyšší kuchyně (*haute cuisine*).
- Patří mezi klasické pokrmy francouzské kuchyně.



Terina



- Terina je vlastně masová paštika, která je mleta více nahrubo a ve které jsou kousky masa. Kromě skvělé chuti tak poskytuje i zajímavou texturu.
- Terina je často ze zvěřiny, vepřového či drůbeže.



Kachní terina



NEZNÁMÝ. Kitchenette [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://kitchenette.cz/clanek/114-kachni-terina>



Masové rolády



- Připravujeme z masa:
 - hovězího, vepřového, telecího, drůbeže (tu vcelku vykostíme)
- Maso naklepeme, osolíme, opeříme.
- U drůbeže můžeme pokládat slaninu – přidá na šťavnatosti.
- Plát masa plníme mletým masem, míchanými vejci, uzeninou, vařenými vejci, zeleninou.
- Vždy dbáme na to, abychom měli hezkou mozaiku.



Masové rolády



- Maso srolujeme, svážeme a tepelně upravujeme (většinou pečením).
- Upečené maso necháme důkladně vychladnout a teprve potom nakrájíme na plátky (můžeme potírat aspikem).



Masová roláda



NEZNÁMÝ. Prima Inspirace [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://primainspirace.cz/2022/06/18/lahodna-masova-rolada-z-pouhych-tri-hlavnich-surovin/>



Sýrová roláda



- 2 způsoby přípravy:
 - z plátkového sýru
 - ze sýru v celku, který musíme nahřát a rozválet
- Mažeme pomazánkami, sýry.
- Plníme ovocem, zeleninou, sýrem, šunkou, uzeninou.



Sýrová roláda – příklad



- Plát sýru namažeme liptovskou pomazánkou (tvaroh, máslo, sůl, cibule, mletá paprika).
- Do 1/3 naskládáme osminky vejce natvrdo, čtvrtky okurky a plátky taveného sýru.
- Srolujeme, zabalíme do fresh folie a necháme dobře vychladit.
- Vychlazenou nakrájíme na plátky cca 1 – 1,5 cm široké.



Sýrová roláda



NEZNÁMÝ. varimedobroty.cz [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://varimedobroty.cz/recept/slana-syrova-rolada-plnena-sunkou-vajickem-a-zelenymi-bylinkami/galerie/93806/>



Studené – obložené mísy



- Typické pro raut, coffee break, recepci.
- Na přípravu používáme šunky, uzeniny, masové rolády, paštiky, terinky, sýry, zeleninu, vejce.
- Obložené mísy připravujeme jednodruhové nebo kombinací více druhů surovin (salámy, sýry, zelenina).



Studené – obložené mísy



- Základ může tvořit složitý majonézový salát (bramborový, vlašský, francouzský).



Obložené mísy



NEZNÁMÝ. Mimibazar [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.mimibazar.cz/recept/159226/oblozene-misy>



Vhodné pečivo ve SK



- z kynutého těsta:
 - banketky (hladká mouka, sůl, vejce, tuk, droždí, mléko)
- z křehkého těsta:
 - na plnění pěnamí, pomazánkami (polohrubá mouka, sůl, tuk, vejce, bílý jogurt)
- z křehkého sýrového těsta
- tyčinky, kreky (hladká mouka, tvrdý smetanový sýr, tuk, sůl)



Vhodné pečivo ve SK



- z listového těsta
 - paštičky, trubičky
- z odpalovaného těsta
 - větrníčky



Zdroje



SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů* 5. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2003. ISBN 80-7168-863-0.

RUNŠTUK, J. a kol., *Receptury teplých pokrmů*, 4.vyd. Hradec Králové: R PLUS 2004. ISBN 80-902492-5-6.

<https://www.souhorky.cz/app/webroot/ftp/ucebnice/te/tehlavni.htm>



Zdroje



<http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/m/studen%C3%A1/uvodni%20stud/uvod.htm>

<https://www.ssars.cz/wp-content/uploads/2014/02/StudenaZ.pdf>

https://is.muni.cz/th/6825/pedf_b/1869460/1869493/Priloha_c.12_-_Studena_kuchyne.pdf

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Chleb%C3%AD%C4%8Dek>

