

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola: Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9

Projekt MŠMT ČR: EU PENÍZE ŠKOLÁM

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0536

Název projektu školy: Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice

Šablona V/2: Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol

Číslo šablony: VY_52_INOVACE_ODV_820

Předmět: Odborný výcvik

Tematický okruh: Prodej zboží základních sortimentních skupin

Autor, spoluautor: Zdeňka Mezerová

Název DUMu: Výrobky studené kuchyně

Pořadové číslo DUMu: 08

Stručná anotace:

Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka výrobků studené kuchyně žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.

Ročník:

I.

Obor vzdělání:

66-41-L/01 Obchodník

Metodický pokyn:

Žáci použijí pracovní list, vypracují test.

Výsledky vzdělávání:

Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.

Vytvořeno dne:

17. 3. 2013

Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.



VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ

Jsou to výrobky určené k rychlému občerstvení,
k slavnostním příležitostem.

Výrobky studené kuchyně

- Rozdělení:
 - 1.) Majonézy a výrobky z majonéz
 - 2.) Saláty a pomazánky
 - 3.) Obložené chlebičky
 - 4.) Obložené mísy
 - 5.) Ostatní kusové zboží

Majonézy a výrobky z majonéz

- Zpestřují naši stravu. Slouží jako doplňky k různým jídlům pro svoji pikantní chuť. Jsou hůře stravitelné.

Majonézy:

- 1.) základní - 80% oleje a žloutky
- 2.) ochucené - 65% oleje, žloutky, hořčice, ocet
- 3.) majonézové omáčky a krémy - 25% oleje, žloutky a ostatní přísady (ocet, okurky, cibule.)

Tržní druhy: tatarská omáčka, tatarská omáčka s feferony

Saláty a pomazánky

- Saláty bramborové - bramborový, francouzský -
Saláty s uzeninou - vlašský, pochoutkový,
recepční, Camping,
- Saláty rybí - rybí salát v majonéze, rybí salát v
jogurtu, norský, krabí s ananasem, sledřový salát,
lososový salát
- Saláty sýrové - hermelínový, sýrový, feferonový
- Saláty vaječné - vajíčkový, bagetový
- Saláty zeleninové - zelný, zahradnický, mrkvový
- Saláty ovocné - ovocný salát s jogurtem

Saláty a pomazánky

- Do prodeje přichází :
 - 1.) Sýrové pomazánky: finská, putimská, topinková, třená niva, tvarůžková.
 - 2.) Rybí pomazánky: tuňáková, lososová, humrová, sardelová, grónská, pstruhová
 - 3.) Tvarohové pomazánky: budapešťská, pažitková

Obložené chlebíčky

Obložené chlebíčky musí být vkusně upraveny a harmonicky chuťově sladěny. Jednotlivé suroviny nesmí opadávat ani stékat. Vyrobeny musí být z prvotřídních, čerstvých surovin. Estetický vzhled podporujeme různými přízdobami (petrželová nať, plátek okurky).

Do prodeje přichází:

- 1.) **S podkladem salátu** - salát, uzenina, sýr, vejce.
- 2.) **Masové chlebíčky** - máslo nebo masová pomazánka, uzenina (šunka, turistický salám), vejce, zelenina.
- 3.) **Rybí chlebíčky** - máslo, rybí složka např: kaviár, losos, humr, vejce, citrón.
- 4.) **Sýrové chlebíčky** - máslo nebo tvarohová pomazánka, sýrová složka - hermelín, niva, eidam.

Saláty a pomazánky



Ostatní kusové zboží

- 1.) Zdobená vejce - Henri vejce, Ruská vejce
- 2.) Obložené rohlíky, obložené housky
- 3.) Obložené bagety (se šunkou a sýrem)
- 4.) Svačtinové chleby a topinky (smaženka)
- 5.) Výrobky v aspiku (šunka v aspiku)

Obložené bagety a svačtinové chleby



Obložené bagety a svačtinové chleby



Obložené mísy

- Rozlišujeme:
 - a.) **Švédské mísy** - používáme podkladové saláty, studená masa, uzeniny, rybí výrobky, sýry a zeleninu.
 - b.) **Nářezové mísy** - bez podkladových salátů, používáme studená masa, uzeniny, máslo, rybí výrobky, sýry a zeleninu.

Prodej výrobků studené kuchyně

- Vystavujeme v chladících vitrínách a pultech. Při prodeji používáme vždy čisté pracovní pomůcky, které denně omýváme (nerezové mísy, nerezové lžíce, nerezové kleště). Při obsluze používáme hygienické rukavice. Zdobíme zeleninou. Nebalené zboží chráníme před znečištěním.

Skladování výrobků studené kuchyně

- Výrobky studené kuchyně skladujeme odděleně od ostatního zboží v chladících boxech. Chráníme před teplotními výkyvy (majonéza a výrobky z majonézy nesmí zmrznout).

Test

- 1.) Jaké znáte výrobky z majonéz?
- 2.) Jaký je rozdíl mezi vlašským a bramborovým salátem?
- 3.) Vyjmenujte tržní druhy pomazánek v prodeji!
- 4.) Uvedte prodej výrobků studené kuchyně
- 5.) Jak budete skladovat výrobky studené kuchyně?

Vypracovaný test

1.) Rozdělení:

a) majonézy a výrobky z majonéz

b) saláty a pomazánky

c) obložené chlebičky

d) obložené mísy

e) ostatní kusové zboží

2.) Vlašský salát obsahuje uzeninu, do bramborového salátu uzeninu nedáváme.

Vypracovaný test

3.) Tržní druhy pomazánek:


- Sýrové – finská, putimská, topinková, třená niva, tvarůžková
- Rybí – tuňáková, lososová, humrová, sardelová, grónská, pstruhová
- Tvarohové – budapeštská, pažitková

4.) Vystavujeme v chladicích vitrínách a pultech. Při prodeji používáme čisté pracovní pomůcky, které denně omýváme. Používáme hygienické rukavice.



Vypracovaný test

5.) Skladujeme odděleně v chladicích boxech od ostatních výrobků. Chráníme před teplotními výkyvy.



Odkazy a citace

Odkazy a citace:

NOVOTNÝ, Mojmír a Irenka
KUBITOVÁ. *Základy výuky odborného výcviku
v učebním oboru prodavač, prodavačka
potravinářského zboží. 1. vyd.*

ISBN 80-7168-181-4.

Vlastní zkušenosti