

EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU
Z JATEČNÉHO MASA
HOVĚZÍ MASO
STEAKY

Podklady dodal a revizi provedl: šéfkuchař Jiří Ampapa

Vypracovala: Mgr. Zdeňka Predajňová

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Zdeňka Predajňová.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.
Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

PODĚKOVÁNÍ
PANU ŠÉFKUCHAŘI JIŘÍMU AMPAPOVI
ZA SPOLUPRÁCI PŘI TVORBĚ MATERIÁLŮ
PRO VÝUKU

Podklady dodal a revizi provedl: šéfkuchař Jiří Ampapa

Vypracovala: Mgr. Zdeňka Predajňová

Jídla na objednávku

Délka úpravy záleží

- na druhu masa,
- na gramáži,
- na složitosti úpravy,
- na organizaci práce.

Stupně propečení

BLUE RARE – maso opečené na okrajích, na řezu je syrové,
vnitřní teplota 46 °C, nevytéká šťáva.
Rare – maso opečené na okrajích do hněda, na řezu krvavé,
vnitřní teplota 52 °C.
MEDIUM RARE – maso je opečené do hněda, na řezu růžové až červené,
vnitřní teplota 55 °C.
MEDIUM – maso je středně propečené, na řezu je růžové, není krvavé,
vnitřní teplota 59 °C.
MEDIUM WELL – maso je propečené, na řezu lehce růžové, málo šťavnaté,
vnitřní teplota 64 °C.
WELL DONE – maso je propečené, bez šťávy, střed masa je šedohnědý,
vnitřní teplota 68–71 °C.

Příprava masa

Nejvhodnější tepelná úprava

kuchař hostům doporučuje úpravu steaku MEDIUM RARE, steak je velice šťavnatý a lahodný.

Příprava masa

Temperování

před tepelnou úpravou musí maso získat pokojovou teplotu, aby při úpravě nedostalo teplotní šok.

Příprava masa

Solení a pepření masa před tepelnou úpravou

každý kuchař upřednostňuje jiný postup při solení.
Většinou se používá solení po tepelné úpravě, maso neztratí šťávu.
Pepř používáme až po tepelné úpravě, opékáním pepř hořkne.

Jídla na objednávku

Odpočívání

po tepelné úpravě musíme nechat maso odpočinout. Doba záleží na váze masa a teplotě při úpravě. Čas odpočívání se pohybuje kolem 10 minut při teplotě 100 °C.

RIB EYE STEAK
ENTRECÔTE

Český chov



USDA BEEF PRIME



Australský chov



RIB EYE STEAK, ENTRECÔTE

RIB EYE STEAK – šťavnatý, vláčný steak z vysokého roštěnce díky vyššímu obsahu tuku.
Upravuje se pomalým pečením, na grilu.

ENTRECÔTE – je silnější steak z vysokého roštěnce s tukovým krytím a mramorováním.
Upravuje se pomalým pečením, na grilu.

T-BONE STEAK

PORTERHOUSE STEAK





T-bone steak, Porterhouse steak

T-bone steak – připravuje se z nízkého roštěnce s kostí a svíčkové. Maso je díky kosti lahodné, maso u kosti se považuje za delikatesu. T-bone steaky upravujeme na grilu, na roštu.

Porterhouse steak – připravuje se z nízkého roštěnce s kostí a větší částí svíčkové. Jedná se o steak steaků. Bývá určen pro více osob.

T-bone steak





T-bone steak



MOV

Fillet, Fillet mignon, Tenderloin, Tournedos

česká svíčková



USDA BEEF PRIME



WAGYU KOBE



Fillet, Fillet mignon, Tenderloin, Tournedos

Kanadská svíčková



Argentinská svíčková



Australská svíčková



Fillet, Fillet mignon, Tenderloin, Tournedos

Fillet (Tenderloin) – jemný, libový steak, nevýrazné chuti, je vhodný pro ženy. Je náročnější na přípravu.
Maso je velmi chutné, nemusí se moc kořenit.

Fillet mignon – šťavnatý, jemný steak z prostřední části svíčkové.
Filet de Boeuf je steak z konce svíčkové, maso je jemné a křehké.

Fillet mignon



CHILLE BEEF – nízký roštěnec – striploin



CHILLE BEEF – nízký roštěnec – striploin

Striploin steak – výška steaku má být nejméně 2,5 centimetru. Maso je šťavnaté, má výraznější chuť, mírně prorostlý tukem, s vysokou vrstvou tuku, který dodává chuť steaku.

Hanger steak



Český chov – Hanger steak – veverka

Hanger steak – připravuje se z bránice, je to podlouhlý kus masa, kterému se říká veverka nebo také řeznická panenka.

Hanger steak je delikatesa.

Flank steak



MOV

Flank steak

Flank steak – má výraznou chuť, je to maso ze spodní části pupku (spodní šál), je to plochý sval, je mírně tužší, má více vláken, proto musí být dostatečně vyzrálé.
Můžeme jej připravovat na grilu, na pánvi.
Steak je nejlepší, když má jasně červenou barvu.

Tomahawk



Vysoká roštěná
s žeberní kostí

Tomahawk



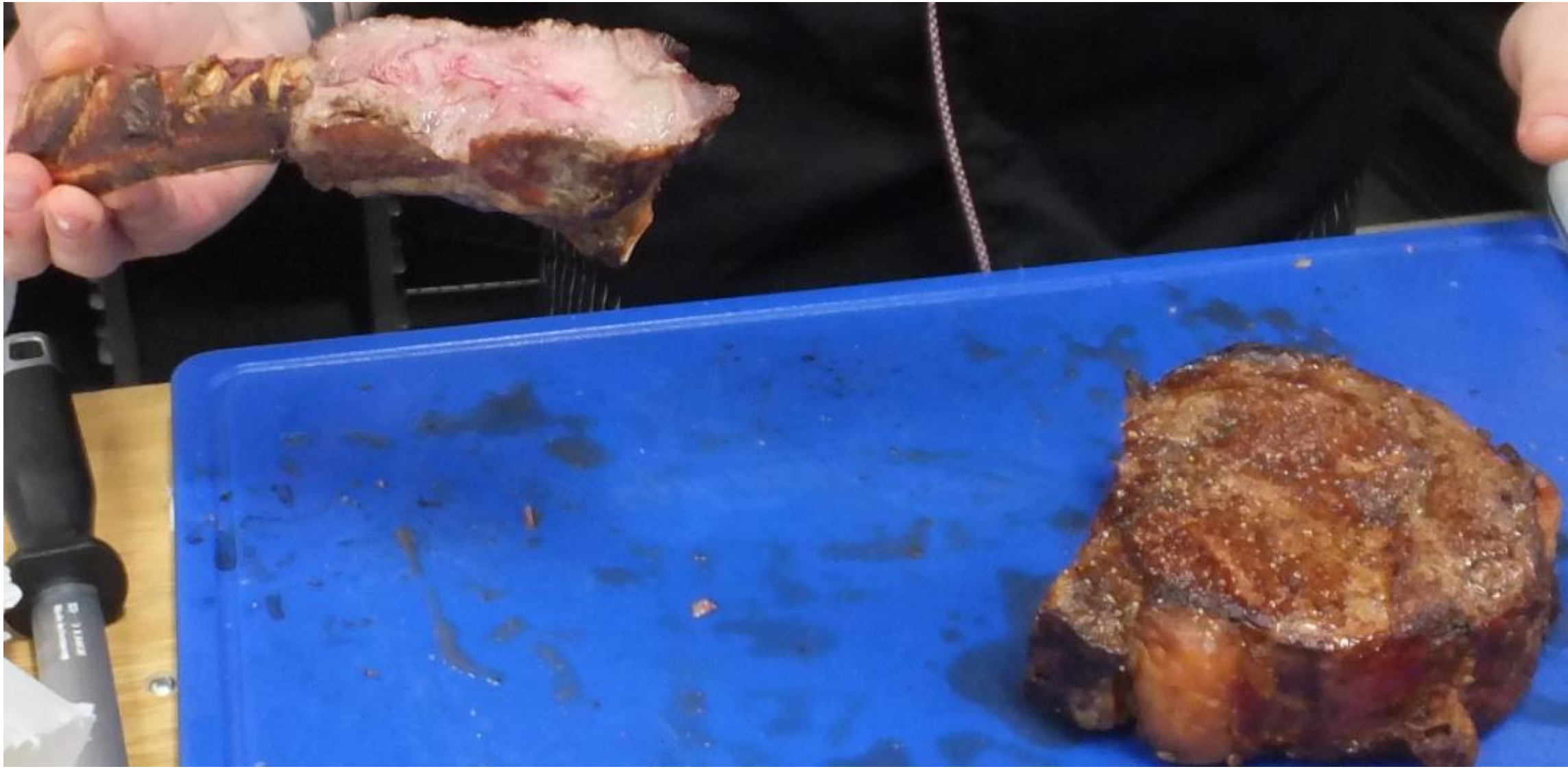
MOV

Tomahawk



MOV

Tomahawk



MOV

KVĚTOVÁ ŠPIČKA



MOV

Steak z kýty s kostí



Steak z kýty s kostí



Příklady využití v teplé kuchyni

MALÁ SVÍČKOVÁ

Filet mignon



Filet mignon



Filet mignon



Filet mignon



Příklady využití ve studené kuchyni

Tatarský biftek

úprava raw



Tatarský biftek

úprava raw



Carpaccio

úprava raw



Carpaccio

úprava raw



Zdroje

Fotografie a podklady pro text věnoval šéfkuchař Jiří Ampapa, restaurace Monte Bú, Brno.

Knihy:

PETERSON, JAMES. *Co by měl vědět správný kuchař.* 2. vyd. Praha: Euromedia Group, k. s. – Ikar. 432 s. ISBN 978-80-249-2147-1.

Ostatní fotografie:

Mgr. Zdeňka Predajňová



Národní ústav pro vzdělávání
modernizace odborného vzdělávání
www.projektmov.cz



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV) rozvíjí kvalitu odborného vzdělávání a podporuje uplatnitelnost absolventů na trhu práce. Je financován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.