



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# Studená kuchyně předkrmy

vypracovala: Mgr. Martina Čermáková

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Martina Čermáková.*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz); ISSN 1802-4785.*

*Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*



# Studené předkrmy





# Studené předkrmy

- předkrmy z vajec,
- předkrmy ze zeleniny,
- předkrmy z ovoce,
- předkrmy ze sýrů,
- předkrmy z masa,
- předkrmy z drůbeže,
- předkrmy z ryb.

# Předkrmy z vajec

**Vejde s kaviárem** – vejce uvaříme na tvrdo, zbavíme skořápky, podélně rozkrojíme, skrojíme, ozdobíme vyšlehaným máslem, přidáme kaviár, citrón a petrželovou nať.

**Vejde s lososem** – vejce uvaříme na tvrdo, zbavíme skořápky, podélně rozkrojíme, skrojíme, ozdobíme vyšlehaným máslem, přidáme uzeného lososa, citrón a petrželku.

**Vejde s uherskou pěnou** – vejce uvaříme na tvrdo, zbavíme skořápky, podélně rozkrojíme, skrojíme, pomocí cukrářského sáčku zdobíme celou plochu vajíčka uherskou pěnou: pomletý uherský salám, vyšlehané máslo, tavený sýr, sůl smícháme.

# Předkrmy ze zeleniny

**Rajče plněné šlehanou nivou** – rajče omyjeme, rozpůlíme a skrojíme, vydlabeme, plníme šlehanou nivou: vyšlehané máslo, nastrouhaná niva, sůl smícháme.

**Rajče plněné šlehaným koprovým krémem** – rajče omyjeme, rozpůlíme a skrojíme, vydlabeme, plníme koprovým krémem: tvaroh, vyšlehané máslo, tavený sýr, sůl a kopr.

# Předkrmy ze zeleniny

## Okurka plněná sýrovým krémem

okurku skrojíme, zvlášť si připravíme sýrový krém: vyšleháme máslo, přidáme tavený sýr, smetanu, jemně pomletý tvrdý sýr, dochutíme solí. Pomocí cukrářského sáčku zdobíme okurek.

Doplňujeme plátky okurku.





# Předkrmy ze zeleniny

řecký salát s fetou

mozzarella s rajčaty





# Předkrmy z ovoce

Ovoce, které není konzervováno, nejprve povaříme ve sladkém nálevu s vínem. Plníme složitými saláty, pěnamí, krémy.

**Broskev plněná kuřecím salátem – kuřecí salát** – pečené kuře zbavíme kůže a kostí, maso nakrájíme na kostičky nebo nudličky, přidáme nakrájené jablko, ananas, spojíme majonézou, dochutíme solí, citronem. Z tvrdého sýra vykrojíme kolečko, na které dáme kuřecí salát a přidáme kompotovanou půlenou broskev, zdobíme pusinkou másla a oříškem.

**Jablko plněné sýrovou pěnou** – jablko zbavíme jadřince a slupky, nakrájíme silnější kolečka, zblanšírujeme, vykoupeme v aspiku a necháme na roštu zatuhnout, pomocí cukrářského sáčku po celé ploše jablka dáme sýrovou pěnu: nastrouhaný sýr, vyšlehané máslo, tavený sýr, dochutíme solí.

# Předkrmy ze sýrů

Rolády, rolky, kornouty plněné různými saláty, krémy, pěnamí.

Sýrová roláda plněná šunkovou pěnou.

Sýrová rolka plněná sýrovým krémem.







# Předkrmy z masa

# | Šunka v aspiku





# Předkrmy z masa

## Carpaccio (karpačo)

můžeme nazývat všechno, co krájíme na tenké plátky a podáváme syrové, doplněné dochucovacími prostředky a potravinami, které zvýrazňují chuť.

### Carpaccio z hovězí svíčkové

plátek z hovězí svíčkové rozklepeme do tenka, položíme na talíř, osolíme, pokapeme olivovým olejem, můžeme přidat chilli papričku, opečené krutony, rukolu a posypeme parmazánem.

# Předkrmy z masa

## Carpaccio z hovězí svíčkové





# Tatarák z hovězí svíčkové





# Předkrmy z masa

## Rostbífová rolka s chřestem

## Rostbífová rolka se šunkovou pěnou

příprava:

nízký roštěnec upravíme do tvaru, nařízneme blánu, naložíme do koření (sůl, mletý pepř, worcester, hořčice), přidáme olej, necháme odležet, zprudka opečeme, pečeme podle výšky. Na řezu musí být maso růžové. Hotový rostbíf zatížíme a necháme vychladnout. Nakrájíme na tenké plátky, můžeme potřít aspikem, plníme různými náplněmi.



## Variace šunky prosciutto a ovoce





# Variace šunky prosciutto a zeleniny





# Předkrmy z drůbeže

Plněná kuřecí křídýlka drůbeží fáší

Vepřová panenka v bylinkové krustě





# Galantina z kuřete

Kuře vykostíme po hřbetě. Kuře nařízneme podél páteře, dále kolem žeber až k prsní kosti. Vykostíme křídýlka a stehna. Vznikne plát, maso skrojíme, osolíme, přidáme masovou fáš: vepřovou plec jemně pomeleme, přidáme smetanu, žloutky, sůl, mletý pepř. Můžeme přidat mozaiku: slaninu, černou houbu, uzený jazyk atd. zabalíme do rolády tak, aby se maso nepřekrývalo, zabalíme do folie, vložíme do vody nebo vývaru a táhneme při 60 °C, podle velikosti galantiny. Necháme vychladnout a porcijeme.

# Štrasburská kachna

Kachnu vykostíme po hřbetě, stehna necháme s kostí, zvlášť připravíme masovou fáš: vepřovou plec jemně pomeleme, přidáme smetanu, žloutky, sůl, mletý pepř. Můžeme přidat mozaiku: slaninu, uzený jazyk atd. Vykostěnou kachnu osolíme, naplníme a vrátíme do původního stavu, otvory zašijeme, kachnu osolíme, položíme na kosti, podlijeme a pečeme do měkka. Kachnu necháme vychladit, prsa filujeme (filírujeme), stehna necháváme v celku.



# Předkrmy z ryb

# Předkrmy z ryb a mořských plodů

Tataráček z lososa – lososa jemně nasekáme a dochutíme – sůl, citronová šťáva





# Předkrmy z ryb a mořských plodů

Na předkrmy z ryb používáme různé druhy ryb: losos, tuňák, mořský jazyk, kapr, štika atd.  
Připravujeme plněné ryby  
Ryby v aspiku  
Kombinace různých druhů ryb vázané rybí fáší





# Předkrmy z ryb





# Předkrmy z ryb tuňák, candát, rybí fáš





**Předkrmy z ryb  
losos, mořský vlk,  
fáš z rybího masa**





# Marinovaný losos





# Krevetky ve studené kuchyni





# Ústřice

nikdy nesmíme omývat sladkovodní vodou, otevíráme před hostem, podáváme vychlazené na ledu s citronem.





# Ústřice





# Kaviár

**Kaviár** jsou jikry z ryb, považuje se za gastronomické zlato, zdrojem pravého kaviáru jsou jeseterovité ryby vyza velká, ruský a hvězdnatý jeseter. Rozlišujeme dva druhy kaviáru:

**Černý kaviár** (z jeseterovitých ryb)

**Červený kaviár** (z lososovitých ryb).

Cena kaviáru záleží na druhu ryby a na množství soli, čím méně soli a konzervantů, tím je cena kaviáru vyšší a doba trvanlivosti kratší.

Podává se zaledovaný v originálním balení.





# Krevety v aspiku





# Zdroje

**SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL.** *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy.* 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN:80-7168-912-2.

**BITTERMANN, Josef.** *Kuchařský lexikon.* Praha: 3. vyd. Vydavatelství obchodu, 1967. 456 s. 51-841-67.

**NODL, Ladislav.** *Studená kuchyně na všední a sváteční den.* Praha: 1. vyd. VARIUS. 2000. 162 s. ISBN 80-902850-1-5.

fotografie:

hotel International

vlastní zdroje: fotografie zaměstnanců školy



**Národní ústav pro vzdělávání**  
modernizace odborného vzdělávání  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)





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



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.