



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



# Studená kuchyně



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).*



# Studená kuchyně

- je mnohostranná,
- je oblíbená a rozmanitá,
- používáme čerstvé suroviny, velké množství zeleniny a ovoce.

# Studená kuchyně

- dbáme na dodržování hygienických předpisů,
- většina surovin se tepelně neupravuje,
- výrobky můžeme podávat v kteroukoli denní dobu.

# Rozdělení studené kuchyně

- restaurační,
- hotelová,
- catering – stravování poskytované na vzdáleném místě.

# Rozdělení studené kuchyně

- **základní výrobky** – majonéza, aspik, pěny, másla, pomazánky,
- **saláty** – jednoduché, složité, kombinované,
- **studené předkrmy** – restaurační, hotelové, cateringové,
- **omáčky, dipy, dresinky.**

# Rozdělení výrobků studené kuchyně

- základní výrobky studené kuchyně,
- saláty,
- studené předkrmy,
- koktejly,
- studené pokrmy,
- chlebičky, chuťovky, kanapky,
- studené mísy, nářezy, galantiny.



# Základní výrobky studené kuchyně

## ASPIK

zahřejeme zeleninový vývar s octem, vychladíme na 60 °C, přidáme nabobtnalou želatinu, zahřejeme, pozor nesmí vařit. Vývar nesmí být dochucený, kalný, mastný.

použití – studené předkrmy, glazírování (leštění) předkrmů.



# Výrobky s aspikem



# Želatina je průmyslově vyráběná

Želatina je beztvárná hmota, bez pachu, která nabobtná ve vodě, když je smíchána s horkou vodou, vytvoří hmotu, která se po vychladnutí změní na aspik.

Je to živočišná bílkovina se schopností „želírovat“.

Získává se z kolagenu, bílkoviny obsažené v kůži a kostech živočichů, ze kterých se dlouhým vařením extrahuje.

Na trh se dodává ve formě plátků nebo prášků.

# Šunka v aspiku



# Krevety v aspiku



# Rosol

připravuje se z vepřových kůží a nožiček, které uvaříme a vývar necháme ztuhnout. Podle použití vývar dochutíme.

Použití – huspeniny, tlačanky.

# Rosol



MOV

# Huspenina

lidově – sulc

kolena, hlavy, nožičky uvaříme s divokým kořením, zvlášť uvaříme kůže. Uvařené maso zbavíme kostí nakrájíme na kostičky, kůže pomeleme nebo nakrájíme na kostičky, vše smícháme a dáme zpět do vývaru, dochutíme soli, mletým pepřem, zavaříme.

První způsob:

Přidáme vařenou kořenovou zeleninu, sterilované okurky nakrájené na kostičky, můžeme přidat i uvařené vejce. Plníme do formiček a necháme ztuhnout.



# Huspenina

Druhý způsob:

Do formičky dáme na dno plátky vařeného vejce, vařenou kořenovou zeleninu, zalijeme rosolem, necháme ztuhnout, přidáme sterilované okurky nakrájené na kostičky, necháme ztuhnout, přidáme uvařené nakrájené maso, zalijeme rosolem, necháme ztuhnout.

# | Majonéza

Majonéza – žloutky a olej šleháme do zhoustnutí, dochutíme, solí a octem.

Při přípravě majonézy:

dbáme na teplotu oleje a žloutků, pokud je teplota rozdílná, majonéza se srazí, dáváme pozor na správný poměr žloutků a oleje.

Dodržujeme hygienické zásady.

Použití: studené omáčky, na spojení salátů, zdobení.

# Majonéza využití



# Pochoutková másla

máslo, do kterého přidáme nějakou surovinu, kterou máslo dochutíme a zbarvíme.

## **Příprava:**

máslo vyšleháme do pěny, přidáme suroviny, koření, sardelovou pastu, zelené natě, šunku, žampiony atd.

## **Uchování:**

**váleček**, který zabalíme do potravinářské folie nebo alobalu, po vychladnutí krájíme vroubkovaným nožem.

**pusinky** – na papír nebo mikroten nastříkáme pusinky a necháme vychladnout.

# Pochoutková másla

## POUŽITÍ:

- chlebíčky,
- chuťovky,
- plněná vejce,
- náplň do sýrových rolád, sýrových dezertů,
- zdobení výrobků studené kuchyně.

# Pochoutková másla

## Druhy:

**petrželové** – vyšleháme máslo, přidáme nasekanou petrželku – promícháme,

**pažitkové** – vyšlehané máslo + nakrájená pažitka,

**křenové** – vyšlehané máslo + strouhaný křen,

**kaparové** – vyšlehané máslo + sekané kapary,

**kečupové** – vyšlehané máslo + kečup,

**kaviárové** – vyšlehané máslo + kaviár + citronová šťáva.

# Pěny, krémy, pomazánky

**PĚNA** – všechny použité potraviny musí být jemně pomleté, mezi základní složky patří vyšlehané máslo, které můžeme nahradit taveným sýrem, žervé atd. (pro snížení tučnosti).

**KRÉM** – všechny použité potraviny musí být jemně pomleté, mezi základní složky patří vyšlehané máslo, které můžeme nahradit taveným sýrem, žervé atd. (pro snížení tučnosti).

**POMAZÁNKA** – potraviny jsou krájené, některé složky mohou být pomleté.

# Pomazánka z oliv





# Zásada

**MÁSLO NIKDY NENÍ HLAVNÍ POTRAVINA POMAZÁNEK**

**MÁSLO POUZE DOPLŇUJE POMAZÁNKY**

# Pažitkový krém, pěna

1. varianta:

2/3 tvarohu vyšleháme s 1/3 másla, přidáme smetanu, nakrájenou pažitku, dochutíme solí.

2. varianta:

tvaroh, žervé, tavený sýr a smetanu smícháme, dochutíme solí, přidáme nakrájenou smetanu.

# Pažitkový krém, pěna



# Pěny, krémy, pomazánky

**Sýrový krém** – tvaroh a máslo vyšleháme, přidáme tavený sýr, nastrouhaný tvrdý sýr a smetanu smícháme, dochutíme solí.

**Budapeštská pomazánka** – 2/3 tvarohu vyšleháme s 1/3 másla, přidáme sterilovanou nakrájenou kapii, nakrájenou cibuli, mletou papriku, dochutíme solí.

# Tuňáková pomazánka



# Pěny, krémy, pomazánky

**Krém z nivy** – vyšleháme máslo s taveným sýrem nebo tvarohem, přidáme nastrouhanou nivu a podle potřeby dochutíme solí.

**Česneková pomazánka** – tvaroh smícháme s taveným sýrem, přidáme vyšlehané máslo a nastrouhaný česnek, dochutíme solí.

# Quacamole



# Pěny

připravujeme z tepelně upraveného jatečného masa, ryb, drůbeže, uzenin, sýrů a jater. Tyto suroviny jemně pomeleme, přidáme vyšlehané máslo, na zjemnění přidáme smetanu a dochutíme.



# Pěny, fáše

**Šunková pěna** – vyšleháme máslo, přidáme jemně pomletou šunku, zjemníme smetanou a dochutíme solí.

**Lososová pěna** – vyšleháme máslo, přidáme pomletého uzeného lososa, zjemníme smetanou a dochutíme solí a citronovou šťávou.

**Žloutková fáš** – uvařené vejce rozkrojíme, vyndáme žloutek a prolisujeme ho, přidáme do vyšlehaného másla, dochutíme solí, sardelovou pastou a hořčicí.

# Využití fáše



# Saláty – rozdělení

**jednoduché** – podáváme jako doplněk hlavního pokrmu,

**složité** – podáváme jako přílohu nebo zpracováváme ve studené kuchyni,

**kombinované – obědové** – podáváme jako hlavní pokrm.

# Saláty jednoduché

Saláty jednoduché připravujeme z jednoho a více druhů zeleniny.

K salátům si může host zvolit různé dresinky nebo zálivky.

- rajčatový salát,
- okurkový salát,
- ředkvičkový salát,
- mrkvový salát s jablky,
- zelný salát,
- míchaný salát,
- hlávkový salát s jogurtem.

# Saláty jednoduché



# Obědový salát



# Složité saláty

připravujeme z různých druhů vařené zeleniny, brambor, vajec, masa, ryb, sýrů, suroviny můžeme navzájem kombinovat.

Krájíme na kostičky, nudličky, plátky.

Vážeme majonézou, jogurtem, zakysanou smetanou.

Dochucujeme a zvýrazníme chuť – worcester, hořčice, kečup, ...

# Složité saláty

**Bramborový salát** s olejem nebo s majonézou – podáváme jako přílohu k hlavním pokrmům.

**Francouzský salát** – všechno krájíme na **kostičky**, brambory uvaříme ve slupce oloupeme nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájenou, uvařenou kořenovou zeleninu, sterilované okurky, hrášek, spojíme majonézou, dochutíme solí, cukrem, mletým pepřem, worcesterem, hořčicí.

**Vlašský salát** – všechno krájíme na **nudličky** – brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, nakrájíme na nudličky, přidáme nakrájenou, uvařenou kořenovou zeleninu, sterilované okurky, hrášek, **měkký salám**, spojíme majonézou, dochutíme solí, cukrem, mletým pepřem, worcesterem, hořčicí.



# Kombinované saláty

skládají se ze zeleniny, vařeného nebo pečeného masa, uzeniny, vajec, sýrů a různých dresinků. Tyto saláty podáváme jako hlavní pokrm.

Ceasar salát

Těstovinové saláty – s tuňákem, s kuřecím masem, s variací sýrů

Zeleninový salát s kuřecími nugetkami

Ledový salát s grilovaným hovězím masem, slaninou, rajčaty a zakysanou smetanou

# Těstovinový salát



# Těstovinový salát



# Zálivky, dresinky

**zálivka octová** – voda, ocet, sůl, cukr,

**zálivka olejová** – octová s přidáním oleje.

**Francouzský dresink** – základní

hořčici šleháme spolu s olejem, přidáme citrón a dochutíme solí a mletým pepřem.

**Anglický dressink** – základní a přidáme nakrájenou pažitku,

**Český dressink** – základní a roztavená na kostičky nakrájená slanina,

**Křenový dressink** – základní a nastrouhaný křen a smetana.

## Dipy (dip – anglicky namočit)

**Dip** – je omáčka podávaná samostatně, do které se během konzumace namáčí kousky jídla, např. sýr, falafel, bramborové či tortillové chipsy, nebo zelenina.

Klasická omáčka se proti tomu podává již přelitá přes pokrm.

Základ dipu tvoří většinou jogurt, zakysaná smetana nebo majonéza.

Dip jogurtový s bylinkami,

dip z červené řepy,

dip sýrový,

dip s ricottou a česnekem.

# Dip z červené řepy



# Chlebíčky

Chlebíčky připravujeme z večky, krájíme na plátky.

Chlebíčky se složitým salátem – vlašský, pařížský atd.

Chlebíčky s máslem.

Chlebíčky s pomazánkou.

Zdobíme různými surovinami – šunka, sýr, debrecínská pečeně, herkules, poličan, tvrdý sýr atd.

Doplňujeme vařeným vejce, sterilovaným okurkem, rajčetem, petrželovou natí atd.

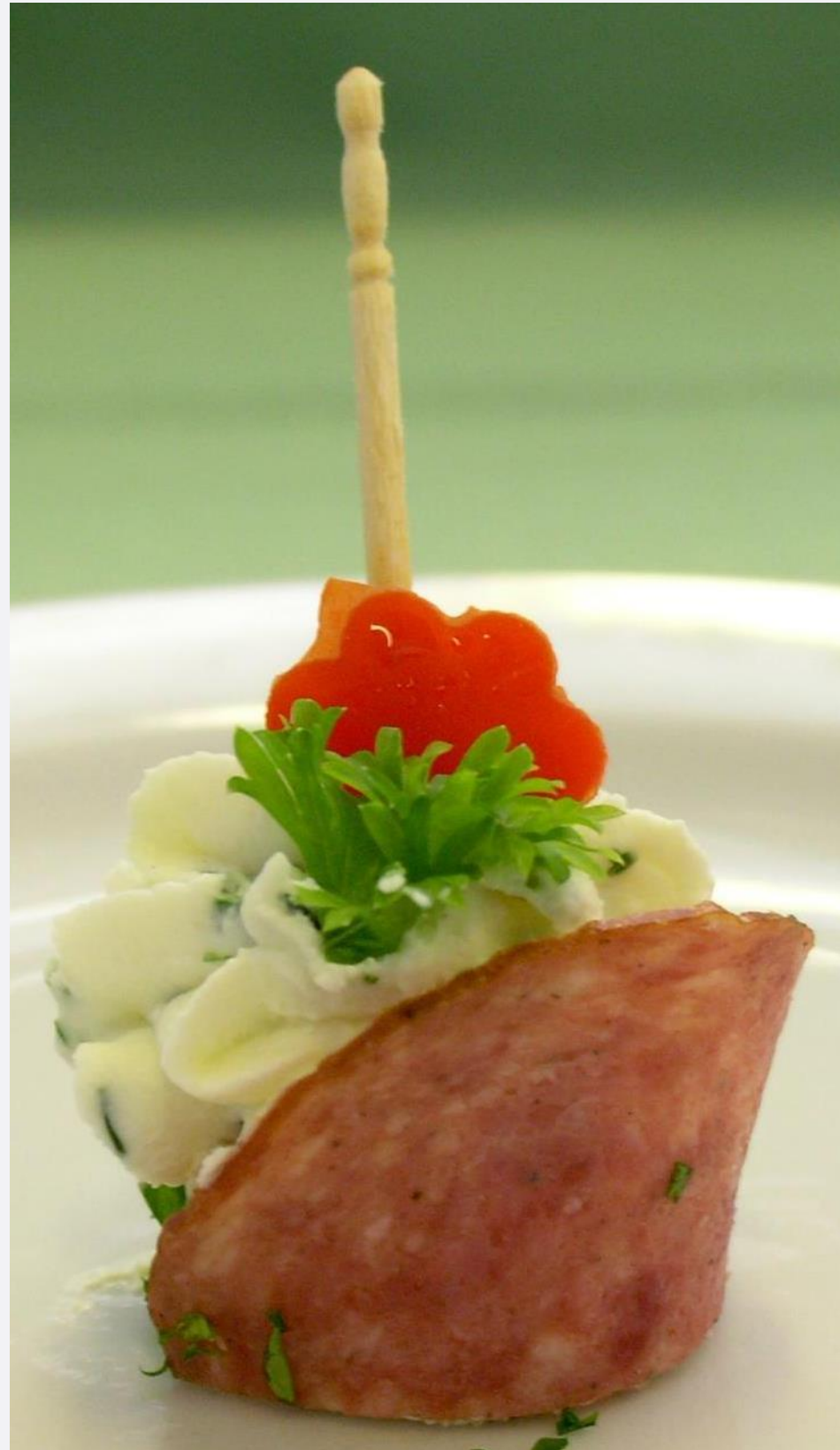
# Kanapky, chuťovky

**Kanapky** – jsou malé chlebičky – připravené z nakrájené bagety, podkladem jsou pomazánky, pěny, krémy  
zdobíme různými surovinami – šunka, sýr, debrecínská pečeně, herkules, poličan, tvrdý sýr atd.  
doplňujeme různými surovinami – okurek, rajče, petrželová nať atd.

**Chuťovky** – připravujeme z chleba nebo večky, vykrajujeme různé tvary, nejčastěji kolečka, podkladem jsou různé pomazánky, pěny.  
Zdobíme různými surovinami – šunka, sýr, poličan, losos, čabajka atd.  
Doplňujeme okurek, rajče, petrželová nať atd.



# Chlebíčky, kanapky, chut'ovky



# Paštiky, terinky

**paštiku** připravujeme z masa, maso může být tepelně upravené nebo syrové, přidáváme syrová nebo tepelně upravená játra, vše jemně pomeleme, vyšleháme, přidáme žloutky, smetanu, sůl, alkohol – brendy, koňak, doplňujeme nakrájené opečené kousky masa, pistácie, slaninu, vkládáme do formy (může být vyložená slaninou), vaříme nebo pečeme, po uvaření krájíme na plátky, podáváme s brusinkami, zeleným pepřem, mandlemi atd.

# Paštiky



# Paštiky – huspeniny



# Foie gras

ztučnělá

kachní nebo husí játra



# | Terinky

Terinka – je jemně mletá a kořeněná masová paštika. Maso – vepřové, kuřecí, králičí, ... se jemně pomele nebo rozmixuje, dochutí, naplní do jednoporcových nádob a uvaří se v páře nebo se upeče v páře.

# Paštiky, terinky



# Finger food

Malé jídlo do ruky, nepotřebujeme příbor, bere se mezi prsty a svou velikostí odpovídají jednomu nebo dvěma soustům.





# Finger food – krevety



# Finger food



# 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.