

Pracovní sešit výukového modulu č. 3 projektu
Inovace vzdělávání na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
pro školní rok 2013/2014

Frontcooking & Foodstyling

Kolektiv autorů:

Ing. Romana Niklová

Libuše Rambousková

Bc. Světlana Tobolová

Anotace:

Výukový modul je zaměřen na trendovou gastronomii řešenou prvky frontcookingu a foodstylingu. Modul obsahuje kromě odborné terminologie i základní pravidla práce v obou specializacích a porovnání trendů a tradic.

V modulu je kladen důraz na využití regionálních surovin při práci v teplé i studené kuchyni a zároveň i při dekorování talířů, slavnostních mís i ostatního druhu inventáře pro servis cílovému zákazníkovi.

1. Brainstorming

[illegible]

2. Definice pojmů

2.1. Frontcooking

Gastronomické technologie a technika se vyvíjí v závislosti na nových trendech a kopírují požadavky trhu. Jedním z nich je frontcooking. Jde o výraz převzatý z angličtiny, který se skládá ze slova: front „čelní, přední“ a cooking „vařit“, tedy *čelní vaření*. Frontcooking může mít několik podob a mezi ty základní používané ve světě patří:

- Otevřená kuchyně = restaurace nabízí pohled do zákulisí přípravy pokrmů. Hosté mohou kuchaře sledovat při práci. Nejrozšířenější formou otevřené kuchyně jsou dnes restaurace rychlého občerstvení. Zde se používají většinou polotovary. Stále se ale rozšiřuje i množství provozoven, kde prosklené stěny kuchyně nabízejí zákazníkům jedinečný pohled do „zákulisí“ přípravy pokrmů. Host si tak může na vlastní oči ověřit profesionalitu práce, čerstvost surovin, hygienu na pracovišti...
- Chief Table = stůl umístěný přímo u stolu hosta a je často využíván pro uzavřenou společnost, kterou obsluhuje přímo kuchyňský personál odděleně od restaurace. Jde o to, být zcela vtažen do výroby, být v přímém kontaktu a soustředit se jenom na samotné jídlo. Je to trend, se kterým mají nejlepší americké restaurace velký úspěch.
- Klasický frontcooking = vaření před hostem, kdy už máme všechny suroviny připravené a před hostem je jen dohotovíme. Jednotlivé složky musí být pečlivě připraveny. Konečný proces přípravy jídla v přítomnosti hosta by neměl trvat příliš dlouho. Kromě využití speciálních přípravných stolů a vozíků je velký důraz kladen na speciální odsávací techniku.
- Fine dining = nejvyšší forma frontcookingu. Představuje situaci, kdy host vnímá atmosféru místa skutečně všemi smysly a aktivně koriguje práci personálu podle svých představ, především po stránce výběru surovin a dochucení. Podniky, které nabízejí tuto službu, se vyznačují designovým prostředím promyšleným do sebemenšího detailu v propojení s architekturou a často i s výhledem do okolí podniku. Nabízené pokrmy jsou připravovány z nejjakostnějších, mnohdy netradičních a exkluzivních surovin. Pokrmy samozřejmě doplňují nápoje vybírané s velkou péčí sommelierů (*enogastronomie* = *snoubení vína s pokrmem*). Personál je vytrénován k bezchybnému profesionálnímu chování.
- Zvláštní formou frontcookingu jsou televizní pořady o vaření, či veřejná kuchařská show.

ÚKOL: Které mediálně známé kuchaře od nás i ze světa znáte vy?

Všechny formy frontcooking provádí vždy kuchař, což je rozdíl oproti klasické zážitkové gastronomii ve stylu složité obsluhy vyšší formy (flambování, tranžírování...). Kuchař tak potřebuje kromě kvalifikace v gastronomii také znalosti v oblasti zákaznického servisu, v komunikaci a prodeji. Jeho povinnost je informovat hosta o správném výběru ingrediencí a jejich kombinací. Během vaření často baví hosta zábavnou formou o zajímavostech použitých potravin. Často se sám host může i fyzicky podílet na přípravě, která je doprovázena například zvukovými efekty a nestandardním osvětlením. Ve frontcookingu mohou pracovat jen skuteční profesionálové – příjemní, komunikativní a jazykově vybavení kuchaři, protože restaurace tohoto typu rádi vyhledávají cizinci.

Frontcooking zahrnuje vše, co člověku umožní nezapomenutelný prožitek z výborné jídla a jeho bezchybné prezentace, dokonalného servisu, krásného prostředí a celá návštěva probíhá v příjemné atmosféře. Pokud se všechny prvky spojí v jeden harmonický celek, pak můžeme hovořit o dokonalé službě a zážitkové gastronomii.

2.2. Foodstyling

Dalším trendem je foodstyling. Jde také o výraz převzatý z angličtiny, který se skládá ze slova: food „jídlo, pokrm“ a styling „úprava“, tedy úprava a aranžování jídla pro finální servis hostům. Jíme i očima, kocháme se barvami a strukturami, vnímáme chuť, vzhled, vůni i konzistenci jídla. Jídlo tedy vnímáme všemi svými smysly a proto je estetická úprava jídla velmi důležitá. Struktury i barvy jídla by měly být pěkné a příjemné, jídlo musí hosta lákat k ochutnání.

Foodstyling je tzv. třešničkou na dortu kuchařovy práce a korunuje ho z rutinního zaměstnance na umělce, stává se mistrem své kuchyně a umožňuje mu použít veškerou jeho kreativitu a fantazii.

2.3. Odborná terminologie

Seznámíme se s moderním slovníkem gastronomie, který většinou vychází z anglických nebo francouzských výrazů.

Amuse bouche = malá slaná chuťová sousta pro povzbuzení chuti s netradičními kombinacemi surovin a chutí. (Jsou vhodná k nabídce jako malá pozornost podniku v rámci marketingu).

Bio Foods = pokrmy, které oslovují zákazníky pečující o své zdraví. Pocházejí z bio produkce, bez použití chemie při jejich pěstování a výrobě.

Convenience Foods = průmyslově předpřipravené polotovary, potraviny a pokrmy, které zefektivní, zrychlí a ulehčí práci v kuchyni. V zahraničí je nazývají „výrobky se zabudovanou službou“.

Ethno Foods = pokrmy, které jsou připraveny tradičním způsobem a zdravě s použitím regionálních, čerstvých potravin. Ethno pokrm mohou připravovat nejrozličnější národní kuchyně, nebo i rozličné kultury spojené svým původem a kulturou, např. z oblasti Asie, Mexika, Andalusie apod.

Fast Foods = příprava pokrmů, jejich servis (zpravidla samoobslužný) a také konzumace probíhá rychle a na stejném místě. Jídlo může být konzumováno přímo v restauraci nebo zabaleno tak, aby jej bylo možné vzít s sebou. V zahraničí se nazývají take out, take home, take away, carry out nebo to go.

Finger Food = pokrmy, které se konzumují rukou. V Evropě jsou takto nazývány pokrmy, ke kterým nepodáváme příbory. Trend provázající všechny etnické směry, ať se jedná o španělské tapas, americké Appetizers, nebo asijské Dim Sum. Malá sousta držená prsty a pojídaná z ruky. Uvedený způsob nabídky malých soust má své využití, např. při cocktail party, wine party, rauty, studené předkrmů apod.

Functional Food = strava s léčivými účinky. Pokrmy, které mají vysokou výživnou hodnotu s obsahem účinných látek j-vitaminů, vlákniny, probiotických, ale i dalších zdraví prospívajících látek. Bohužel mnohdy jde o modifikované potraviny.

Fun Food a Fancy Food = ozdobné/zábavné potraviny. Tento směr vyjadřuje atraktivní show, tvůrčí a kreativní činnost kuchaře a zároveň designera. Prvořadá je kvalita použitých surovin, která předstihuje kvantitu.

Fusion cuisine = styl, při kterém je základem tradiční regionální kuchyně obohacená netradiční exotickou kuchyní. Jde o směs pokrmů připravovaných pomocí vzájemně promíchaných tradičních postupů. Zde je velký prostor pro oživení regionálních receptů v české kuchyni. Tento styl vyžaduje velké mistrovské schopnosti při spojování dvou nebo více gastronomií, např. mexické a francouzské kuchyně, dálnovýchodní a středomořské nebo japonské a argentinské.

Hand Held Food = použití různých složek potravy představující snadné přenesení a uchopení pokrmů, např. „jedlým obalem“. Ideální pro náhlý pocit hladu při cestování nebo při sledování sportovního zápasu na stadionu apod. Tento styl je výrazně ovlivněn místními tradicemi.

Instinkt Food = směr, který může pomoci alergikům, ale i dalším skupinám spotřebitelů potravy, která je vybírána s ohledem na naše instinkty. Může jít o nezpracované potraviny i výrobky. Pokrmy a nápoje jsou posuzovány podle čichu, vzhledu, chuti a pečlivě vybírány s ohledem na preference, případně odpor k něčemu konkrétnímu.

Junk Food = pokrmy rychlého občerstvení v podobě smažených a sladkých pokrmů bez vyživovací hodnoty. Dr. Michael Jacobson – mikrobiolog (vegetarián), v roce 1972 založil Centrum pro vědu a zdraví (USA) a označil tímto výrazem uvedené pokrmy, které dále označil jako podřadné jídlo a prázdné kalorie.

Lego food, puzzle food = pokrmy zejména v kategorii cukrářských výrobků a atraktivních dezertů. Sladké lahůdky jsou sestaveny z drobných prvků s využitím kuchařovy kreativity s dokonalým aranžmá na talíři.

Novel Food = nové druhy potravin, surovin a pochutin, které do nynějška nebyly ve stravování známy nebo nebyly konvenčním způsobem připravovány.

Slow Food = menu o více menších chodech, které vytvářejí s nápoji harmonický laděný celek, který přináší gastronomický zážitek. Výrobci a restaurace se spojili v hnutí s cílem protestu proti rychlému občerstvení (zapojilo se více než 122 zemí). Cílem je zachovat kulturu stravování a stolování s ohledem na regionální tradice a zdraví.

Wellness food = zdravý přístup ke stravování, který je spojen s fyzickým i duševním zdravím, z vyváženého množství základních živin: sacharidů, tuků, bílkovin, vitamínů, minerálů a vody. Z 80% ovlivňujeme zdraví sami a pouze z 20% působí dědičné dispozice a okolní vlivy.

ÚKOL: Odpověz na otázky minimálně třemi větami.

Jaký typ pokrmů vás zaujal a proč?

Jaké typy používáte ve svém stravování?

3. Základní pravidla pro frontcooking

3.1. Hygiena

- Striktní dodržování všech pravidel osobní hygieny je nutnou samozřejmostí, protože na personál je soustředěná veškerá pozornost hosta.
- Připravené pracoviště musí být vždy „jako ze škatulky“ a to jak před začátkem práce, v jejím průběhu i po skončení.
- Všechny suroviny jsou předem precizně připravené a čisté.
- Při práci dodržujeme pravidla hygieny minimem dotyku s potravinami, profesionální jistotou a používáním jednorázových hygienických pomůcek.

3.2. Trendové oblečení kuchaře

Jen dobře oblečený a vypadající kuchař, který se cítí ve svém oblečení dobře, je připraven předstoupit před hosta, podrobit se jeho kritickému pohledu a obstát se ctí.

Stylové a pohodlné pracovní **rondony** z kvalitních stálobarevných, antibakteriálních a prodyšných látek jsou nezbytnou součástí pracovního oblečení kuchaře. Dnes už nemusíme dodržovat jen dominantní bílou barvu, ale je důležitá jednotnost personálu. Oblečení je typické výraznými optickými detaily (barevné dělení rondonů, knoflíky, druky, límce, kapsy, šátky...). Rukávy kuchařských rondonů by měly být minimálně $\frac{3}{4}$; nejlépe dlouhé s ohrnovací manžetou. Nutnou součástí rondonů je prsní a rukávová kapsa. Rondon z kvalitního materiálu je prodyšný s vzdušnými otvory pod průramkem a na zádech vzdušné otvory. V takových může kuchař klidně pracovat hodiny a přesto je jeho pracovní oblečení i on sám stále ve formě a schopen obstát před zraky hostů.

Kuchařské kalhoty jsou z lehkých a vzdušných materiálů, které zároveň dodržují všechny zásady BOZP. Střih zaručuje pohodlnost a praktičnost. Obvykle mají 2 kapsy vpředu a 2 vzadu a kromě toho je nezbytná úzká boční kapsa na pinzetu. Kalhoty se obvykle pohybují ve škále od bílé přes všechny odstíny šedi až po černou. Velmi trendy jsou různé vzory typu proužek a kostka v různých variantách bílé, šedé a černé. Výjimkou nejsou ani orientální vzory vhodné pro určité typy provozoven.

Jako **pokrývku hlavy** už dávno nevolíme lodičku, která má pouze symbolický a estetický význam. S ohledem na hygienu a hosta volíme vždy typ pokrývky hlavy, který je vhodný pro střih vlasů kuchaře. Vybírat můžeme ze široké nabídky typů kuchařských čepic, šátků a sítěk. Vhodný si vybere určitě každý.

Pro ostatní části pracovního oblečení (např. **spodní prádlo a ponožky**) platí podobná pravidla jako pro výběr rondonu. Nejdůležitější není módnost, ale funkčnost materiálů a pohodlný střih. Měl by být určitě stálobarevný, antibakteriální a prodyšný. Proto doporučujeme do práce jiný typ než na běžné nošení v civilním životě.

Pracovní obuv musí splňovat přísná kritéria kombinace bezpečnosti i funkčnosti. Proto nosíme vždy speciální obuv určenou pro práci kuchaře. Dnes je v nabídce mnoho pohodlných modelů různých typů.

3.3. Komunikace s hosty

- Nejlepším našim komunikačním prostředkem je ÚSMĚV 😊.
- Cílem frontcookingu je pobavit hosta – show – a zároveň vyhovět všem jeho požadavkům a preferencím při úpravě pokrmu přímo před ním.
- S hosty nevedeme při práci osobní rozhovor, vždy jen na bázi profesionality.
- Kuchař pracující před hostem je s ním v blízkém kontaktu a musí znát základní pravidla obchodní psychologie.
- Nepoužívat vulgární ani slangové výrazy. Odbornou terminologii hostu vysvětlíme tak, aby neměl pocit, že ho poučujeme, ale pouze bavíme.
- Pozor na nechtěné projevy neverbální komunikace a zlovyky.

Úkol: Předved' některé negativní neverbální projevy kuchaře při frontcookingu.

3.4. Zásady práce při frontcookingu

- Správně připravené pracoviště je důležitým faktorem pro správný budoucí průběh frontcookingu. Vše musíme mít po ruce, nelze si „odbíhat“ ani pro suroviny ani pro potřebný inventář.
- Kuchař pracuje vždy sám oproti SO, při práci stojí vždy vzpřímeně a pracuje tak, aby mu hosté viděli pohodlně pod ruce a nemuseli se naklánět.
- Kvůli zpřístupnění frontcookingu hostům je všechno zvolené pracovní náčiní buď nízké (typ pánev), nebo čiré (skleněná mísa) nebo pracujeme přímo na pracovní desce (např. open grill).
- Rovnání inventáře má vždy svou propracovanou logiku pro určitý typ pokrmu. Nemělo by docházet ke křížení cest (od počátku k finalizaci).
- Suroviny brát postupně z jedné strany ke druhé, nedojde ke křížení rukou.
- Host se aktivně podílí na výrobě svého pokrmu, je třeba ho vtáhnout do „akce“.
- Na dochucení kořením a solí používáme efektnější mlýnky.
- Na začátku prezentujeme základní suroviny nenásilnou formou, aby host zaregistroval jejich čerstvost a vzhled, na konci nezapomeneme prezentovat finální porci na talíři s použitím pravidel foodstylingu.

4. Porovnání tradic a trendů české kuchyně

typická česká polévka	"trendová" obměna
typická česká příloha	"trendová" obměna
typický český hlavní pokrm	"trendová" obměna
typický český moučník	"trendová" obměna
typický český studený pokrm	"trendová" obměna

Mezi nejvýznamnějšími trendy naší gastronomie patří návrat k původním receptům, ale již v odlehčené formě. Po dlouhém kopírování zahraničních kuchyní se opět vracíme ke kořenům našich tradičních pokrmů. Musíme si ale přiznat, že nespornou nevýhodou naší původní kuchyně je její jednotvárnost, těžkost a servis velkých porcí. To samozřejmě nevyhovuje současnému životnímu stylu, který oproti tradiční kuchyni preferuje menší porce, větší množství podávané zeleniny a menší množství tuků.

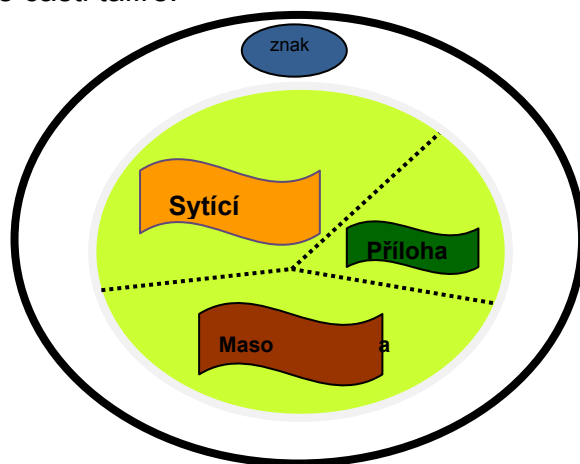
Hlavními požadavky současné gastronomie jsou jedinečnost, originalita a čerstvost regionálních a sezónních potravin nejlépe v bio kvalitě. Zpracování surovin správnými technologickými postupy za použití moderních technologií je samozřejmostí.

5. Základní pravidla pro foodstyling

5.1. Tradiční servis („out“ servis)

- Jednotlivé složky jsou sestaveny do jedné porce. Při jednoduchém servírování se talíř rozdělí na tři části.
- Plátky masa a omáčka leží v dolní části talíře, aby host mohl krájet maso na kousky. Omáčkou se maso většinou přelévало, šťávou se podlévalo.
- Sytící složky (brambory, rýže, těstoviny) leží v levé části talíře.
- Zeleninové přílohy leží v pravé horní části.

Tradiční podávání - servis pokrmů:



5.2. Společná pravidla obou servisů

- Teplá jídla se servírují vždy na předehřátém talíři.
- Naplněný talíř nesmí být přeplněn, jeho okraj musí být čistý.
- Talíř je položen před hosta tak, aby se znak nacházel naproti hostovi.

5.3. Foodstylingový servis („in“ servis)

- Ne kvantita ale kvalita.
- Zeleninová obloha nebo dekorace vždy ochucená.
- Jedna teplota pokrmů na jednom talíři (např. teplý zeleninový salát).

- Vyváženost – dvě nebo tři barvy jsou lepší než jedna.
- Tvar – je dobré si připravit více jak dva různé tvary a formy. Důležitý je také podíl rozdílné výšky.
- Struktury – rovnováha různých struktur, aby na talíři nebylo nic stejného.
- Chutě se ovlivňují navzájem při kombinování surovin – pozor!
- Menší velikost porce a její umístění na větším a zajímavém talíři.

5.4. Servírovací nádobí

- Základní pravidlo = v jednoduchosti je krása. Servírovací nádobí musí s podávaným pokrmem ladit. Nejlépe se uplatňují různé tvary sněhobílého nádobí, na kterém pokrm nejlépe vynikne. Z modrého a zeleného inventáře nechutná.
- Talíře – velký mělký talíř pokrm pěkně orámuje a umožňuje nám pohrát si s aranžováním. Na hranatých nebo oválných talířích vyniknou jednoduše naaranžované pokrmy. Je vhodné je doplnit elegantními příbory.
- Polévkové misky a mísy – v rozměrné míse bez ozdob lze servírovat různé polévky, těstoviny. Omáčky k namáčení nebo drobné přílohy servírujeme v malých mističkách.
- Servis v rendlíku nebo kotlíku – na podložku, která chrání stůl před spálením; nebo na trojnožku se svíčkou, která udržuje teplotu pokrmu. Před servisem je třeba rendlíky/kotlíky nahřát.
- Dřevěné prkénko – bělené dřevo se hodí k zeleným a červeným potravinám nebo ke grilovanému masu servírovanému v chlebových plackách. Menší dřevěná prkénka lze použít jako prostírání k chodu, který tvoří malé misky, např. rýže a restovaným masem, tatarák s oddělenými surovinami na míchání apod.
- Čajové šálky – hodí se na předkrmy nebo malé množství pokrmů výrazné chuti.
- Alternativní materiály a tvary – smaltované mísy (retro), cínové nádobí – jídlo je nutné podložit pergamenovým papírem, abychom zabránili pronikání kovové pachuti do jídla. Nádobí z přírodního kamene - z mramoru, břidlice, žuly; nádobí ze skla, tradiční nádobí z keramiky.

Ilustrační fotografie:



www.RajGastronomie.cz



EXCLUSIVE LINE



5.5. Příklady vybavení a pomůcky pro foodstyling a frontcooking

- Vykrajovací nůž, sada nožů na krájení, vykrajovátko a dlátka všech typů
- Flambovací pistole na rychlé ožehnutí nebo karamelizování
- Struhadla
- Formičky
- Pinzeta pro práci s drobnými nebo křehkými ozdobami
- Pasírovač k přípravě omáček, polévek, protlaků, dipů, mousse...
- Štětec a stěrky na malování a glazování
- Speciální tlakové láhve iSi na pěny (mousse), polévky, omáčky přílohy apod.

Ilustrační foto:



5.6. Návrhy servisu

typická česká polévka	foodstylingový servis
typická česká příloha	foodstylingový servis
typický český hlavní pokrm	foodstylingový servis
typický český moučník	foodstylingový servis
typický český studený pokrm	foodstylingový servis

5.7. Praktická ukázka tradičního servisu:

Polévka se nejčastěji servíruje v hlubokém talíři nebo v šálku o objemu 0,33 l.



Trendy servis podle foodstylingu našich oblíbených polévek.



Krémové polévky jako je brokolicový krém, špenátová, hráškový krém lze dekorovat kvalitní smetanou do různých obrazců.

Hlavní jídlo - tradiční servis



Moderní servis podle foodstylingu našich tradičních pokrmů - "stylově čistý" talíř.



Dříve se na talíře dávalo co nejvíce příloh, aby bylo vidět, že pokrm je opravdu bohatý. Současný trend je opačný. Talíře zůstávají zčásti prázdné a k jídlu se doplňuje to, co se vizuálně i chuťově hodí.

Výjimkou není ani zdobení některými druhy jedlých květů nebo používání molekulární gastronomie.



Při porovnání studené kuchyně minulosti a současnosti je nasnadě, že pečené mušli ozdobené dokonalou spirálkou z cukety nebo kousku čerstvého fíku se sýrem s modrou plísní doplněnému plátkem sušené šunky se už zkrátka lidově jednoduška, odborně chuťovka nebo kanapka podle velikosti, říkat nedá.



Autor: kucerova45

toprecepty.cz



Ve studené kuchyni dnes mají své místo právě fingerfoods, fingerspoons, amuse-bouche a jiné drobná umělecká díla úžasných kombinací chutí.

Naštěstí nářezové mísy plné uzenin a sýrů už mají své místo jen na domácích amatérských oslavách. Profesionální gastronomie směřuje od kvantity ke kvalitě.



6. Regionální suroviny a jejich použití

Úkol: Doplň podle pokynů.

Živočišná regionální surovina	Teplá kuchyně: Polévka Příloha Hlavní pokrm	Studená kuchyně: 3 různé výrobky

Úkol: Doplň podle pokynů.

Rostlinná regionální surovina: příklad	Teplá kuchyně: Polévka Příloha Hlavní pokrm	Studená kuchyně: 3 různé výrobky
Kořenová zelenina		
Košťálová zelenina		
Listová zelenina		
Plodová zelenina		
Ostatní druhy zeleniny		

Rostlinná regionální surovina:	Teplá kuchyně:		Studená kuchyně: 3 různé výrobky
	Polévka	Příloha	
příklad	Hlavní pokrm		
Ovoce			
Obilniny			
Luštěniny			
Brambory			
Houby			

7. Tradiční regionální pokrmy v rámci staročeských svátků

Úkol: Doplň podle pokynů.

Staročeské svátky	Tradiční teplé pokrmy: Polévka Příloha Hlavní pokrm	Tradiční studené pokrmy: 3 různé výrobky
Vánoce		
Silvestr a Nový rok		
Masopust		

Staročeské svátky	Tradiční teplé pokrmy: Polévka Příloha Hlavní pokrm	Tradiční studené pokrmy: 3 různé výrobky
Velikonoce		
Dožínky		
Posvícení		

8. Bylinky a zelenina z naší zahrady

Úkol: Pojmenuj bylinky na obrázku (nápověda – názvy jsou v následující tabulce).



Bylinka	Pokrm teplé kuchyně	Výrobek studené kuchyně
Rozmarýn		
Libeček		
Tymián		
Šalvěj		
Majoránka		
Kopr		
Máta		
Mateřídouška		

8.1. Zásady práce s bylinkami při foodstylingu

- Listy se tradičně používají ke zdobení a obložení jídla. Propůjčují mu svěží chuť, aniž soupeří o pozornost s hlavním prvkem, také ozvláštňují celkovou kompozici.
- Důležitá je čerstvost a kvalita bylinek.
- Snítky bylinek opláchněte vodou a poškozené vyhodte. Zbavte je vody v odstředivce na salát.
- Chcete-li ke zdobení použít jen jednotlivé lístky, otrhejte je ze stonku.
- Talíř vyložte navlhčenými papírovými utěrkami, na které rozložte lístky.
- Přikryjte potravinovou fólií a až do podání uchovejte v chladničce.

Salátová věžička:



Jehněčí kotlety na lůžku zelených fazolek jsou zdobeny svazečky bylinek

Dekorace klíčky:



8.2. Jedlé květy při foodstylingu

Mezi nejedlé patří květy šalvěje, verbeny, hrachoru, lobelek, narcisu, oleandru, kvetoucího tabáku, máku setého, azalek, rododendronů, kaly a některých orientálních květin – ty mohou vyvolat zvracení.

Květy můžeme používat k jídlu v podobě okvětních plátků, celé čerstvé či kandované květy. Obecně řečeno, k jídlu lze užít všechny květy, které nejsou jedovaté, hořké nebo jinak nepoživatelné a jež nebyly ošetřovány pesticidy.

Květy používáme vždy jen plně rozvinuté, dozrálé a „ve formě“. Tedy nikdy ovadlé, vybledlé, nebo poupata. Květ je dekorační sám o sobě, zároveň má zajímavou chuť.

Pokapané olivovým olejem, citronem, octem balsamico, kokosovým mlékem nebo vinaigrette jsou lahůdkou, kterou si host nemůže nechat ujít.

Úkol: Pojmenuj květy na obrázku (náповěda – názvy jsou v následující tabulce)



Květina	Pokrm teplé kuchyně	Výrobek studené kuchyně
Sedmikráska		
Maceška		
Měsíček		
Lichořeřišnice		
Růže		
Šeřík		
Pampeliška		
Dýně		

8.3. Techniky krájení při foodstylingu i frontcookingu

Špatně nakrájené suroviny způsobí, že pokrm nemá žádaný vzhled a chuť.

Francouzské techniky krájení:

Chiffonade:



Brunoise



Julienne:



Batonnets

Paysanne:



8.4. Zeleninové chipsy při foodstylingu a frontcookingu

- Na stůl jako moderní snack
- K finální dekoraci studených i teplých jídel
- Jako doplněk studených omáček, dipů a studených polévek
- K dekorování a tvorbě originálních Finger food, amuse-bouche
- Jemně solené kvalitní mořskou solí



8.5. Bylinkové omáčky, dipy, jus, mousse

Dekorují, dochucují a finalizují pokrm, dotvářejí chuťovou vyváženost pokrmu, barevně ladí s pokrmem.

Základní pravidla práce s omáčkami: Surovina, která dá omáčce jméno a chuť, musí být vysoce koncentrovaná (houby, jalovec, kopr, zelenina apod.). Důležitý je výběr tuku, který je nositelem chuti. Vývary se připravují ze zeleniny, masa a kostí. Také se vaří z vína, které se zredukuje asi na osminu původního objemu, aby unikl alkohol a zůstaly pouze významné chuťové prvky. Pevné části základu před dokončením omáčky prolisujeme a základ okořeníme dříve, než přidáme smetanu. Čím je smetana tučnější, tím méně jí dáváme. Sladké smetany přidáváme stejné množství, jako máme zahuštěného základu (např. na 100 ml základu přidáme 100 ml smetany).

Příklady omáček s bylinkami:

- Ravigote – petržel, pažitka
- Choron – estragon
- Bernská – estragon, petrželová nať
- Omáčka z rajčat – bazalka
- Jogurtová bylinková – různé druhy bylinek, apod.
- Bazalkové pesto – bazalka, olivový olej



Ilustrační foto:



Úkol: Charakterizuj rozdíl mezi omáčkou, dresingem, vinaigrette, dipy, jus a mousse.



8.6. Glazovaná, karamelizovaná a pošírovaná zelenina

- Používáme zeleninu, která je dostatečně pevná.
- K pošírování zeleniny používáme vývar.
- Glazujeme a karamelizujeme třtinovým cukrem nebo medem, jako tuk je vždy kvalitní máslo.
- Citrusové šťávy, víno, pivo, destiláty nebo likéry, octy apod. výrazně ovlivní chuť zeleniny.

8.7. Příklady aranžování příloh ve foodstylingu a frontcookingu



Kapustové věžičky:



Špagety ze zeleniny



Gratinované brambory:



Pyré z kořenové zeleniny

Zeleninové chipsy:



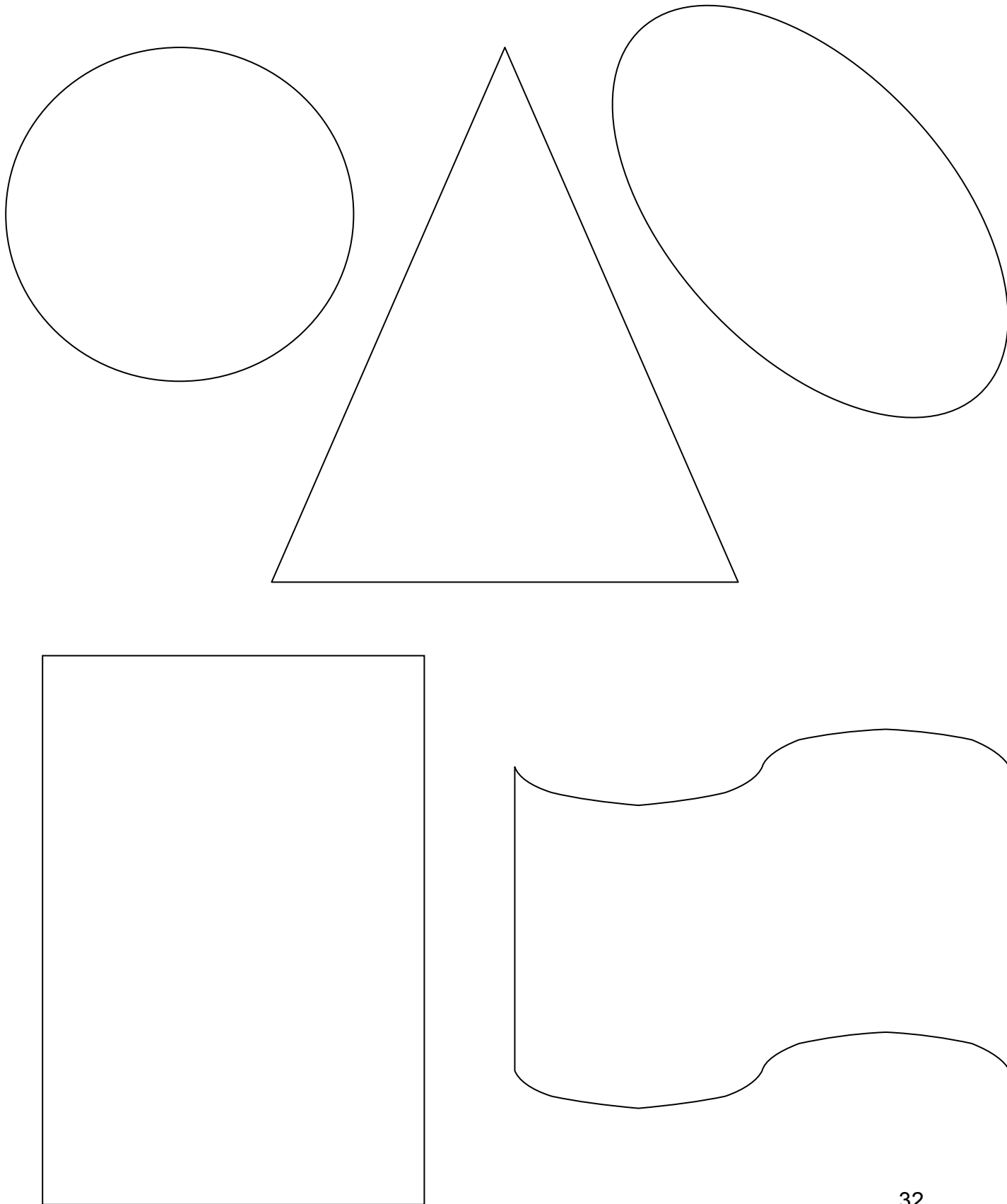
Úkol: Sestav pravděpodobný technologický postup příloh z obrázků.

9. Slavnostní studené mísy

Samostatnou kategorií kombinace frontcookingu a foodstylingu je servis špičkových výrobků studené kuchyně na mísách buď pro hosty, nebo na výstavy v rámci gastronomických soutěží. Při rovnání na mísy se ale vždy musí dodržovat tato základní pravidla:

- Žádný samostatný výrobek by neměl přesáhnout gramáž 50 g.
- Neopakovat na jedné míse stejné nebo podobné tvary, barvy, suroviny a chutě. Důraz je kladen na pestrost a přitom harmonii. Všechny výrobky na jedné míse musí spolu ladit, musí se hodit ke společné konzumaci.
- Stejně jako u talířů necháváme výrobek na míse vyniknout. Proto volíme vhodný tvar mísy, materiál, barvu a hlavně velikost. V tomto případě platí, že by měla být zaplněna plocha celé mísy maximálně z 50% výrobky a zbývající volný prostor jim dává vyniknout.
- Krájené výrobky jsou skládány vždy od tzv. špalku, což je zhruba 10 cm dlouhá nenakrájená část, např. rolády. Ta je připravena k nachservisu – event. dokrájení před hostem.
- Krájené výrobky se zásadně rovnají v pořadí, v jakém byly krájeny, aby na sebe mozaika navazovala. Rovnají se vždy jedním směrem tak, aby byly posledním řezem otočeny k hostu a on mohl obdivovat jeho mozaiku, konzistenci a profesionální zpracování.
- Mísu je možné odekоровat zásadně jedlými surovinami (např. květy, klíčky, bylinky, carvingové ovoce a zelenina, pečivo...). Výjimečně lze dekorovat mísu i nejedlými částmi potravin, např. krunýř, hlava ryby, stehenní kosti v drůbeži...
- Výrobky na soutěžních výstavních mísách je nutné ve 100% naglazovat, aby vydržely v nezměněném stavu několik hodin v teple na stolech ve výstavních sálech. Tyto výrobky nejsou pak nikdy určeny ke konzumaci, z hygienického hlediska jsou zcela znehodnoceny vlivem špatného skladování a kontaktu s návštěvníky výstavy.
- Glazování se provádí aspikem natíráním několika vrstev na každý jednotlivý výrobek ze VŠECH stran. Tip: nejlépe výrobky během glazování odkládat na pomocnou mřížku (přebytečný aspik steče). Pozor, je to mravenčí práce a každý dotyk navíc je na výrobku vidět.
- Doporučený poměr želatiny na leštění podle odborníků je nejprve ve 100, 4x v 80 a pak v 50. Základní poměr 100 = 1 l vody + 100g želatiny. Záleží samozřejmě, jaký obchodní typ želatiny použijete. Výše uvedené poměry platí pro práškovou želatinu (známe ještě plátkovou, granulovanou).

Úkol: Nakresli na různé tvary mís návrh rozmístění 6 kusů výrobků studené kuchyně z masa nebo ryb a 6 doplňků. Popiš jejich názvy, tvary a barvy. Zdůvodni svou volbu typů.



10. Vyhodnocení modulu

Odpověz na otázku vždy alespoň třemi větami:

a) Co mě modul naučil?

b) Jaké změny přinesl modul do mé profesionální práce?

c) Jaké vnímám výhody a nevýhody frontcookingu a foodstylingu?

d) Jaký mám vlastní názor na frontcooking a foodstyling?

11. Využití modulu pro předmět Fiktivní firma a pro obor Cestovní ruch

Naše škola připravuje své žáky na praktický život již od 1. ročníků učebních i studijních oborů.

Prostupnost mezi obory Kuchař- číšník, Cukrář, Gastronomie a Cestovní ruch; stejně jako mezi obory Zahradník a Zemědělec-Farmář je velmi úzká.

Škola je otevřena pro širokou veřejnost a nabízí cateringové a turistické služby v rámci regionu. Je nutná provázanost jednotlivých oborů, aby poskytované služby měly úroveň. V rámci cateringu zajišťujeme různé výstavy, společenské akce, turistické výlety a zájezdy. To je spojeno se stravováním, turismem a ekonomikou.

V průběhu školního roku škola pořádá různé akce zaměřené tak, aby všechny studijní a učební obory se zapojily a ukázaly, co se v průběhu roku naučily.

Pracovní obědy, semináře, společenské akce soukromého charakteru se konají v naší školní vinárně nebo školní jídelně. Právě zde mají naši studenti a žáci příležitost předvést trendovou moderní gastronomii. Snažíme se připravovat pokrmy z čerstvých regionálních surovin a mnohé suroviny jsou přímo z našeho školního zahradnictví. Pokrmy uvařené z čerstvých surovin trendově naaranžované a servírované u vkusně prostřeného stolu, to jsou naše priority.

Žáci všech oborů vyjíždějí do zahraničí na výměnné stáže. Zejména žáci Cestovního ruchu a gastronomických oborů nachází uplatnění v mezinárodních hotelových řetězcích. Zahradníci, Zemědělci-Farmáři a studenti Cestovního ruchu jezdí poznávat rakouské a německé farmáře. Tam mají možnost seznámit se s agroturistikou, ekoturistikou v zemích našich sousedů a porovnat jí se stejnými typy turistiky u nás v Čechách i přímo v našem regionu.

Plánované konkrétní akce pro využití tohoto modulu jsou:

- Dny otevřených dveří
- Soutěž Horecká mísa 2014
- Školní farmářské trhy
- Gastronomické soutěže školního, regionálního i celorepublikového významu
- Prezentační akce školy
- Catering
- Servis ve školní vinárně i školní kuchyni
- Každodenní práce v rámci odborného výcviku

12. Zdroje

12.1. Literatura

BUREŠOVÁ, Pavla; ZIMÁKOVÁ, Blanka. Gastronomické služby – servis. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. 152 s. ISBN 88086578866.

ČERNÝ, Jiří. Nový encyklopedický slovník gastronomie A-K, Úvaly: Ratio, 001. 232s. ISBN 80-86351-10-6

PLOCHY, Pavel. Gastronomie a její vývoj ve společnosti, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2010, bakalářská práce

DENBURY, Jo; HOBDA, Cara. Foodstyling, Food Presenting Secrets, ISBN 978-80-249-1543-2

POHLREICH, Zdeněk. Prostřeno bez servítků, 1 vydání, Euromedia Grup, k.s., 2010, ISBN 978-80-249-1424-4

12.2. Časopisy

Gurmet, vydavatel Astrosat, spol. s r. o., ISSN 1804-610X

Food-Service, vydavatel České a slovenské odborné nakladatelství, spol. s r. o., Praha, ISSN 1804-610X

Minutka, vydavatel České a slovenské odborné nakladatelství, spol. s r. o., Praha, ISSN 1212-0308

12.3. Webové stránky

[www. Gastronom.cz](http://www.Gastronom.cz)

www.gastrosuper.cz

www.chutastyl.cz/suroviny/detail/listove-testo/?page=2

www.labuznik.cz

www.magazinzahrada.cz/rostliny/jedle-kvetiny-na-vasi-zahrade-naucte-se-je-znat.html

www.menudomu.cz/silvestrovske-zobky-i/

www.moje-dobroty.cz

www.prezentace-rosina.cz/Nove/?page_id=267

www.rendlik.cz

www.sos-sou.chrudim.cz/download/242

www.vybav-dum.cz

<http://akce-souteze.gastronews.cz/nestle-chrest-cup-narodni-tym-akc-cr-v-akci-3>.

http://akce-souteze.gastronews.cz/xv_rocnik_gastrohradec_2010

<http://axumbohemia.com/>

http://cs.wikipedia.org/wiki/Ceska_kuchyne>.

http://cs.wikipedia.org/wiki/Zazitkova_gastronomie>.

http://de.wikipedia.org/wiki/Front_cooking>.

<http://depositphotos.com/4327517/stock-photo-Finger-Food-art.html>

<http://hn.ihned.cz/c1-25607280-jak-se-stavi-na-taliri>

<http://interier.hyperbydleni.cz/kuchyne/1888-hranate-talire-v-modernim-designu/>

<http://jarovin.cz/gastronomie-hotelu-happy-star/>

<http://mlynec.blog.cz/0902/jedle-kvety>

<http://plazilla.com/snij-technieken-basis>

<http://restaurace->

hotely.gastronews.cz/soucasne_trendy_v_gastronomii_%E2%80%93_umime_ustojit_soucasneho_zakaznika_v_restauraci

<http://talire.heureka.cz/talir-na-testoviny-285-hendi-quadrado/>

http://www.zahradaweb.cz/informace-z-oboru/kvetinarska-vyroba/Jedle-kvety-soucasti-food-stylingu__s514x44966.html

13. Obsah

1. Brainstorming	1
2. Definice pojmů	3
2.1. Frontcooking	3
2.2. Foodstyling	4
2.3. Odborná terminologie	4
3. Základní pravidla pro frontcooking	7
3.1. Hygiena	7
3.2. Trendové oblečení kuchaře	7
3.3. Komunikace s hosty	8
3.4. Zásady práce při frontcookingu	8
4. Tradice kontra trendy české kuchyně.....	9
5. Základní pravidla pro foodstyling.....	10
5.1. Tradiční servis („out“ servis)	10
5.2. Společná pravidla obou servisů.....	10
5.3. Foodstylingový servis („in“ servis)	10
5.4. Servírovací nádobí	11
5.5. Příklady vybavení a pomůcky pro foodstyling a frontcooking	13
5.6. Návrhy servisu.....	14
5.7. Praktická ukázka tradičního servisu:	15
6. Regionální suroviny a jejich použití	18
7. Tradiční regionální pokrmy v rámci staročeských svátků	21
8. Bylinky a zelenina z naší zahrady	23
8.1. Zásady práce s bylinkami při foodstylingu	25
8.2. Jedlé květy při foodstylingu	26
8.3. Techniky krájení při foodstylingu i frontcookingu	28
8.4. Zeleninové chipsy při foodstylingu a frontcookingu	29

8.5.	Bylinkové omáčky, dipy, jus, mousse	29
8.6.	Glazovaná, karamelizovaná a pošírovaná zelenina	30
8.7.	Příklady aranžování příloh ve foodstylingu a frontcookingu.....	30
9.	Slavnostní studené mísy	31
10.	Vyhodnocení modulu	33
11.	Využití modulu pro předmět Fiktivní firma a pro obor Cestovní ruch	34
12.	Zdroje.....	35
12.1.	Literatura	35
12.2.	Časopisy	35
12.3.	Webové stránky	35
13.	Obsah	37

