



Učebné texty pre žiakov v predmete **„Technika obsluhy“**

Spracované pre potreby projektu Cesta k modernej škole, ktorý je realizovaný s podporou EÚ

Operačný program:	OP Vzdelávanie
Programové obdobie:	2007-2013
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves
Názov projektu:	Cesta k modernej škole
Kód ITMS projektu:	26110130583
Spracoval:	Ing. Marcela Pavlisová

TRANŠÍROVANIE

Tranšírovanie je úprava jedál pri stole hosťa, krájaním, vykosťovaním, porciovaním. Pôvod tohto slova je francúzsky trancher = krájať. Používajú sa aj iné názvy filírovanie (plátkovanie mäsa, pri vykosťovaní kurčatá – prsia), filetovanie (porcovanie rýb).

Patrí medzi najstaršie spôsoby dokončovania pokrmov, bolo rozšírené už v stredoveku. Táto kuchárska technika v sebe zahŕňa porciovanie, krájanie a vykosťovanie akéhokoľvek druhu mäsa..

Ide o veľmi starú techniku, ktorá sa postupom času rozvíjala, k čomu napomáhala i modernejšie tranšírovacie príslušenstvo. Jedlo sa krája rozličným inventárom – nožíkmi a vidličkami, ktorými obsluhujúci bez dotyku jedla rukami rozkrajuje mäso pred očami hostí. Pri tranšírovaní ide hlavne o to, ako správne naporciovat' kusy mäsa spolu s kosťou (najčastejšie hydinu), vykrojiť porciu mäsa či vykostiť a nakrájať mäso.

Požiadavky na tranšéra:

- musí mať anatomické znalosti o zložení tela jednotlivých druhov zvierat
- musí rozoznávať krájanie mäsa pozdĺž a naprieč vlákninou
- musí vedieť rozoznávať a vhodné používať jednotlivé druhy tranšírovacích príborov
- musí používať tranšírovaciu dosku
- nesmie používať ruky, musí pracovať len s tranšírovacím príborom
- musí pracovať rýchlo (mäso chladne)
- musí dodržiavať všetky hygienické a bezpečnostné pravidlá

Čašník musí robiť dve prezentácie:.

- mäso v celku
- tranšírované mäso

Pracovný postup pri tranšírovaní:

1. príprava pracoviska
2. veľká prezentácia pokrmu
3. preloženie pokrmu na tranšírovaciu dosku
4. tranšírovanie, postupne tranšírujeme pokrm
5. odkladanie jednotlivých častí na spoločnú misu do pôvodného tvaru, ak sa používa ohrievač – podliatie pokrmu šťavou a maslom
6. prikrytie kostí obrúskom a odnesenie – úloha pre pomocníka
7. prezentácia vykosteného pokrmu
8. ponúkanie jednotlivých porcií – kompletizácia s prílohou a dekoráciou na tanier
9. servírovanie hotového pokrmu z pravej strany – úloha pre pomocníka

Môžeme tranširovať :

Hydinu (kurča, hus, kačicu, morku)

Bravčové mäso (stehno, šunka, karé, krkovička, pečené prasiatko)

Hovädzie mäso (sviečkovica, dvojité biftek, stehno)

Zverina (bažant, prepelica)

Morské živočíchy (homár)

Ryby (pstruh, losos, kapor)

Chyby v tranširovaní

Tranširovanie musí prebehnúť nielen rýchlo, aby jedlo nevychladlo, ale najmä neskutočne obratne.

- padnuté jedlo na zemi alebo na stole host'a
- použitie rúk
- otrhávajúce mäso
- zlá atmosféra
- pomalá práca
- vidlička sa nesmie vpichnúť do mäsa