



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

FLAMBOVANIE

- Je to spôsob dokončenia jedál horúcim alkoholom.
- Flambovanie znamená aromatizovať jedlo alkoholom. Takto upravené sa väčšinou podáva pri slávnostných príležitostiach a v luxusných reštauráciách. Flambovať môžeme - ovocie (banány, ananás, pomaranče, kiwi, orechy, ovocný špíz), múčniky (palacinky), rôzne druhy tepelne upraveného mäsa.
- Existujú rôzne receptúry flambovaných múčnikov a jedál, častokrát sú tajomstvom šefkuchára. Ponuka flambovaných múčnikov, jedál a ovocia musí byť zapísaná v jedálnom lístku.
- Aromatické látky alkoholu ostávajú v pokrme, zjemňujú ich, pričom alkohol vyprchá. Cukry, ktoré obsahuje jedlo sa plameňom skaramelizuje a jedlu dáva typickú chuť.
- Najčastejšie sa používa vodka, gin, slivovica, borovička, brandy, koňak.
- Inventár potrebný k flambovaniu: panvica, taniera, prekladacie príbory, podšálky, misky na suroviny, kávové lyžičky, servítky

Postup :

Pri flambovaní platí pravidlo, čím lepšie všetko pripravíte, tým jednoduchšie a rýchlejšie Vám pôjde práca od ruky. Profesionali to volajú „mise en place“. Pripravte si prísady v poradí, ako ich použijete. 2 cl liehoviny, alebo alkoholického kokteilu (príliš veľké množstvo alkoholu spôsobí zhorknutie pokrmu a preluší chuť jedla). Zapáľte ohrievacie teleso. Nalejte potrebné množstvo liehoviny na panvicu. Vlejte časť na lyžicu a časť na panvicu, alebo na surovinu. Panvicu položte na horiace teleso (flambovací vozík alebo plynový horák). Nechajte liehovinu na panvici zohriať, týmto spôsobom sa zapáli liehovina. Keď sa alkohol zapáli, zdvihnite panvicu a jemným kruhovým pohybom tak, že sa plameň pohybuje okolo panvice. Používa sa otvorený oheň (flambovací vozík alebo plynový horák). Pred vložением pokrmu do panvice pridajte maslo asi 15g na jednu porciu, pretože pri flambovaní mäsa je potrebné malé množstvo šťavy. Doba flambovania nie je stanovená, maximálne však 30 – 40 sekund, horenie môže sa prerušiť podliatím omáčkou. Pred konečným servisom, môžete jedlá ešte dochucovať. Na flambovanie sa **nepoužívajú suché mäsa - jedlá bez šťavy a omáčky**.

- **Bezpečnosť:**

Nikdy nenalievajte alkohol priamo z fľaše do už horiacich plameňov. Nastalo by nebezpečenstvo preskočenia plameňa do fľaše! Vždy používajme malý pohárik ako "medzi zásobník" a alkohol nalievajte k predhriatiu, vždy najprv do naberačky alebo lyžice.

- Fľašu s alkoholom po použití ihneď zazátkujte a uložte v bezpečnej vzdialenosti od ohňa!
- Pri flambovaní radšej nenoste vlajúce široké rukávy. Tvár a predovšetkým vlasy nikdy nevystavujte príliš blízko nad voľný oheň. Dlhšie vlasy je potrebné zviazať stužkou.

- Nikdy neflambujte pod príliš nízko zaveseným lustrom či lampou, alebo pod inými ľahko zápalnými dekoračnými prvkami.
- Ak by snáď alkohol nezačal ihneď horieť, zachovajte pokoj a rozvahu. Buď nie je liehovina dostatočne silná (má malé percento alkoholu), alebo flambovaný "objekt" je príliš studený.
- Alkohol nemôže dobre vyhorieť, keď:
 - horiacim pokrmom miešame, flambovaná zmes musí horieť v pokoji, bez vonkajších mechanických zásahov;
 - flámbovanú zmes prikryjete pokrievkou;
 - je v panvici príliš veľa šťavy z mäsa alebo ovocia; alkohol sa potom "utopí" - rozriedi;
 - plamene uhasíme príliš skoro vínom, šťavou, alebo vývarom.