



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

Téma: Flambovanie

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
Spracovala:	Ing. Marcela Pavlisová

Flambovanie



- ❑ je spôsob dokončenia jedál horúcim alkoholom
- ❑ znamená aromatizovať jedlo alkoholom, takto upravené sa väčšinou podáva pri slávnostných príležitostiach a v luxusných reštauráciách
- ❑ aromatické látky alkoholu ostávajú v pokrme, zjemňujú ich, pričom alkohol vyprchá, cukry, ktoré obsahuje jedlo sa plameňom skaramelizujú a jedlu dávajú typickú chuť
- ❑ najčastejšie sa používa vodka, gin, slivovica, borovička, brandy, koňak a whisky



Čo flambujeme?



- Palacinky
- Ovocie (melón, jablko, pomaranč)
- Zeleninu
- Teplé múčniky
- Sladké omáčky
- Hydinu
- Zverinu
- Ryby (tepelne upravené)
- Hovädzie mäso
- Teľacie a baranie mäso



Ako flambovať :



- 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 prehluší chuť jedla)
- zapáľte ohrievacie teleso
- nalejte potrebné množstvo liehoviny na panvicu
- vlejte časť na lyžicu a časť na panvicu alebo surovinu
- panvicou zakryte horiace teleso

- ❑ 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
- ❑ používajte otvorený oheň (flambovací vozík alebo plynový horák)
- ❑ pred vloženíím 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 sekúnd, horenie sa môže prerušiť podliatím omáčky
- ❑ pred konečným servisom môžete jedlá ešte dochucovať
- ❑ na flambovanie ***nepoužívame 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 používajte malý pohárik ako "medzi zásobník" a alkohol nalievajte k predhriatie vždy najprv do naberačky.
- 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 si radšej zviazať stužkou.
- Nikdy neflambujte pod príliš nízko zaveseným lustrom či lampou alebo pod inými ľahko zápalnými dekoračnými prvkami.

- ❑ Ak by snád' 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 miešajte, zmes musí horieť v pokoji, bez vonkajších mechanických zásahov;
- ❑ panvicu 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.

Ohrievacie koktaily na flambovanie:



- ❑ **Pomarančový** (cukor, maslo, šťava z citróna a pomaranča, čerstvo strúhaná kôra z pomaranča, Orange Curacao)
- ❑ **Citrónový** (cukor, maslo, šťava z citróna a pomaranča, čerstvo strúhaná kôra z citróna, Lemon Curacao)
- ❑ **Karamelový** (rozpustený karamel na panvičke, riedený maslom, šťavou z citróna, pomaranča a rumu)

Medový (med rozpustený do karamelu na panvičke, riedený maslom, šťavou z citróna, pomaranča a pálenkou - brandy, čerešňovicou)

Koktailový (v panvičke rozpustíme cukor na karamel, riedime maslom, šťavou z citróna, pomaranča a potom zmesou likérov a pálenky)

Škoricový (na panvičke rozpustíme maslo so škoricou, pridáme cukor, curacao a drobno sekané hrozienka)

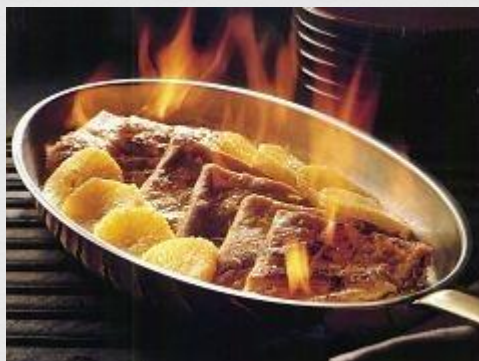
Vínny (rozpustíme maslo, med a zalejeme portským vínom, cherry, alebo bielym vínom)

Flambovanie :

☐ na naberačke



☐ na panvici



Neflabujeme :



- Predjedlá, syry, paštéty, mleté mäsa, jedlá na grile alebo pripravené v mikrovlnke. Flambujeme len jedlo obsahujúce omáčku alebo šťavu.
- Pri flambovaní je nutné dbať na bezpečnosť a znížiť riziko vzniku nehôd.

