



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

## Téma: Tranširovanie

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

# Tranširovanie

- 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 kurčaťa – prsia), filetovanie (porcovanie rýb)
- patrí medzi najstaršie spôsoby dokončovania pokrmov, bolo rozšírené už v stredoveku

- ide o veľmi starú techniku , ktorá sa postupom času rozvíjala, k čomu napomáhalo 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 naporciovať 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 tranširovacích príborov
- musí používať tranširovaciu dosku
- nesmie používať ruky, musí pracovať len s tranširovacím príborom
- musí pracovať rýchlo (mäso chladne)
- musí dodržiavať všetky hygienické a bezpečnostné pravidlá

# Čašník musí robiť dve prezentácie:

- mäso v celku
- tranširované 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)
- Bravčové mäso (stehno , šunka, karé, krkovička)
- Hovädzie mäso (sviečkovica, dvojité biftek)
- Zverina (bažant, prepelica)
- Morské živočíchy (homár)
- Ryby (pstruh, losos, kapor)
- Ovocie





# Chyby v tranširovaní

- použitie rúk
- otrhávajúce mäsa
- zlá atmosféra
- pomalá práca
- vidlička sa nesmie vpichnúť do mäsa
- padnutie mäsa mimo pracovnú plochu