INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_19
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Složitá obsluha při slavnostních hostinách
Druh učebního materiálu	prezentace – dranžírování kuřete
Anotace	Při výkladu v hodině „ Složitá obsluha při slavnostních hostinách“, žáci vidí pomocí fotografií, legendu dranžírování kuřete – servis keridon. Fotografie jsou stručně popsány. Pomocí obrázků, žáci lépe pochopí praktickou část obsluhy. V návaznosti na tuto hodinu si žáci vyzkouší při praxi dranžírování kuřete prakticky – zpětná vazba hodiny. Na závěr jsou položeny 4 motivační otázky pro osvojení tématu
Klíčová slova	keridon, dranžírovací prkénko, dranžírovací nůž, lihový ohřívač, organizace práce, příprava
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	kuchař – číšník
Ročník	3.
Typická věková skupina	17-18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Mgr. Dita Bratršovská
Zhotoveno, (datum/období)	16.8. 2013

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DRANŽÍROVÁNÍ KUŘETE

Autor Mgr. Dita Bratršovská

M

Tento výukový materiál byl zpracován v rámci akce EU peníze středním školám - OP VK 1.5.

Pravidla dranžírování

- připravíme si prkénko, dranžírovací příbor,
- prezentujeme, položíme na ohřívač,
- kuře překládáme nožem, vnořeným do břišní dutiny a položíme bokem nebo krkem k nám,
- oddělíme levé stehno (pouhým vypáčením), překrojíme v kloubu na 2 části a přeložíme na mísu (stejným způsobem oddělíme pravé stehno)
- dále odkrojíme křídla, proříznutím v kloubu
- zbylou část masa na prsní kosti uvolníme řezem po celé délce až ke krku
- nakrájené části kuřete mají být úhledně srovnány na míse, kosti mají směřovat od středu, řezy z prsní části mají být uprostřed a na nich „ústřice“
- zbylou kostru, tzv. karkas, ihned spolu s prkénkem odklidíme

Mísu s kuřetem prezentujeme….

Po prezentaci pokládáme na ohřívač...

Kuře překládáme nožem,
vnořeným do břišní dutiny…

Oddělíme stehna a přeložíme na mísu…

Odkrojíme křídla s kousky masa...

…přeložíme na mísu

Zbylou část masa na prsní kosti uvolníme řezem po celé délce až ke krku, překrojíme napůl…

Poslední částí dranžírování kuřete je vyjmutí „ústřic“ (malé části masa v páteři, nedaleko od stehenních kloubů)…

Zbylou kostru (karkas) ihned spolu s prkénkem a příbory odklidíme…

Motivační otázky

1) Na keridon si před dranžírováním kuřete připravíme…..

2) Jak postupujeme při samotném dranžírování? (5 úkonů)

3) Co si představíme pod pojmem „ústřice“?

4) Jak servírujeme přílohu k nakrájeným částem kuřete?

Odpovědi:

1) Připravíme si prkénko odpovídajícího tvaru a velikosti, dranžírovací příbor, lihový ohřívač, kapsu s překládacím příborem, talířek na kosti

2) a) přeložení kuřete na prkénko

b) odkrojení stehen

c) odkrajování křídel

d) odkrajování prsní části kuřete

e) vyjímání ústřic kuřete

3) Malé části masa v páteři, považovaných za pochoutku

4) Přílohu přinášíme až po dranžírování celého kuřete a překládáme společně s nakrájemým masem na nahřátý talíř

POUŽITÁ LITERATURA

LITERATURA
SALAČ,Gustav. Stolničení. druhé. Jungmanova 7, 110 00 Praha 1: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

Autorem nákresů a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Dita Bratršovská

„Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.“

Mgr. Dita Bratršovská, bratrsovskad@skola-lomnice.cz