

# TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY JEDÁL

Základné tepelné úpravy



## GRILOVANIE A BARBECUE

### NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci operačného programu Ľudské zdroje“

Mgr. Anna Valenčíková

# Grilovanie

- úprava jedla, pri ktorej na jedlo dopadá tepelné žiarenie,
- jednoduchá a rýchla príprava jedla.



Grilovanie na elektrickom grile



Grilovanie na otvorenom grile – vonkajšie ohnisko

# Spôsoby grilovania

- Vonkajšie ohnisko s dreveným uhlím – prenosný gril (brikety, drevené uhlie, drevo) - sezónne použitie
- Plynový gril – propán bután (sezónne použitie)
- Elektrický gril – použitie za každého počasia



Plynový gril



Vonkajšie ohnisko

# Čo všetko môžeme grilovať?

- Bravčové mäso
- Hovädzie mäso
- Hydina
- Ryby
- Zelenina a ovocie
- Syry



Grilované bravčové mäso  
s grilovaným ovocím



Grilované syry

# Grilovanie bezmäsitých jedál



Vegánsky hamburger

- Zdravší životný štýl.
- Alternatívy mäsa: tofu, seitan (pšeničné mäso), robi, šmakoun, tempeh.
- Vegánske mäso je zvyčajne mrazené alebo chladené jedlo zo sóje, pšeničného lepku, zeleniny alebo kombinácia týchto troch zložiek.

# Marináda



Marináda na pečené kuracie stehná

- korenená zálievka k nakladaniu potravín pred ďalším tepelným pracovaním,
- zmes korenia oleja, octu, vína alebo piva.
- v prípade mäsa slúži tento nálev na zmäkčenie, zjemnenie mäsa.

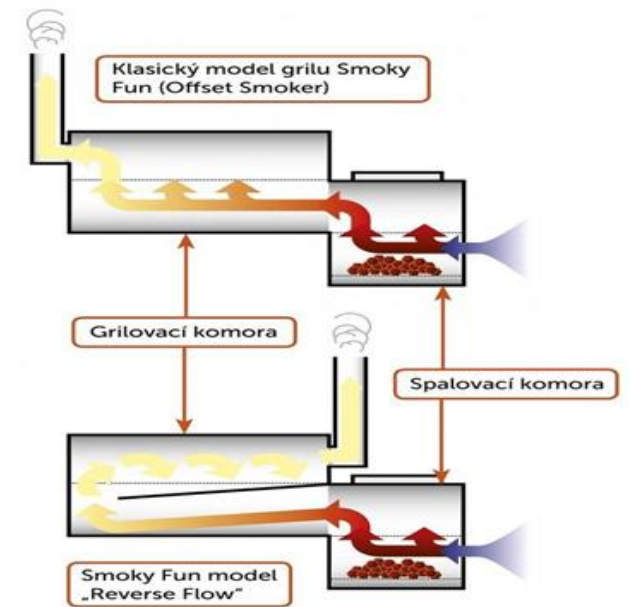
# Barbecue - BBQ

Dlhá a pomalá tepelná úprava mäsa (veľkých kusov) pri nízkej teplote pod vekom a za prítomnosti dymu (pomalé údenie teplým dymom), skratka BBQ.

Barbecue gril



Princíp barbecue



# Barbecue omáčka



Barbecue omáčky na grilovanie

- Barbecue omáčka (anglicky *barbecue sauce* alebo *BBQ sauce*) je omáčka používaná k mäsu, ako ochucovadlo alebo marináda,
- používa sa ku grilovaným mäsám barbecue,
- BBQ omáčku si môžeme kúpiť hotovú alebo si ju doma svojpomocne vyrobiť.



# Rýchle formy stravovania



**Fast food** – ide o tzv. „rýchle občerstvenie“. Jedlo sa pripravuje aj predáva v rovnakom čase. Príprava jedla je veľmi rýchla, konzumuje sa pri chôdzi. Jedlo môže byť zabalené v papierovom alebo plastovom obale.

Sortiment fast foodu

# Niektoré rýchle formy stravovania

## Barbecue reštaurácie

- ➔ ponúkajú grilovanie priamo na stole hostí, takto sa zážitok umocní posilnením vizuálnych a čuchových zmyslov,
  - ➔ pomocou špeciálnej technológie zabudovanej priamo v stole si hosť môže jedlo pripraviť sám a podľa svojich predstáv,
  - ➔ princíp je založený na zábave a vzájomnej komunikácii hostí.
-

# Niektoré rýchle formy stravovania

## Street Food

- ➔ jeho podstatou je, že jedlá a nápoje sú pripravované priamo na ulici alebo na inom verejnom mieste, ako je napríklad trh alebo veľtrh,
- ➔ často sa jedlo predáva z prenosného stánku alebo potravinárskeho vozíka.

# Niektoré rýchle formy stravovania

## Zážitková gastronómia

- ➔ predmetom zážitkovej gastronómie nie je samotné jedlo, ale obsluhujúci personál, ktorí sa mení z poskytovateľa služby na hostiteľa a inscenátora zážitku,
  - ➔ obľúbenou atrakciou pre hostí je „**front cooking**“ teda otvorená kuchyňa, v ktorej hosť vidí, z akých surovín a za akých podmienok sa jedlo pripravuje.
-

# Niektoré rýchle formy stravovania

## Wellness gastronómia

- ➔ považujeme ju za top trend v súčasnosti, hovoríme o trende zdravého životného štýlu spojeného s prírodou, kondíciou v zdravom životnom štýle,
  - ➔ záujem o tento spôsob života odráža aj nová kategorizácia ubytovacích zariadení – wellness hotel, ktorá zahŕňa i prvky racionálnej kuchyne.
-



# Literatúra

1. Ľudmila Verčimáková: Technológia 4, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Mladé letá, s. r. o., 2013, ISBN 978-80-10-02277-9
2. Markus Kaufer,: Údime a grilujeme, smokery a multifunkčné grily, vydavateľ Grada, 2021, ISBN 8027132363
3. Markus Polman,: Dokonalý steak, vydavateľstvo Slovart, 2014, ISBN 9788055610580
4. Polačeková Blanka,: Grilujeme po celý rok, Ottovo nakladateľstvo, 2016, ISBN 9788074515118
5. Stevan Paul,: Grilovanie, vydavateľstvo Slovart, 2009, ISBN 9788080855598
6. Martin Čížek,: Grilování – 50 snadných receptu, vydavateľstvo Naše vojsko, 2014, ISBN 9788020614643



## Stredná odborná škola agropotravinárska a technická



 **Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok**

 <https://www.soskezmarok.sk/>

 [@sekretariat@soskezmarok.sk](mailto:sekretariat@soskezmarok.sk)

 +421 52 4523040



Učiteľ

**Mgr. Anna Valenčíková**

