

Gastronomické pojmy, se kterými se setkáváme v restauracích

Blanšírování

Tímto způsobem se upravuje zelenina, která se krátce spaří ve vroucí vodě a ihned poté se vloží do ledové vody. Zelenina je pak měkká a přitom zůstane křupavá, zachová si barvu i většinu vitamínů.



Demi – glace

Jedná se o bohatou a intenzivní hnědou omáčku, která vznikla pomalým odpařováním kapaliny z různých mas (doba vaření okolo 18 hodin). Nejčastěji je připravovaná z telecího masa a zeleniny dochucená červeným vínem. Podává se samostatně k masu nebo se dále používá jako základ pro přípravu dalších omáček.



Konfitování

Francouzsky znamená "konzervování", které spočívá v úplném prosolení masa, jeho pomalém vaření, dušení nebo zapékání v sádle a jeho uchování až do doby podávání nebo případného použití k dalším úpravám.



Pošírování

Mírné vaření v kapalině, udržované na teplotě těsně pod bodem varu (90 - 95°C), kdy se povrch kapaliny začíná jen neznatelně čeřit. Někdy se tomu říká "utajený var".



Sous – vide

Je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Takto vakuované potraviny (maso, ryby, zelenina nebo ovoce) se pošírují po různě dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin – někdy až 72 – při přesně vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu. Nejčastěji při teplotě v rozmezí 55 – 60°C. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.



Zdroje obrázků: www.google.cz, www.google.com