

14/2016

Pondělí 4. dubna

15 Kč

týden

www.znoj-tyden.cz

TV pohoda

RADY - PORADY

Bojíte se objednat si v restauraci rybu?



coop

Rybu si mnozí z nás dávají maximálně jednou či dvakrát za rok. Máme strach, že nezvládneme množství drobných kostiček. Není ale proč se bát!

Žáci třetího ročníku oboru Podnikání, obchod a služby ze střední školy na Přímětické ve Znojmě vám to mohou potvrdit. Ve vyučovací hodině techniky hotelového a restauračního provozu si prakticky vyzkoušeli vykostit pstruha.

Hovoříme o vykostování vařených ryb. Kdysi k tomu byli vyškoleni kuchaři a případně také číšníci. Dále takzvaní **carvers**, nebo **dranséři**,

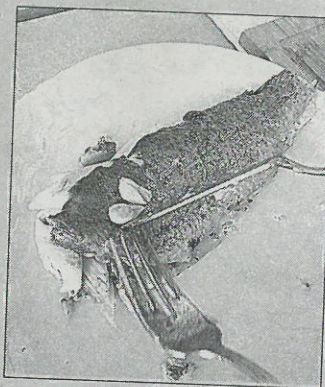
kterí toto vykostování prováděli před zraky hostů.

Pokud bylo provedeno odborně, bylo to jakýmsi zpestřením stolování v restauracích vyšších cenových skupin a bylo to velice nóbl.

V moderní gastronomii se ale od dransírování u stolu v restauraci upouští.

Ve většině lepších restaurací vám pstruha vykostí. Má to však jeden háček. I když je číšník zručný, pokud je u stolu více osob, tak než přijdete na řadu, je váš pstruh již studený.

Já vím, že se mi hned někdo ozve s tím, že v jejich restauraci se to stát nemůže, protože pstruha přihřejí na stolním vařiči.



Při bohatých bufetech je dransírování velkých kusů masa či drůbeže stále ještě populární. To proto, že je to velice atraktivní, ale také z ekonomických důvodů.

V Americe si dnes můžete objednat čerstvé pstruhy již vykostěné, a to třeba i pět tisíc kusů. Všechny budou o váze vaší specifikace, třeba i 283,5 gramů.

U nás se ale s něčím takovým zatím nesetkáme. Těžko zde dostanete třeba i jen deset pstruhů o stejné váze. Navíc o tom, že budou ještě vykostěni, si zatím můžeme nechat jenom zdát. **Ing. Andrea Jančíková**

