

ŠKOLSTVÍ

Poznáte krále steaku?

Umíte poznat dobře vyzrálé maso pro kvalitní steak? Jak maso správně připravit, aby zážitek byl dokonalý? Odpovědi na tyto otázky získalo sedm učitelů odborných předmětů gastronomických oborů ze znojemské střední školy v Přímětické. Nedávno navštívili zajímavý workshop, který se týkal právě úpravy masa a přípravy steaků. Konal se ve vzdělávacím středisku NcM v Brně. Workshop vedl Michal Polčák, šéfkuchař v jedné z top restaurací v Brně. Na programu dne byly tři druhy steaků z hovězího i vepřového masa, jejich různé způsoby úpravy a vhodně zvolené přílohy. „Po odborné stránce byl kurz zdařilý. Slabší stránkou byla teoretická část s výkladem během přípravy jídla. Navíc práce s rouškou nyní vše ztěžovala. Určitě to použiji ve výuce. Ukážu studentům, jak na to, aby se steaky staly ozdobou jejich stolu,“ hodnotí workshop František Matula, vedoucí oboru kuchař-číšník.

Kateřina KOTOUČOVÁ

