

Technologie přípravy pokrmů

1.ročník

Téma: Základní technika – práce s noži



Obsah

- Způsoby krájení
- Krouživá technika
- Krájení dlouhých a plochých surovin
- Krájení válcovitých a kulatých surovin
- Krájení bylinek
- Tvary krájení



Způsoby krájení

- Krájení krouživou metodou
- Krájení kuchařským nožem
- Krájení dlouhých plochých surovin
- Krájení válcovitých kulatých surovin
- Krájení velkých surovin
- Krájení bylinek



Krájení krouživou metodou

- základní a nejrozšířenější technikou,
- krouživý pohyb ostří způsobuje, že je tato metoda šetrnější k surovinám, které krájíme.
- Prsty ruky, kterou přidržujeme krájenou surovinu, vždy zabalíme pod dlaň tak, aby konečky všech prstů zůstaly ohnuté dovnitř a kloub prostředníčku vytvořil oporu pro čepel nože.
- Nikdy bychom neměli krájenou surovinu držet otevřenou dlaní



Krájení kuchařským nožem

- Vysoké suroviny nelze krájet krouživou metodou
- Metoda, kdy špička nože není ukotvena na krájecím prkénku, ale nůž zvedáme celý a krájíme ze shora dolů
- Stále však řežeme - **nesekáme**



Krájení dlouhých válcovitých surovin

- například řapíkatý celer, jarní cibulka
- práci si usnadníme jejich překrojením napůl.
- Při dalším krájení je nutné vždy suroviny stabilně uchopit
- Pokračujeme krouživou techniku krájení
- **Dbáme na správné zabalení prstů**



Krájení válcovitých kulatých surovin

- nejdříve si vytvoříme stabilní plochu
- odkrojíme první plátek z jedné strany.
- Pokračujeme jako u ostatních surovin
 - Správně zabalené prsty
 - Krouživá metoda



Krájení velkých surovin

- Větší suroviny nejdříve rozkrojíme napůl
- chytáme je mezi palec a ostatní prsty
- nůž opatrně zavedeme do jejich středu a tlakem dlaně na špičku nože rozřízneme



Krájení bylinek

- Nasekání
 - špičku nože zakotvíme jednou rukou a druhou pohybujeme nožem nahoru a dolů a současně doleva a doprava.
- Krájení metoda chiffonade
 - lístky naskládáme na sebe
 - zabalíme do ruličky
 - krouživým pohybem nakrájíme na slabé proužky.



Tvary krájení

- Hranol dlouhý 5 – 6 cm o rozměrech 12 x 12 mm se nazývá baton,
- 6 x 6 mm batonnet,
- 3 x 3 mm allumette
- 2 x 2 mm julienne s rozměrem.
- Z každého hranolu potom vychází velikost kostky
 - velká 12 x 12 mm
 - střední 6 x 6 mm
 - malá 3 x 3 mm
 - Kostka brunoise 2 x 2 mm



Otázky

- Jaké jsou zásady držení při krájení
- Jaké známe metody krájení?
- Jaké známe tvary hranolů?
- Co je to brunoise?