

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY

Charakteristika:

Najdeme je v restauracích na jídelním lístku jako:

- Doplněk hlavního jídla pod názvem moučníky, kavárenské moučníky popř. dezerty.
Jejich smyslem není zasytit, proto mají menší hmotnost 0,050 – 0,150kg.
- Také jako hlavní jídlo pod názvem bezmasá jídla, popř. moučná jídla.
Mají nás zasytit, proto je hmotnost větší 0,300-0,500kg.
- Mezi restaurační moučníky můžeme zařadit i zmrzlinové poháry, které bývají na jídelním lístku uváděny zvlášť.

Členění:

- a. Teplé x studené
- b. Podle technologického postupu:
 - Vařené
 - Vařené ve vodní lázni
 - Smažené
 - Pečené
 - Mixované
 - Pečené na pánvi
 - Grilované
 - Flambované
 - Blanšírované
 - Filírování
- c. Podle použité hmoty (těsta) na:
 - Pálená hmota
 - Kynuté těsto
 - Bramborové a tvarohové těsto
 - Šlehané hmoty
 - Listové těsto
 - Tažené těsto

- Zmrzlinové poháry a sorbety
- Ovocné moučníky
- d. Speciální moučníky a moučníky cizích kuchyní

Trendy:

Dodržovat zásady zdravé výživy.

WHO – světová zdravotnická organizace (Jsi to, co strávíš)

Dezert – odlehčený – ovoce, tvaroh, jogurt, málo cukru

Hlavní jídlo – méně tuku, méně cukru (med, stévie, sirupy, ovoce), zdravé sacharidy (celozrnné např. těstoviny), hodně bílkovin (proteiny)

Příklady: ovocné dezerty, saláty, pěny, poháry