

Pečení

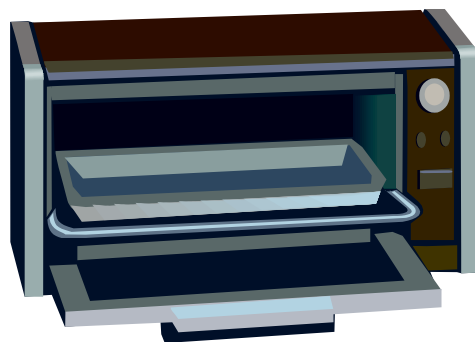
Pečení

- tepelná úprava, při které na potravinu působí horký vzduch a zčásti horký tuk při teplotě 180 – 300 °C
- v troubě, pánvi, rožni, roštu
- opékání
- gratinování



Pečení v troubě

- maso, moučníky, brambory, zelenina
- pečení masa – nejprve zprudka opečeme na tuku (vytvoří se ochranná vrstva), pak vložíme do trouby, podlijeme (málo) a pečeme, při pečení do masa nepícháme



Pečení na pánvi

- prudce opékáme z obou stran, poté zvolna doděláme
- roštěnky, bifteky, přírodní řízky, zelenina



Pečení na rožni

- rožeň je otáčivá kovová tyč usazená vodorovně ve stojanu
- maso se peče vcelku, potírá se tukem, výpekem, kořením, pivem
- mladší duhy jatečných zvířat, ryby, pernatá zvěřina, hrabavá drůbež

Pečení na roštu

- rošt je kovová mřížka nebo plotna, kde zdroj tepla působí zespodu nebo shora.
- jednotlivé porce (naklepeme, kořeníme).
- během pečení maso obracíme, potíráme
- po dohotovení jsou na mase zřetelné tmavé pruhy od roštu.



Zapékání (gratinování)

- zapékáme shora, v nízkých nádobách z ohnivzdorného skla nebo porcelánu (gratinka, kokotka)
- povrch posypeme strouhaným sýrem, opraženou strouhankou, máslem, omáčkou.
- zapékáme zeleninu, těstoviny, masové směsi, ryby
- moučníky zapékáme přelité žloutkem, bílkovým sněhem nebo moučkovým cukrem)