**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 15.týždeň – 10.12.2021**

**Názov témy:**

**Plynové a elektrické grily**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Charakterizuj špeciálne grily.**
2. **Napíš aké špeciálne grily poznáš.**

**Plynové a elektrické grily**

Majú výhrevné teleso nad roštom, takže šťava alebo tuk môžu odkvapkávať do podloženej nádoby. Plátky mäsa sa musia pri úprave obracať. Tieto grily sú otvorené, v skrinkovom vyhotovení majú prednú stenu priehľadnú, aby bolo možné úpravu pokrmu sledovať.

**Špeciálne grily**

Sú pomerne malých rozmerov a používajú sa na úpravu pokrmov priamo pred hosťom.

**Sem patria:**

- **infragrily**, ktoré využívajú veľmi intenzívne zdroje elektrického tepla,

- **kontaktné grily**, kde sa plátok mäsa alebo chleba zakliesni medzi ryhované platničky, ktoré

 sú rozžeravené elektrinou,

- **magnetogril**, ktorý umožňuje mikrovlnovú vysokofrekvenčnú úpravu pokrmov. Podstata úpravy je v tom, že vlny vnikajú do suroviny, vyvolávajú tam vnútorné teplo, ktoré pôsobí z vnútra. Táto tepelná úprava je teda úplne opačná ako pri obvyklom spôsobe pečenia, keď sa najprv zahreje povrch a postupne sa teplo dostáva do suroviny. Takto upravené mäsá obvykle nemajú tmavší povrch, aj keď sú dokonale prepečené. Z tohto dôvodu sa zariadenie kombinuje s infragrilom, ktorý rýchlo opečie povrch.

Prednosťou úpravy na tomto zariadení je skrátenie času úpravy, ďalej pokrmy nestrácajú šťavu ani ďalšie látky, nádoby sa neznečisťujú šťavou ani prepálenými zvyškami. Najlepšie sa hodí na úpravu zeleniny a rýb.

 

**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 16.týždeň – 13.12.2021-17.12.2021**

**Názov témy:**

**Salamander, konvektomaty**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Charakterizuj salamander.**
2. **Charakterizuj konvektomat**

**Salamander a konvektomaty**

**Salamander**

**Je najrozšírenejšia forma roštu, kde zdroj tepla pôsobí zhora na pokrm. Používa sa na opekanie a zapekanie pokrmov v miskách.**

**Konvektomaty**

**Umožňujú na jednom zariadení vykonávať prípravu pokrmov. Je to zariadenie, ktoré umožňuje zlúčenie rôznych typov prípravy pokrmov v jednom kompaktnom prístroji – konvektomate. Umožňuje variť rôzne pokrmy súčasne v jednom varnom priestore, čím umožňuje významne skrátiť čas varenia.**

Konvektomat umožňuje nasledovné pracovné režimy:

- **horúci vzduch** – potraviny sa pripravujú v horúcom vzduchu, ktorý rovnomerne cirkuluje vo varnej komore. V tomto režime sú časy prípravy pokrmov podstatne kratšie .

- **sýta para** – umožňuje variť súčasne rôzne druhy potravín bez rizika zmiešania chutí, pričom môžu mať aj rôzne časy prípravy, lebo je možné po uplynutí potrebného času danú potravinu z varnej komory vybrať. Je možné variť tieto potraviny: parené buchty, knedle, cestoviny, ryža, zemiaky...

- **zmiešaný režim** – v tomto režime je možné pripravovať všetky druhy pečeného mäsa. Optimálnemu riadeniu procesu prispieva použitie teplotnej sondy.

**- regenerácia potravín** – táto funkcia je podobná ako režim zmiešaný. Je vhodná pre ohrev pokrmov, ktoré boli už uvarené ale následne schladené, vďaka prívodu regulovanej pary do varného priestoru sa nevytvára kondenzát na povrchu pokrmov ako pri bežnom ohrievaní a jedlá sa môžu regenerovať v odkrytých gastro nádobách.

Zdrojom energie pre konvektomaty sa využíva elektrická energia, zemný plyn a propán – bután.

Konvektomaty majú systém avíza a hlásenia porúch, ktorý užívateľa upozorňuje na niektoré poruchy alebo zlé používanie prístroja, navyše tieto konvektomaty spĺňajú náročné požiadavky HACCP.

Pre konvektomaty je charakteristická profesionalita a presnosť ako aj úspora času pri varení a príprave jedál.

 