

Příloha č. 1 k objednávce č. 122/1/18/1010

Specifikace rozsahu prací pro hodnocení modelových receptur

Zhotovitel:

1. Provede hodnocení modelové receptury pro následující potraviny:
 - Lupínky bramborové smažené
 - Fazole v rajčatové omáčce
 - Sýr smažený
 - Závin jablkový(Scany receptur a citace zdrojů receptur jsou uvedeny níže)

2. Hodnocení modelové receptury provede podle metodiky EuroFIR v rozsahu dokumentace:
 - původ surovin
 - příprava surovin před zpracováním
 - měření odpadu při přípravě surovin
 - množství surovin v předpisu
 - množství surovin ve formě, jak jsou přidány
 - metody přípravy (kritické údaje – čas, teplota atd.)
 - hmotnost finálního produktu (výtěžek)
 - fotografickou dokumentaci přípravy pokrmu
 - chemický rozbor v rozsahu: voda, popel, sodík, bílkoviny, tuk, mastné kyseliny (celkem i jednotlivě), sacharidy celkové a využitelné (výpočtem), cukry (celkem i jednotlivě), vláknina potravy, energie.
 - dvě paralelní analýzy homogenizovaného vzorku
 - dokumentace dat do formulářů EuroFIR
 - porovnání získaných hodnot s hodnotami vypočtenými podle příkladu modelového výpočtu výživové hodnoty podle metodiky EuroFIR (<http://www.nutridatabase.cz/vypocet-vyzivove-hodnoty-potravin/>)
 - (listy RECEPTURA, POVINNÉ ŽIVINY, ODCHYLKY)

3. Zpracování závěrečné zprávy:
 - Zpráva bude obsahovat zhodnocení modelových receptur podle bodu 2.
 - Zpráva bude mít průběžné stránkování a bude doplněna obsahem.
 - Zpráva bude předána ve formě dvou tištěných a svázaných výtisků a v elektronické verzi (na CD) jako citovatelný zdroj.
 - V elektronické formě (na CD) budou dále poskytnuta dokumentovaná data na formulářích EuroFIR, samostatných adresářích modelové příklady výpočtu podle metodiky EuroFIR a fotografická dokumentace každé modelové receptury pro sledované potraviny.

Termín pro odevzdání díla: 5.12. 2018

Receptury:

1. Lupínky bramborové smažené
2. Sýr smažený
3. Závin jablkový

Citace zdroje pro receptury č. 1, 2, a 3:

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. 4. vyd. Hradec Králové: R plus, 2004. 584 s. ISBN 80-902492-5-6.

4. Fazole v rajčatové omáčce

Citace zdroje pro recepturu č. 7

ŠULCOVÁ, Eva a kol. *Receptury pokrmů pro školní stravování: základy nauky o potravinách, o tucích, o drůbeži, o koření a bylinkách, o technologii: pokyny k používání receptur. 2. díl, Receptury pro přípravu hlavních pokrmů z hovězího, vepřového, uzeného, skopového, sekaného, telecího, drůbežního masa*. 3., zcela přeprac. a rozš. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2007. 238 s. ISBN 978-80-239-8911-3.

Scany receptur z výše uvedených publikací:

1. Lupínky bramborové smažené

21008 - BRAMBOROVÉ LUPÍNKY SMAŽENÉ

10 porcí

Uvaže

A: 50 g
B: 75 g

Porce tenkých bramborových lupínků usmažených do světlé barvy. Čerstvé lupínky mají typickou vůni a chuť po bramborách a používání tuku, jsou křupavé.

Výrobní postup:

Brambory nakrájíme na tenké plátky, propláchneme ve studené vodě, scedíme, osušíme a usmažíme za stálého promíchání v horkém tuku.
Po vyjmutí z tukové lázně a okapaní lupínky mírně osolíme a ihned expedujeme.

Druh potraviny	Hmotnost (kg)			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
brambory loupané	1 470	1 470	2 200	2 200
tuk	240	240	360	360
sůl	5	5	7,5	7,5
hmotnost potravin		1 715		2 567,5
zrátý početem		1 215		1 817,5
hmotnost hotového výrobku		500		750
energetická hodnota v kJ/100g		1 270		1 903

PŘÍLOHY K HLAVNÍM JIDLŮM 495

2. Sýr smažený

20101 - SÝR SMAŽENÝ (MINUTKA)

10 porcí

1 porce

 A: 70 g (1 plátek)
B: 140 g (2 plátky)

Porce čerstvě usmaženého sýra v trojohle. Čerstvě usmažený sýr má světlou nazlátlou barvu, typickou vůni a chuť, je křehký.

Výrobní postup:

Sýr zbavený tvrdého povrchu nebo obalu nakrájíme na plátky, dále je v prosáté mouce, va vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhance, usmažíme v horkém tuku do světle nazlátlé barvy a ihned expedujeme.

Vhodné přílohy:

- ♦ různé upravené brambury,
- ♦ zeleninové saláty,
- ♦ krompýř.

Druh potraviny	limitní hodnota (g)			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
sýr tvrdý	500	475	1 000	950
mouka hladká	30	30	60	60
vejce 1 ks/2 ks	40	40	80	80
mléko	75	75	150	150
strouhanka	100	100	200	200
tuk	100	100	200	200
hmotnost potravin		820		1 640
ztráty celkem		120		240
hmotnost hotového výrobku		700		1 400
energetická hodnota v kJ/100g		1 349		2 699

3. Závin jablkový

20723 - JABLKOVÝ ZÁVIN TAŽENÝ

10 porcí

1 porce

A: 70 g

Porce jablkového závína z taženého těsta. Závin má typickou vůni a chuť po jabkách a dalších sušovinách a přísadách. Dorůžova upečené těsto je na povrchu křehké, náplň je vláčná a propéčená.

Výrobní postup:

Hladkou mouku prosijeme (trochu mouky odložíme na pomocnou útsu a podmučení těsta), přidáme dávku vejce, sůl, olej a vodu a směs zpracujeme na hladké, nelepivé těsto. Hotové těsto mňe podmučíme, pískopíme vhodnou nádobou a necháme nejméně čtvrt hodiny odpočinout.

Na pracovní stůl prostijeme čistý ubrus a nepatrně jej pomučíme. Odpočaté těsto částečně rozválíme, položíme na pomocný ubrus a pečlivě vytahujeme, aby bylo co nejtenčí a nepotlačeno. Na vytážené těsto rozložíme oloupaná, jádřinců zbavená a na jemné plátky nakrájaná jablka, posypeme sušenými kroupkami cukru se skořicí, očištěnými, opláchnutými a spařenými rozinkami, prosátou a na jedné třetině máslem osmaženou strouhankou a pokropíme další třetinou rozpuštěného másla. Pomocí podložného ubrusu těsto zavijeme, závin položíme na plech pomáštěný máslem, potřeme zbylým máslem a upečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.

Při expedici krájíme závin na jednotlivé porce a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potraviny	limitní hodnota (g)			
	A			
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
tažené těsto				
mouka hladká	200	200		
vejce 0,5 ks	20	20		
sůl	2	2		
olej stůlův	10	10		
voda pitná	50	50		
náplň:				
jablka	600	520		
cukr kroupko	100	100		
skořice mletá	2	2		
rozinky	20	20		
strouhanka	100	100		
másl	100	100		
cukr moučka na posypání	50	50		
hmotnost potravin			1 174	
ztráty celkem			474	
hmotnost hotového výrobku			700	
energetická hodnota v kJ/100g			1 172	

4. Fazole s rajčatovou omáčkou

FAZOLE S RAJČATOVOU OMÁČKOU

Druh potraviny	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
fazole bílé		1000
rajčata	1000	900
celozrnná mouka		100
sůl		20
česnek	11	10
olej		100
Průměrná hmotnost 1 porce:		300

Technologický postup: 10 porcí

Česnek očistíme, prolisujeme a zpěníme na oleji. Přebírané a vyprané fazole zalijeme studenou vodou a necháme 3 hodiny máčet. Vodu, ve které se fazole máčely slijeme a nahradíme čerstvou, uvaříme fazole doměkka. Vařené fazole scedíme. Rajčata omyjeme, nakrájíme a dusíme skoro do měkka. Mouku rozděláme ve vodě, přidáme k rajčatům, důkladně provaříme a propasirujeme. Vařené fazole promícháme s rajčatovou omáčkou a s česnekem, osolíme a krátce povaříme. Pro bezpečnou přípravu pokrmu musíme fazole tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost. Hotové fazole ihned podáváme nebo uchováváme při teplotě 65 °C.

Přílohy: - uzené maso vařené - zeleninové saláty
- párky - kyselá okurka
- vepřové maso pečené

- Můžeme použít sterilované fazole
- Místo rajčat můžeme připravit rajčatovou omáčku z protlaku Rajčatový protlak 200 g / 10 porcí.
- Celozrnnou mouku můžeme nahradit hladkou moukou
- K pokrmům z luštěnin je vhodné podávat jako doplněk mléko a mléčné výrobky

Objednatel:

Ústav zemědělské ekonomiky a informací

Mánesova 1453/75

120 00 Praha 2

IČ: 00027251; DIČ: CZ00027251

Ing. Vojtěch Karpíšek



jméno, příjmení
vedoucí odboru / příkazce operace

podpis