

Flambování – praktická ukázka

Co je to flambování a jak to vypadá v praxi? Tak na to se dostalo odpovědi a současně i názorné ukázky žákyním 8. ročníků, které navštívily místní SOU, kde se seznámily s flambováním – dohotovováním pokrmů na vlastní oči.

Flambování (z fr. flamber – hořet), je opalování některých pokrmů různě aromatizovaným alkoholem (koňakem, likérem, rumem, vodkou). Tato úprava zlepšuje vzhled nebo chuť pokrmu.

Flambování spočívá v tom, že malé množství alkoholu, kterým se polije obsah pánve, následně zapálí a nechá se hořet tak dlouho, až se alkohol spálí a ve flambovaném pokrmu zůstane jen složení šťávy, v níž veškerý přebytek tuku byl spálen a spotřebován plamenem.

Při flambování je nutno dbát na bezpečnost a snížit riziko nehod.

Ukázku flambování nám předvedla Tereza,žákyně 2. ročníku obor kuchař – číšník. Praktickou část komentovala paní mistrová P. Korunková, která dohlížela i na správný pracovní postup. A že se to Terče povedlo se vším všudy, jak má flambování vypadat! Zapálený alkohol, pořádný plamínek a navíc výborná palačinka, na které jsme si všichni přítomní velmi pochutnali. Škoda jen, že se mezi děvčaty nenašel žádný odvážlivec, který by si flambování také vyzkoušel.Tak snad někdy příště se najde mezi žáky někdo, kdo to zkusí.

Děkujeme paní mistrové P.Korunkové za profesionální přístup, přípravu a organizaci celé pracovní aktivity.

J. Váňová, žákyně 8.A,8.B



