

RECEPTÚRY SÚŤAŽNÉHO JEDLA (vzor)
Skills Slovakia –Junior Gastro
METRO CUP - Kuchár 2022/2023

Súťažiaci/a: Stránsky Enrik

Pomocník (náhradník) Laško Juraj

Názov a adresa školy: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. P. Jilemnického 24, Trenčín

Názov jedla: Grilovaný srnčí chrbát s foie gras, čiernym koreňom, rakytníkom, s omáčkou z Portského vína

Kalkulácia

Ingrediencie	Merná jednotka/ kg (1 porcia)	Merná jednotka/ kg (3 porcie)	Kúpna cena / kg	Cena ingrediencií (1 porcia)/ eur	Cena ingrediencií (3 porcie)/ eur
Srnčí chrbát s k.	230	690	39,99	9,1977	27,5931
Maslo	20	60	15,96	0,1596	0,4788
Soľ	7,5	22,5	0,79	0,0059	0,0177
Mleté čierne korenie	0,3	0,9	36	0,0108	0,0324
Demi - glace	50	150	7,69	0,3845	1,1535
Portské víno	20	60	13,32	0,2664	0,7992
Hnedý cukor	10	30	2,45	0,0245	0,0735
Šípkový džem	20	60	7,40	0,148	0,444
Ocot vínny červený	5	15	2,49	0,01245	0,03735
Čierny koreň	100	300	8,78	0,878	2,634
Šalotka	15	45	3,96	0,0594	0,1782
Mlieko	20	60	0,79	0,0158	0,0474
Vývar	20	60	2	0,04	0,12
Olivový olej	15	45	12,38	0,1857	0,5571

Citróny/citrónová šťava/	25	75	2,49	0,6225	0,18675
Foie gras - kačacia pečeň	50	150	47,92	2,396	7,188
Rakytník	15	45	24,12	0,3618	1,0854
<i>Na ozdobu</i>					
Mikro bylinky	0,1	0,3	59	0,0059	0,0177
Čierny koreň	20	60	8,78	0,1756	0,5268
Prach z rakytníka	1	3			
Spolu				14,95	44,85

Technologický postup:

Grilovaný srnčí chrbát

Umytý srnčí chrbát vykostíme, odblaníme. Naporciované mäso osolíme, okoreníme a sprudka opečieme po stranách. Vložíme do zapekacej misky s bylinkami, borievkami a dáme dorobiť do konvektomatu. Teplota na dokončenie 180°C, približne 5 minút. Pred servírovaním necháme odležať zabalené v alobale.

Foie gras pripravujeme tesne pred podávaním.

Omáčka z Portského vína

Na panvicu dáme zredukovať víno, postupne pridáme šípkový džem, demiglace a necháme prejsť varom. Omáčku dochutíme soľou, čiernym mletým korením, vínnym octom.

Pyré z čierneho koreňa

Očistený koreň nakrájame na menšie kúsky, pokvapkáme citrónovou šťavou. Na olivovom oleji si speníme šalotku, pridáme nakrájaný čierny koreň, zalejeme vývarom, mliekom a necháme rozvariť. Zmes rozmixujeme, prepasírujeme, zjemníme maslom a dochutíme.

**Grilovaný srnčí chrbát s foie gras, čiernym koreňom, rakytníkom, s omáčkou z
Portského vína**

