

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Ústav potravinárstva

Ing. Anna Kolesárová, PhD. – doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.

ZÁKLADY GASTRONÓMIE

Druhé nezmenené vydanie

Nitra 2023

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autori: Ing. Anna Kolesárová, PhD. (13,66 AH)
Ústav potravinárstva
FBP, SPU v Nitre

doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD. (1,52 AH)
Ústav potravinárstva
FBP, SPU v Nitre

Recenzenti: prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc.
Ústav aplikovanej biológie
FBP, SPU v Nitre

Ing. Radovan Gažar, PhD.
Cloetta Slovakia, s.r.o., Levice

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 29. 9. 2023
ako skriptá pre študentov SPU.

© A. Kolesárová, L. Zelenáková, Nitra 2023

ISBN 978-80-552-2646-0

PREDSLOV

„Povedz mi čo ješ a ja ti poviem, kto si“ (Jean Anthelme Brillant-Savarin).

Slávny výrok francúzskeho filozofa a právnika v jednej osobe, zakladateľa modernej vedeckej gastronómie a gurmána 19. storočia, sa zakladá na pravde. Gastronómia ako teória kuchárskeho umenia tvorí dôležitú súčasť kultúrnych dejín národov. Povýšená na vedu, bola od nepamäti ovplyvňovaná rôznymi činiteľmi, ktoré určovali jej vývoj.

Gastronómia predstavuje neustále sa vyvíjajúci segment, v ktorom sa intenzívne prejavujú nové trendy. Medzi faktory, ktoré najvýraznejšie prispievajú k dynamickému vývoju gastronómie, patrí celkové zvyšovanie úrovne spoločnosti, preferencie a požiadavky zákazníkov, meniaci sa životný štýl a zlepšujúca sa ekonomická situácia. Ľudia využívajú služby spoločného stravovania v čoraz väčšej miere. Zároveň sú vzdelanejší, informovanejší, skúsenejší a ich požiadavky na kvalitu narastajú. Vzhľadom k tomu, že gastronómia a zariadenia spoločného stravovania nadobúdajú v spoločnosti čoraz väčší význam, je nevyhnutné venovať pozornosť ich rozvoju a skvalitňovaniu. Predpokladom k tomu je sledovanie najmodernejších trendov a ich následné zavádzanie do praxe.

Oblasť hromadného stravovania v súčasnosti jednoznačne ukazuje na trend zvyšovania kvality a na zmenu formy. V rôznych typoch stravovacích prevádzok sa možno stretnúť s príkladmi kreatívneho prístupu ku gastronómii a zvyšovania kultúry stravovania. Veľký dôraz sa kladie predovšetkým na kvalitu a zdravší spôsob stravovania.

Príprava jedál je v pravom zmysle slova najhumánnejšou činnosťou človeka, ktorá predpokladá jeho určité fyzické i psychické vlastnosti, ako aj dobrý vzťah a záľubu v tomto povolaní. Tieto vlastnosti, ako aj dobrý vzťah k príprave jedál sa plne uplatnia iba vtedy, keď sú podložené jednak primeranými vedomosťami o správnej výžive, ako aj o obsluhu a pravidlách stolovania, ale v prípade prípravy jedál i zručnosťou, skúsenosťami, tvorivou fantáziou a odbornou vynaliezavosťou.

Cieľom predkladaného učebného textu je umožniť študentom študijného programu Potraviny a technológie v gastronómii, ale aj odbornej verejnosti, získať základné vedomosti z oblasti gastronómie, o jej súčasných trendoch, o systémoch a spôsoboch obsluhy a pravidlách stolovania. Snahou je tiež oboznámiť čitateľov o gastronómii vo svete a zároveň získať prehľad o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a ich uplatnení v gastronomickej praxi.

OBSAH	str.
PREDSLOV	3
1 CHARAKTERISTIKA GASTRONÓMIE	4
2 VÝVOJ GASTRONÓMIE A POHOSTINSTVA	5
2.1 HISTÓRIA POHOSTINSTVA	5
2.1.1 Starovek	5
2.1.2 Stredovek	7
2.1.3 Novovek	8
2.1.4 Súčasná strava	8
3 SVETOVÁ GASTRONÓMIA	9
3.1 CHARAKTERISTIKA MEDZINÁRODNÝCH GASTRONÓMIÍ	9
3.1.1 Francúzska gastronómia	10
3.1.2 Čínska gastronómia	12
3.1.2.1 <i>Gastronómia ázijských krajín</i>	13
3.1.3 Ostatná svetová gastronómia	15
3.1.3.1 <i>Talianska gastronómia</i>	15
3.1.3.2 <i>Švajčiarsko, Belgicko, Holandsko</i>	16
3.1.3.3 <i>Gastronómia severských štátov – škandinávská kuchyňa</i>	16
3.1.3.4 <i>Veľká Británia, Austrália, Nový Zéland, Severná Amerika</i>	17
3.1.3.5 <i>Južná a Stredná Amerika, Španielsko, Portugalsko</i>	19
3.1.3.6 <i>Nemecko, Rakúsko, Čechy, Poľsko, Maďarsko</i>	19
3.1.3.7 <i>Balkánske krajiny, Grécko, Rusko</i>	22
3.1.3.8 <i>Afrika, krajiny Blízkeho východu</i>	24
4 SLOVENSKÁ GASTRONÓMIA	26
4.1 VÝVOJ SLOVENSKEJ GASTRONÓMIE	26
4.1.1 Tradičné slovenské jedlá	27
4.2 VÝVOJ SLOVENSKEHO POHOSTINSTVA	27
5 STRAVOVACIE SLUŽBY AKO SÚČASŤ CESTOVNÉHO RUCHU	29
5.1 CESTOVNÝ RUCH (CR)	29
5.2 STRAVOVACIE SLUŽBY	29
5.2.1 Zariadenia spoločného stravovania	30
5.2.1.1 <i>Ponuka tovarov a služieb</i>	33
5.2.1.2 <i>Formy zabezpečenia stravovania (predaja)</i>	33
5.3 FORMY STRAVOVANIA V HOTELOCH	38
5.4 STRAVOVACIE SLUŽBY VO VIDIECKOM CR	40
6 SPÔSOBY A SYSTÉMY OBSLUHY	41
6.1 SPÔSOBY OBSLUHY	41
6.2 SYSTÉMY OBSLUHY	43
7 INVENTÁR A ZARIADENIE V GASTRONÓMII	48
7.1 STOLOVÝ A SEDACÍ INVENTÁR (ZARIADENIE STREDISKA)	48
7.2 VEĽKÝ STOLOVÝ INVENTÁR	50
7.2.1 Príbory	50
7.2.2 Inventár na pokrmy	51
7.2.3 Inventár na studené nápoje	53

7.2.4	Inventár na teplé nápoje	55
7.3	MALÝ STOLOVÝ INVENTÁR.....	56
7.4	REŠTAURAČNÁ BIELIZEŇ.....	57
7.5	POMOCNÝ INVENTÁR.....	58
8	STOLOVANIE.....	59
9	PRACOVNÉ NÁSTROJE.....	62
9.1	ZÁKLADNÉ VYBAVENIE.....	62
9.2	DOPLNKOVÉ VYBAVENIE	63
10	KUCHYNSKÝ RIAD.....	68
10.1	MATERIÁLY VHODNÉ NA VÝROBU RIADU.....	68
10.2	DRUHY RIADU (NÁDOB).....	69
11	GASTRONOMICKÉ PRAVIDLÁ A ZÁSADY.....	71
11.1	JEDÁLNE LÍSTKY.....	71
11.1.1	Podstata a funkcie jedálneho lístka.....	71
11.1.2	Druhy jedálnych lístkov.....	74
11.2	MENU A SKLADBA MENU	75
11.2.1	Zásady zostavovania menu.....	76
11.2.2	Pravidlá zostavovania menu.....	77
11.2.2.1	Poradie chodov v menu.....	78
11.2.2.2	Poradie nápojov v menu.....	80
12	SERVIS JEDÁL A NÁPOJOV.....	82
12.1	METÓDY OBSLUHY.....	82
12.2	PRAVIDLÁ PODÁVANIA NIEKTORÝCH JEDÁL A NÁPOJOV.....	83
12.2.1	Raňajky.....	83
12.2.2	Obed.....	85
12.2.3	Večera.....	90
13	OD SUROVINY K HOTOVÉMU JEDLU.....	91
13.1	POTRAVINY A JEDLÁ.....	91
13.2	ZÁKLADNÉ KUCHYNSKÉ TECHNIKY.....	92
13.2.1	Prípravné práce.....	92
13.2.2	Spracovanie potravín.....	93
13.2.3	Tepelné úpravy.....	93
13.2.3.1	Úprava potravín pomocou vlhkého tepla.....	94
13.2.3.2	Úprava potravín pomocou suchého tepla.....	97
13.3	DOCHUCOVANIE POKRMOV.....	98
13.4	PODÁVANIE – SERVÍROVANIE JEDÁL.....	100
14	ZELENINA - VÝZNAM A VYUŽITIE V GASTRONÓMII.....	101
14.1	CHEMICKÉ ZLOŽENIE ZELENINY.....	101
14.2	DRUHY ZELENINY.....	101
14.3	SKLADOVANIE ZELENINY.....	102
14.4	POKRMY ZO ZELENINY.....	102
14.5	PRÍPRAVA ZELENINOVÝCH JEDÁL.....	104
14.5.1	Prípravné práce.....	104
14.5.2	Tepelné úpravy zeleniny.....	104

14.5.2.1	Varenie vo vode, v pare, blanširovanie.....	105
14.5.2.2	Dusenie.....	106
14.5.2.3	Fritovanie.....	106
14.5.3	Spôsoby dohotovenia zeleninových pokrmov.....	107
15	HUBY V GASTRONÓMII.....	108
15.1	CHEMICKÉ ZLOŽENIE ČERSTVÝCH HÚB.....	108
15.2	ROZDELENIE HÚB.....	108
15.3	PRÍPRAVA HÚB.....	109
16	STRUKOVINY V GASTRONÓMII.....	110
16.1	CHEMICKÉ ZLOŽENIE STRUKOVÍN.....	110
16.1.2	Trhové druhy strukovín a možnosti ich úpravy.....	110
17	OVOCIE V GASTRONÓMII.....	112
17.1	CHEMICKÉ ZLOŽENIE OVOCIA.....	112
17.2	DRUHY OVOCIA.....	112
17.3	NÁKUP A SKLADOVANIE.....	113
17.4	OVOCIE PRI PRÍPRAVE POKRMOV.....	113
18	ZEMIAKY.....	114
18.1	CHEMICKÉ ZLOŽENIE ZEMIAKOV.....	114
18.2	ROZDELENIE ZEMIAKOV, SKLADOVANIE A MOŽNOSTI ICH ÚPRAVY...	114
18.2.1	Tepelná úprava zemiakov.....	115
18.2.2	Výrobky zo zemiakov.....	116
19	OBILNINY – VÝZNAM A VYUŽITIE V GASTRONÓMII.....	117
19.1	STAVBA A CHEMICKÉ ZLOŽENIE OBILNÉHO ZRNA.....	117
19.2	VÝROBKY Z OBILA.....	117
19.2.1	Mlynské výrobky.....	118
19.2.2	Cestoviny.....	119
19.2.3	Pekárske výrobky.....	120
19.2.4	Špeciálne výrobky z obilia.....	121
19.2.5	Cukrárske výrobky.....	122
19.3	RYŽA.....	122
19.3.1	Druhy ryže.....	122
19.3.2	Ryža pri príprave pokrmov.....	123
20	MÄSO A JEHO VYUŽITIE V GASTRONÓMII.....	125
20.1	ZLOŽENIE MÄSA.....	125
20.2	MÄSO JATOČNÝCH ZVIERAT.....	127
20.2.1	Hovädzie mäso.....	127
20.2.2	Teľacie mäso.....	129
20.2.3	Bravčové mäso.....	130
20.2.4	Mäso iných druhov jatočných zvierat.....	131
20.2.5	Vedľajšie jatočné produkty.....	132
20.3	KRÁLIČIE MÄSO.....	134
20.4	HYDINOVÉ MÄSO.....	134
20.5	ZVERINA.....	135
21	RYBY A MORSKÉ ŽIVOČÍCHY V GASTRONÓMII.....	137

21.1	RYBY.....	137
21.1.1	Chemické zloženie rybieho mäsa.....	137
21.1.2	Rozdelenie rýb.....	137
21.1.3	Spôsoby tepelnej úpravy rýb.....	138
21.1.4	Skladovanie rýb.....	140
21.2	MORSKÉ ŽIVOČÍCHY.....	140
21.2.1	Rozdelenie morských živočíchov.....	140
21.2.1.1	<i>Kôrovce</i>	140
21.2.1.2	<i>Mäkkýše</i>	141
22	MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY.....	143
22.1	ÚPRAVA MLIEKA.....	143
22.2	ROZDELENIE MLIEKA A MLIEČNYCH VÝROBKOV.....	144
22.3	SYRY.....	146
22.3.1	Rozdelenie syrov.....	147
22.3.2	Najznámejšie syry u nás.....	148
22.3.3	Skladovanie syra.....	149
22.3.4	Použitie syra v gastronómii.....	150
23	VAJCIA V GASTRONÓMII.....	152
23.1	STAVBA A CHEMICKÉ ZLOŽENIE VAJEC.....	152
23.2	FUNKČNÉ VLASTNOSTI VAJEC VYUŽITELNÉ V GASTRONÓMII.....	154
23.2.1	Tvorba gélu.....	155
23.2.2	Tvorba peny.....	155
23.2.3	Tvorba emulzie.....	155
23.3	VÝROBKY Z VAJEC.....	156
23.4	SPÔSOBY TEPELNEJ ÚPRAVY VAJEC.....	157
24	POLIEVKY A OMÁČKY V GASTRONÓMII.....	159
24.1	POLIEVKY.....	159
24.1.1	Rozdelenie polievok.....	159
24.2	OMÁČKY.....	161
24.2.1	Rozdelenie omáčok.....	162
25	POLOTOVARY – instantné výrobky a potraviny typu convenience.....	166
26	VYBRANÉ GASTRONOMICKÉ TRENDY.....	169
26.1	TRENDY V PREVÁDZKOVANÍ ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA.....	171
26.1.1	Trendy v technickej vybavenosti výrobných častí.....	173
26.2	TRENDY V STRAVOVANÍ AKO SÚČASŤ ŽIVOTNÉHO ŠTÝLU.....	175
26.2.1	Súčasný trendy v cukrárskej gastronómii.....	182
26.2.2	Súčasný trendy v ponuke nápojov.....	182
26.3	PREDPOKLADANÝ VÝVOJ GASTRONÓMIE.....	184
	SLOVNÍK VYBRANÝCH GASTRONOMICKÝCH VÝRAZOV.....	185
	VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV.....	187
	PRÍLOHY.....	188
	ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY.....	191
	OBSAH.....	195

Autorky:

Ing. Anna Kolesárová, PhD. – doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD.

Názov:

ZÁKLADY GASTRONÓMIE

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: druhé nezmenené

Počet strán: 200

Náklad: 80 kusov

Rok vydania: 2023

AH-VH: 15,18-15,48

Neprešlo redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-2646-0