



**FLAMBIRANJE SLANOG I
SLATKOG JELA**

Zoran Zelić

Priprema za izvođenje nastave



➤ Ciljane grupe :

• Razred:

Treći Konobar – Konobar JMO,

• Razred:

Četvrti Turističko-hotelijerski komercijalist

➤ • Nastavni predmet: Ugostiteljsko posluživanje

➤ • Nastavna cjelina: dogotovljavanje jela kod stola gosta

➤ • Nastavna tema: flambiranje jela

➤ • Vrijeme izvođenja nastave 125 min

ishodi



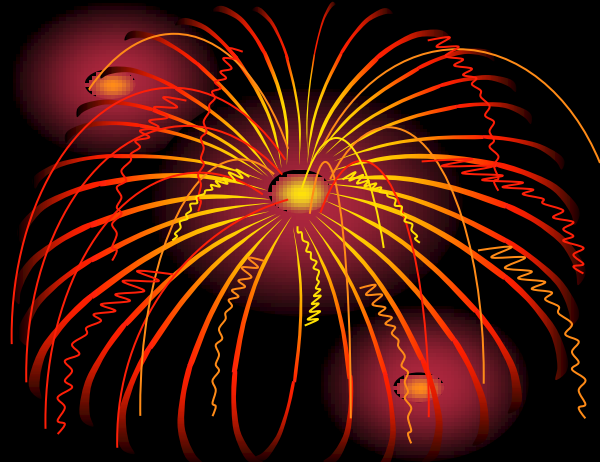
- **Nakon teme flambiranje učenici će:
Samostalno napraviti pripremne radove za flambiranje; samostalno flambirati slano i slatko jeli; pravilno posložiti na tanjur za gosta; samostalno poslužiti gosta**

- **Flambiranje je vještina dogotovljivanja jela pred gostima koju izvode posebno podučeni kuhari i konobari, a sastoji se u paljenju alkoholnih para koje nastaju nakon što se jelu doda određena količina pića.**
- **Flambiranjem jelo dobiva novi, profinjeniji okus, a gost uživa u posebnom vizualnom doživljaju samog čina flambiranja**
- **Najčešće se flambira za dvije osobe i to iz ekonomskih razloga jer su potrebni dulji i kvalitetni pripremni radovi, a i samo flambiranje traje oko 20 minuta.**



- Pića koja se koriste za flambiranje s većom su koncentracijom alkohola (oko 40 %), a pića s manje alkohola (likeri, vino i sl.) dodaju se samo zbog arome
- Za intenzitet i trajnost plamena, osim jakog alkoholnog pića, važno je smanjiti količinu umaka iskuhavanjem, da se piće koje se dodaje ne bi suviše razrijedilo i time oslabilo isparavanje alkohola
- Prije flambiranja piće se može zagrijati u zaimači ili u prikladnoj posudici te tada njime prelići jelo



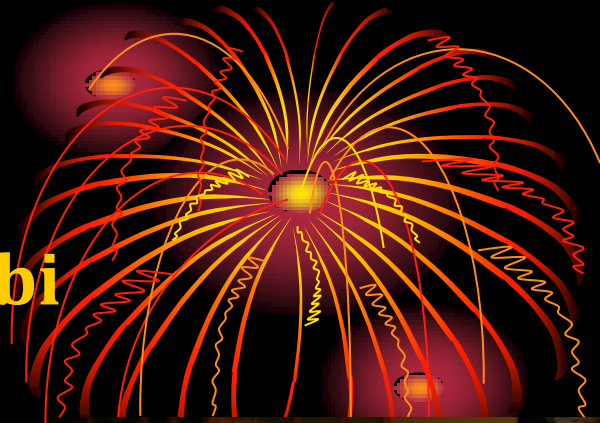


- **Zapaljeni alkohol treba u što većoj mjeri sagorjeti kako jelo ne bi bilo resko i s okusom alkohola, a to se postiže neprestanim pomicaajem tave s jelom za vrijeme sagorijevanja.**
- **Pića s kojima se flambira ili koja se dodaju zbog arome potrebno je izmjeriti pred gostima.**
- **Nije preporučljivo pića točiti izravno iz boce u tavu jer se boca može zapaliti.**



- **Slana jela najčešće se flambiraju vinjakom, konjakom, viskijem, votkom, džinom, rumom i tekilom.**
- **Slatka jela i voće flambira se cointreauom, grand marnierom, triple secom, nekom voćnom rakijom, a kao aromati dodaju se likeri s manje alkohola.**
- **Sve pripremne radove treba obaviti prije početka flambiranja jer se tijekom flambiranja ne smije napuštati radno mjesto.**
- **Treba provjeriti ima li dovoljno plina u boci i kojeg je intenziteta plamen na plameniku.**

- **Onaj koji flambira mora poznavati reagiranje pojedinih namirnica tijekom flambiranja kako se jela ne bi previše ili premalo ispekla ili ispirjala i da ne bi bila pretvrda ili premekana.**
- **Prilikom flambiranja jela tijelo se ne smije nagnjati nad tavu.**
- **Pokreti trebaju biti brzi, stručni i elegantni.**
- **Flambiranje treba izbjegavati u malim prostorima, uz zavjese i lako zapaljive materijale.**
Radi postizanja boljeg učinka potrebno je u trenutku paljenja ugasiti ili smanjiti svjetlost.

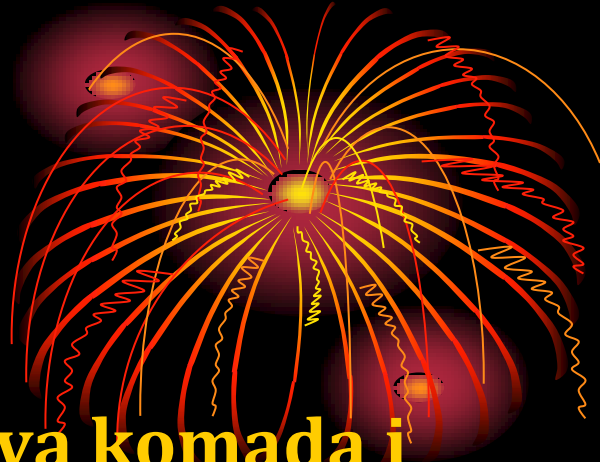


Flambiranje slanih jela



- Osim mesnih jela flambirati se mogu juhe, jela od ribe i rakova, jela od povrća i umaci.
- Načini flambiranja razlikuju se od jedne do druge skupine jela.
- Namirnice koje se flambiraju trebaju biti prvorazredne kvalitete, lijepo oblikovane i po vrsti i količini kako je određeno recepturom.
- Za flambiranje jela pred stolom gosta upotrebljava se odgovarajući inventar kao što su: kolica za flambiranje, kuhala, grijači, tave, zdjelice s poklopcima, prihvatiljke obične i veće specijalne i drugo.

Flambirani biftek



Receptura za 2 osobe

- 400 g goveđe pisanice izrezane na dva komada i u kuhinji malo pečena
- 30 g maslaca
- 4 cl vinjaka
- 2 dl umaka demiglas
- 1 dl bijelog vina
- Dodaci: ulje, sol, papar, kečap od rajčice
- Prilog: široki rezanci



ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Palim plamenik šibicom	Pažljivo	Da bih mogao zagrijavati tavu i flambirati jelo
Zagrijavam tavu	Iznad plamena	Da bi rubovi i dno tave bili dobro i podjednako zagrijani
U zagrijanu tavu uljevam malo ulja	Iz bočice, po cijeloj tavi	Da ne bi maslac izgorio

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dodajem maslac	Prihvataljkom	Da bih na masnoci dopržio bifteke
Na zagrijanu masnoću dodajem bifteke	Prihvataljkom	Da bih ih dopržio prema gostovoj želji
Tavu pomičem s plamenika prema sebi	Pažljivo i lagano	Da ne prosipam sadržaj iz tave




ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Prelievam bifteke vinjakom	Iz čaše prema normativu	Zbog vlastite i gostove sigurnosti
Tavu vraćam na plamenik	Prednji dio tave iskosim prema plameniku	Da se alkoholne pare lakše upale
Tavu podižem iznad plamenika	Držeći s obje ruke	Da bih mogao bolje protresti sadržaj u tavi – da alkohol što više sagori





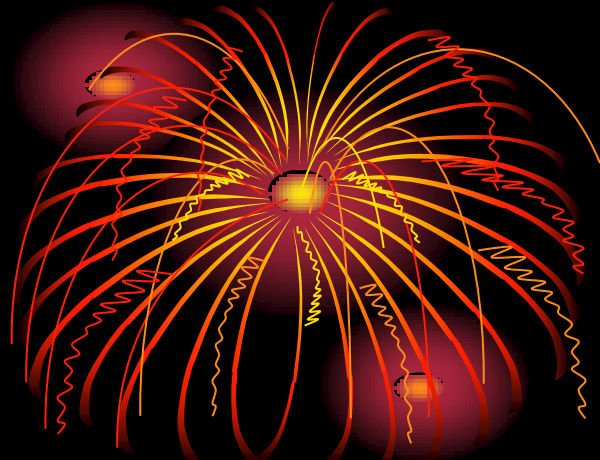
ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Prelievam vinom sadržaj u tavi	Iz čaše, po cijeloj tavi	Vino će dati aromu jelu
Bifteke prenosim na zagrijanu pliticu	Prhvataljkama	Da bih mogao napraviti umak
U tavu ulievam umak demiglas	Lagano ga izlijevam iz posudice s umakom	Da bih napravio umak

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dodajem začine	Prema gostovoj želji	Da bi umak bio kvalitetan
Gasim plamen	Prekidačem	Jer sam završio s flambiranjem
Na tanjure slažem bifteke, prelijevam ih umakom i dodajem široke rezance	Pažljivo prenosim prihvataljkom	Da bih jelo što ljepše složio na tanjur koji treba biti čist kao i radna površina



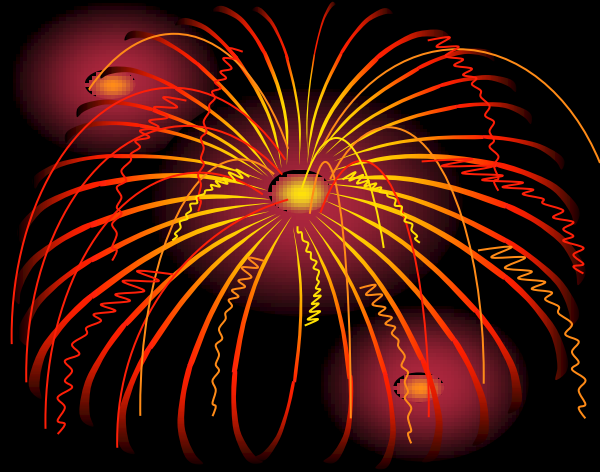
ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Poslužujem goste jelom	Stručno, s pravilne strane	Poštujem pravila ugostiteljskog posluživanja
Zaželim gostima dobar tek	Ljubazno i s osmjehom	Da bi se gost osjećao ugodno i priznato

FLAMBIRANJE SLATKOG JELA



- Od slatkih jela najčešće se flambiraju palačinke, omlet i voće
- Od voća najčešće se flambiraju banane, breskve, ananas, trešnje i kruške
- Voće, dok je u tavi, potrebno je nabadati vilicom kako bi iz sebe pustilo što više soka, a upilo što više umaka iz tave
- Ne treba ga previše pirjati da ne postane mekano, posebno banane

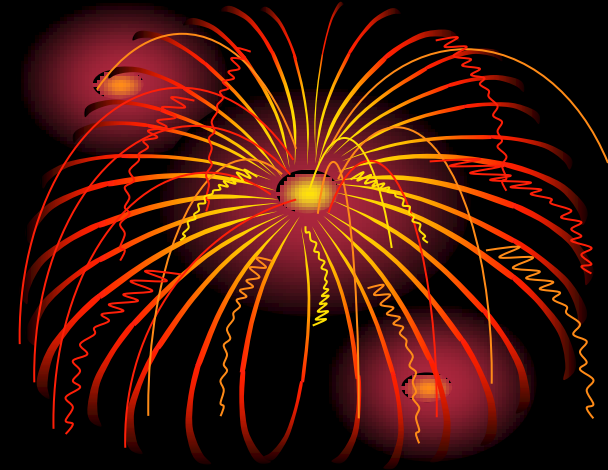




- Kada se stavlja sladoled u bilo koje flambirano jelo, treba nastojati da dođe do gosta što manje otopljen i što hladniji.
- Kako bi se ublažio oštar okus jela, koji ostaje od nesagorjelog alkohola, u umak se dodaje malo tekućeg vrhnja.
- Ako se želi da plamen prilikom flambiranja bude što veći, jelo treba posipati s malo šećera u prahu.
- Flambirana slatka jela poslužuju se na velikim tanjurima.



Flambirane palačinke



Receptura za 2 osobe

4 palačinke

40 g maslaca

60 g mljevenih oraha

10 cl narančina soka

5 cl limunova soka

**5 cl tekućeg slatkog
vrhnja**

50 g kristal šećera

5 cl vinjaka

3 cl maraskino




ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Palim plamenik šibicom	Pažljivo	Da bih mogao zagrijavati tavu i flambirati jelo
Zagrijavam tavu	Iznad plamena	Da bi rubovi i dno tave bili dobro i podjednako zagrijani
U zagrijanu tavu stavljam šećer	Šećer raširim po cijeloj tavi	Da bi se lakše karamelizirao

ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Dodajem maslac	Prihvataljkom	Da bi šećer zadržao lijepu boju
U tavu ulijevam sokove naranče i limuna	Lagano da ne prska	Da bih pripremio umak
U umak stavljam palačinke	Lagano ih polažem u umak	Da bih ih prelio umakom i posipao orasima




ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Palačinke preklapam u trokut	Prihvataljka ma	Da bi sve stale u tavu
Tavu pomićem s plamenika prema sebi	Pažljivo i lagano	Da ne prosipam sadržaj iz tave
Preljevam palačinke maraskinom i vinjakom	Iz čaše prema normativu	Zbog vlastite i gostove sigurnosti

Tavu vraćam na plamenik	Prednji dio tave iskosim prema plameniku	Da se alkoholne pare lakše upale 
Tavu podižem iznad plamenika	Držeći s obje ruke	Da bih mogao bolje protresti sadržaj u tavi – da alkohol što više sagori
Flambirane palačinke prenosim na zagrijane tanjure	Pažljivo prenosim prihvataljkam a	Da bi tanjur i radna površina ostali čisti

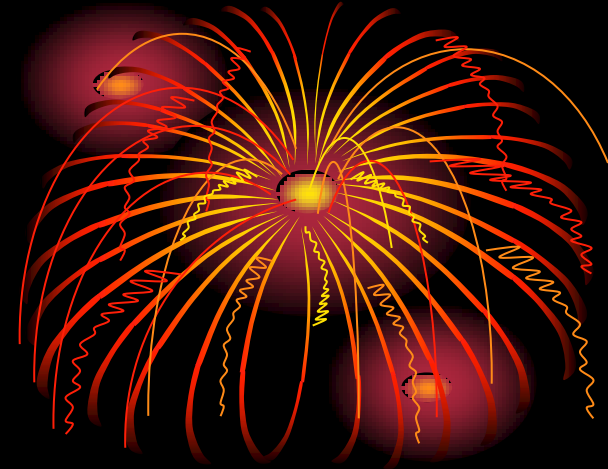


ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Gasim plamen	Prekidačem	Jer sam završio s flambiranjem
U tavu ulijevam slatko vrhnje	Prema normativu	Da bih dovršio umak
Palačinke preljevam umakom	Pažljivo prenosim žlicom	Da bih jelo što ljepše izgledalo na tanjuru i bilo bolje



ŠTO RADIM	KAKO RADIM	ZAŠTO RADIM
Poslužujem goste jelom	Stručno, s pravilne strane	Poštujem pravila ugostiteljsko g posluživanja
Zaželim gostima dobar tek	Ljubazno i s osmjehom	Da bi se gost osjećao ugodno i priznato

Dobar tek

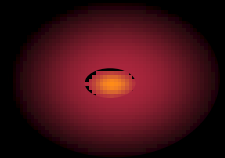
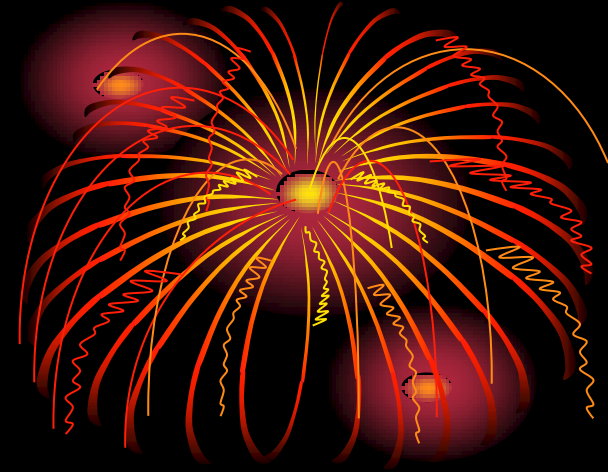


razbibriga



NEMA VIŠE VICEVA

**Plavuša se ofarbala,
Perica završio školu,
a Mujo i Haso
u staračkom domu.**



HVALA NA PAŽNJI

pratite nas na:

<https://nastava.asoo.hr/>