# Assembly cooking

Assembly cooking je technika sestavení a presentace jídel odborně připravených ze zdravotně nezávadných kuchyňsky upravených potravin (polotovarů) efektivními moderními technikami.

Technika vaření je dnes jiná než byla za dob Caréma, Escoffiera a jiných velkých kuchařů kteří se o všechny ty bývalé techniky zasloužili.

* Cílem dnešního kuchařského umění je odborně, hygienicky a ekonomicky správně připravit jídlo, které je zdravé, chutné a atraktivní, a které si získá obdiv a uznání jeho konzumentů. Cesta k tomuto cíli je jen ve znalostech a schopnostech kuchaře.
* (M. D. Klíma)

## Efektivní kuchyňské techniky

Kuchyňské techniky, kdysi založené na manuální zručnosti, se díky moderním strojům a výrobnímu zařízení zrychlily a zefektivněly, nicméně kladou vyšší nároky na schopnosti kuchyňského personálu tyto techniky využívat.

V mé definici dnešního kuchařského umění se sice vyloženě nezmiňuji o rychlosti nebo o čase, ale jasně je tam uvedena ekonomika.

Ekonomika a čas při vaření si vyžádaly, že vaření je dnes rozděleno na přípravu a na dohotovení případně na presentaci jídel, což je v zásadě systém Assembly cooking.

## Příprava

Kdysi se u každého receptu opakoval popis způsobu přípravy potravin čistěním, krájením, strouháním a jinými mechanickými technikami. Opakovalo se, že před jejich úpravou, musí některé potraviny být očištěné, marinované, předvařené, oblanšírované, případně i jinak tepelně „připravené“ před jejich konečnou úpravu.

To bylo v dobách, kdy se vůbec nevědělo o komerčně vyráběných polotovarech, nebo o konvenientních, tak zvaných k vaření připravených (Ready to Cook) potravinách, přípravcích, nebo o hotových jídlech.

Dnes je trh doslova zaplaven již očištěnými, nakrájenými, porcovanými či jinak kuchyňsky upravenými, tak zvanými „konvenientními“ potravinami, čímž se podstatně zjednodušila a zrychlila fyzická příprava jídel.

## Dohotovení a prezentace

Dohotovení jídel sestavením jejich komponentů, anglicky assembly, není nic nového. Nakonec čínská, japonská a mnoho dalších orientálních a asijských kuchyní tuto techniku používají po tisíciletí, a americké „fast food“ (restaurace rychlého občerstvení) jsou na těchto technikách rovněž založeny.

Americké kuchyni se často vyčítá nedostatek „finesy“, ale pracoval jsem v Americe v mnoha velkých, takzvaných „luxury restaurants“, tedy ne vyloženě ve francouzských restauracích, ve kterých se podávaly stovky jídel, a ve kterých jsem neměl ani jednoho vyučeného kuchaře, a kde jsem přežil jedině proto, že jsem měl dobré, přesné, ale jednoduché recepty a že jsem jako jeden z prvních techniku assembly cooking, neboli sestavování komponentů používal.

Dnes mně to zatím moc lidí nevěří, ale na mé předpovědi již mockrát došlo, a tak bych chtěl, aby bylo dokumentován můj výrok, že typická česká kuchyně, založená na pracných a neefektivních metodách přípravy jídel má odzvoněno a že moderní česká kuchyně se bez nějaké formy „sestavování“ již neobejde, neboli že vznikne i jakési české fast food.

Assembly Cooking je však založeno na znalosti všech populárních kuchyní, na standardních recepturách, na znalosti zbožíznalství, na znalosti toho jak se potraviny jedna s druhou snoubí a na dokonalé znalosti moderních kuchařských zařízení a technik.

Dalším předpokladem jsou organizační schopnosti, znalost logistiky a znalost mise-en-place jednotlivých kuchyní.