Váha porcí

Jedním posláním Hostovky je naučit studenty umění zvažovat zda velikost a váha, neboli hmotnost porce odpovídá ceně aby věděli, jestli za své peníze dostávají to co jim patří. @ Jídla a jídelní lístky

# Ceny

Musím vás vážení studenti ale upozornit na to, že odhadnout správnost ceny není tak jednoduché jak se zdá.

Cena jídel, pokud to řekneme velmi zjednodušeně, se skládá z nákladů na suroviny, náklů na mzdy a ostatních provozních nákladů, z přidané hodnoty a samozřejmě ze zaslouženého zisku.

Tato cena, ať již stanovená jakýmkoliv způsobem neboli přesnou kalkulací nebo odhadem, musí být pro hosta přijatelná a musí odpovídat jeho představám o hodnotě. No, a v tom je zakopaný ten pes.

Jednak jsou lidé které ta cena vůbec nezajímá, ale zvažují jen zda váha či hmotnost té porce odpovídá jejich požadavkům. Oproti tomu pro druhé, jak známo, je právě ta cena rozhodujícím faktorem.

Sklenice naplněná do poloviny vodou se jednomu může zdát z poloviny prázdná a druhému z poloviny planá.

Tudíž pro jednoho může jedno a to samé jídlo být drahé, pro druhého laciné a obdobně i porce se jednomu může zdát malá, či velká, ale odpovídající, a druhý se cítí ošizen v každém případě.

Oboje, jak ta cena, tak i ta hmotnost musí také odpovídat místním zvyklostem. Proto například za jedno a to samé jídlo dáte v nějakém velkém městě nebo populárním místě o mnoho více než někde v odlehlém místě.

Nicméně i zde výjimky potvrzují pravidlo. Byli jsme nedávno na obědě v poušti, kde mimo té restaurace široko daleko nic nebylo a přitom cenný jídel byly větší než v luxusní restauraci nějakého velkého města.

Proto také za obyčejný párek na Sněžce nebo na Gerlachovce dáte více než na Václaváku, nehledě k tomu, že tam vám navíc počítají horskou přirážku.

# Váha a hmotnost porcí

Uvádění váhy porcí není zákonnou povinností. Například steaky ve váhách 150, 200 nebo 300 gramů je nakonec stejně jen vžitou zvyklostí v České republice a možná ještě na Slovensku.

V Americe například se váha steaků uvádí v uncích - 8 uncí (226.8 g), 10 uncí (283.5 g), 16 uncí (453.6 g).

Steak o váze 72 uncí (2041.2 g) není sice běžná váha steaků, ale jak známo takovýto steak nabízí již i jedna restaurace v České republice.

Znamená to, že si na tuto restauraci státní obchodní inspekce došlápne a nařídí jim, že ty porce musí snížit?

A což udávání porcí jako je šálek polévky, šálek kávy apod.?

Má nějaká instituce právo nařídit restauraci jak velký šálek mají používat? Mají tyto šálky být cejchovány jako jsou pulitry na pivo nebo skleničky na víno? Já si myslím že ne.

Cejchované pulitry je největší výsměch pohostinství tak jako tak. Mně se totiž ještě nikde nestalo, že by mi dali pivo nad cejch.

Podle mně je to jedna z povinností manažera kuchyně aby dbal na to, aby váha každé porce odpovídala prodejní ceně.

A pokud se velikostí porcí týká, tak to je rovněž na uvážení manažera kuchyně určit jakou hmotnost hotová porce jídla by měla mít, aby host byl spokojený natolik že se do dané restaurace opět rád vrátí s pocitem, že za své peníze dostal odpovídající hodnotu. Prostě se musí držet mého hesla dát hostům to co jim patří.

Porce jídel a tudíž i ceny mohou být jiné v poledně než večer. Důvodů může být několik a neznamená to, že porce večer by měly jednoznačně být větší než v poledne.

Například jídla na amerických "Truck Stop", neboli restaurace na parkovištích na kterých se stravují řidiči kamionů, jsou známá abnormálně velkými porcemi za velice přijatelné ceny.

Velikost porce jídla nemá mnohdy nic společného s jeho kalorickou hodnotou a výživností a v některých případech ani s cenou.

Pokud váha porce je na jídelním lístku uvedena, tak je to více méně proto aby hosté byli informováni o velikosti porcí, a v tom případě tento údaj je závazný.

Jak totiž vyplývá ze zákona 104/1995 Sb. o ochraně spotřebitele, v případech kdy to není možné nebo účelné, nemusí být informace o hmotnosti porce a složení pokrmu sděleny písemnou formou. Zákon však prodávajícímu ukládá tyto informace na požádání pravdivě sdělit a kontrolnímu orgánu také doložit.

Velikost porcí by restaurace na jídelním měly uvádět ve vlastním zájmu , a ne proto, že je to nařízení Státní obchodní inspekce.

Někdejší povinnost uvádění hmotnosti potravin v hrubé a čisté váze byla nesmyslná a nelogická a vedla vedoucí restaurací a kuchaře k vymýšlení všemožných technik jak se do těchto předepsaných vah a výtěžností vejít, a nebojím se tvrdit, že to vlastně usnadňovalo šizení hostů.

Příkladem může být nedostatečné propékání masa a drůbeže jen proto, aby porce odpovídala diktované čisté váze; ředění polévek, omáček a nápojů, nastavování jídel lacinými potravinami a "plniči" jako jsou oblohy,apod., jen proto aby porce vypadala velká.

Mezi to patří i nedostatečné ořezávání přebytečného tuku a jiných triků které jen svědčí o vynalézavosti českého kuchaře, která by se dnes v tomto směru ale měla potlačovat.

Porce udávané běžně na jídelních lístcích jako párek holubů, půlka kuřete, čtvrtka kachny, celý pstruh, celý humr a podobně, jsou také jen přibližný údaj o velikosti porce, ale každému srozumitelný. Nakonec ani údaj jako je tucet nebo půl tuctu ústřic nikomu nic neříká, protože rozdíly v jejich velikosti jsou veliké a zajímalo by mně jak se s tímto případné kontrolní orgány vypořádávají.

Mělo by být v zájmu restauratéra aby každá porce jídla odpovídala představám hosta, a aby vizuálně byla co možná největší. Bohužel při krátkozrakosti některých našich restauratérů to bude ještě dlouho trvat než psychologii prodeje pochopí a proto s některými zdánlivě zbytečnými nařízeními mlčky souhlasím.

Tajemství úspěchu amerického restauratéra je v tom, že mnohdy ani nespí, a stále přemýšlí, co by svému hostu dal navíc, aby ho uspokojil a přitom aby mu zbyl zasloužený zisk.

Tajemství neúspěchu některých našich restauratérů je v tom, že mnohdy ani nespí a stále jen přemýšlí, jak to udělat, aby hostu za jeho peníze dali co nejméně a aby tím pádem zbylo pro ně co nejvíce.

# Tabulka standardních vah porcí

Vodítkem k určení váhy porcí může být následující tabulka porcí pro večerní jídelní lístek, přičemž polední porce mhou být o 50 až 100 gramů menší:

* **Libové maso bez kostí, s malou tukovou vrstvou**
* 150- 200 g
* **Maso, kotleta nebo žebírko s kostí**
* 200- 300 g
* **Maso bez kostí (steaky a řízky)**
* 150- 200 g
* **Dušeniny, haše, masové směsi (těstovinová a rýžová jídla)**
* 100- 200 g
* **Kuřata, drůbež s kostí**
* 250- 350 g
* **Drůbež bez kostí**
* 150- 250 g
* **Ryby celé**
* 150- 200 g
* **Rybí filé**
* 100- 150 g
* **Plody moře (krevetky, mušle)**
* 120- 180 g
* **Zelenina jako příloha**
* 150-200 g
* **Tekutiny (polévky, džusy, káva)**
* 2d - 3 dl
* **Vařená rýže, těstoviny (jako příloha)**
* 120-150 g

Toto ale není nějaké dogma a tak zásadě je nutno se držet toho, dát hostům to co chtějí. V případě,že si host objedná ku svému jídlu dvě zeleniny, tak by se měla každá ta zelenina podávat v poloviční porci.

Existuje celá řada zásad a technik tvorby velikostí porcí a případně jejich cen které se na našich oborných a hotelových školách učí protože to patří mezi základní odborné znalosti, ale Hostovka nejsou stránky pro odborníky a proto je zde teď popisovat nebudu ale občas se k této problematice vrátím.