# Jak číst jídelní lístek

Jak psát jídelní lístek vás na stránkách Hostovky učit nemohou protože o to jsem se pokoušel na stránkách www.gastronews.cz, které jsou určeny více méně odborníkům v pohostinství, ale obávám se, že to tam nepadalo na úrodnou půdu.

Tvorbu jídelních lístků by měli učit na všech těch našich odborných či hotelových školách, ale podle mého názoru tomu moc času nevěnují protože ty české jídelní lístky jsou podle mě úplná katastrofa.

Není tajemstvím, že ty lístky opisuje jeden restauratér od druhého a to jíž od 50-90 let, takže se na nich za celou tu dobu k lepšímu nic nezměnilo, ba právě naopak.

Jsou sice výjimky, ale to se po 15 letech gastronomického temna také zdá být málo a tak trochu pozdě.

Proto si myslím, že by nebylo na škodu, aby se studenti Hostovky naučili ty naše archaické jídelní lístky číst.

## První dojem

První dojem, jako u všeho jiného je ten nejdůležitější a to nejenom dolem z desek které mohou být z různých materiálů ale v každém případě musí ladit s charakterem podniku, a musí být příjemné na omak.

Po prvém dojmu z desek byste jako studenti Hostovky měli zhodnotit:

* velikost (formát) jídelního lístku
* velikost písma
* kaligrafii
* grafickou úprava (fotografie)
* rozvržení gastronomických skupin
* počet gastronomických skupin
* počet jídel v jednotlivých gastronomických skupinách

## Gastronomické skupiny jídel

Gastronomické skupiny jsou první čím bychom se jako studenti Hostovky měli na jídelním lístku zabývat.

V prvé řadě bych ale chtěl upozornit na to, že gastronomické skupiny jídel a sled jídel v jakém jsou jídla podávána nemají s jídelním lístkem vůbec co společného.

Druh a počet gastronomických skupin a druh jídel v jednotlivých skupinách se liší od podniku k podniku.

Gastronomické skupiny a jejich sled na jídelních lístcích, tak jak se o tom v mnoha učebnicích ještě mluví, nemají už dávno svoji platnost ani u oficiálních státních banketů natožpak při moderní gastronomii.

Ani ti nejsofistikovanější hosté neočekávají na jídelních lístcích všechny gastronomické skupiny které existují, nehledě k tomu, že je ani neznají.

Jsou to hlavně nezkušení restauratéři kteří chtějí mít na svém jídelním lístku všechny gastronomické skupiny z obavy, že by některý host odešel v případě, že by se na jídelním lístku se všemi gastronomickými skupinami nesetkal.

No a jelikož o tvorbě jídelních lístků nebylo za posledních 50 let nic kloudného napsáno tak každý druhý restauratér prostě opíše z některé učebnice z roku zwei všechny skupiny které tam najde. Nakonec se ukáže, že jeho obavy jsou zbytečné. Praxe jak víme je totiž jiná.

Na tak zvaných "klasických" českých a slovenských jídelních lístcích, alespoň pokud já se pamatuji, najdete všechno co v knihách existuje jako studené předkrmy; teplé předkrmy; polévky, které navíc jsou někdy rozděleny na bílé a hnědé jako kdyby to průměrnému hostu něco říkalo, obzvláště když mezi bílými polévkami najdete i rajskou polévku, která podle těchto zastaralých teorií by měla mít vlastní skupinu červené polévky.

Jak ale vím, tak nikdo se nezabýval dokumentací toho která jídla se za rok neprodala třeba ani jednou, hlavní věc byla, že skupiny, které byly předepsané měly stále požadovaný sortiment jídel.

* Přípravy, náplně, polotovary
* Crudité, dipy
* Finger Foods (Snacks, jednohubky, tapas)
* Reliše, salsy
* Studené omáčky, drezinky
* Saláty
* Studené předkrmy
* Sandviče, wraps, pizzy
* Polévky, vývary
* Teplé omáčky
* Teplé předkrmy
* Maso
* Drůbež
* Zvěřina
* Ryby
* Plody moře
* Vaječná jídla
* Sýrová jídla
* Těstovinová jídla
* Moučná jídal
* Zeleninová jídla
* Bramborová jídla
* Obiloviny
* Kukuřičná jídla
* Rýžová jídla
* Luštěninová jídla
* Bezmasá a moučná jídla
* Ovoce
* Polotovary, hotová jídla
* Chléb, pečivo
* Dezerty
* Moučníky a cukrářské výrobky
* Zmrazené deserty
* Teplé nápoje
* Nealkoholické nápoje
* Pivo
* Víno
* Lihoviny
* Míšené nápoje
* Naše speciality
* a další.

Toto jsou tak nejčastěji rozeznávané gastronomické skupiny jídel a nápojů, které se ale dále mohou zařazovat do skupin jako jídla studené kuchyně, teplé kuchyně, hotovky, minutky, apod.,ale my se na těchto stránkách budeme postupně (ne v pořadí důležitosti) zabývat jen některými.

## Crudítés

Ve světě se chuťovkám říká všelijak jako například crudités, relishes, refreshments, snacks, chips a podobně.

Crudités je francouzský výraz který kupodivu nemá ještě český ekvivalent a tak se tomu zatím dá říkat chuťovky.

Američané nejsou tak cimprlich při používání cizích gastronomických výrazů a tak výrazem crutidités označují malé kousky čerstvé zeleniny, ve většině případů nakrájené na batonets, neboli na hranolky, ku kterým podávají různé husté omáčky, salsy a dipy, do kterých se zelenina namáčí.

V západních restauracích Crudité na jídelním lístků nenajdete. Většinou vám je přinesou ku stolu bez požádání na talířích nebo na mísách spolu s tak zvaným "dip" což je pikantní omáčka do které se crudité namáčí.

Crudités mají povzbudit chuť, ale to není hlavní důvod jejich podávání. Všechny výše vyjmenované chuťovky jsou na západě, pokud jsou již na stole nebo pokud vám je podají bez požádání, jsou "zadarmo" , to je nepsaný zákon.

Někde tomu říkají complimentary, někde on the house, což znamená "na dům" neboli, že jsou v ceně. V našich restauracích by se jim ale mělo říkat něco jako "chyták" nebo "podbaba". a nebo "překvapení".

Překvapení v tom smyslu, že při placení jste nemile překvapeni, že vám započítali nestydatou cenu za to, že jste si "zobli" z mandlí, oříšků a nebo pístácií které na stole byly ještě než jste přišli, nebo které vám na stůl přinesli bez požádání.

Tento ubohý a primitivní způsob šizení hostů je jen ukázkou toho jak zoufalí někteří naši restauratéři mohou být a vy jako studenti Hosovky byste si to neměli nechat líbit.

Crudités totiž nejsou chuťovky v pravém slova smyslu, jak by se někdo domníval, ale jen potraviny kterými si host má "naplnit" žaludek, tak zvané fillers, a které eventuálně povzbudí hosta k objednání drinku (koktejlu).

Crudités, stejně jako ten koktejl také mají hosta ?zabavit? během doby kdy čeká na objednané jídlo. Nemusím ale asi zdůrazňovat, že ten drink na dům již není. Za ten drink musíte zaplatit a mohu vás ubezpečit že v jeho ceně je právě již i to crudité.

Američtí restauratéři například vědí, že kdyby host po vypití dvou drinků odešel bez další konzumace, že mají jak se říká ?vyděláno? protože zisk na těchto drincích jim bohatě uhradí náklady na ty crudités a případně i na pečivo které k tomu host sní.

Crudités ale nemusí být jen zelenina. V sezoně můžeme stejně dobře podávat ovoce a mimo sezonu prostě nějakou pikantní salsu s kukuřičnými chipsy a pod.

## Minutky

Lépe řečeno jídla na objednávku je skupina u které bych se rád zastavil nejdříve.

Slovo minutka, jak jsem poznal, je v české republice úplné zaklínadlo (v Americe se tomu říká buzz word.)

Slyšel jsem, a stále ještě slyším, jak lidé říkají: "Pojďme tam, dělají tam dobré minutky" , nebo "Měli bychom si dát něco dobrého, něco jako minutku", nebo "pane vrchní děláte minutky?", a podobně, a pro mně to bylo něco nepochopitelného až do doby než jsem přišel na to, že je to jen z nedůvěry k hotovým jídlům u kterých není někdy jasné z čeho byly připraveny, a to jestli jsou čerstvé už se vůbec nedalo zjistit.

Také jsem dlouho nevěděl, proč každá minutka musí mít na stejném talíři tak zvanou "oblohu" a proč se minutky dávají v ČR na studené talíře, ale zdá se, že většině lidem to nevadí, a že jsou na to prostě zvyklí.

Pokud se jedná toho označení minutka, přesto, že se na to čeká někdy až půl hodiny, to se vyřešilo tím že se tomu teď někde říká "jídlo na objednávku".

Podle mně se sice i každé jiné jídlo nebo nápoj musí objednat, ale budiž, alespoň se tato jídla přeci jenom nějak liší od tak zvaných hotovek. Proč ale se lidé nechají na těchto minutkách dobrovolně po léta okrádat (nemám pro to bohužel jiné slovo) mi nejde do hlavy.

### Charakteristika jídel na objednávku

Minutky, tj. jídla na objednávku jsou dražší nežli hotová jídla a to údajně proto, že ve většině případů jsou připraveny z dražších, tak zvaných minutkových mas a vybraných, dražších druhů surovin.

Toto tvrzení je neopodstatněné, protože kupříkladu drůbež použitá na minutky je stejně drahá jako drůbež použitá i na hotová jídla, vepřové, telecí a některé části hovězího masa nakoupené za stejné ceny se používají i k přípravě hotových jídle, nemluvě o vnitřnostech jako jsou kupříkladu játra, která když jsou připravena jako minutka, mají až pětinásobné ziskové rozpětí.

Hamburger, který je příkladným representantem jídel na objednávku, se připravuje z toho nejlacinějšího masa a to vždy na objednávku a tak vlastně podle české teorie by měl být dražší.

Jídla na objednávku se dnes připravují i z těch nejlacinějších surovin jako je zelenina, vejce, těstoviny, uzeniny, atd. Do jaké skupiny jídel zařazují čeští restauratéři tyto "minutky?".

### Musí minutky být dražší než hotová jídla?

Minutky, chceme-li použít tento název, mohou být připraveny ve velmi krátkém čase a některé, jako například čínská jídla dokonce během několika vteřin, takže by se vlastně měly jmenovat "vteřinky". Tím pádem je spotřeba energie podstatně nižší nežli u hotových jídel. Tak proč jsou dražší?

Tvrzení, že jídla na objednávku musí přepravovat "minutkář" je také neopodstatněné.

Minutku naopak nemusí připravovat zkušený vyučený kuchař. Po krátkém zaškolení muže minutky a případně i sotýrovaná jídla připravit kde kdo.

Americké restaurace a řetězce rychlého občerstvení, kterým nelze upřít primát v množství jídel připravovaných na objednávku, dokáží během 2 nebo 3 dnů zaškolit i úplného laika. Tak proč jsou v Česku minutky dražší? Proč se nechají čeští hosté do nekonečna takto oblbovat?

U této příležitosti bych se s vámi rád podělil o velmi příhodnou historku...

## Superman Jim – případová studie

Krátce po příchodu do Spojených států amerických, jsem byl zaměstnán v Chicagu v jednom z nejlepších amerických steakhausů Black Hawk, což je restaurace ve které se v zásadě nepodává nic jiného než steaky - žádné hotovky- a hodně.

Asi 800 až 1000 ve všední den a kolem 2000 v sobotu a v neděli. Chtěl jsem se naučit jak se v Americe krájí steaky (což mimo jiné je téměř věda) a proto jsem tam přijal místo v řezničárně. Pracoval jsem tam s jedním německým řezníkem,se kterým jsem se díky mé druhé Muttersprache dobře domluvil a kterému budu do smrti vděčný, že jsem se mimo jiné od něj naučil jak bourat maso a jak krájet všechny ty americké steaky.

Chtěl jsem se ale také naučit, jak se ty steaky grilují, o čemž ještě dodnes mnoho kuchařů v Česku nemá ani páru, a tak jsem se k tomu chtěl nějak dostat.

Měli tam přímo v jídelně velký, asi 5ti metrový gril, na kterém pracoval 1 (slovy jeden) grillman (žádný kuchař). Jmenoval se Jim, ale já mu říkal "superman".

Byl nepředstavitelně tlustý, a nepředstavitelně černý a při tom grilování nepředstavitelně lehce tancoval kolem těch stovek steaků.

Nepřestavitelné navíc bylo to, že se u toho ani trošku nezapotil takže mi to všechno připadalo nepředstavitelně jednoduché.

Jim pracoval 6 dnů v týdnu a měl volno v pondělí, což byl ten nejslabší den, protože se podávalo jen asi 600 steaků. O jeho volnu ho vždy někdo střídal a tak mi dali možnost na tom grilu pracovat. Jim mně asi dva nebo tři večery v mém volném čase (to je Amerika) zaučoval tak, že jsem pracoval s ním, až prostě jednoho dne jsem u toho grilu byl sám.

Ani se neptejte co to bylo za katastrofu. Mohl z toho být mezinárodní konflikt protože mně ti číšníci div neukamenovali. Bylo jich asi 15 a tak si umíte představit jak to vypadalo, když krátce po otevření mi tam začali házet bloky s objednávkami.

K jednomu stolu 6 steaků, ku druhému 10, k dalšímu 4 nebo 2, no prostě hrnulo se to na mně jak u Verdunu, takže nemáte zdání jak jsem z toho byl vyjukaný. Přitom jeden stejk měl být medium rare, druhý rare, jiný zas well done, zkrátka a dobře, vůbec jsem se v tom nevyznal.

Ani jsem nestačil ty steaky všechny dát na gril a už ti číšníci byli zpátky pro své Steaky.

Snažil jsem se si zapamatovat jak který steak má být udělaný, ale ani kdybych měl dvojité IQ než jaké mám, tak bych to nezvládl, nehledě k tomu, že jak jsem později poznal to byla blbost první třídy. Bylo to prostě nad mé síly.

Po skončení večera, mi zbylo asi 50 steaků které mi ti číšníci přišli hodit na hlavu protože nebyly propečené tak jak si to objednali. Dávali mi jména že ještě do dneška se mi nepodařilo rozluštit co ta jména vůbec znamenala a mohu vám říci, že bych se býval raději neviděl.

No, trvalo mi asi 4 pondělky než jsem vůbec tak trošku obstál a to jen díky tomu, že jsem nakonec pochopil jak to ten Jim vlastne dělal, že vyexpedoval za večer sám až 1000 steaků a všechny perfektně grilované a žádné vrácené.

Nedalo mi to totiž spát a proto jsem se šel ještě jednou podívat jak to Jim dělá a přitom jsem rozluštil jeho tajemství - Superman Jim, přesto že mu bylo už asi 50 let, nebyl žádný superman protože neuměl ani číst!

Číšníci mu museli každou objednávku přečíst, ale aby moc nezdržovali provoz, tak jenom ty druhy steaků, bez toho jak má který být propečený, a v tom je to tajemství.

Jim, tak jak mu to ti číšníci hlásili házel ty steaky na gril, takže v některých okamžicích měl na grilu 100 až 120 Steaků.

Měl na tom grilu nastavené teploty tak, že část grilu byla jen vlažná a tam prostě přendal ty steaky které byly už oblanžírované nebo hotové. No, a zbytek je už jednoduchý.

Když se po několika minutách ti první číšníci vrátili, aby si vyzvedli svoji objednávku, tak museli na výdejní pult položit tolik horkých talířů (to je Amerika) kolik měli objednaných steaků a Jimovi museli nahlas říci jaké steaky chtějí a jak je chtějí mít udělané jako např.: 1 filé mignon medium rare, 1 newyorský stejk medium, 1 châteaubriand medium rare, 1 hamburger well done, atd.

Jim ty steaky bral z grilu podle jejich "vnitřní teploty" (tak se tomu totiž říká). Proto všechny steaky které měly být well done (hodně propečené), medium well (částečně propečené) a eventuelně steaky které měly být udělané medium (růžové), přendal na rozpálenou část grilu.

Mezitím steaky které měly být medium rare, a které přendal na rozpálenou část grilu byly vlastně dodělané na požadovanou teplotu a tak je také přendal na talíře a to je celé tajemství.

Vydání steaků jednomu číšníkovi, i když jich měl třeba deset, nesmělo trvat více než minutu.

Já jsem se nikdy nepropracoval k takové profesionalitě jakou měl Superman Jim, ale těch 600 steaků jsem pak už každé pondělí zvládl ?v pohodě?. What a counry!

Jestli mi nevěříte, tak kupte někde 600 steaků a vyzkoušejte mně.