

# TRENDY V GASTRONOMII A MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

- Současné trendy v české gastronomii korespondují s vývojem ve společnosti
- Týmová práce
- Zapojení do procesu každého člena týmu - chuť
- Jedinečnost

# Gastronomické styly



# SOUS VIDE

- Jakákoliv surovina
- Výraz sous vide znamená
- =

# SOUS VIDE

- Vakuové zabalení přináší několik výhod:

# SOUS VIDE

- Základní formy sous vide

# SOUS VIDE

- a) Cook-hold nebo cook-serve

# SOUS VIDE

- b) Cook-chiled nebo cook-freeze



# FINGER FOOD

anglický výraz

=

# FINGER FOOD

- Mezi finger food patří:

# FINGER FOOD

- Servírování:
- Lze je podávat:

# FRONTCOOKING

- Jedná se o technologii přípravy pokrmů
  
- Frontcooking může mít několik podob:

# FRONTCOOKING

- Otevřená kuchyně

# FRONTCOOKING

- Chief Table

# FRONTCOOKING

- Klasický frontcooking

# FRONTCOOKING

- Fine dining



# FOODSTYLING

□ = třešnička na dortu kuchařovy práce

# PLATING

- =
- Individuální záležitost kuchaře = rukopis
- Stejné úsilí jak samotná příprava jídla

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Amuse bouche

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Bio Foods

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Convenience Foods

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Ethno Foods

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Fast Foods

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Functional Food



# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Fun Food a Fancy Food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Fusion cuisine

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Hand Held Food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Instinkt Food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Junk Food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Lego food, puzzle food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Novel Food

# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Slow Food



# FOODSTYLING

- Terminologie:
  - Wellness food

# JEDLÉ KVĚTY PŘI FOODSTYLING



- Mezi nejedlé patří květy:

# JEDLÉ KVĚTY

- Květy můžeme používat k jídlu v podobě
- Lze užít všechny květy, které:

# JEDLÉ KVĚTY

- Květy používáme:
- Nikdy :
- Květ je dekorační sám o sobě, zároveň má zajímavou chuť

# FOOD CARVING

- = originální kuchařská technika
- Ovoce i zelenina se:

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Food science

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Nepochopení a mylné domněnky

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Základní pojmy



# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Sterifikace

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Espumas

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Jedlé fólie

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Šokové mrazení

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Molekulární mixologie

# MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE



- Flauto Mojito - bagetka

□ DOTAZY?

□ **DĚKUJI VÁM A POZORNOST**