V této přetrvávající hektické době náročné na čas se, jak všichni víme, do popředí čím dál více dostává trend (i když řekněme upřímně, ne až tak lidskému zdraví prospěšný) – dokázat se rychle zasytit a pak pokračovat ve svém „kolotoči“ denních povinností.

RYCHLÉ OBČERSTVENÍ OČIMA PEKAŘE JACHA

Muffiny

Možností se v tomto směru nabízí hned několik, ať už se jedná o kamenné „fast foody“ či různá mobilní občerstvení, nacházející se přímo na ulici. Samozřejmě v těchto jednoduchých občerstveních není taková možnost široké nabídky oproti stálým obchodům rychlého občerstvení.

S postupem času se jejich nabídka rozšiřuje (a to geometrickou řadou) o různé druhy nápojů jak teplých, tak i studených. Jen v krátkosti můžeme zmínit různé druhy čajů od klasických až po speciální nabídku čajů pečených, dále pak opravdu širokou nabídku káv s kofeinem či bez, café laté, capuccino, café machiato a samozřejmostí jsou nealko nápoje a ovocné džusy s různým podílem 100% ovocné šťávy. K těmto zmiňovaným nápojům, které si má možnost zákazník zakoupit, patří široký sortiment jídel, zákusků či pečiva.

Snad každý se zákazníků si dá rovnítko, fast food = hamburger. Jenže ani to dnes zdaleka neplatí. Fast foody, které by dnes měly v nabídce jen tento produkt ať již v různých obměnách co se týká obsahu, by neměly dlouhého trvání v konkurenci.

Nabídku v rychlém občerstvení můžeme rozdělit na dva druhy:
- **sladké pečivo**, které v kombinaci už se zmiňovanými nápoji je vhodné konzumovat ráno, kdy pro dobré fungování je nutné tělo zasytit cukry
- **pečivo běžné** a **speciální**.

Do segmentu sladkého pečiva můžeme zařadit **výtečný LIKÉROVÝ KOLÁČEK** = sladká tvarohová bulka s tukovým likérovým krémem a višňovou náplní pozn. (tento produkt je výsledkem vývoje receptury firmy Pfahnl Backmittel Litomyšl).Koláček byl také jako novinka nejúspěšnější mezi našimi produkty na letošním MBK v Brně.
Šťavnaté Muffiny – (dnes si razí cestu hlavně u teenagerů) světlé i tmavé.
Křupavé Croissanty – které mohou rychlá občerstvení nabízet buď ve sladkýc,h nebo slaných variantách.
Lahodný Vídeňský koláč – třená litá hmota se na povrchu ozdobí kiwi a likérovou náplní a posype se máslovou drobenkou.
Voňavý Máslový koláč – sladké těsto s podílem 11% sušeného másla v těstě na povrchu zdobený Kaltkrémem a zasypaný jemně cukrem a mandlemi.

V segmentu běžného a speciálního pečiva

Likérový koláček

Vídeňský koláč

Máslový koláč

Americká pizza

Kaiserky

Ciabatty, bagety

mohou rychlá občerstvení mít v nabídce například:
Obložené **kaiserky, ciabaty, tousty, bagety**. Všechny tyto vyjmenované druhy mají široké možnosti a kombinace, co se týká plnění jak masem, zeleninou či dresingy.
Samostatnou kapitolou jsou **langoše** – tento původně maďarský výrobek zdomácněl v podstatě v celé Evropě. Mouka, voda, vejce, trochu cukru a špetka soli, vytvarovat těsto do kruhu a po usmažení dozdobit česnekem, sýrem, tatarkou, kečupem a žaludek bude určitě spokojen. Samozřejmě ho lze také pomazat nutelou či marmeládou.
Americká pizza, kterou mají v nabídce rychlá občerstvení, je na rozdíl od italské pizzy vyšší díky větší vrstvě těsta a většinou se vyrábí a peče na plechách, na kterých se po upečení krájí.
Hot –dog je pečivo větší gramáže oproti běžnému rohlíku, většinou 60–70g, a základem je vždy párek. Další je na fantazii prodejce, čím tento výrobek doplní.

Párek v rohlíku – již sám název napovídá, že jde o zcela jednoduchý výrobek, kdy do napíchnutého rohlíku se zasune párek a dle přání zákazníka se doplní hořčice či kečup.
V nabídce občerstvení nalezneme také **Anglický rohlík** – je to rohlík s anglickou slaninou položenou napříč rohlíkem. Zde je nutno podotknout, že tento výrobek se může nabízet pouze jako finální produkt bez dohotovení obsluhou občerstvení.
Sortiment rychlého občerstvení může rovněž doplnit **Hamka** z listového či kynutého těsta plněná buď naslano, nebo nasladko. Je to obdoba Fornetti výrobků.
Tento výčet nabídky rychlého občerstvení bych uzavřel posledním produktem **Chlebová miska**, která je nabízena spíše u příležitosti různých akcí, rautů či oslav.
Poznámka autora: nejlíp chutná se segedínským gulášem. To pak je jak říkají Němci ECHT GOLD.

Takže, pane Havlíčku a paní doktorko Cajthamlová přeji i Vám dobrou chuť jakožto všem čtenářům tohoto článku.

Jan Jach
Cukrář – pekař firmy Pfahnl Backmittel, spol. s r.o.

Croissant

Toast, hamburger

PFAHNL
NOVÉ PERSPEKTIVY

Anglický rohlík

Hamky

Polévka v chlebu