

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	III/22	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_82
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 1
Datum vytvoření:	4.9.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Předběžná příprava potravin živočišného původu
Předmět:	Technologie
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se naučí správně opracovávat potraviny před tepelnou úpravou, naučí se používat vhodné a kvalitní nádobí a náčiní, neplýtvat potravinami.



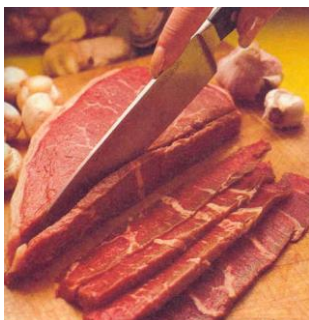
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předběžná příprava potravin živočišného původu

Předběžná příprava masa jatečných zvířat

- 1. Dělení masa** – v celých kusech (králíčí, skopové)
dělené na půlky (vepřové, hovězí)
dělené na čtvrtě (hovězí)
dělené na části podle jakostních tříd (kýta, plec, pečeně atd)
- 2. Odležení masa (zrání)** – pro kuchyňskou úpravu musí být maso odležené (1 až 2 dny),
mění se chuť, vůně, je křehčí, šťavnatější
- 3. Vykostňování** – oddělení masa od kostí, kosti hladké bez zbytků masa, svaly neporušené
- 4. Omývání** – pod tekoucí vodou
- 5. Dělení (krájení) na porce** – na kusy (vaření, pečení hmotnost 1,5 až 2 kg
na porce (řízky, plátky, přes vlákna porce 100 – 150 g)
na kostky (přes vlákno, 1 porce = 4 kusy - 100 g)
- 6. Odblaňování** – očistit od blan, zabraňují měknutí masa, při tepelné úpravě smrštění
- 7. Naklepávání** – řízky, roštěnky, plátky, naklepáváme od středu, okraje nařízneme
- 8. Mletí** – používáme méně jakostní maso, meleme těsně před tepelnou úpravou
- 9. Škrábání** – náročné, používá se při výrobě jakostních výrobků z masa
- 10. Protýkání (špikování)** – špikujeme málo tučná masa (slaninou, zeleninou, uzeninou)
- 11. Plnění masa** – a) plnění vcelku – kapsa, roláda
b) plněná porcovaná masa – závitky, řízky

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Předběžná příprava drůbeže

1. Zabíjení
2. Čištění a škubání
3. Kuchání
4. Formování (drezírování) – přivázat křídýlka, svázat nožičky
5. Porcování



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předběžná příprava zvěřiny

1. Vyvržení
2. Odležení
3. Stažení kůže, odstranění peří
4. Porcování

Předběžná příprava ryb

1. Zabíjení – uchopit do utěrky, omráčit, přeříznout páteř
2. Čištění – oškrábat šupiny od ocasu k hlavě
3. Kuchání - rozříznout břišní dutinu, vyjmout vnitřnosti
4. Dělení na porce – malé vcelku
větší na půlky, podkovy





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

1. Jak předběžně upravujeme maso jatečných zvířat:

.....
.....

2. Jak porcujeme jatečné maso:

.....
.....

3. Jaké maso naklepáváme (jak naporcované):

.....
.....

4. Jak předběžně upravujeme drůbež:

.....
.....

5. Jak předběžně upravujeme zvěřinu:

.....
.....

6. Jak porcujeme ryby:

.....
.....



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST – řešení

1. Jak předběžně upravujeme maso jatečných zvířat:

Dělení, odležení, vykostování, omývání, dělení na porce, odblaňování, naklepávání, mletí, škrábání, protýkání, plnění

2. Jak porcujeme jatečné maso:

Na kusy (1.5 až 2 kg), porce (plátky, řízky), kostky

3. Jaké maso naklepáváme (jak naporcované):

Řízky, plátky, roštěnky

4. Jak předběžně upravujeme drůbež:

Zabíjení

Čištění a škubání

Kuchání

Formování (drezírování) – přivázat křidýlka, svázat nožičky

Porcování

5. Jak předběžně upravujeme zvěřinu:

Vyvržení

Odležení

Stažení kůže, odstranění peří

Porcování

6. Jak porcujeme ryby:

Větší na půlky, podkovy



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použité zdroje

Autorka Alena Šindelková, Technologie 1. díl učebnice pro odborná učiliště, obor kuchařské práce
Nakladatelství PARTA, vydáno 2001

<http://diskuse.gastronews.cz/kuchyne/rumpsteak-1>

<http://www.ceskamasna.cz/maso/veprove-maso/v-maso-krajene-kostky-chl.html>

<http://zena.centrum.cz/bydleni/interiery/clanek.phtml?id=752353>

<http://www.maso-jakub.cz/drubez-chlazena>

http://black-knives.com/recenze/11-2011/index_files/66.jpg

<http://www.nagrilu.cz/2008/06/12/kuchynska-uprava-ryb-pred-grilovanim/>

<http://www.receptar.net/ostatni/523-jak-zabit-a-zpracovat-kapra.html>

<http://www.receptar.net/ostatni/523-jak-zabit-a-zpracovat-kapra.html>