

MASO A JEHO ZPRACOVÁNÍ

Charakteristika masa

Za maso považujeme všechny čerstvé nebo konzervované požitelné části jatečných zvířat, drůbeže, ryb, zvěřiny, které se používají k výživě člověka. Maso obsahuje bílkoviny, tuky, sacharidy, glykogen, minerální látky (fosfor, vápník, železo, sodík, draslík), vitamíny (B, A, D)

Druhy jatečného masa

- hovězí (kráva, býk, vůl, jalovice)
- telecí
- vepřové (vepř, prasnice, kanec, sele, podsvinče)
- skopové, jehněčí, kůzlečí, kozí
- koňské

Veškeré maso je nutné podle zákona podrobit veterinární kontrole. Před porážkou i po porážce.

Značení masa

Poživatelné kruhem.

Podmíněně požitelné dvojitým kruhem.

Nepoživatelné trojúhelníkem.

http://www.farmaurekyorlice.cz/index.php?Itemid=13&view=article&option=com_content&id=5 (23. 2. 2012)



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

HOVĚZÍ MASO

Charakteristika

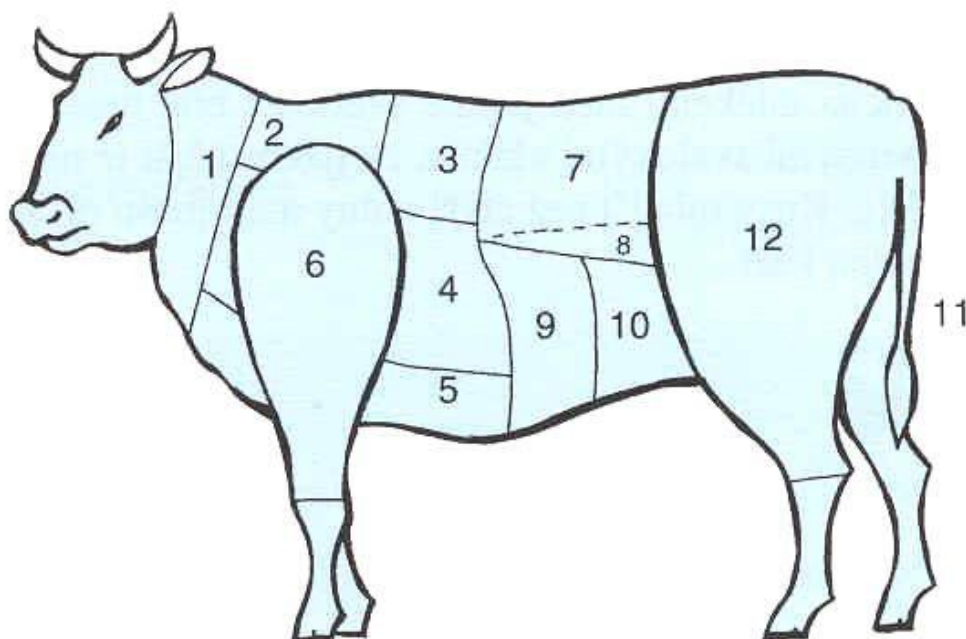
Hovězí maso řadíme mezi masa jatečných zvířat. Má cihlovou až červenohnědou barvu, jemná vlákna a je rovnoměrně prorostlé tukem. Patří k biologicky nejhodnotnějším druhům masa. Maso získáváme z jalovic, krav, býků a volů.

Pro kuchařské účely je nejvhodnější maso z kusů starých 18 měsíců.

Dělení hovězího masa

Hovězí maso dělíme mezi 7. a 8. žebrem na přední a zadní čtvrt.

- *maso přední s kostí a bez kosti* - hrudí, žebra, bok, podplečí, krk, kližky, pupek (vyžaduje delší tepelnou úpravu)
- *maso zadní* – plec, kýta, svíčková, nízký a vysoký roštěnec - je kvalitnější (umožňuje kratší tepelnou úpravu)



1 krk – 2 podplečí – 3 vysoký roštěnec -4 žebra – 5 hrudí – 6 plec - 7 roštěnec – 8 svíčková – 9 žebro – 10 pupek – 11 oháňka 12 kýta

Použití jednotlivých částí v kuchyni

Krk – na guláše a do sekané

Podplečí – šťavnaté, vhodné k dušení

Vysoký roštěnec – na dušení

Žebro vysoké – na vaření

Hrudí – na vaření

Plec – na dušení a pečení

Nízký roštěnec – šťavnatý, k rychlému opékání na minutky, na anglický způsob pečení

Svíčková – nejjakostnější maso, k přípravě minutek – bifteků, řezů, k pečení celého kusu i po anglicku

Zadní žebro – na vaření

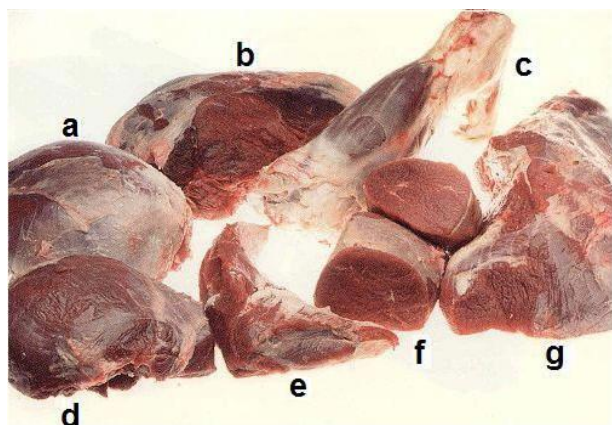
Pupek (bok) – na vaření

Oháňka – na polévku

Kýta – na pečení a dušení v celku nebo se tvaruje na plátky, závitky, rolády

Kližky – na guláše

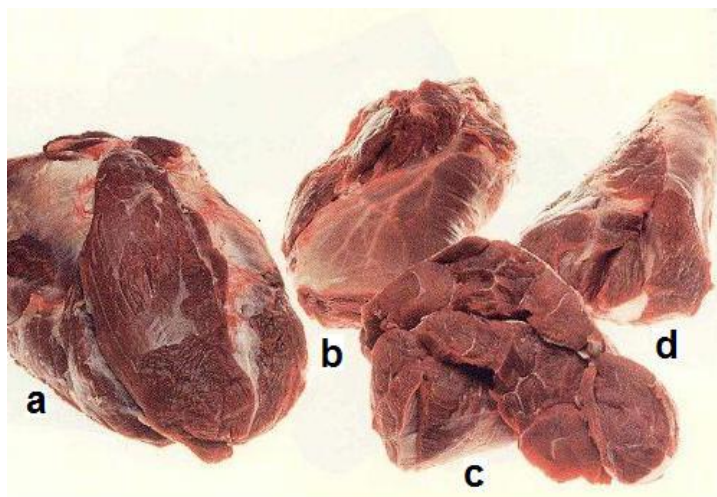
http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/12rocnik/0pripravahov.htm (23. 2. 2012)



Hovězí zadní

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/12rocnik/Opripravahov.htm (23. 2. 2012)



Hovězí přední

Vaření hovězího masa

1. **kvalitní vývar** – maso vkládáme do studené vody, maso je suché, méně chutné
2. **kvalitní maso (k omáčkám)** – maso vkládáme do vroucí vody, sražené bílkoviny vytvoří na povrchu ochrannou vrstvu, ta omezuje vyluhování cenných látek z masa

Zásady pro vaření masa

- vaříme kusy o hmotnosti 1 500 g-2000 g
- maso se nesmí vařit rychlým varem
- doba potřebná k uvaření masa se nesmí zbytečně prodlužovat
- do masa zbytečně nepícháme
- používáme pouze kvalitní přísady

Dušení hovězího masa

Používáme – kýtu, plec, roštěnec

maso porcované – plátky (roštěnky, filé, závitky)

maso krájené nadrobno – kostky, nudličky (guláše)

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Hovězí pečeně – zadní hovězí 1000g – 1500 g

Maso opečeme, dusíme na základu, šťávu zahustíme, provaříme, přecedíme, dochutíme

<http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/210562221900018/?deid=1137&recept=792> (23.2-2012)

<http://www.zenyprozeny.cz/art/714-svickova-na-smetane/> (23. 2. 2012)



Znojemská pečeně



Hovězí svíčková pečeně

Plněné hovězí pečeně – kapsa, roláda

<http://kastrulek-recepty.blog.cz/galerie/hovezi-maso/obrazek/66278859> (23. 2. 2012)



Hovězí roláda

Porcovaná masa

Plátky (roštěnec, kýta)- nakrájíme přes vlákno, naklepeme, nasekneme, opečeme

Roštěná přírodní, Roštěná na žampionech, Roštěná na smetaně, Roštěná na paprice

http://www.czechtourism.cz/ochutnejte_ceskou_republiku/recepty/hlavni-jidla/hovezi-rostena-na-cesneku-se-spenatem-a-bramborovym-knedlikem.html (23. 2. 2012)



Hovězí roštěná

Plněná porcovaná masa – závitky

Používáme zadní hovězí, nakrájíme plátky přes vlákno, naklepeme, osolíme, okořeníme, naplníme, upevníme jehlou, opečeme, dusíme na základu

<http://www.toprecepty.cz/recept/24678-hospodsky-spanelsky-ptacek-podle-receptur-teplych-pokrmu/> (23. 2. 2012)



Španělský ptáček

Autor: Eliza

toprecepty.cz

Masa krájená nadrobno

Používáme přední hovězí, maso nakrájíme na kostky, opečeme, dusíme na cibulovém základě, podléváme, zahustíme

Hovězí guláš, Maďarský guláš, Hovězí maso na pepři

[http://www.tradicnirecepty.cz/gulas/recept-hovezi-gulas/\(23.2.2012\)](http://www.tradicnirecepty.cz/gulas/recept-hovezi-gulas/(23.2.2012))



Hovězí guláš

Pečení hovězího masa

Používáme – roštěnec, svíčkovou, kýtu

Upravujeme – vcelku (na anglický způsob, v troubě)

masa porcovaná – minutky

Pečení na anglický způsob

Používáme – roštěnec

Vlastnosti pokrmu při úpravě na anglický způsob

- růžové zbarvení vnitřní části pokrmu

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- šťavnatost
- křehkost
- výrazná chuť

Příprava – maso omyjeme, osolíme, opeříme, potřeme olejem, necháme odležet (2 – 3 hodiny), zprudka opečeme, ve vyhřáté troubě zvolna dopečeme, vnitřní teplota nesmí přesáhnout 60 ° C, při vyšších teplotách ztrácí maso své charakteristické růžové zbarvení a získává tmavé zbarvení, maso přitom ztrácí křehkost a šťavnatost.

Na anglický způsob zásadně neupravujeme vepřové maso.

http://lukehoney.typepad.com/the_greasy_spoon/2007/10/roast-beef-and-.html (23. 2. 2012)



Anglický způsob pečení

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Hovězí vnitřnosti

Vnitřnosti mají vysokou biologickou hodnotu.

Druhy – játra, žaludky (dršťky) srdce, ledviny, jazyk, vemínko, býčí žlázy

Tepelné úpravy – vaření, zadělávání, dušení, smažení

http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/pv/maso/vnitřnosti.html (23.2.2012)



hovězí srdce



Hovězí játra

Hovězí srdce

<http://www.potravinodomu.cz/produkt/14129-HOVEZI-DRSTKY-cerstve-cca-1kg/index.htm> (23. 2. 2012)



Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VEPŘOVÉ MASO

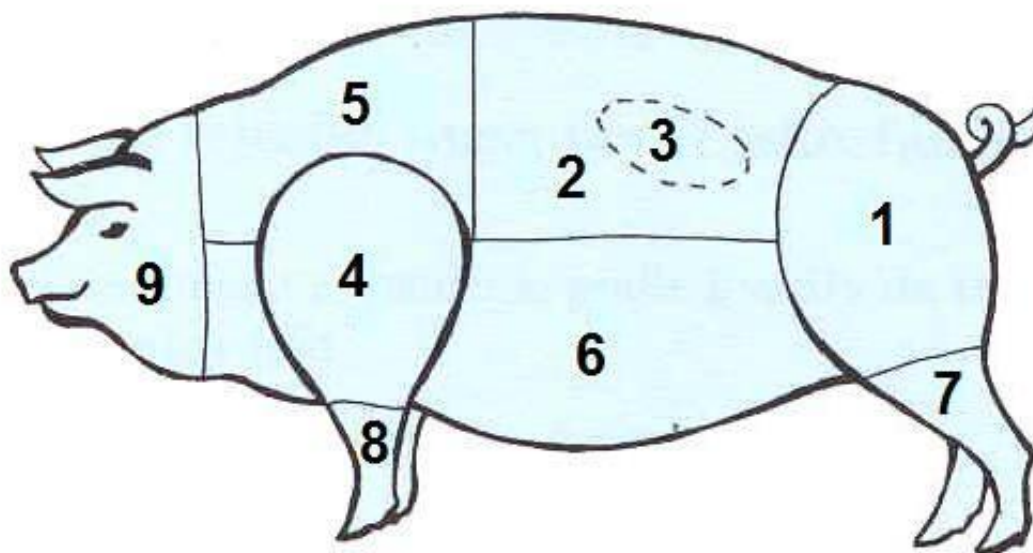
Charakteristika

Vepřové maso má růžovou až světle červenou barvu, některé části jsou tmavočervené. Maso je měkké jemnozrnné a prorostlé tukem. Protože má větší obsah tuku je energeticky hodnotné, hůře stravitelné. Chuť a kvalita masa je závislá na věku a způsobu krmení zvířete. Nejlepší maso je z očních kusů, o hmotnosti asi 80 – 110 kg. Maso ze starých kusů má tuhá vlákna.

Tepelná úprava vepřového masa je kratší než u hovězího masa.

Dělení vepřového masa

http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/12rocnik/00vyznam.htm (23. 2. 2012)



1 kýta – 2 pečeně – 3 panenská svíčková – 4 plec – 5 krkovice – 6 bůček – 7,8 koleno – 9 hlava



Vepřové maso

č.výrobku : VV005



Vepřové řízky - plátky

Popis : přes vlákno nakrájené plátky z kýty

Použití : vhodné k přípravě minutek plátků nebo řízků

Trvanlivost a skladování : teplota skladování do 3°C, doba spotřeby v neporušeném obalu je 10 dnů od výroby a je vyznačena na obalu.

č.výrobku : VV010



Plec s kostí a nohou

Popis : přední noha s kostí a nohou

Použití : maso z plece vhodné k pečení, vaření, dušení

Trvanlivost a skladování : teplota skladování do 3°C, doba spotřeby v neporušeném obalu je 10 dnů od výroby a je vyznačena na obalu.

č.výrobku : VV011



Gastro plec bez kosti

Popis : vykostěné plece včetně masa z kolen bez kůže a povrchového tuku

Použití : vhodné k pečení, vaření a dušení

Trvanlivost a skladování : teplota skladování do 3°C, doba spotřeby v neporušeném obalu je 10 dnů od výroby a je vyznačena na obalu.

č.výrobku : VV012



Plec výběrová úprava

Popis : kvalitní maso z plece bez masa z kolen bez kůže a povrchového tuku

Použití : vhodné k pečení, vaření a dušení

Trvanlivost a skladování : teplota skladování do 3°C, doba spotřeby v neporušeném obalu je 10 dnů od výroby a je vyznačena na obalu.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použití jednotlivých částí v kuchyni

Kýta-minutky (řízky, medailónky, filé), pečení, dušení, smažení

plec-mleté úpravy, dušení, rizota, ragú

ledvina-žebra - pečení, dušení, minutky

krk- na pečení karbanátek - pečení, mleté úpravy

hrudí- pečení, plnění, vaření, zadělávání, dušení

pupek -pečení, plnění, dušení, mleté úpravy

kolínka -vaření, dušení, pečení

nožičky -vaření, na rosoly

Vaření vepřového masa

Používáme – hlavu, lalok, kolena, nožičky, bok

Příprava – maso vkládáme do vroucí vody, osolené, s cibulí, kořením, vaříme pomalu

Použití vývaru – bílé polévky, podlévání a zalévání dušených a pečených pokrmů

Ovarová hlava, Ovarové koleno

Dušení vepřového masa

Používáme – kýtu, plec, pečení, bůček, kolena

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava – dusíme vcelku, plátky, kostky, můžeme plnit (rolády, závitky), maso opečeme, dusíme na základech, zahušťujeme, přecedíme, dochucujeme, zjemňujeme

Vepřový guláš, Vepřová kýta (plec) dušená na paprice, Segedínský guláš

<http://www.akcniceny.cz/detail/segedinsky-gulas-special-houskovy-knedlik-694222/> (23. 2. 2012)

<http://zena-in.cz/clanek/gulas-bez-michani/kategorie/maso-a-ryby> (23. 2. 2012)



Segedínský guláš



Vepřový guláš

Pečení vepřového masa

Používáme – kýtu, pečení, panenskou svíčkovou, plec, kolena, bok

Příprava – pečeme vcelku, krájené na kostky, plátky, můžeme plnit (kapsy, rolády, závitky), okořeníme, pečeme na rozsekaných kostech, podléváme, přeléváme, maso obracíme, šťávu zahušťujeme

Maso pečené s kůží maso položíme do pekáče kůží dolů a obracíme až částečném změknutí. Kůži i s vrstvou sádla nakrojíme.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vepřová pečeně, Vepřový bůček pečený, Moravský vrabec, Vepřové výpečky,
Vepřový bůček nadívaný, Vepřové koleno pečené po selsku

<http://www.farma-obchod.cz/veprova-pecene> (23. 2. 2012)



<http://prostreno.bety.cz/recepty/821/Veprova-pecene-s-koriandrem> (23. 2. 2012)

Vepřová pečeně

http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/recenze-pana-cuketky/proklate-draha-vyhlidka_68340.html (23. 2. 2012)



<http://konirna.eu/cs/akce/25.php?PHPSESSID=cd3o64bl4ujplbtjpkdsk82vq7> (23. 2. 2012)

Moravský vrabec

Pečené vepřové koleno

Smažení vepřového masa

Používáme – kýtu, pečení, krkovic

Příprava – maso nakrájíme přes vlákno na plátky, nasekneme okraje, naklepeme, obalujeme, smažíme na rozpáleném tuku.

Vepřový řízek

[http://www.webareal.cz/all-in_pokershop/eshop/2-1-CATERING-DOVOZ-DO-DOMU/31-2-Oblozene-misy \(23. 2. 2012\)](http://www.webareal.cz/all-in_pokershop/eshop/2-1-CATERING-DOVOZ-DO-DOMU/31-2-Oblozene-misy (23. 2. 2012))



Vepřový řízek

Vepřové hody

Tímto názvem označujeme tradiční pokrmy české kuchyně, které se připravovaly při zabijačce.

Výrobky vepřových hodů

Ovarové maso, tlačěnka, jitrnice, jelita, huspenina, prejt, zabijačková polévka

<http://cms.sporthotelkurzovni.cz/www/cl-80970/3-gastronomie/> (23. 2. 2012)

<http://www.horydoly.cz/vypsat.php?id=11984> (23. 2. 2012)



Vepřové hody

Vepřové vnitřnosti

Druhy – játra, srdce, mozeček, ledviny, jazyk, plíce, slezina,

Tepelná úprava – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení

Vepřový jazyk vařený, Vepřové plíčky na smetaně, Vepřová játra na cibulce, Vepřový jazyk smažený

<http://www.potravinymodu.cz/produkt/14209-VEPROVA-JATRA-chlazena-cca-1kg/index.htm> (23. 2. 2012)



<http://www.restaurantbacardi.cz/jatra/grilovana-veprova-jatra-na-salveji-a-cervenem-vine> (23. 2. 2012) Vepřová játra

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<http://www.dobrafarma.cz/zbozi.php?zbozi=144> (23. 2. 2012)

<http://www.mimibazar.cz/recept.php?id=50571> (23. 2. 2012)



Vepřové srdce

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

DRŮBEŽ

Charakteristika

Maso je křehké, jemné, biologicky hodnotné, dietní.

Dělení

1. **Hrabavá** – kuře, krocan, krůta, slepice, perlička, kohout, kapoun, pulard
2. **Vodní** – kachna, husa
3. **Holub**

Použití drůbežího masa v kuchyni

- na trh se dodává odborně zabitá a opracovaná
- čerstvě zabitá, chlazená, mražená, vcelku, půlky, čtvrtky, prsa, stehna
- zmraženou zvolna necháme rozmraznout
- drůbež vcelku můžeme nadívat
- upravujeme všemi tepelnými úpravami
- požíváme i vnitřnosti

Vaření drůbeže

Používáme starší kusy.

Připravujeme – vývar (polévky), zadělávaná drůbež

Dušení drůbeže

Příprava: dusíme na základech, na tuku

Šťávu zahušťujeme

- bez zahuštění
- zaprášením moukou
- zasmažkou
- nasucho opraženou moukou

<http://www.foodex.cz/cz/hotova-jidla-a-gastronomicke-dopluky/hotova-jidla/tradicni-kuchyne/kure-na-paprice-s-ryzi>

[http://prostreno.bety.cz/recepty/1277/Dusene-kure \(27.2.2012\)](http://prostreno.bety.cz/recepty/1277/Dusene-kure%20(27.2.2012))



Kuře na paprice



Dušené kuře

Pečení drůbeže

Příprava – před pečením formujeme (drezírujeme), porcujeme, protýkáme, plníme nádivkou

Nádivku plníme

- do dutiny břišní
- pod kůží na prsou
- do dutiny po volátku

Příprava žemlové nádivky – nakrájenou žemli zvlhčíme mlékem, přidáme máslo, žloutky, sůl, muškátový květ, petrželovou nať, našlehaný bílek

Pečení – na tuku, s cibulí, s kořením, podléváme, přeléváme, šťávu zahušťujeme, zjemňujeme, pečeme na pánvi, na rožni, na roštu

<http://vareni.blogspot.com/2010/06/pecene-kure-s-nadivkou.html>(27.2.2012)



Pečené kuře

Pečená husa

Smažení drůbeže

Příprava - před smažením můžeme naporcované kuře blanšírovat, obalovat (trojobal, těstíčko), smažíme na rozpáleném oleji, připravujeme vždy na objednávku

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<http://www.recepty-na-dobroty.cz/recept/6381-kureci-kridelka-smazena.html> (27.2.2012)

<http://recepty.blesk.cz/clanek/recepty/1488/kureci-rizek-s-prekvapenim.html> (27.2.2012)



Smažená kuřecí křídla



Smažený plněný kuřecí řízek

Drůbeží vnitřnosti

Druhy – játra, srdce, žaludky

Příprava – vařením, zaděláváním, dušením, pečením, minutková úprava

<http://www.toprecepty.cz/recept/2211-drubezi-jatra-na-cibulce/http://www.toprecepty.cz/recept/2211-drubezi-jatra-na-cibulce/> (27.2.2012)

<http://www.novinky.cz/zena/zdravi/150231-husa-je-tradici-kralovnou-posvicenske-tabule.html> (27.2.2012)



Autor: Merylas

toprecepty.cz

Kuřecí játra



Husí žaludky na smetaně s liškami

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

RYBY

Charakteristika

Maso z ryb je biologicky hodnotné, málo tučné, lehce stravitelné, dietní, jemné, křehké. Obsahuje větší množství vody, proto se musí rychle zpracovat (kazí se).

Čerstvě zabitá ryba má jasné vypouklé oči, nezabahněné šupiny a žábry, ty jsou sytě červené, příklopy žáber jsou pevně zavřené. Maso je při tlaku prstem tuhé a pružné. Rybí tělo je pokryto ochranným hlenem.

Dělení ryb

1. Sladkovodní ryby – kapr, lín, úhoř, pstruh, candát, sumec, amur, štika



Kapr



Lín



Amur



Tolstolobik



Okoun



Candát



Štika



Sumec



Úhoř



Pstruh



Siven



Jeseter



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

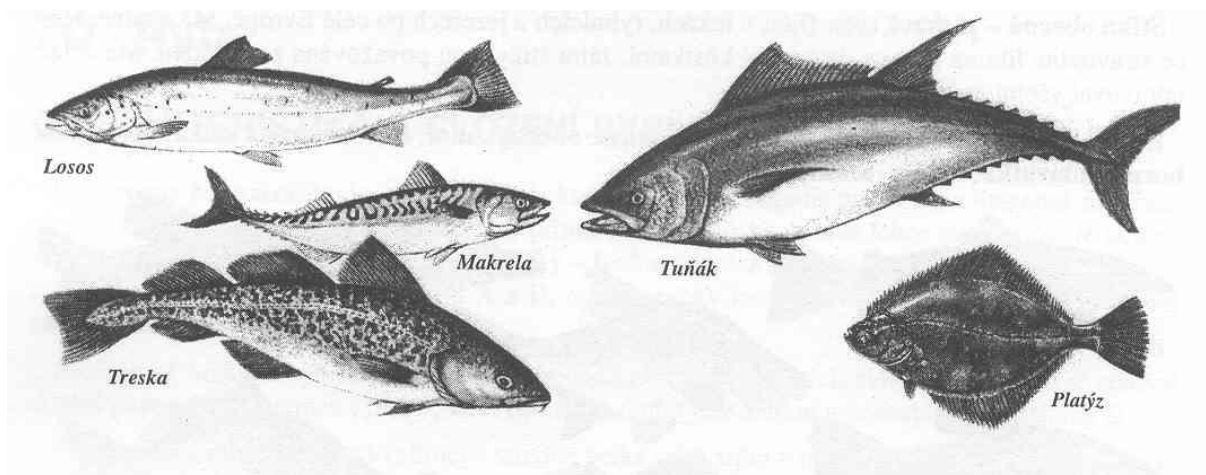


OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2. Mořské ryby – mořský losos, makrela, hejk, treska, tuňák

[http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/12rocnik/0000arybymorske.htm\(24.2.2012\)](http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/12rocnik/0000arybymorske.htm(24.2.2012))



Porcování ryb

[http://www.mrk.cz/clanek.php3?id=709\(24.2.2012\)](http://www.mrk.cz/clanek.php3?id=709(24.2.2012))

[http://www.mujiplan.cz/postupy/vareni-a-peceni/maso/ryby/stahovani-kapra/\(24.2.2012\)](http://www.mujiplan.cz/postupy/vareni-a-peceni/maso/ryby/stahovani-kapra/(24.2.2012))



[http://www.mrk.cz/clanek.php3?id=709\(24.2.2012\)](http://www.mrk.cz/clanek.php3?id=709(24.2.2012))



Vaření ryb

Příprava – vcelku, porcované. Ryby vkládáme do zeleninového vývaru pro zlepšení chuti do **rybí nebo vinné várky**, přivedeme do varu a zvolna vaříme, aby se maso nerozpadlo.

Rybí várka – horká, osolená voda, ocet, divoké koření

Vinná várka – horká voda, víno, citronová šťáva, koření, kořenová zelenina.

Vaření ryb namodro

- nejvhodnější jsou lososovité ryby a kapr bez šupin
- při čištění neodstraňujeme z ryb hlen

rybu přelijeme před vařením horkým octem a potom vaříme v rybí várce

Hlen působením tepla a kyselého prostředí vytvoří charakteristické zbarvení uvařené ryby.

Vařené ryby podáváme přelitě

- máslem
- jemnými speciálními omáčkami
- bešamelovými omáčkami
- velouté omáčkami
- základní hnědou rybí omáčkou

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

[http://instinkt.tyden.cz/rubriky/labuznik/kucharka-instinktu/pstruh-namodro-s-michaelerittsteinem_25765.html\(24.2.2012\)](http://instinkt.tyden.cz/rubriky/labuznik/kucharka-instinktu/pstruh-namodro-s-michaelerittsteinem_25765.html(24.2.2012))



Pstruh namodro

Dušení ryb

Příprava – na tuku, na cibuli, na zelenině.

Podle způsobu úpravy podléváme vývarem, vodou, vínem, pivem.

Kapr dušený na víně, Makrela na žampionech

[http://www.rostaci.cz/recepty/pro-vetsi-dospele?page=14\(24.2.2012\)](http://www.rostaci.cz/recepty/pro-vetsi-dospele?page=14(24.2.2012))



Dušený losos



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pečení ryb

Příprava na pánvi, v troubě, na roštu, na rožni

Před pečením můžeme rybu obalit v mouce, plnit

<http://www.ostrovec.cz/?restaurace,1> (24.2.2012)

<http://recepty.blesk.cz/clanek/recepty/190/kapri-filety-na-porku.html> (24. 2. 2012)



Pečený pstruh



Pečený kapr

Smažení ryb

Příprava – před smažením obalujeme (trojobal, těstíčko)

<http://cervenobili.cz/7457/gastrotipy-ii/> (24. 2. 2012)

<http://recepty.blesk.cz/clanek/recepty/177/losos-na-pomerancich.html> (24. 2. 2012)



Smažená štika

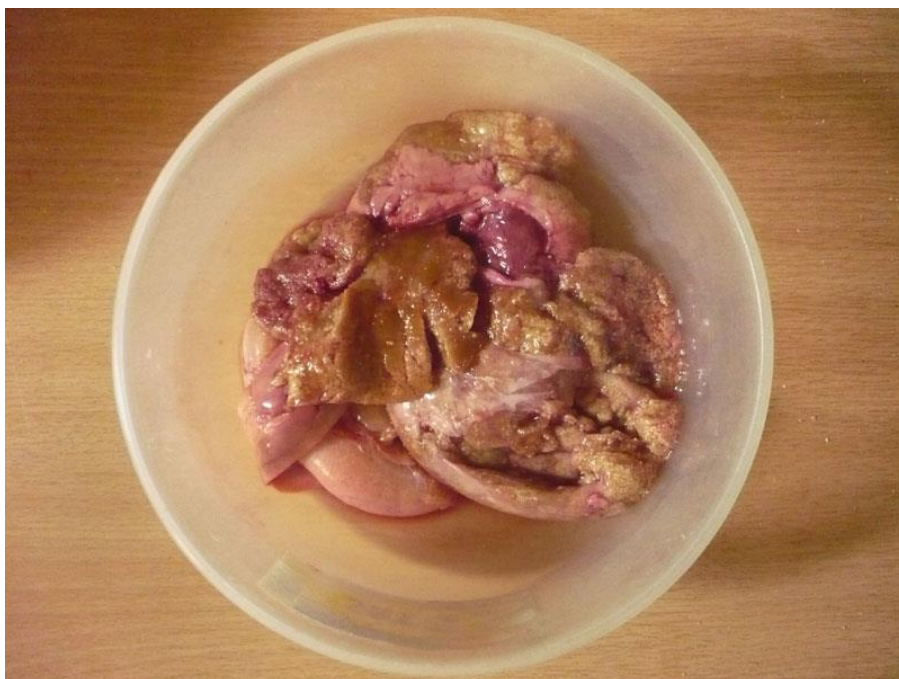


Smažený losos na pomerančích

Rybí vnitřnosti

Druhy – jikry, mlíčí, játra

[http://www.chytej.cz/clanky/905/pelety-boilie-a-jejich-vyroba-rucne-structne-2-dil/\(24. 2. 2012\)](http://www.chytej.cz/clanky/905/pelety-boilie-a-jejich-vyroba-rucne-structne-2-dil/(24. 2. 2012))



Ostatní mořští živočichové

Krabi, krevety, garnát, humr, rak, mušle, chobotnice, langusty

[http://www.receptar.net/recepty/recepty-z-masa/morske-plody.html\(24. 2. 2012\)](http://www.receptar.net/recepty/recepty-z-masa/morske-plody.html(24. 2. 2012))

[http://tn.nova.cz/zpravy/domaci/dalsi-hruzny-nalez-na-psich-jatkach.htm\(24. 2. 2012\)](http://tn.nova.cz/zpravy/domaci/dalsi-hruzny-nalez-na-psich-jatkach.htm(24. 2. 2012))



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

http://www.pepato.eu/2011_05_01_archive.html (24.2.2012)



<http://www.dinersclub.cz/2-2011/humra-langustu-nebo-radeji-krevety> (24. 2. 2012)

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

SKOPOVÉ MASO

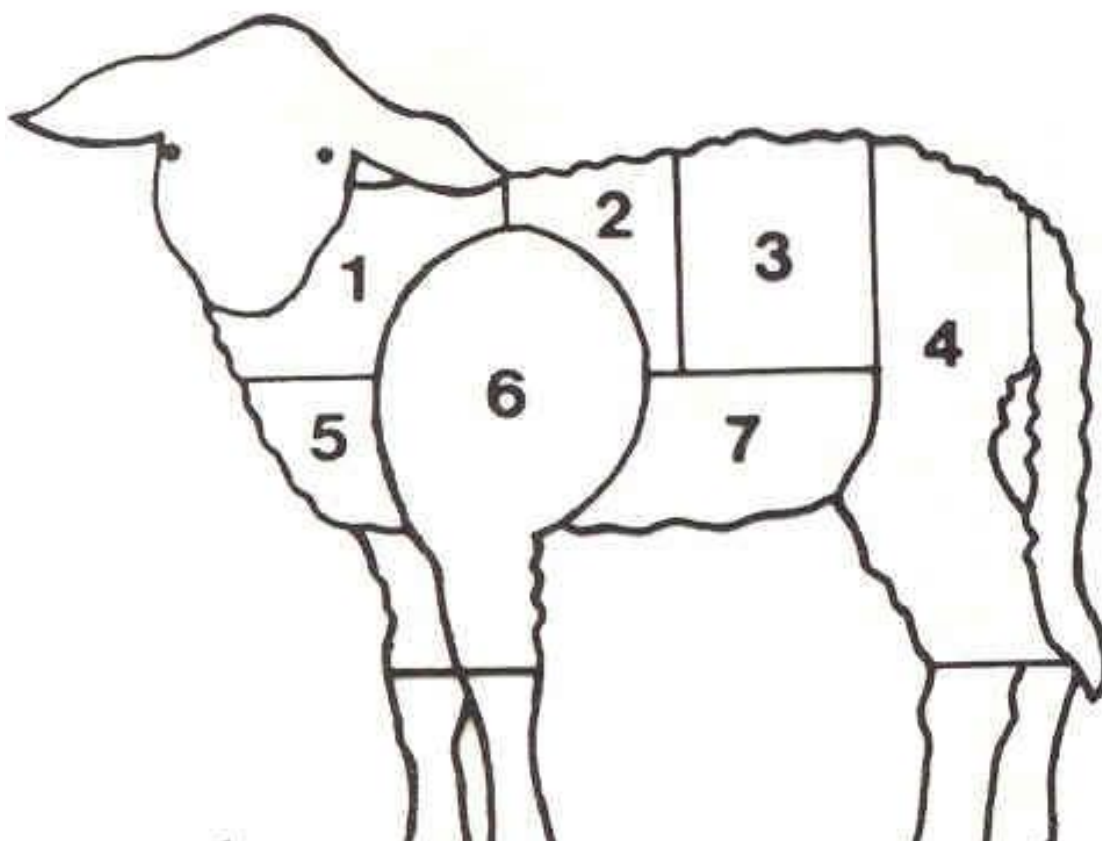
Charakteristika

Patří mezi jatečná masa. Má červenou až tmavě červenou barvu, charakteristickou chuť a vůni, tuk (lůj) je bílý až nažloutlý. Nejchutnější maso je z ročních až dvouletých kusů (ovcí, beranů, skopců). Má vysokou biologickou hodnotu, je vhodné pro dietní stravování a pro děti. V našich zemích je pro svou specifickou chuť a málo oblíbené.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dělení

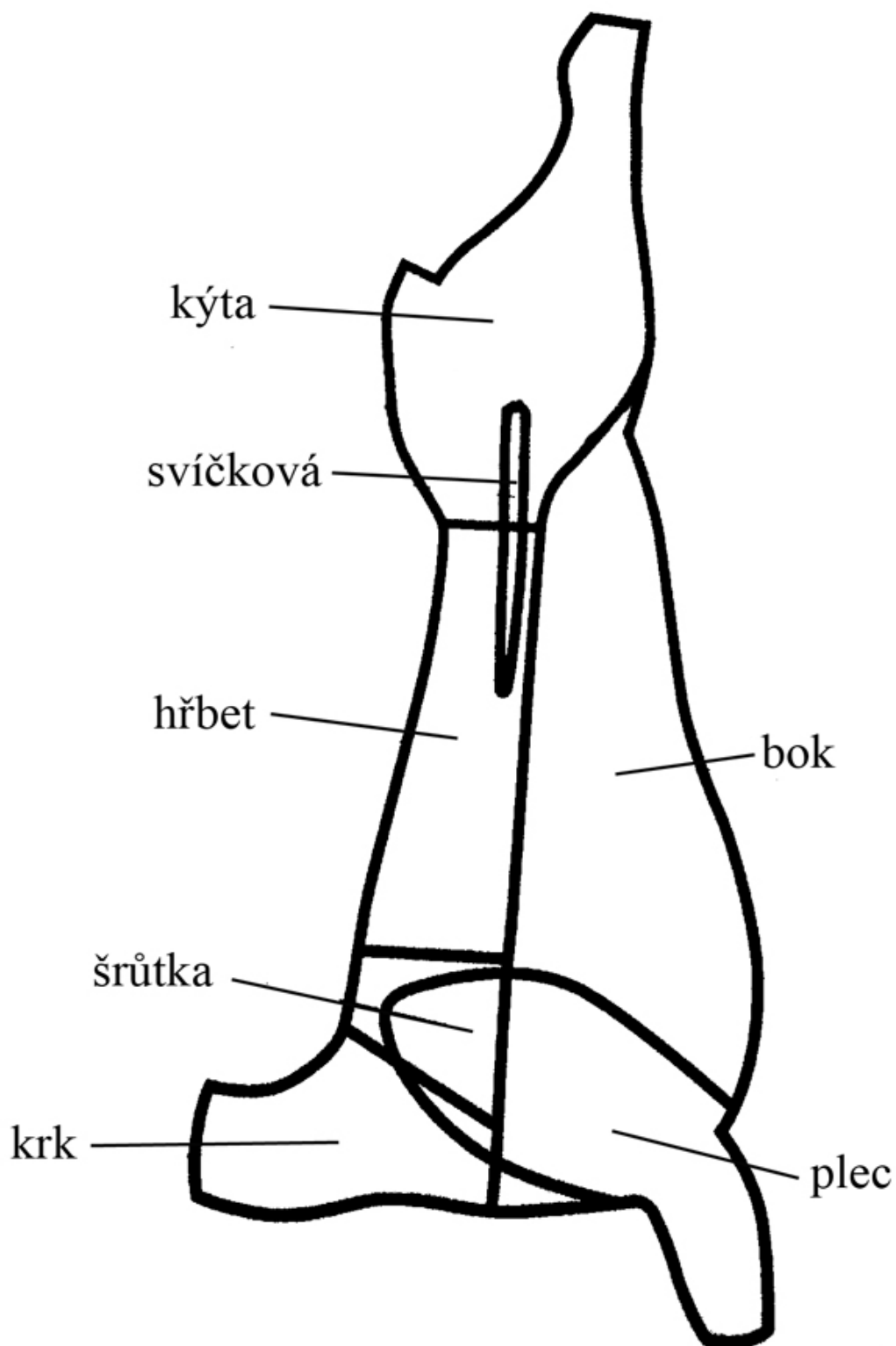
http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/pv/maso/skop.htm (23. 2. 2012)



1 krk – 2, 3 (ledvina) hřbet - 4 kýta – 5 hrudí – 6 plec – 7 bok (pupek)

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<http://www.zelenydvur.cz/biofarma/produkty.htm> (23. 2. 2012)





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použití v kuchyni

Kýta – dušení vcelku, plátky

pečení vcelku

minutkové pokrmy

Hřbet – dušení vcelku

pečení vcelku

minutkové pokrmy

Plec – dušení vcelku, porcovaná, krájená ne kostky

pečení vcelku, porcovaná

mleté pokrmy

Hrudí – pečení s nádivkou

dušení se zeleninou

Krk – dušení na kostky

mleté pokrmy

Vaření, zadělávání skopového masa

Používáme aromaticky výrazné doplňky (cibule, česnek, majoránka, divoké koření, zelenina). Pokrmy podáváme vždy horké, na vyhřátém talíři, protože skopový lůj rychle tuhne a pokrm ztrácí na chuti.

Zadělávání – maso vaříme s cibulí a kořenovou zeleninou, vývar zahustíme světlou zásmazkou, rozšleháme, provaříme, zjemníme mlékem, máslem, dochutíme česnekem, majoránkou.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

[http://www.czechspecials.cz/specialita/lazenske-zadelavane-jehnecki-s-houbami/\(23. 2. 2012\)](http://www.czechspecials.cz/specialita/lazenske-zadelavane-jehnecki-s-houbami/(23. 2. 2012))



Zadělávané jehněčí s houbami

Dušení skopového masa

Příprava – vcelku, plátky, kostky

<http://www.recepty.cz/recept/dusene-jehnecki-kolinko-s-kvetakovo-bramborovym-pyre-145559> (23. 2. 2012)

<http://www.ceskatelevize.cz/porady/10169912986-kucharska-pohotovost/recepty/413-dusene-jehnecki-maso-s-bramborami-a-cous-cousem/> (23. 2. 2012)



Dušené jehněčí koleno



Dušené jehněčí s bramborem

Pečení skopového masa

Připravujeme – kýtu, hřbet, před pečením částečně nebo úplně vykostíme

Příprava – osolíme, okořeníme (používáme výrazné koření – česnek, cibule, kečup, víno, destiláty), necháme několik hodin odležet, pečeme jako ostatní druhy masa

<http://www.babinet.cz/clanek-8355-k-velikonocnim-pokrmum-patri-jarni-suroviny.html> (23. 2. 2012)

<http://www.podnikatel.cz/clanky/do-monarchie-v-lucerne-zajdete-na-sachr/> (23. 2. 2012)



Pečené jehněčí maso

<http://prostreno.bety.cz/recepty/1325/Plnena-jehneci-kyta-po-toskansku> (23. 2. 2012)

<http://www.toprecepty.cz/kategorie/3-jine-maso/16/> (23. 2. 2012)



Plněná jehněčí kýta

Plněný jehněčí bok

Skopové vnitřnosti

Játra, jazyk, mozek, ledvinky, srdce, plíce

<http://www.novinky.cz/zena/zdravi/151481-nebojte-se-experimentovat-v-kuchyni-pripravte-si-speciality-z-drobu.html> (23. 2. 2012)



Skopové vnitřnosti

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

TELECÍ MASO

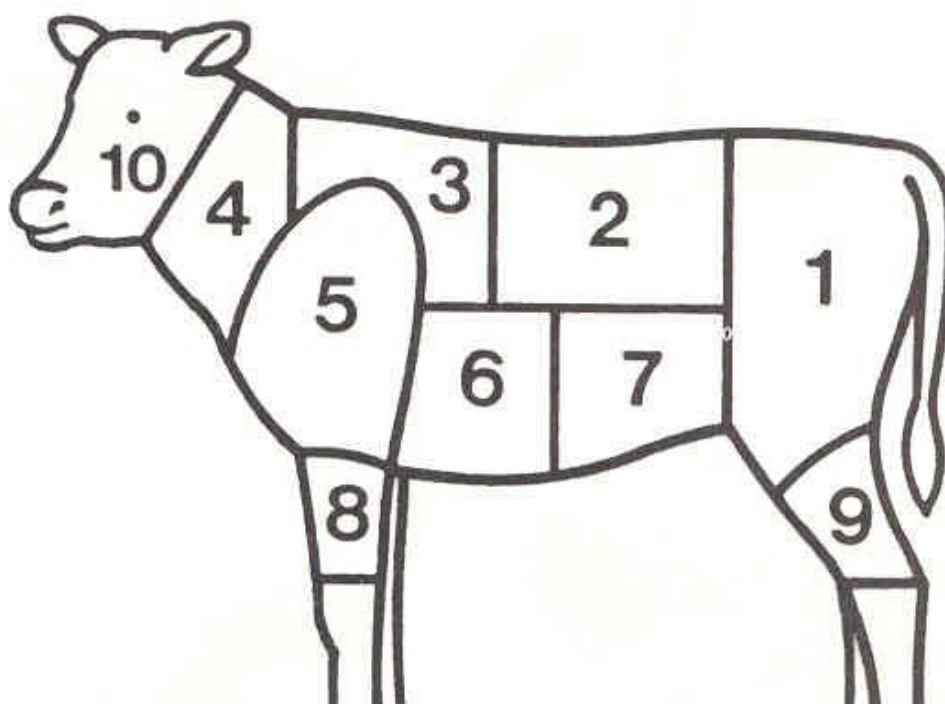
Charakteristika

Telecí maso má světle růžovou barvu, jemnou vláknitou strukturu, nepatrný obsah tuku a je lehce stravitelné. Telecí maso je jemné, má příjemnou chuť a vůni po mléce, málo tuku a využívá se pro dietní a dětské stravování.

Nejjakostnější je maso z telat o hmotnosti okolo 70 kg.

Dělení

<http://www.ssss.cz/files/kpucebnice/p/pv/1/maso/telecimaso.htm> (23. 2. 2012)



1krk- 2 ledvina – 3 pečeně – 4krk – 5 plecko – 6 hrudí – 7 pupek – 8 koleno – 10 hlava

Použití jednotlivých částí v kuchyni

kýta - minutky (řízky, medailónky, filé), pečení, dušení, smažení

plec - mleté úpravy, dušení, rizota, ragú

ledvina, žebra - pečení, dušení, minutky

krk - na pečení karbanátek - pečení, mleté úpravy

hrudí - pečení, plnění, vaření, zadělávání, dušení

pupek - pečení, plnění, dušení, mleté úpravy

kolínka, - vaření, dušení, pečení

nožičky - vaření, na rosoly

Vaření telecího masa

Používáme – nožičky, hlavu, krk, plec, hrudí

Zadělávané telecí maso – maso nakrájíme na kostičky, vaříme s kořenovou zeleninou, cibulí, okořeníme, scedíme, propláchneme, smícháme s bešamelovou omáčkou.

Dušení telecího masa

Používáme – krk, hrudí, kýtu, pečení, ledvinu, plec

Příprava – vcelku, na plátky, kostky, nudličky

Maso opečeme, vkládáme do světlých základů, zahušťujeme, zjemňujeme, dochucujeme

Telecí maso dušené na paprice, Telecí kýta na žampionech

[http://recepty.jiribures.cz/masa/telec-na-smetane/\(23.2.2012\)](http://recepty.jiribures.cz/masa/telec-na-smetane/(23.2.2012))



Dušené telecí maso na smetaně

Pečení telecího masa

Používáme – pečení, kýtu, plec, hrudí, koleno

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava- maso předběžně upravíme, opečeme, pečeme na rozsekaných kostech, přidáme tuk, podlijeme, pečeme, během pečení podléváme, přeléváme, hotovou šťávu mírně zahustíme, zalijeme, provaříme, přecedíme, dochutíme, zjemníme máslem

Telecí ledvina (krk, hrudí) pečené, Telecí hrudí nadívané, Telecí kýta (plec) špikovaná

<http://prostri.kuchyne.dumazahrada.cz/recepty/tag/teleci-pecene.aspx> (23. 2. 2012)



Telecí pečeně

Smažení telecího masa

Používáme – kýtu, pečení, hrudí

Příprava – maso krátce ovaříme (blanšírujeme), nakrájíme na plátky, naklepeme, nasekneme okraje, osolíme, obalíme, smažíme na rozpáleném tuku

<http://grosmanova.blog.idnes.cz/c/143418/Teleci-rizky-smazeny-lilek-a-pecene-brambory-43-45.html> (23. 2. 2012)



Smažení telecího masa

Telecí vnitřnosti

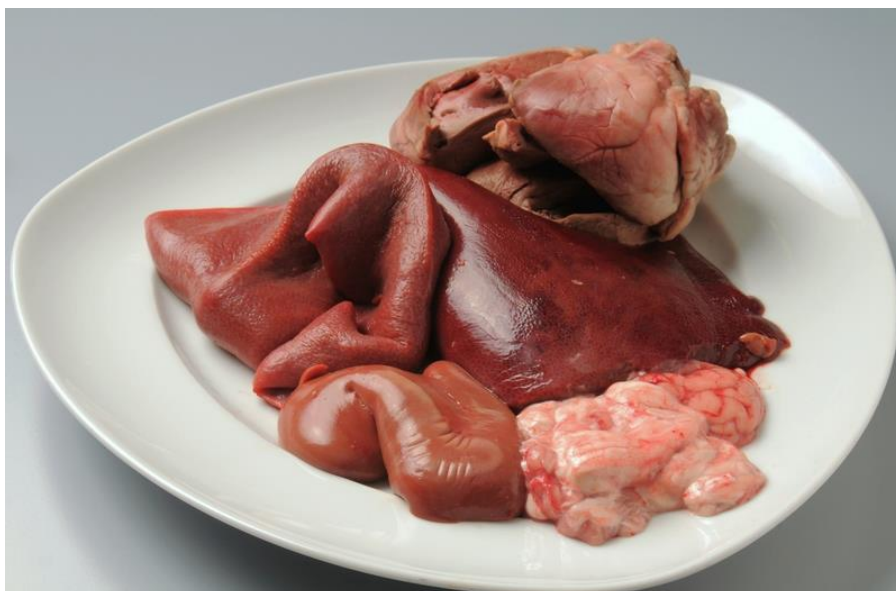
Druhy – játra, srdce, ledvinky, plíce, slezina, mozek, jazyk

Tepelné úprava – vaření, zadělávání, dušení, smažení

Telecí plíčky na smetaně, Telecí játra pečená na cibulce, Telecí játra anglická,
Telecí mozeček s vejci

<http://www.novinky.cz/zena/zdravi/151481-nebojte-se-experimentovat-v-kuchyni-pripravte-si-speciality-z-drobu.html>

(23. 2. 2012)



Telecí vnitřnosti

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková,
Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002

ZVĚŘINA

Charakteristika

Maso zvěřiny je aromatické, má charakteristickou chuť a vůni, je málo tučné. Barva masa je jasně červená až tmavě červená.

Dělení

1. Srstnatá

- vysoká (srnec, jelen, daněk)
- nízká (zajíc, divoký králík)
- černá (divoké prase)
- červená (kamzík, muflon)
- cizokrajná (klokan, antilopa)

2. Pernatá

- lesní (bažant, tetřívka)
- polní (koroptev)
- vodní (divoká husa, kachna)
- cizokrajná (pštros)

Odležení zvěřiny – zvěřina má tuhé maso, proto ji musíme nechávat odležet (zrát) v chladném prostředí. Během této doby se mění chemické složení masa, je křehčí, chutnější.

Nakládání masa – maso posypeme kořenovou zeleninou, cibulí a zalijeme vychladlým roztokem vody, octa, soli, divokého koření a umístíme do chladu na 1 až 4 dny.

Marinování masa – maso potřeme směsí oleje a koření. Naskládáme na sebe a necháme několik hodin marinovat.

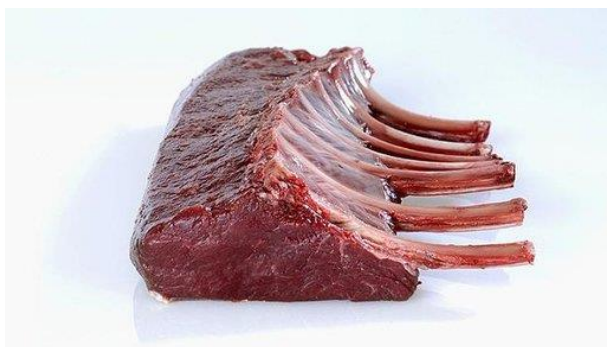
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vysoká srstnatá zvěřina

Upravujeme – dušením, pečením, minutkové pokrmy

[http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2011/11/18/clanky/priprava-zveriny/\(24. 2. 2012\)](http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2011/11/18/clanky/priprava-zveriny/(24. 2. 2012))

[http://www.srecepty.cz/ingredience/jeleni-steak\(24. 2. 2012\)](http://www.srecepty.cz/ingredience/jeleni-steak(24. 2. 2012))



Jelení steak

Černá zvěřina

Upravujeme – dušením, pečením, vařením

[http://mlsnakocka.blog.cz/1202/pecena-kyta-z-mladeho-divocaka-s-cokoladovou-omackou-a-bramborovymi-pusinkami\(24. 2. 2012\)](http://mlsnakocka.blog.cz/1202/pecena-kyta-z-mladeho-divocaka-s-cokoladovou-omackou-a-bramborovymi-pusinkami(24. 2. 2012))

[http://www.chovatelka.cz/clanek/zverinove-hody-3dil\(24.2.2012\)](http://www.chovatelka.cz/clanek/zverinove-hody-3dil(24.2.2012))



Kýta z divočáka



Závitky z divočáka

Nízká srstnatá zvěřina

Upravujeme – dušením, pečením

[http://www.foodphoto.cz/fjr-ceskuch006.html\(24. 2. 2012\)](http://www.foodphoto.cz/fjr-ceskuch006.html(24. 2. 2012))



Zajíc načerno

Pernatá zvěřina

Úprava – formujeme, špikujeme, dusíme, pečeme

<http://www.srecepty.cz/recept/peceny-bazant-na-vine/24.2.2012>

[http://www.profimedia.cz/fotografie/pecena-koroptev-s-mash/0029371790/\(24. 2. 2012\)](http://www.profimedia.cz/fotografie/pecena-koroptev-s-mash/0029371790/(24. 2. 2012))



Pečený bažant



Pečená koroptev

Použitá literatura: učebnice Technologie 2. díl pro odborná učiliště, autorky: Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Nakladatelství PARTA 2002