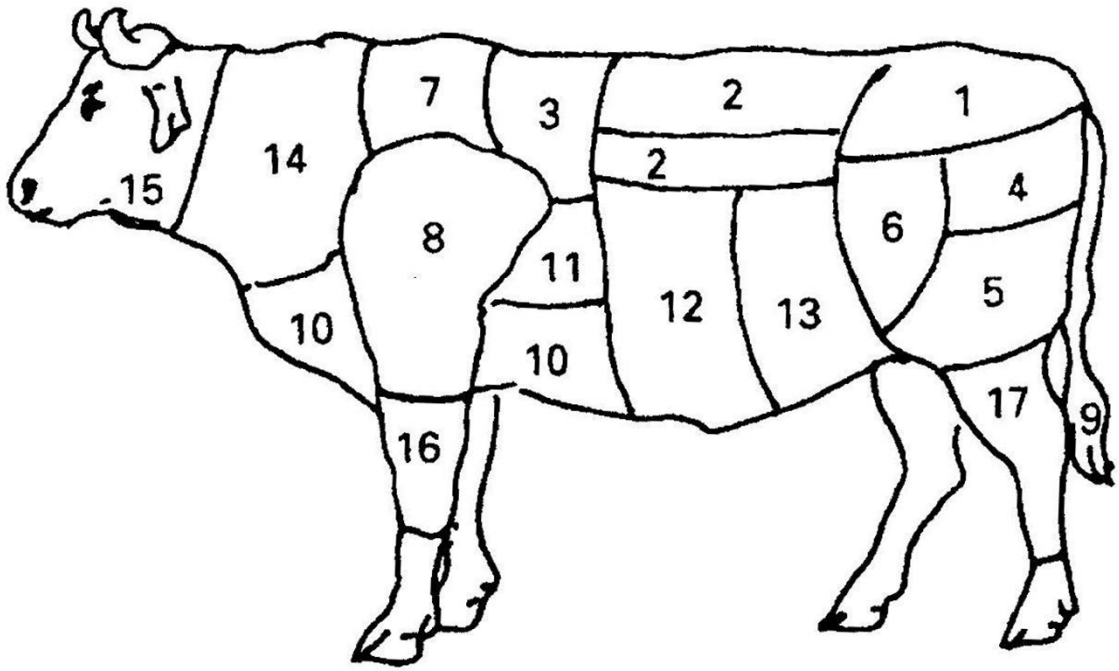
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL	
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_Technologie 2,3 /04/01/01
Autor	Ing. Ludmila Marková
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař, kuchař - číšník; Technologie; 2. ročník
Tematická oblast	Příprava pokrmů z masa
Tematický okruh	Příprava pokrmů z hovězího masa
Datum tvorby	21.02. 2013
Anotace	Výklad nové látky a opakování.
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako výklad do hodiny, k opakování a samostudiu žáků.
Zdroje	Články z učebnice ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací.* Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2. Fotografie: Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA

CHARAKTERISTIKA HOVĚZÍHO MASA

- maso jalovic, krav, volů
- nejkvalitnější je z kusů do stáří 2 let
- červená barva, mírně prorostlé tukem (lůj)



Dělení hovězího kusu

1 – špička
2 – nízký roštěnec (uvnitř svíčková)
3 – vysoký bok
4 – vrchní šál
5 – květový šál
6 – ořech
7 – podplečí (péro)
8 – plec
9 – oháňka
10 – hrudí a špička hrudí
11 – vysoké žebro
12 – žebrový bok
13 – bok
14 – krk a podkrčí
15 – hlava – líčko
16, 17 – přední a zadní kližka

DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA Z KUCHAŘSKÉHO HLEDISKA

1. zadní – svíčková, nízký roštěnec, kýta, plec

2. přední – kližka, bok, žebrový bok hrudí,vysoké žebro,péro vysoký roštěnec,krk, oháňka

1. VAŘENÍ HOVĚZÍHO MASA (VKLÁDÁNÍ DO VROUCÍ VODY)

- maso vkládáme do vroucí vody,

  tím získáme kvalitní maso a

  méně výrazný vývar

TAKTO UVAŘENÉ MASO PODÁVÁME

Jako hlavní pokrm

- s teplými omáčkami (koprová, rajčatová, …)
- se studenými omáčkami (tatarská …)
- s dušenou zeleninou

2. VAŘENÍ HOVĚZÍHO MASA (VKLÁDÁNÍ DO STUDENÉ VODY)

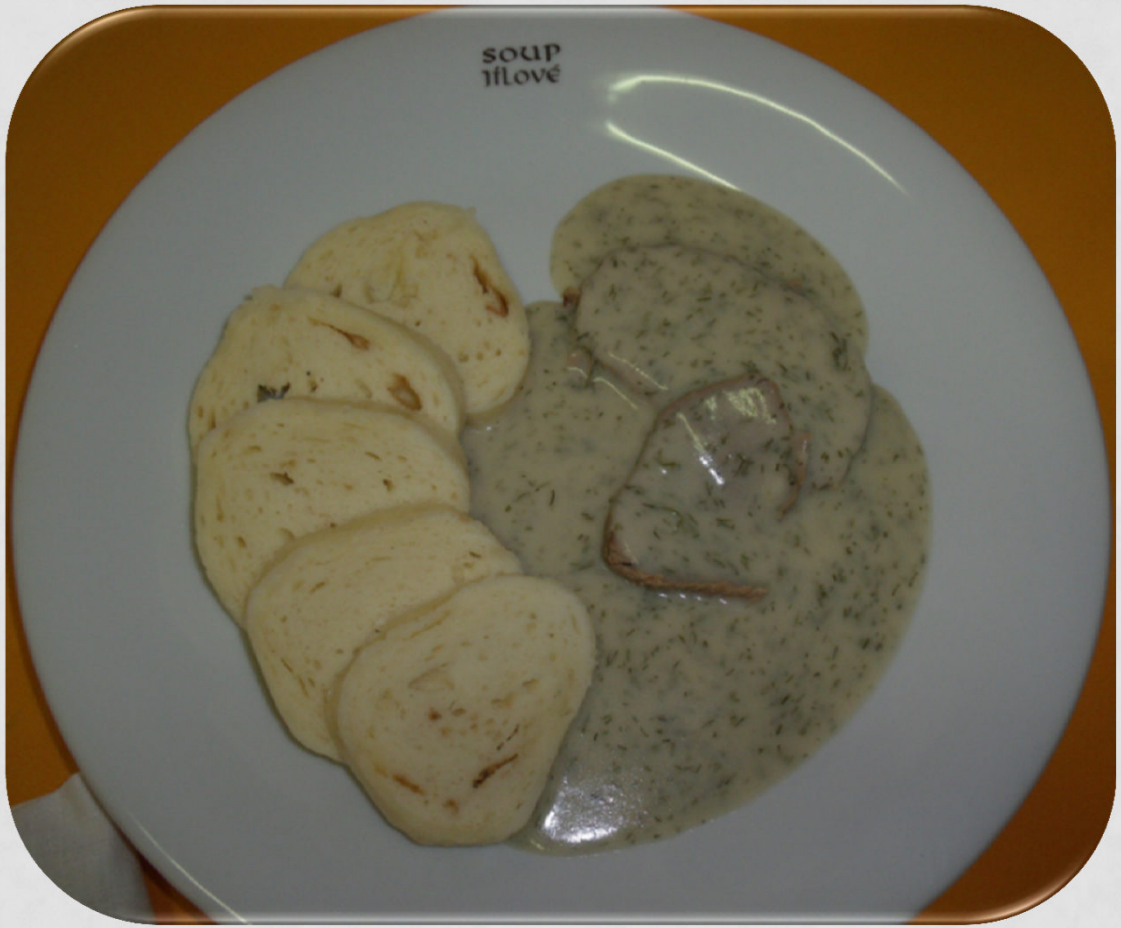
- maso vkládáme do studené vody

  tím získáme

  kvalitní vývar a maso horší kvality

HOVĚZÍ MASO VAŘENÉ, KŘENOVÁ OMÁČKA

HOVĚZÍ MASO VAŘENÉ, KOPROVÁ OMÁČKA



HOVĚZÍ MASO VAŘENÉ, RAJSKÁ OMÁČKA

TAKTO UVAŘENÉ MASO POUŽÍVÁME NA:

- mleté pokrmy
- saláty
- masové knedlíčky
- haše apod.

3. DUŠENÍ HOVĚZÍHO MASA

- vhodné maso : plec, nízký a vysoký roštěnec, kýta, krk
- dusíme krájené maso na kostky, plátky, nudle, vcelku
- opékáme na různých základech
- maso špikujeme, nadíváme

DUŠENÉ POKRMY

- Hovězí guláš
- Španělský ptáček
- Roštěná na žampionech
- Hovězí maso dušené v mrkvi

HOVĚZÍ GULÁŠ

ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK

DEBRECÍNSKÝ GULÁŠ

KAPUCÍNSKÝ GULÁŠ

DUŠENÉ HOVĚZÍ PEČENĚ

- Přírodní hovězí pečeně
- Franktfurtská hovězí pečeně
- Svíčková na smetaně
- Znojemská hovězí pečeně
- Štěpánská hovězí pečeně
- Pražská hovězí pečeně

SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

ZNOJEMSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

HOVĚZÍ PEČENĚ PO PRAŽSKU

HOVĚZÍ PEČENĚ PO MYSLIVECKU

4. PEČENÍ HOVĚZÍHO MASA

- Anglický rostbíf –
- pečení v troubě (konvektomatu)

- minutkové pokrmy -
- pečení na pánvi
- pečení na roštu
- pečení na grilu

ANGLICKÝ ROSTBÍF

POUŽITÉ ZDROJE :

- ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací. Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2.
- Fotografie : Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy