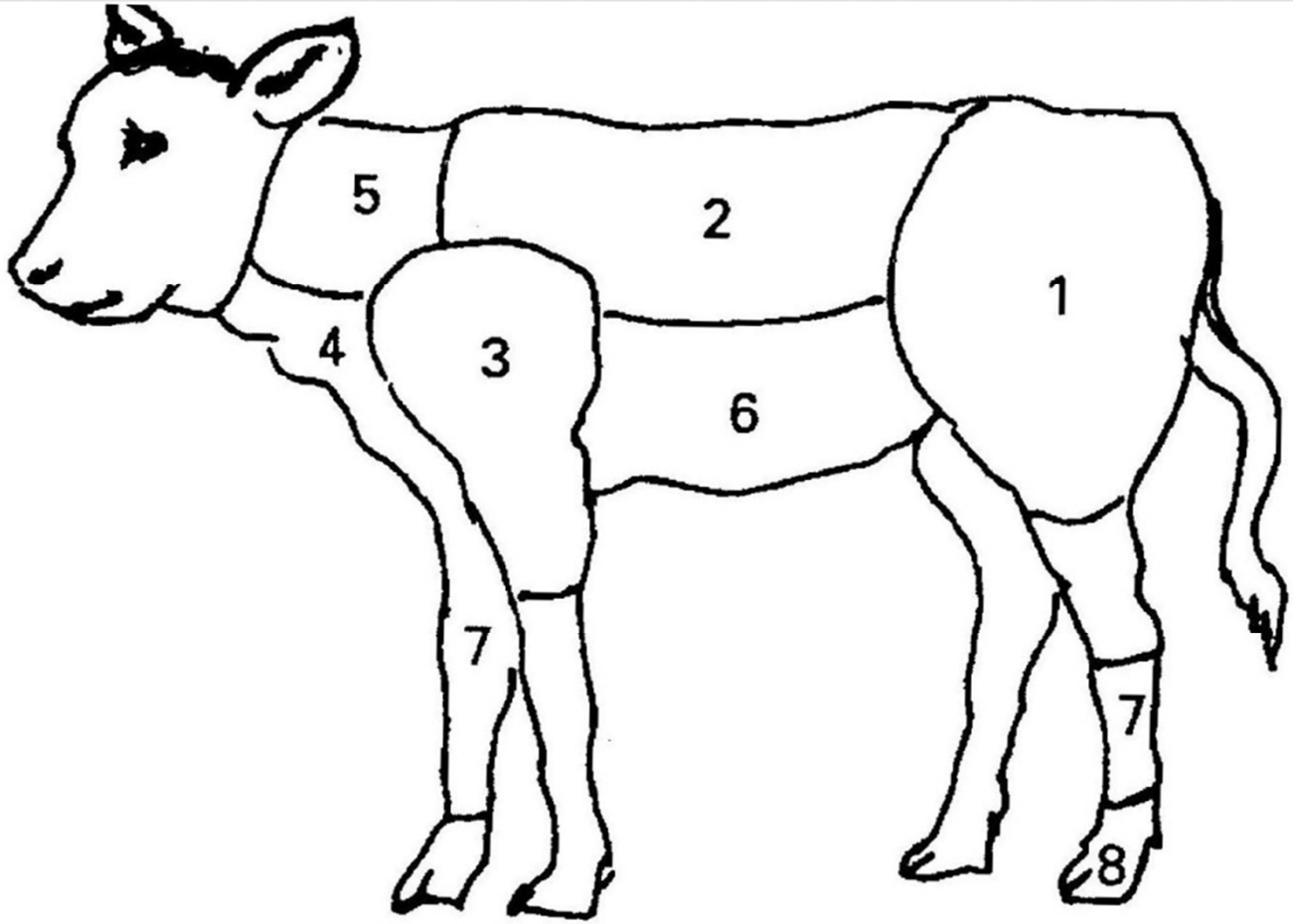
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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 2,3/04/01/02
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 telecího masa
Datum tvorby	26. 01. 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.

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z TELECÍHO MASA

CHARAKTERISTIKA TELECÍHO MASA

- nejjakostnější maso z telat do 3 měsíců
- světle růžová barva, jemná vlákna, malé množství tuku
- větší obsah vody než ostatní jatečná masa



Dělení telecího masa

1 – kýta	3 – plec	5 – krk	7 – kolena
2 – pečeně	4 – hrudí	6 – bok	8 – nožičky

DĚLENÍ TELECÍHO MASA Z KUCHAŘSKÉHO HLEDISKA

1. kvalitní – pečeně (telecí ledvina, kýta)
2. méně kvalitní – plec, hrudí, krk, kolena, nožičky

1. VAŘENÍ TELECÍHO MASA

vhodné části – plec, hrudí, krk

- maso krájíme na menší kusy
- vkládáme do vroucí osolené vody, společně s kořením, cibulí a kořenovou zeleninou

- Zadělávané telecí maso

2. DUŠENÍ TELECÍHO MASA

vhodné části – kýta, pečeně, plec, hrudí

- dusíme vcelku, plátky kostky
- maso vcelku špikujeme, plníme
- dusíme na různých základech

DUŠENÉ POKRMY Z TELECÍHO MASA

- Telecí maso na paprice
- Telecí maso s hráškem
- Telecí plátek na kmíně
- Rizoto z telecího masa

3. PEČENÍ TELECÍHO MASA

vhodné části – kýta, plec, pečeně, hrudí, koleno

- před pečením odblaníme, částečně nebo úplně vykostíme
- maso protýkáme, plníme, připravujeme rolády

PEČENÉ POKRMY Z TELECÍHO MASA

- Špikovaná telecí kýta
- Telecí hrudí po pražsku
- Nadívané telecí hrudí
- Pečené telecí koleno na způsob bažanta

4. SMAŽENÍ TELECÍHO MASA

vhodné části – kýta, pečeně, hrudí,

- některé části (hrudí) předem povaříme
- maso nasekneme, klepeme
- obalujeme v trojobalu, těstíčku
- smažíme v rozpáleném oleji

SMAŽENÉ POKRMY Z TELECÍHO MASA

- Smažený telecí řízek
- Pařížský řízek

POUŽITÉ ZDROJE :

- ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací. Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2.