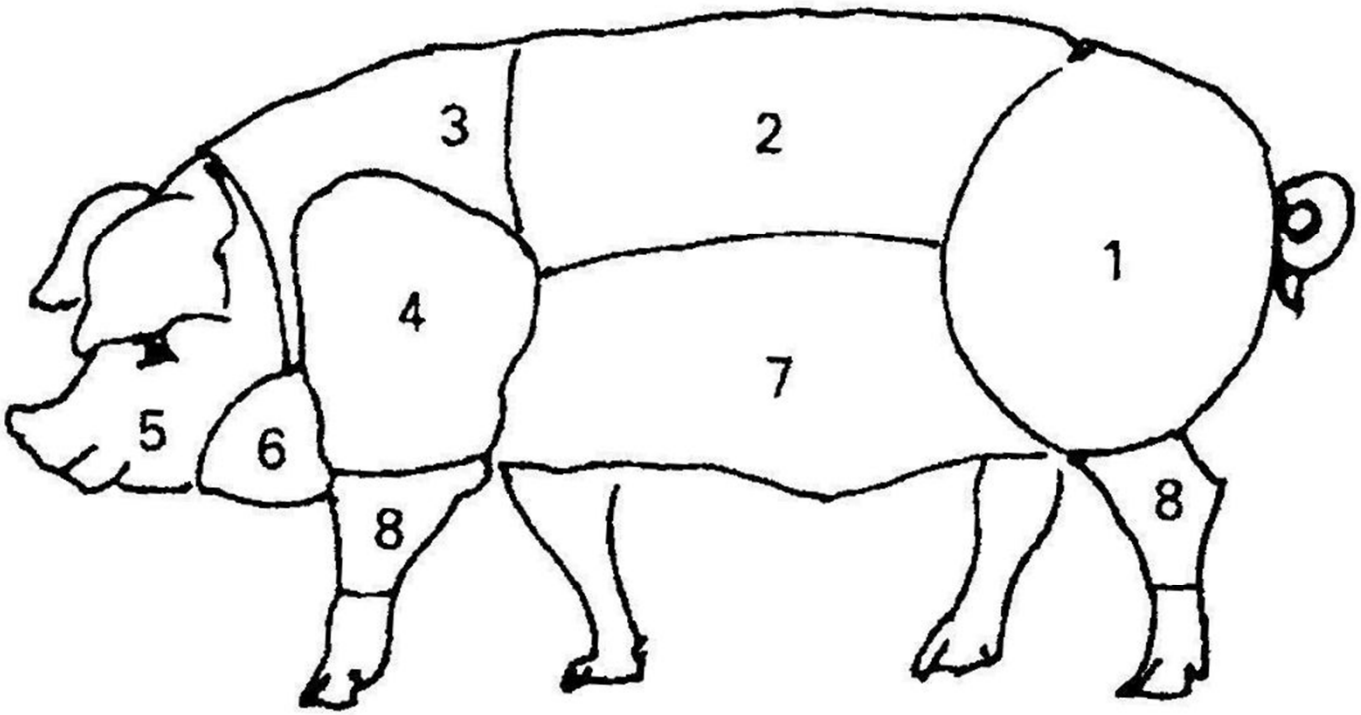
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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 /04/01/03
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 vepřového 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. Fotografie : Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA

CHARAKTERISTIKA VEPŘOVÉHO MASA

- maso vepřů, prasnic a selat
- nejkvalitnější je z kusů ve stáří 7 až 10 měsíců
- porážková hmotnost 90 až 110 kg.
- růžová barva, jemnější vlákna
- maso často prorostlé tukem (sádlo)



Dělení vepřového masa

1 – kýta
2 – pečeně
3 – krkovička
4 – plec (ramínko)
5 – hlava
6 – lalok
7 – bok (bůček)
8 – kolínko

DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA Z KUCHAŘSKÉHO HLEDISKA

1. kvalitní – panenská svíčková, pečeně a kýta

2. méně kvalitní – plec, krkovice, bůček, hlava s lalokem, kolena, nožičky

1. VAŘENÍ VEPŘOVÉHO MASA

vhodné části – hlava, kolena, nožičky, bůček

- maso vkládáme do vroucí osolené vody společně s cibulí, kořením, kořenovou zeleninou
- vývar používáme na bílé polévky

-tato tepelná úprava se nejčastěji využívá při výrobě zabijačkových výrobků

2 . DUŠENÍ VEPŘOVÉHO MASA

vhodné části – kýta, plec, pečeně, krkovice, bůček

- dusíme maso vcelku, na kostky, plátky
- používáme různé základy
- dusíme společně se zeleninou (mrkev, kapusta, kedlubna)

- maso protýkáme, plníme, formujeme do rolád a závitků

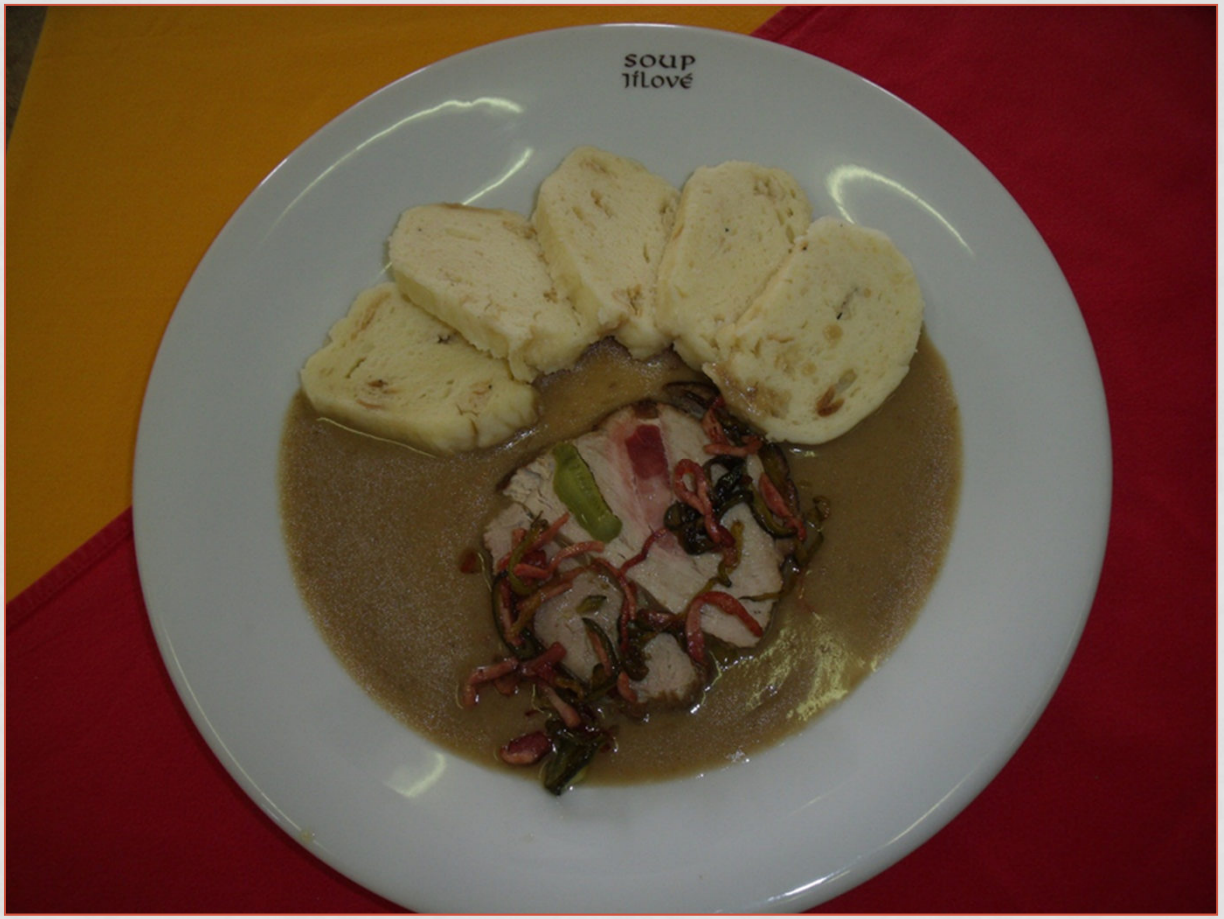
DUŠENÉ VEPŘOVÉ POKRMY

- Hamburská vepřová kýta
- Bratislavská vepřová plec
- Vepřové maso v mrkvi
- Vepřové žebírko dušené na kmíně
- Segedínský guláš

VEPŘOVÉ MASO V MRKVI

SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ

HAMBURSKÁ VEPŘOVÁ KÝTA



3. PEČENÍ VEPŘOVÉHO MASA

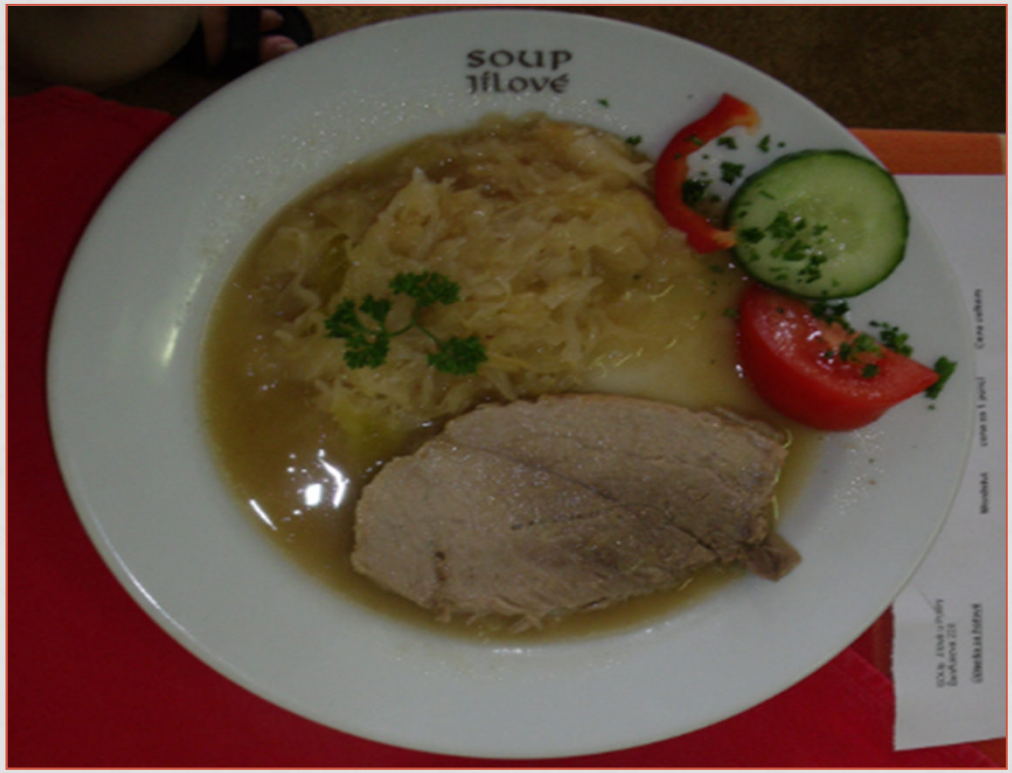
vhodné části – kýta, plec, pečeně, krkovice, bůček, kolena

- pečeme vcelku, kostky, tvarujeme do rolád a závitků
- kosti vkládáme pod maso (výraznější šťáva)
- maso s kůží krátce zapečeme a potom krájíme na proužky nebo kostičky

PEČENÉ VEPŘOVÉ POKRMY

- Vepřová pečeně
- Vepřový vrabec
- Moravský vrabec
- Plněný zavinutý bůček
- Vepřová plec po selsku
- Záhorácký závitek

VEPŘOVÁ KÝTA PO SELSKU



MORAVSKÝ VRABEC

ZÁHORÁCKÝ ZÁVITEK

4. SMAŽENÍ VEPŘOVÉHO MASA

vhodné části – kýta, pečeně, krkovice

- maso krájíme přes vlákno
- před obalením nasekáváme a naklepáváme
- obalujeme v trojobalu nebo v těstíčku
- smažíme v rozpáleném oleji na pánvi nebo fritéze

POUŽITÉ ZDROJE :

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