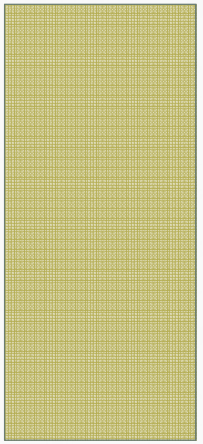
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

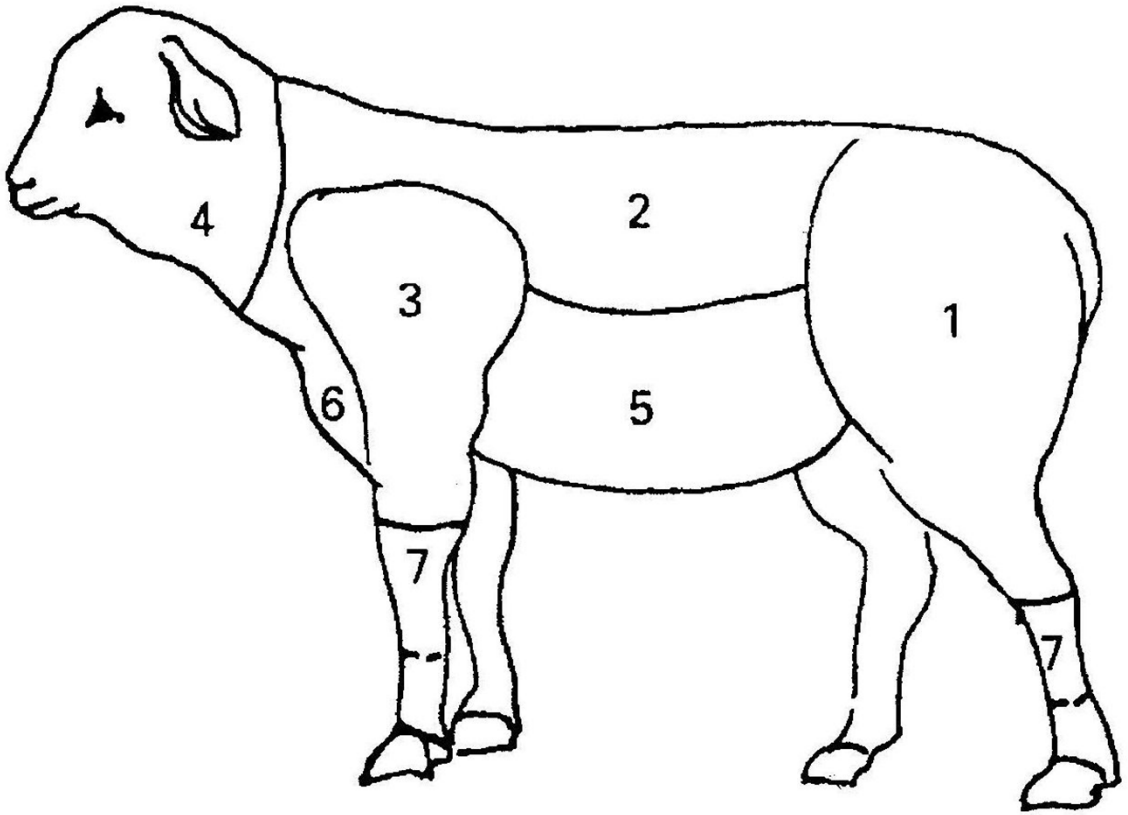
DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL	
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_Technologie 2,3 /04/01/05
Autor	Ing. Ludmila Marková
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař, kuchař - číšník; Technologie; 2. ročník
Tematická oblast	Příprava pokrmů z masa
Tematický okruh	Příprava pokrmů ze skopového masa
Datum tvorby	02.02. 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. ILKOVÁ, Olga. *Technologie přípravy pokrmů*. Slavkov: Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995, ISBN 80-8582-13-X

PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO MASA



CHARAKTERISTIKA SKOPOVÉHO MASA

- maso beranů, ovcí, skopců
- dobrá stravitelnost u dvou a tří letých kusů
- jasně červená barva, jemná vlákna
- osobitá chuť a vůně
- více prorostlé tukem (lůj)
- mladé maso - jehněčí
- podáváme na horkých talířích
- u nás se ve veřejném stravování nepodává



Dělení skopového masa

1 – kýta
2 – hřbet (šrůtka)
3 – plec
4 – krk
5 – bok (pupek)
6 – hrudí
7 – zadní a přední kolínko

DĚLENÍ SKOPOVÉHO MASA Z KUCHAŘSKÉHO HLEDISKA

1. kvalitní – kýta, hřbet

2. méně kvalitní – plec, krk, šrůtka, bok, hrudí, kolínko

1. VAŘENÍ SKOPOVÉHO MASA

- maso vkládáme do vroucí
- osolené vody s výrazným kořením,
- kořenovou zeleninou, cibulí,
- česnekem dle technologického postupu
- skopový vývar nepoužíváme

Skopové maso na majoránce

2. DUŠENÍ SKOPOVÉHO MASA

vhodné části – kýta, plec

- připravujeme vcelku, plátky, kostky
- dusíme na různých základech
- doplňujeme červeným vínem, rajčaty, česnekem, kečupem …

DUŠENÉ POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA

- Skopová kýta na víně
- Skopové na paprice
- Skopový guláš

3. PEČENÍ SKOPOVÉHO MASA

vhodné části – kýta, hřbet

- částečně nebo úplně vykostíme
- formujeme do rolád
- přidáváme cibuli, česnek, výrazné koření

Skopový hřbet na česneku

POUŽITÉ ZDROJE :

- ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací. Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2.
- ILKOVÁ, Olga. Technologie přípravy pokrmů. Slavkov: Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995, ISBN 80-8582-13-X