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 ,3/04/01/07
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 drůbeže
Datum tvorby	03. 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 : SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE

DĚLENÍ DRŮBEŽE

1. hrabavá – kuře, slepice, krocan, krůta, perlička

2. vodní – husa, kachna

3. ostatní - holubi

CHARAKTERISTIKA MASA DRŮBEŽE

- maso kvalitnější než maso jatečných zvířat,
- nízký obsah tuku,
- lepší stravitelnost
- hrabavá – světlé maso, jemná vlákna, dietní a dětské stravování
- vodní – maso tmavší, tučnější

POUŽITÍ DRŮBEŽÍHO MASA

- chlazená, mrazená, vcelku, na části
- vše provádíme v odděleném prostoru, abychom zabránili, rozšíření případných bakteriálních onemocnění, zejména salmonelózy

- Drůbež můžeme připravovat všemi tepelnými úpravami

- Dbáme na dostatečně dlouhou tepelnou úpravu, abychom zabránili vypuknutí případné salmonelózy

1. VAŘENÍ DRŮBEŽE

- používáme starší kusy hrabavé drůbeže, především slepice
- vaříme celé nebo na kusy
- používáme na polévky, rizota, zadělávané pokrmy

2. ZADĚLÁVÁNÍ DRŮBEŽE

- vařené maso spojíme se smetanovou omáčkou, jemníme smetanou a máslem, dochucujeme muškátovým květem
- příklad pokrmu:

  Zadělávané kuře

3. DUŠENÍ DRŮBEŽE

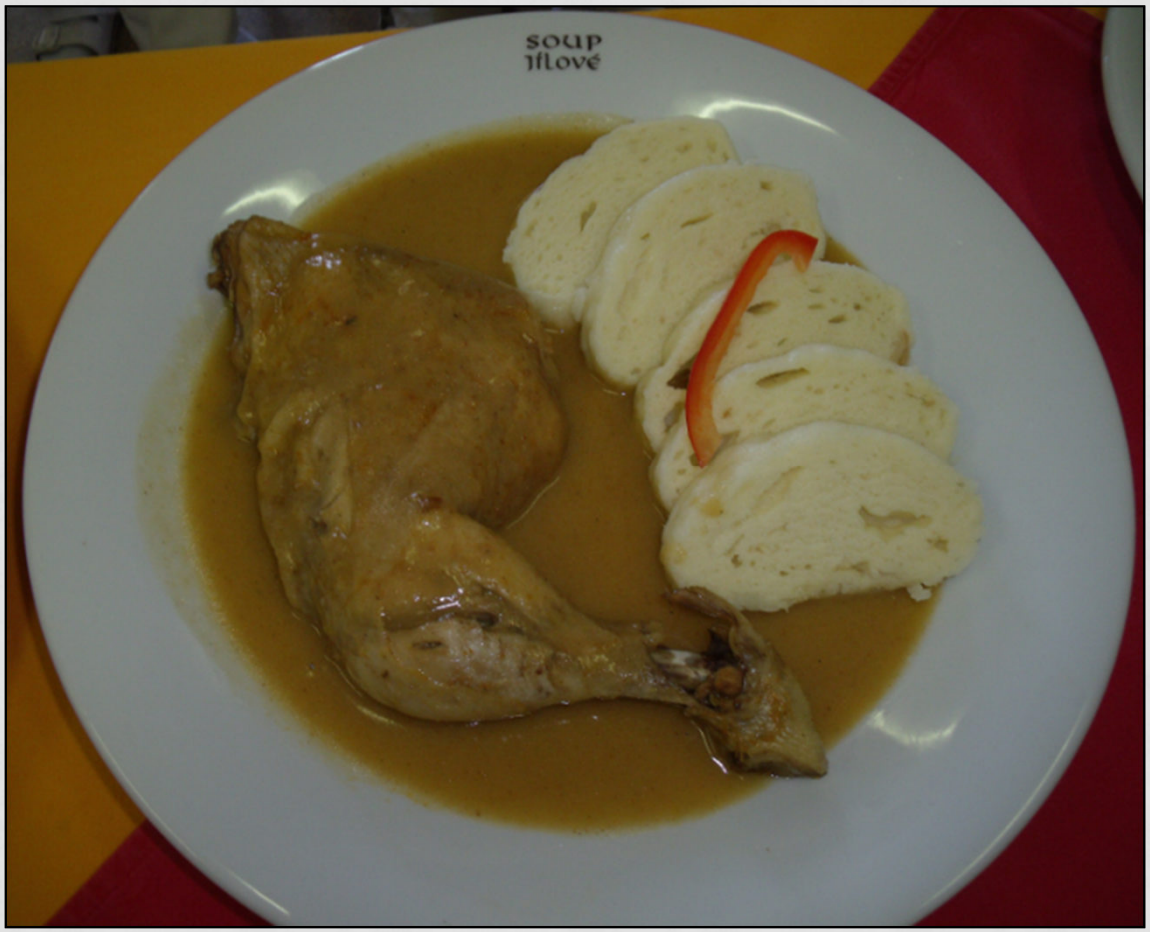
- častěji používáme hrabavou drůbež

- dusíme porcovanou, na různých základech

DUŠENÉ POKRMY Z DRŮBEŽE

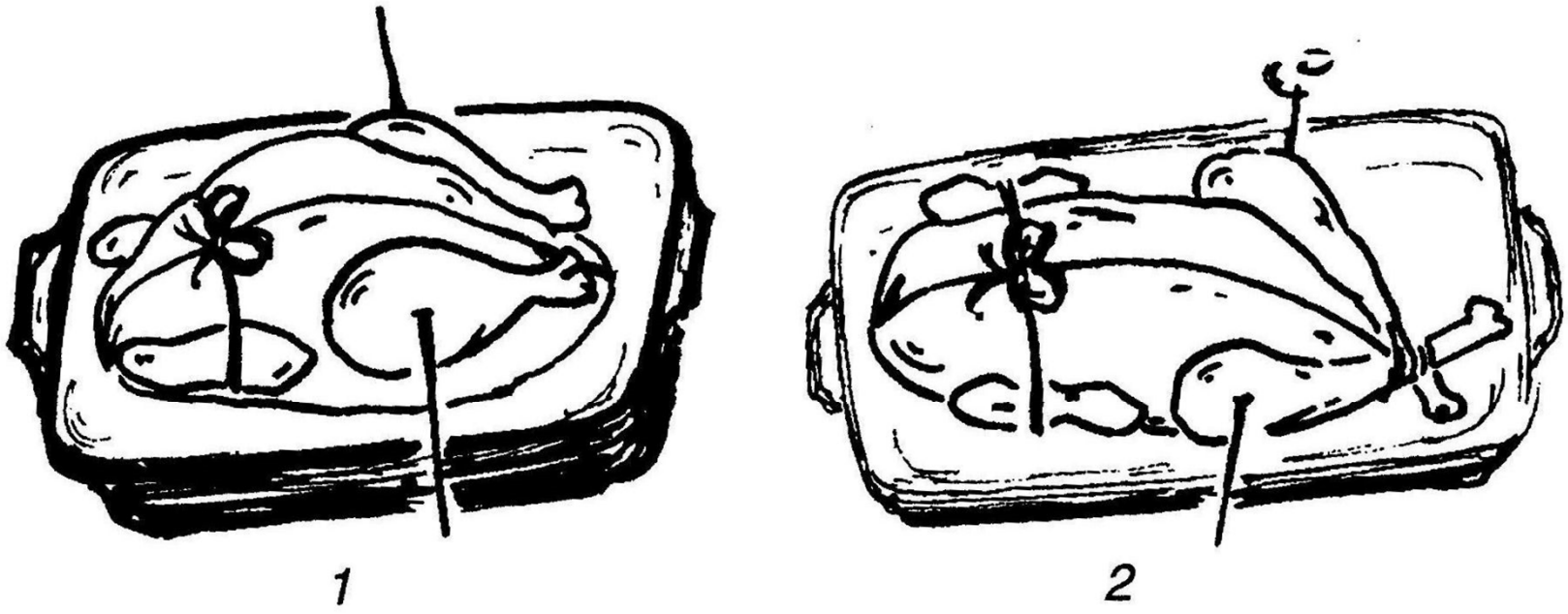
- Slepice dušená na paprice
- Kuře dušené po srbsku
- Kuřecí rizoto se žampiony

KUŘE NA PAPRICE



4. PEČENÍ DRŮBEŽE

- pečeme vodní i hrabavou drůbež
- před pečením formujeme (drezírujeme)
- během pečení přeléváme výpekem, odebíráme tuk (vodní)
- plníme různými nádivkami

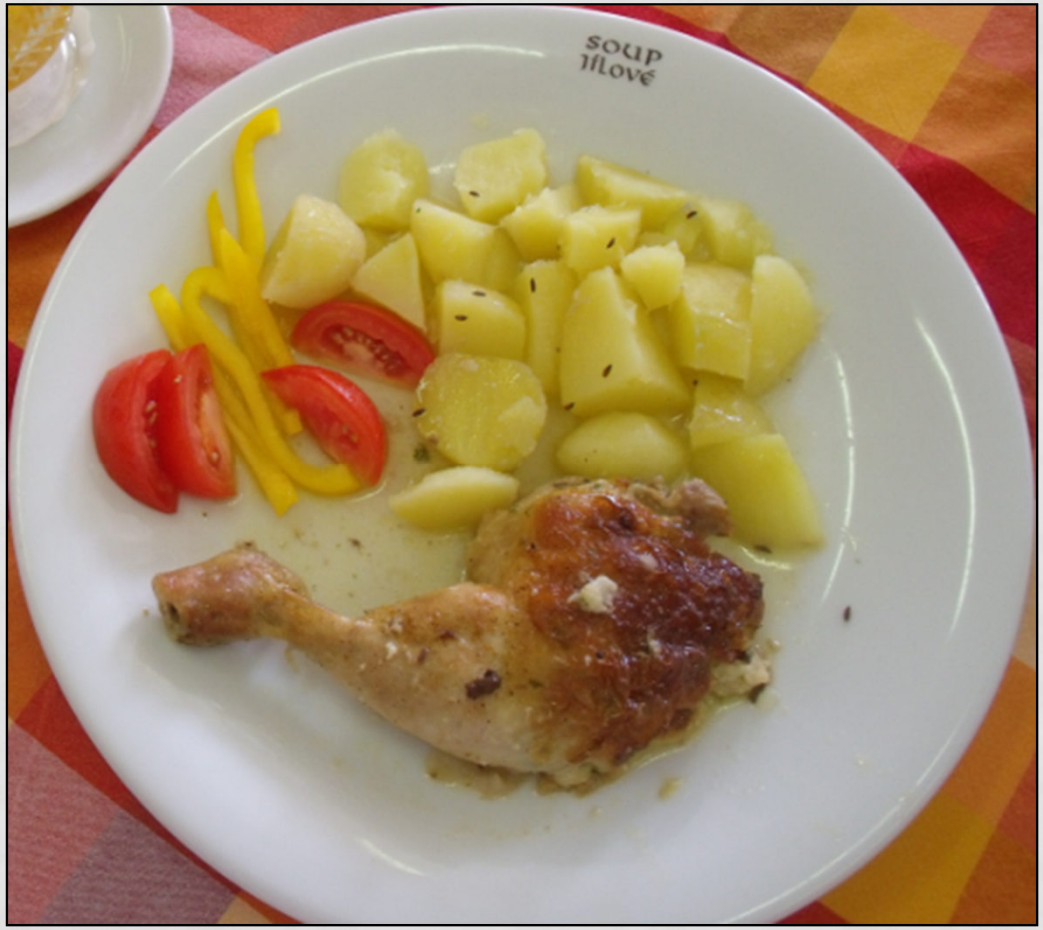


Formování (drezírování) drůbeže
1 – kuře, 2 – kachna

PEČENÉ POKRMY Z DRŮBEŽE

- Kuře pečené s nádivkou
- Kuře pečené na způsob bažanta
- Krůta s mandlovou nádivkou
- Husa v šouletu

KUŘE PEČENÉ S NÁDIVKOU



KUŘE NA ZPŮSOB BAŽANTA

POUŽITÉ ZDROJE :

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