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 2,3/04/01/08
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 zvěřiny
Datum tvorby	08.02. 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 ILKOVÁ, Olga. *Technologie přípravy pokrmů*. Slavkov: Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995, ISBN 80-8582-13-X ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací*. Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2.

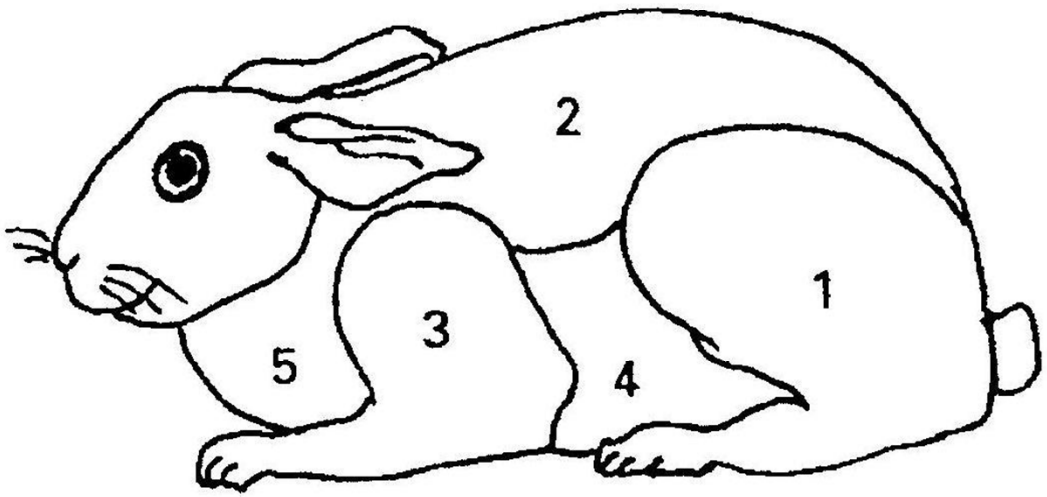
PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY

CHARAKTERISTIKA MASA ZVĚŘINY

- maso aromatické, osobitá chuť a vůně, málo tučné
- tmavší barva
- čerstvé maso je tuhé, proto se nechává odležet (v peří nebo v kůži)
- maso nakládáme, marinujeme

ROZDĚLENÍ ZVĚŘINY

- Vysoká srstnatá – srnec, muflon, jelen, daněk
- Nízká srstnatá – zajíc, divoký králík
- Pernatá lesní, polní, vodní – bažant, divoká husa, kachna
- Černá – divoké prase



Dělení zaječího masa

1 – kýta, 2 – hřbet, 3 – plece, 4 – hrudí, 5 – krk

1.VAŘENÍ ZVĚŘINY

- Zvěřinový krém
- Bažantí vývar s knedlíčky
- Srnčí ragú

2. DUŠENÍ ZVĚŘINY

- dusíme maso v kusu nebo přední na kostky
- dusíme v různých základech

DUŠENÉ POKRMY ZE ZVĚŘINY

- Srnčí plec po revírnicku
- Srnčí plec na smetaně
- Zajíc na černo
- Zaječí předek na víně
- Kančí(jelení, muflonní) guláš
- Divoká kachna na víně
- Kančí kýta s brusinkovou omáčkou

3. PEČENÍ ZVĚŘINY

- upravujeme větší kusy srstnaté, pernatou celou
- ochucujeme výrazným kořením (jalovec, česnek, cibule, divoké koření..)
- používáme doplňky- rybíz, jablka, šípky, víno, koňak

PEČENÉ POKRMY ZE ZVĚŘINY

- Bažant pečený na slanině
- Kančí pečeně na česneku
- Kančí pečeně na lesnický způsob
- Zajíc pečený na slanině
- Sekaná ze zajíce
- Srnčí hřbet přírodní

POUŽITÉ ZDROJE :

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