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 /04/01/09
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 mletého masa
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 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 MLETÉHO MASA

PŘÍPRAVA MLETÝCH MAS

- připravujeme ze všech druhů jatečných mas, zvěřiny, ryb
- používáme maso horší kvality a ořez
- mletím narušíme konzistenci masa, zvětšíme objem, maso se stává stravitelnější

- rychlá tepelná úprava
- maso uchováváme nejdéle 3 hodiny z hygienických důvodů

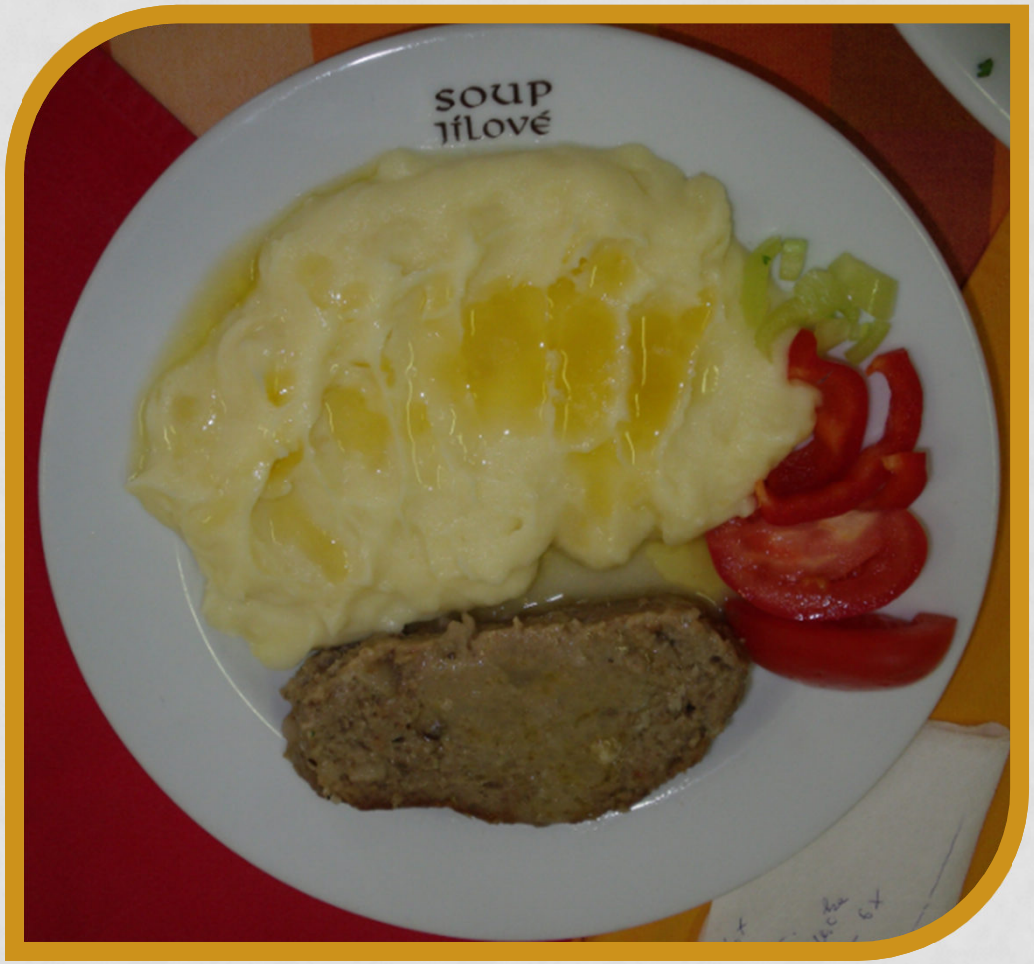
VLASTNÍ PŘÍPRAVA MLETÉHO MASA

- odstraníme zbytky kostí a šlach
- krájíme na kousky
- meleme před zpracováním
- zvýrazňujeme kořením, přidáváme chuťové doplňky(cibule, česnek, kečup…)
- upravujeme konzistenci(vejce, žemle),jemníme mlékem, smetanou

1. POKRMY PŘIPRAVENÉ ZE SYROVÉHO MASA

- Sekaná pečeně
- Karbanátky
- Sekané řízky
- Dalmátské čufty
- Vepřenky z cibulí
- Čevabčiči
- Holandský řízek

SEKANÁ PEČENĚ



KARBANÁTEK

HOLANDSKÝ ŘÍZEK

2. POKRMY PŘIPRAVENÉ Z TEPELNĚ ZPRACOVANÉHO MASA

- Masové haše
- Krokety
- Paštiky

POUŽITÉ ZDROJE :

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