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 /04/01/10
Autor	Ing. Ludmila Marková
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař, kuchař - číšník; Technologie; 3. ročník
Tematická oblast	Příprava pokrmů z masa
Tematický okruh	Příprava pokrmů na objednávku
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 ILKOVÁ, Olga. Technologie přípravy pokrmů. Slavkov: Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995, ISBN 80-8582-13-X

Příprava pokrmů na objednávku

Charakteristika pokrmů na objednávku

- rychlá příprava pokrmů
- nemá přesáhnout 25 min.
- vhodné – pečení, smažení
- nevhodné – vaření, dušení
- náčiní a zařízení musí být předem připraveno
- používáme kvalitní suroviny

Maso k přípravě pokrmů na objednávku

- Hovězí – svíčková, níz. roštěnec
- Vepřové – pan. svíčková pečeně, kýta, krkovice
- Telecí – kýta, pečeně
- Skopové – kýta, hřbet
- Drůbež – vykoštěná prsa /nejčastěji/
- Ryby – vcelku nebo porcované

- Vysoká zvěřina – kýta, hřbet, svíčková
- Pernatá zvěřina – mladé vykoštěné kusy

Tepelná příprava minutek

- před přípravou maso marinujeme
- pečeme na pánvi, roštu, rožni
- smažíme
- během tep. úpravy do masa nepícháme, vytekla by šťáva

1. Pečení na pánvi

- maso vkládáme do malého množství rozpáleného tuku
- velikost pánve musí odpovídat připravovanému množství
- nejlepším zdrojem tepla je plynový hořák
- pečeme řízky, medailónky, žebírka, roštěnky, bifteky

2. Pečení na roštu

- pečeme na rozehřáté mřížce
- zdrojem tepla je dřevěné uhlí, elektřina nebo plynový hořák
- pečeme porcované předem marinované maso
- do masa nepícháme, otáčíme kleštěmi

3. Smažení

- na pánvi - v malém množství tuku
- ve fritéze – ve větším množství tuku

- před smažením obalujeme v trojobalu nebo v těstíčku

Pokrmy z hovězího masa

- Biftek s vejcem
- Biftek se žampióny
- Řezy se svíčkové
- Roštěná na roštu
- Roštěná se sýrem a broskví

Hovězí biftek s bylinkovým máslem

Pokrmy z telecího masa

- Telecí řízek na žampiónech
- Parmský telecí řízek
- Pařížský řízek
- Telecí řízek po pražsku

Pokrmy z vepřového masa

- Vepřové žebírko po cikánsku
- Vepřové žebírko po srbsku
- Smažený vepřový řízek
- Vepřové ražniči
- Brněnský vepřový řízek

Vepřová panenka plněná švestkami

Vepřová panenka s pepřovou omáčkou

Vepřový steak

Pokrmy ze skopového a jehněčího masa

- Kavkazský šašlik
- Jehněčí řízek smažený

Pokrmy z drůbeže

- Kuřecí prsíčka na másle s jablky
- Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku
- Krůtí prsa s ananasem
- Kyjevský kotlet
- Plátek z krůtích prsou na žampiónech

Plněná krůtí kapsa v sezamu

Krůtí směs se žampiony

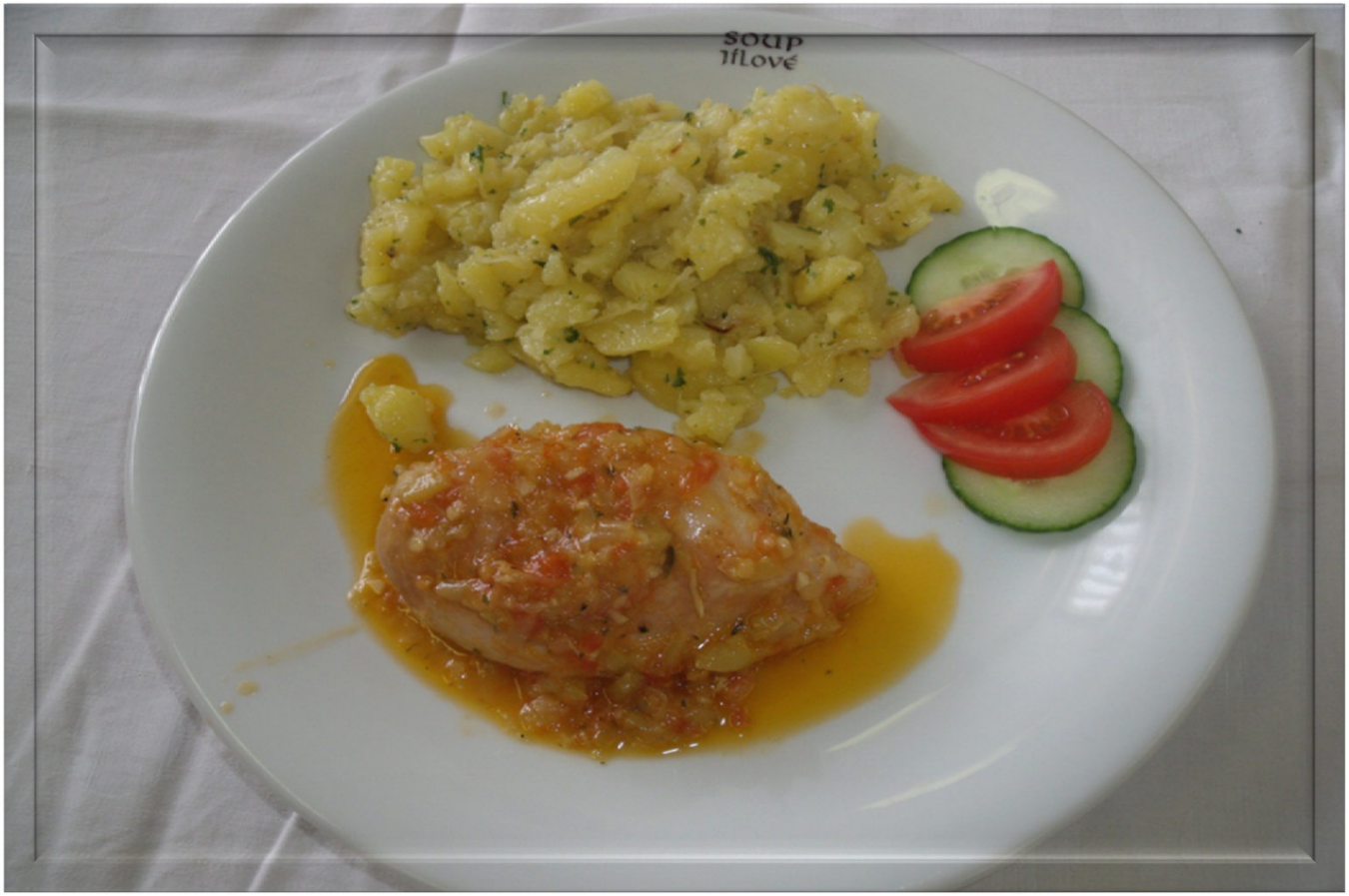
Kuřecí maso se žampiony a smetanovou omáčkou

Kuřecí kapsa se šunkou a sýrem

Krůtí rolka

Kuřecí plátek zapečený s broskví a sýrem

Kuře po baskicku



Kachna na pomerančích

Drůbeží špíz

Pokrmy z ryb

- Kapr smažený
- Štika pečená na kmíně
- Candát na roštu s bylin. máslem
- Pstruh pečený po mlynářsku
- Rybí filé pečené po pražsku

Pstruh pečený na kmíně

Pstruh po mlynářsku

Pečený úhoř na houbách

Pokrmy ze zvěřiny

- Srnčí steak přírodní
- Dančí řízek na roštu s byl. máslem
- Kančí kotlety s mandlemi
- Srnčí řízky
- Myslivecká pytlácká směs

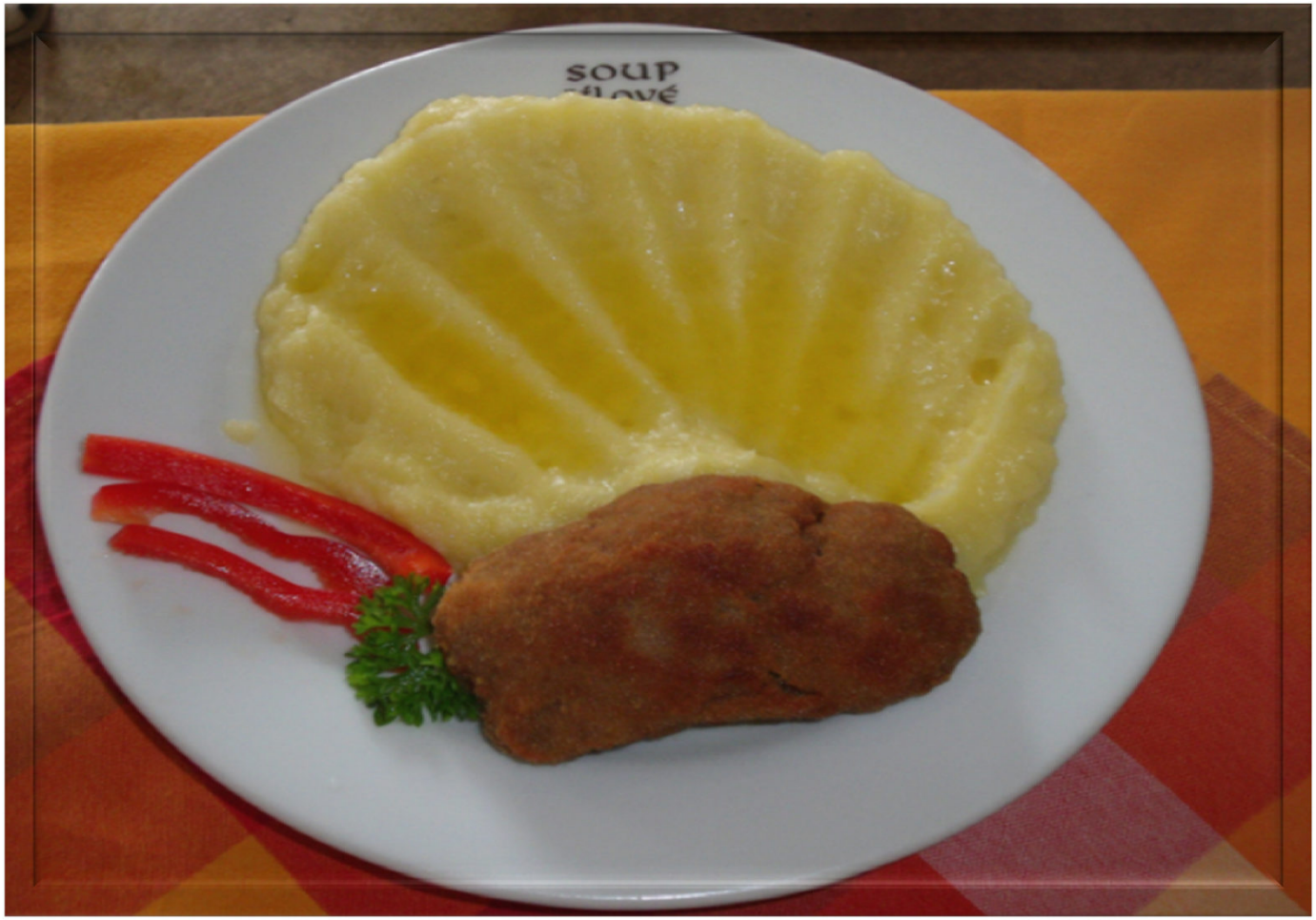
Zvěřinová směs

Pokrmy z mletého masa

- Vepřenky s cibulí
- Bitky po kozácku
- Karbanátek smažený
- Holandský řízek
- Krutony po tatarsku

Karbanátek

Holandský řízek



Použité zdroje :

- ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací. Praha: Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2.
- Fotografie : Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy
- ILKOVÁ, Olga. Technologie přípravy pokrmů. Slavkov: Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995, ISBN 80-8582-13-X