



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**KÓD MATERIÁLU:** VY\_32\_INOVACE\_09\_17

**TÉMATICKÁ OBLAST:** Potraviny

**TÉMA:** Hovězí maso

**DATUM:** 4. 2. 2014

**AUTOR:** Mgr. Věra Urbanová

**ŠKOLA:** Odborné učiliště a Praktická škola Nový Jičín, příspěvková organizace

**OBOR VZDĚLÁNÍ:** Praktická škola dvouletá

**ANOTACE:** Určeno pro žáky s více vadami. Žáci se naučí charakterizovat hovězí maso, určí vhodné tepelné úpravy hovězího masa.

**ZDROJE:** Mgr. Čermáková L. a Mgr. Vybíralová I., Kuchařské práce. Technologie 2. díl, Parta

s.r.o., Praha 2002

Obrázek 1 je součástí klipartů MS OFFICE, pro MS OFFICE poskytl MIKROSOFT

Všechny ostatní obrázky je vlastní tvorba autora Mgr. Věra Urbanová

# HOVĚZÍ MASO

HOVĚZÍ MASO JE MASO Z KRAV A BÝKŮ.

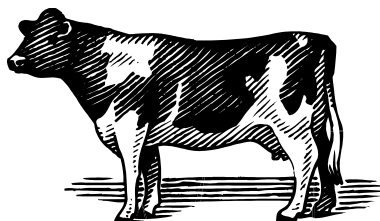
NEJKVALITNĚJŠÍ JE MASO Z MLADÝCH KUSŮ. MASO JE MĚKKÉ, SVĚTLÉ ČERVENÉ BARVY, MÍRNĚ PROROSTLÉ TUKEM.

U STARŠÍCH KUSŮ JE MASO TUHÉ, TMAVĚ ČERVENÉ BARVY.

## DĚLENÉ HOVĚZÍHO MASA PODLE KVALITY

PODLE KVALITY DĚLÍME HOVĚZÍ MASO:

1. PŘEDNÍ – KLIŽKA, KRK, ŽEBRO
2. ZADNÍ – KÝTA, PLEC, PRAVÁ SVÍČKOVÁ, ROŠTĚNÁ



TUK U HOVĚZÍHO MASA SE NAZÝVÁ LŮJ.

## PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA HOVĚZÍHO MASA

- MASO UMYJEME
- MASO OSUŠÍME
- ODSTRANÍME PŘEBYTEČNÝ TUK
- KRÁJÍME
- OKOŘENÍME

## ZPŮSOBY KRÁJENÍ MASA

- MASO KRÁJÍME NA CELKY
- MASO KRÁJÍME NA PLÁTKY
- MASO KRÁJÍME NA KOSTKY
- KOSTIČKY
- NUDLIČKY

## OBRÁZKY ZPŮSOBU KRÁJENÍ MASA



**CELKY**



**PLÁTKY**



**KOSTKY**



**KOSTIČKY**



**NUDLIČKY**

## **ŠPIKOVÁNÍ MASA**

- HOVĚZÍ MASO ŠPIKUJEME SLANINOU, PÁRKY, OKURKAMI, ZELENINOU
- MASO BUDE ŠŤAVNATĚJŠÍ A CHUTNĚJŠÍ

## **VHODNÉ TEPELNÉ ÚPRAV HOVĚZÍHO MASA**

VAŘENÍ - NA POLÉVKY – PŘEDNÍ MASO

DUŠENÍ – GULÁŠ – PŘEDNÍ I ZADNÍ MASO

DUŠENÍ + PEČENÍ – HOVĚZÍ PEČENĚ – ZADNÍ MASA

MINUTKOVÁ ÚPRAVA – ZADNÍ MASO – ROŠTĚNÁ A PRAVÁ SVÍČKOVÁ

## PROHLUBOVÁNÍ UČIVA – TEST

**ÚKOL:** VYBER SPRÁVNOU ODPOVĚĎ. POUZE JEDNA ODPOVĚĎ JE SPRÁVNÁ.

**1. HOVĚZÍ MASO**

A/ HOVĚZÍ MASO JE MASO Z KRAV A BÝKŮ

B/ HOVĚZÍ MASO JE MASO Z VEPŘŮ

**2. NEJKVALITNĚJŠÍ HOVĚZÍ MASO JE**

A/ Z MLADÝCH KUSŮ – KRAV A BÝKŮ

B/ ZE STARÝCH KUSŮ – KRAV A BÝKŮ

**3. DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA PODLE KVALITY**

A/ HOVĚZÍ MASO DĚLÍME NA PŘEDNÍ A ZADNÍ

B/ HOVĚZÍ MASO SE NEDĚLÍ

**4. TUK U HOVĚZÍHO MASA**

A/ TUK U HOVĚZÍHO MASA SE NAZÝVÁ SÁDLO

B/ TUK U HOVĚZÍHO MASA SE NAZÝVÁ LŮJ

**5. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA MASA**

A/ MASO UMYJEME, OSUŠÍME, ODSTRANÍME PŘEBYTEČNÝ TUK, NAKRÁJÍME, OKOŘENÍME.

B/ MASO NAKRÁJÍME, OKOŘENÍME

**6. ZPŮSOBY KRÁJENÍ MASA**

A/ MASO KRÁJÍME NA CELKY, PLÁTKY, KOSTKY, KOSTIČKY, NUDLIČKY

B/ MASO KRÁJÍME JEN NA NUDLIČKY

**7. MŮŽEME HOVĚZÍ MASO ŠPIKOVAT?**

A/ ANO

B/ NE

**8. TEPELNÉ ÚPRAVY HOVĚZÍHO MASA**

A/ VAŘENÍ, DUŠENÍ, DUŠENÍ + PEČENÍ, MINUTKOVÁ ÚPRAVA

B/ JEN MINUTKOVÁ ÚPRAVA

## PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

**ÚKOL: PODLE OBRÁZKŮ DOPIŠ ZPŮSOBY KRÁJENÍ MASA**

