



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_32_INOVACE_09_18

TÉMATICKÁ OBLAST: Potraviny

TÉMA: Vepřové maso

DATUM: 6. 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 vepřové maso a určí vhodné tepelné úpravy vepřového masa.

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

s.r.o., Praha 2002

Obrázek 2 je součástí klipartů MS OFFICE, pro MS OFFICE poskytl MIKROSOFT

Všechny ostatní obrázky je vlastní tvorba autora Mgr. Věra Urbanová

VEPŘOVÉ MASO

VEPŘOVÉ MASO SE ZÍSKÁVÁ Z PRASAT DOMÁCÍCH. V ČESKÉ KUCHYNI PATŘÍ MEZI OBLÍBENÉ DRUHY MASA. V ZIMĚ JSOU OBLÍBENÉ DOMÁCÍ ZABIJAČKY.

BARVA VEPŘOVÉHO MASA: **RŮŽOVÁ AŽ SVĚTLE ČERVENÁ**

ZNAKY VEPŘOVÉHO MASA

- NEJLEPŠÍ MASO JE Z ROČNÍCH KUSŮ
- MÁ VYSOKOU ENERGETICKOU HODNOTU
- JE HŮŘE STRAVITELNÉ
- MASO JE PROROSTLÉ TUKEM
- NEVHODNÉ MASO PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ (KROMĚ KÝTY)

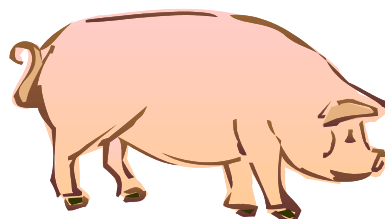
TUK Z VEPŘOVÉHO MASA **SE NAZÝVÁ SÁDLO.**



DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA

VEPŘOVÉ MASO SE DĚLÍ NA PŮLKY A PAK NA JEDNOTLIVÉ ČÁSTI.

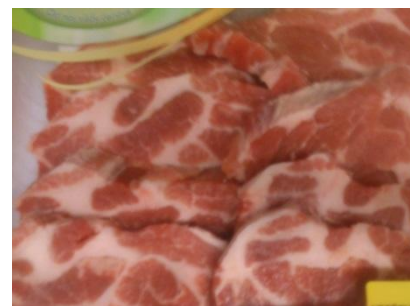
- HLAVA, LALOK
- KRKOVIČKA
- KÝTA, PLEC
- BŮČEK
- PEČENĚ - KOTLETA
- KOLENA A NOŽKY



KOTLETA – PEČENĚ



KÝTA



KRKOVIČKA

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTI VEPŘOVÉHO MASA

VAŘENÍ – HLAVA, LALOK, BŮČEK, KOLENA, NOŽKY

DUŠENÍ – KÝTA, PLEC, BŮČEK

PEČENÍ – KRKOVIČKA, KÝTA, PLEC, BŮČEK, KOLENA, NOŽKY

SMAŽENÍ – KRKOVIČKA, KÝTA

VŠECHNY ČÁSTI VEPŘOVÉHO MASA MŮŽEME UDIT.



ZABIJAČKOVÉ POKRMY

OVAROVÁ POLÉVKY, JELITA, JITRNICE, SULC, TLAČENKA, KLOBÁSKY

SKLADOVÁNÍ MASA

- **NA KRÁTKOU DOBU V CHLADNIČCE (1- 2DNY)**
- **NA DLOUHOU DOBU V MRAZNIČCE (PŮL ROKU)**

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

ÚKOL: DOPIŠ SPRÁVNOU ODPOVĚĎ

1. VEPŘOVÉ MASO SE ZÍSKÁVÁ Z

2. BARVA VEPŘOVÉHO MASA JE

3. TUK Z VEPŘOVÉHO MASA SE NAZÝVÁ

4. VEPŘOVÉ MASO SE DĚLÍ NA

5. VYPIŠ VHODNÉ TEPELNÉ ÚPRAVY VEPŘOVÉ MASO

ÚKOL: DOPLŇ NÁZVY JEDNOTLIVÝCH ČÁSTI VEPŘOVÉHO MASA