



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_19

TÉMATICKÁ OBLAST: Potraviny

TÉMA: Drůbež

DATUM: 11. 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 rozdělení drůbeže a vhodné tepelné úpravy používané u drůbeže.

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

s.r.o., Praha 2002 Všechny obrázky je vlastní tvorba autora Mgr. Věra Urbanová

DRŮBEŽ

VÝZNAM DRŮBEŽÍHO MASA

- MASO Z DRŮBEŽE JE ZDRAVÉ
- JE JEMNÉ, KŘEHKÉ
- LEHCE STRAVITELNÉ
- VHODNÉ PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ

DRŮBEŽÍ MASO OBSAHUJE ŽIVINY

- BÍKOVINY, TUKY, SACHARIDY, VITAMÍNY, MINERÁLNÍ LÁTKY
VODU

ROZDĚLENÍ DRŮBEŽE

1. HRABAVOU – KUŘE, SLEPICE, KOHOUT, PERLIČKA, KRŮTA,
KROCAN, HOLUB DOMÁCÍ
2. VODNÍ – HUSA, KACHNA

TEPELNÉ ÚPRAVA DRŮBEŽE

- VAŘENÍ – POLÉVKY, ZADĚLÁVANÉ POKRMY
- DUŠENÍ – KUŘE NA ZELENINĚ
- PEČENÍ- PEČENÉ KUŘE
- GRILOVÁNÍ – GRILOVANÉ KUŘE
- SMAŽENÍ – SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK
- MINUTKOVÁ ÚPRAVA – KUŘECÍ ŘÍZEK PŘÍRODNÍ

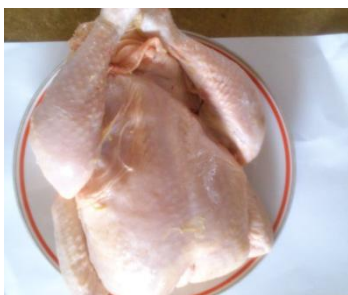
PARCOVÁNÍ DRŮBEŽE

- CELKY, PŮLKY
- ČTVRTKY
- STEAKY
- PRSA
- STEHNA
- KŘÍDLA
- DROBY (NA POLÉVKU)

V OBCHODECH KOUPÍME MASO:

- ČERSTVÉ
- CHLAZENÉ
- MRAŽENÉ

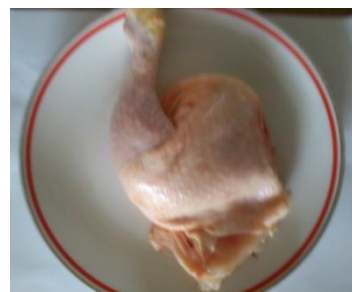
OBRÁZKY PORCOVÁNÍ KUŘECÍHO MASA



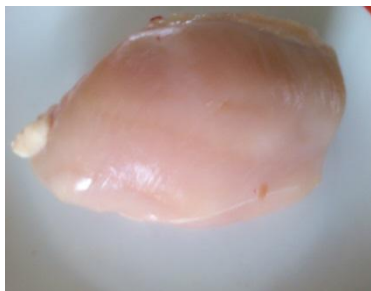
CELKY



PŮLKY



ČTVRTKY



PRSA



STEHNA



KŘÍDLA

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA - TEST

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

1. VÝZNAM DRŮBEŽÍHO MASO:

- A/ DRŮBEŽÍ MASO JE ZDRAVÉ, JEMNÉ, KŘEHKÉ, LEHCE STRAVITELNÉ, VHODNÉ PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ
- B/ DRŮBEŽÍ MASO NENÍ ZDRAVÉ

2. DRŮBEŽÍ MASO OBSAHUJE ŽIVINY:

- A/ BÍLKOVINY, TUKY, SACHARIDY, MINERÁLNÍ LÁTKY, VITAMÍNY, VODU
- B/ BÍLKOVINY, TUKY, VITAMÍNY

3. ROZDĚLENÍ DRŮBEŽE:

- A/ DRŮBEŽ ROZDĚLUJEME NA HRABAVOU A VODNÍ
- B/ DRŮBEŽ SE NEROZDĚLUJE

4. VHODNÉ TEPELNÉ ÚPRAVY U DRŮBEŽE:

- A/ VAŘENÍ, DUŠENÍ, PEČENÍ, GRILOVÁNÍ, MINUTKOVÁ ÚPRAVA, SMAŽENÍ
- B/ VAŘENÍ, PEČENÍ, DUŠENÍ

5. PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE:

- A/ DRŮBEŽ PORCUJEME NA PŮLKY, ČTVRTKY, STEHNA, KŘÍDLA, CELKY, STEAKY, PRSA, DROBY
- B/ DRŮBEŽ PORCUJEME NA PŮLKY A ČTVRTKY

6. V OBCHODECH KOUPIME MASO Z DRŮBEŽE:

- A/ ČERSTVÉ, CHLAZENÉ, MRAŽENÉ
- B/ JENOM MRAŽENÉ

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

ÚKOL: POPIŠ ČÁSTI KUŘECÍHO MASO NA OBRÁZKU.

PORCOVÁNÍ KUŘECÍHO MASO

