PL - Drůbež

Obsahuje bílkoviny **ano X ne**. **Tuk** je**obsažen** nejvíce v těchto **druzích a částech**……………………… Je velmi **oblíbenáve stravování** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ a \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, **pro** svoji \_ \_ \_ \_ i \_ \_ \_ \_ \_ \_ TÚ. Dělíme ji do **2 skupin** na (vypsat příklady):…………………………………………………… ………………………………….**Brojler** je kuře **na** \_ \_ \_ \_ \_ \_, **váží** \_\_kg, kuřata **na gril jsou** \_ \_ \_ \_ \_, **váží** \_\_ kg, **běžnámají hmotnost** \_\_. Kuře lze nakoupit v v těchto **12 tržních druzích**:…………………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………….. **Supreme** je tato část :………………………………………………… **Droby** jsou =\_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_. **Velká** plemena krůt - hmotnost **cca \_\_ kg** se **používají na** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, **malá** plemena **na** \_ \_ \_ \_ \_ \_ - hmotnost **cca \_\_ kg**. Vejce perličky **vydrží až** \_\_\_\_\_\_ . Sádelnatější jsou husy a kachny **ranné X pozdní**. Při přípravě holoubat je velké **riziko onemocnění** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ **Foiegras jsou**ztučnělá \_ \_ \_ \_ \_ …………………………., **původem z** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ . Jejich výkrm je považován ochránci za **etický X neetický**.

Plody moře se dělí do těchto **3 skupin**: \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. Z chobotnic **odstraňujeme** tyto **3 části**:……………………………………………. Vaří se **až \_\_ h**, **převařením** maso \_ \_ \_ \_ \_ \_. Sépiový **inkoust** lze **použít**např…………………………..**Kalmáry** se **zpracovávají** např. těmito 3 způsoby:………………………………………………………..Kalmáři = \_ \_ \_ \_ \_ \_. Humra 700g **vaříme cca \_\_ min**. v ………………………………… Poté musíme **vyjmout** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, protože by způsobilo vážné zdravotní potíže. **Zelené kuličky** pod ocasem se nazývají \_ \_ \_ \_ \_ \_, **po úpravě** mají ………………**barvu. Krunýř** lze využít k přípravě \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. **Humální je** vložit ho do várky \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. Krabí prsty jsou **z kraba X z tresky**. Krunýř z krevet **je X není** nutné před úpravou odstraňovat. Střívko se dá odstranit **z vrchu X ze spod**. Budeme-li **skladovat krevety** několik dnů, musíme odstranit \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. Nejčastěji se **ochucují** při restování \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ \_ \_ \_. Dají se **využít do těchto pokrmů** (3):…………………………………………………**Z ocasu langust** se krájí \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_.**V Evropě** jsou běžné ústřice \_ \_ \_ \_ \_. Mají se **nakupovat** v těchto **měsících:**…………………………………………… Je to oblíbená **pochoutka** těchto **národů**:………………………………….. Při otvírání ústřic se **nemá vylít** ………………………

**Lze X nelze** je tepelně upravovat. Nikdy nekonzumujeme lasturovce, kteří jsou před TÚ **otevření X zavření**, po TÚ **otevření X zavření**. Lasturovce upravujeme např. **těmito 3 způsoby**:…………………………………………………………. Hřebenatka = \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, její lastura se **může X nemůže** využít jako nádoba při grilování či při servisu. **Jikry** pocházejí \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. Nejlepší je **původu** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_, **zn**. ……………………………………………….. **Podáváme** ho s ………………. a **doplňujeme**……………………… **Nikdy** se při manipulaci s ním nesmí použít **inventář z materiálu**:……………….. Mořské řasy jsou používány **v kuchyni** \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_. **Agar** se používá na přípravu………………….., **nori**na ……………………., **wakame**a kombu na…………….…