



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potraviny a výživa

Ročník: druhý

Téma: Technologie v souvztažnosti s
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_329

Datum: 9.1.2013

Anotace: Telecí maso



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Telecí maso

= má **bledě růžovou** barvu, **jemné vlákno**, nepatrný obsah tuku, typickou chuť a vůni po **kyselině mléčné**, šťavnaté, křehké (**60kg / 6-8 týdnů**)

- vhodné pro **dietní a dětské stravování**
- dělíme do tří jakostních tříd

Jakostní třídy telecího masa:

- I. **Kýta** - s kostí i bez kosti (velký a malý ořech, vrchní a spodní šál, kližka)

zpracování: **minutky** (řízky, filé, medailonky), **pečení** (vcelku, plněná), **dušení** (závitky, plátky), **smažení**

II. Telecí ledvina – pečeně (t. svíčková – medailonky)

zpracování: **minutky** (žebírka, kotlety), vcelku i plněnou - **péct a dusit**

Plec

zpracování: **pečení** (svinutí, plnění), **dušení, zadělávání**

Hrudí – špička, střed

zpracování: **péct** (plněné), **dusit, zadělávat**, smažit (předvařit a vykostit)

III. Krk, karbanátek

zpracování: **pečení, sekané maso, zaděláváním**

Kližka (koleno)

zpracování: **péct, dušení, zadělávání**

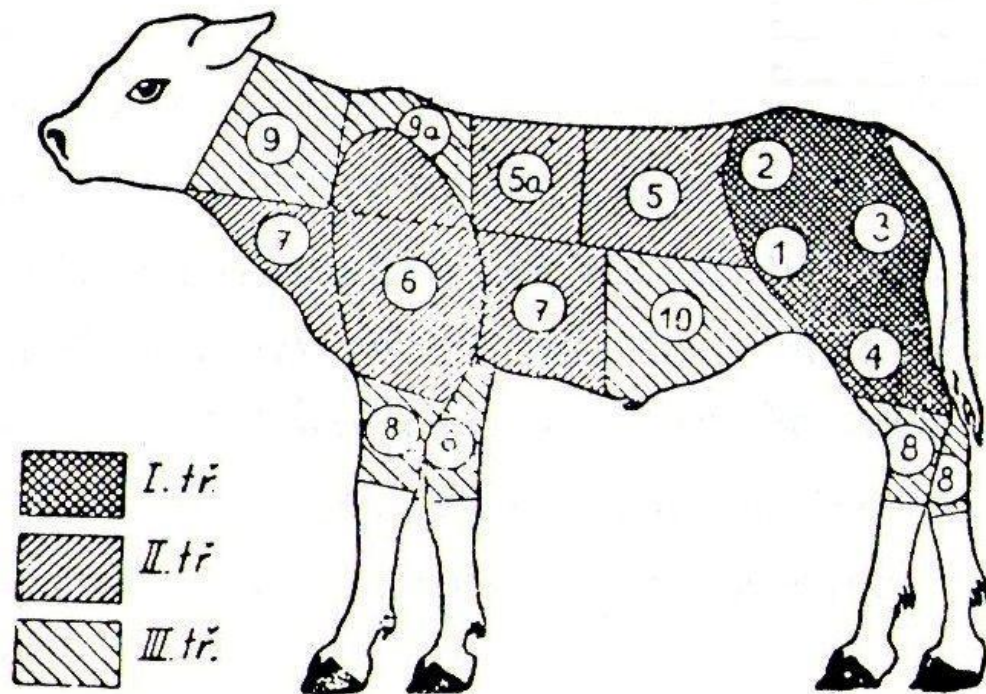
Telecí nožičky

zpracování: lze smažit po předvaření, vařením

Úkol:

Ke každé části napište alespoň 5 názvů pokrmů, při jejichž přípravě se maso použije.

Vycházejte ze znalostí TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů a internetu.



Dělení telecího masa

Maso I. třídy.

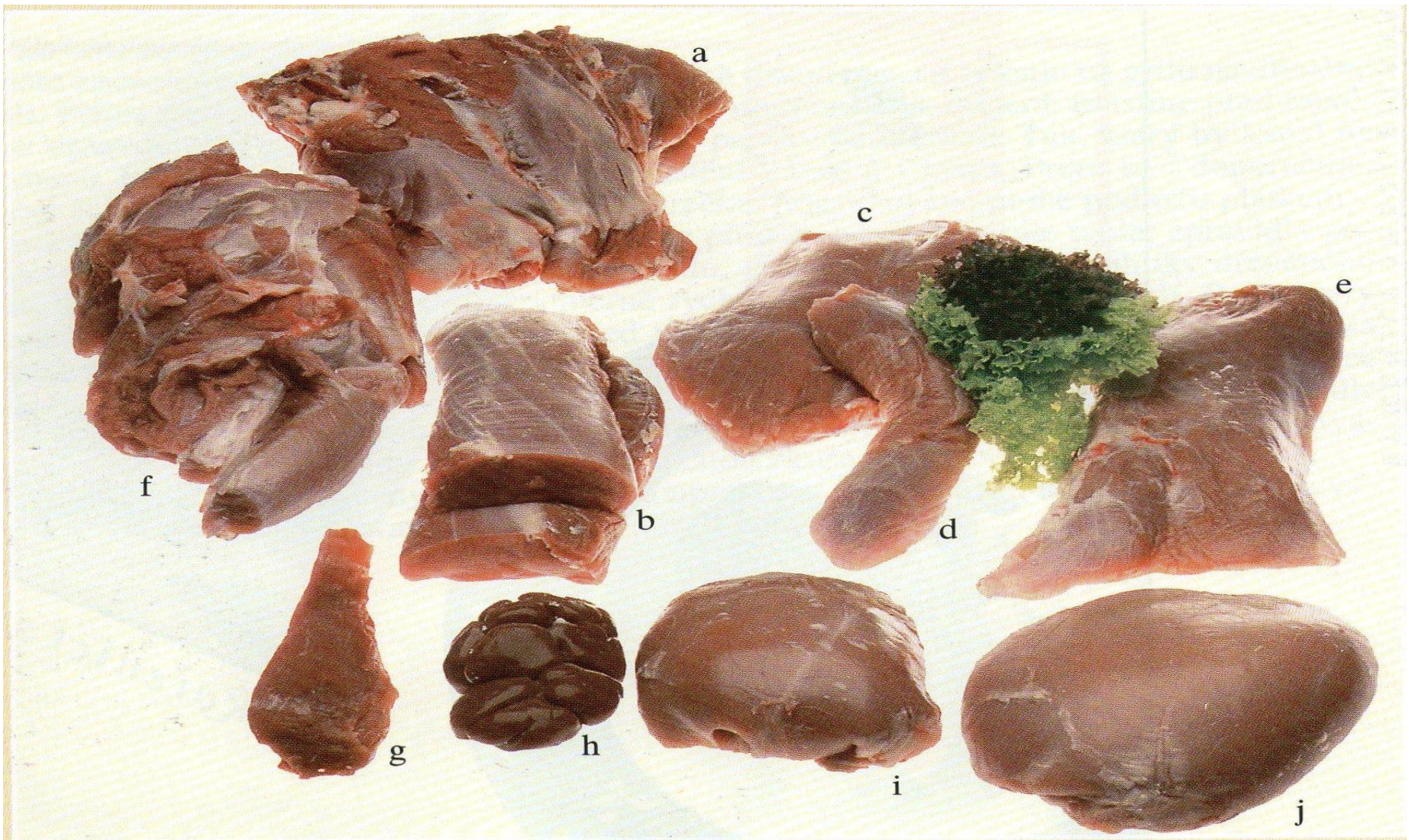
1. Ořech
2. Oříšek (růže)
3. Sval krátký
4. Svalovník (fricandeau) s karabáčem.

Maso II. třídy:

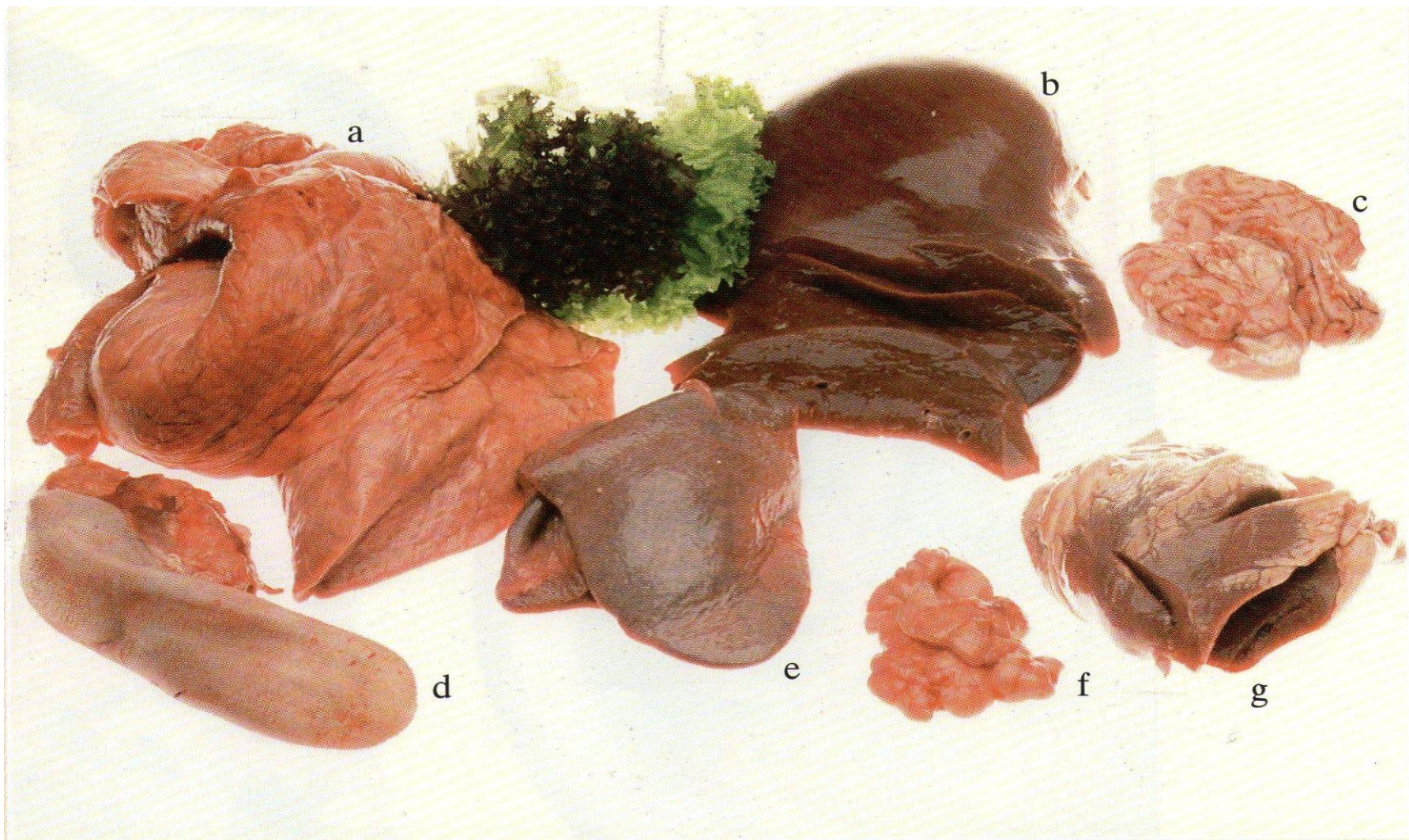
5. Ledvina (ledvinová pečeně)
6. Plec
7. Hrudí

Maso III. třídy:

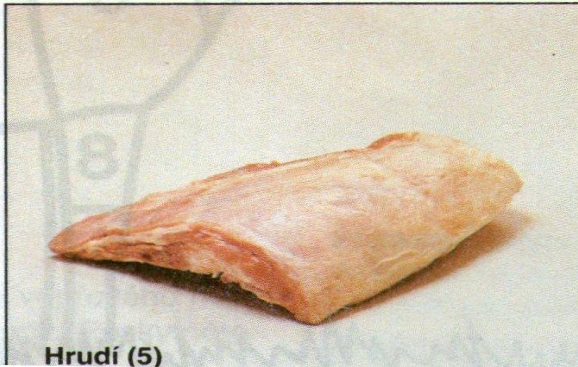
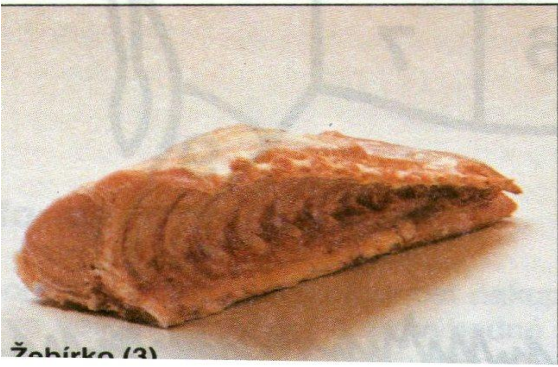
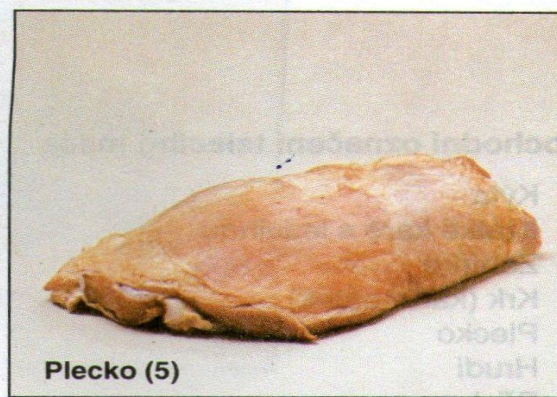
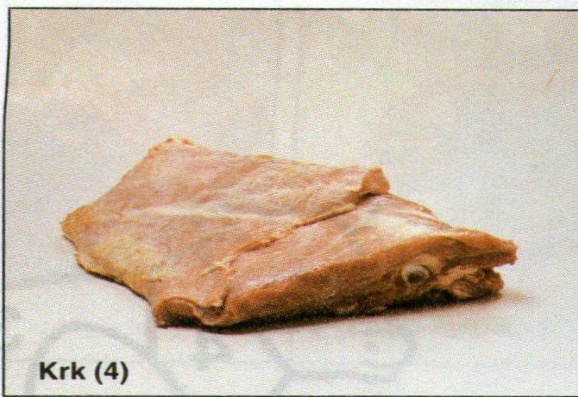
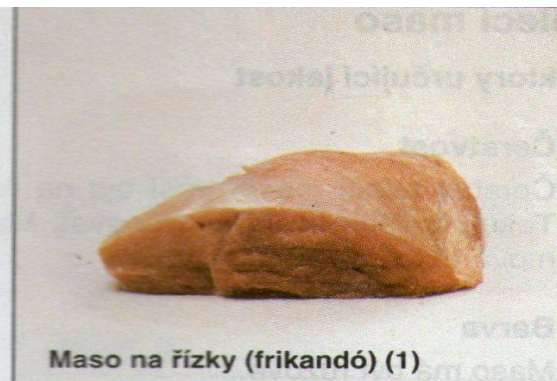
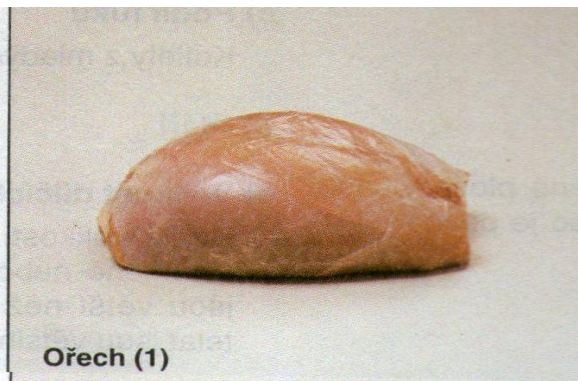
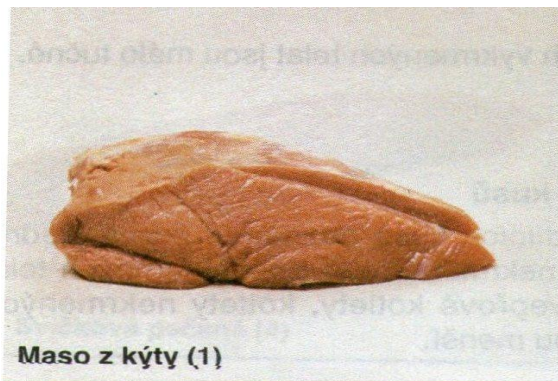
8. Kližky, kolínka
9. Krk
- 9a. Karbanátek
10. Pupek



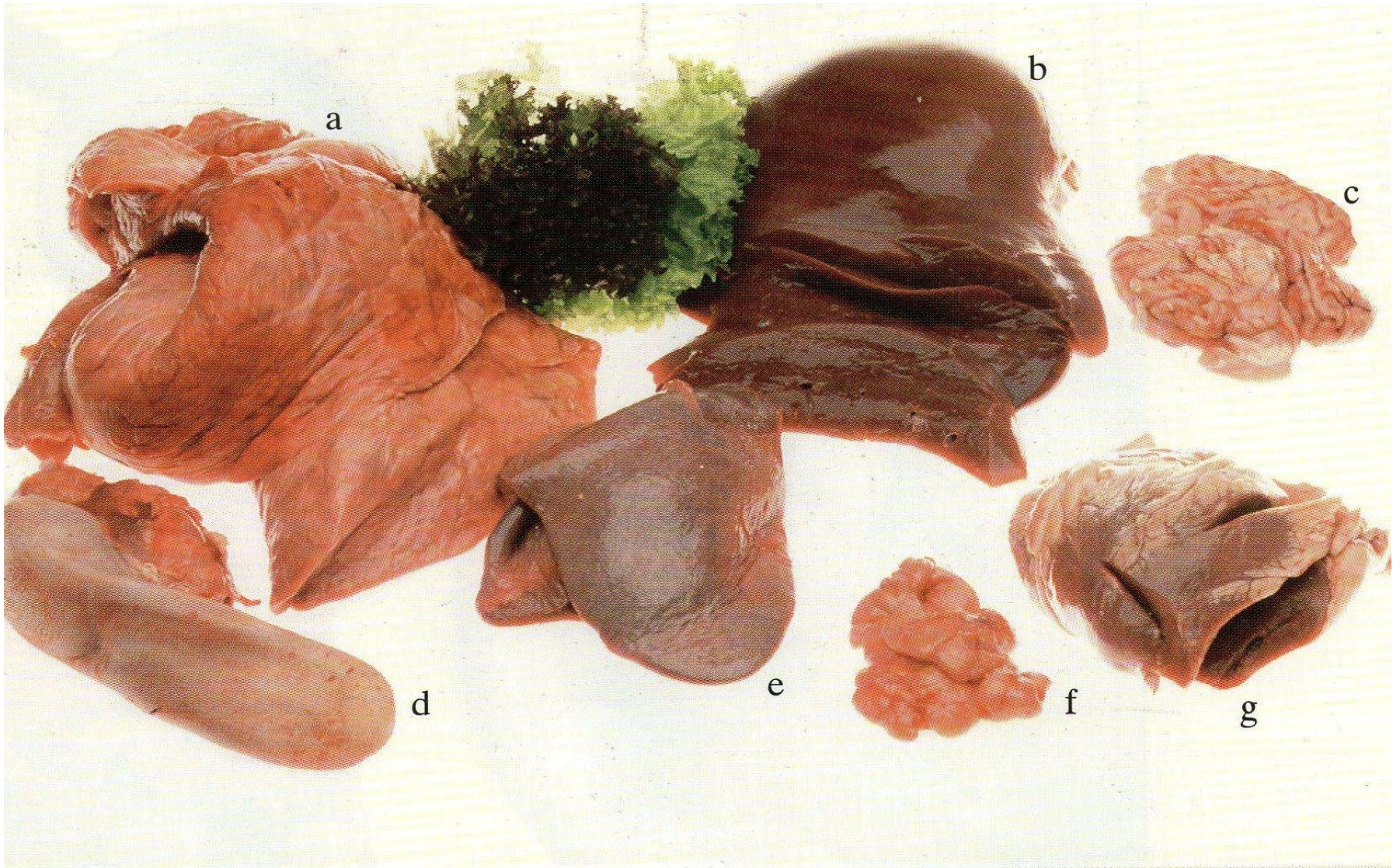
3. Telecí maso: a) plec, b) vykostěná ledvina (pečeně), c) vrchní šál, d) váleček, e) spodní šál (frikando), f) kliška, g) panenka, h) ledvinka, i) malý ořech, j) velký ořech



4. Telecí vnitřnosti: a) plíce, b) játra, c) mozeček, d) telecí jazyk, e) slezina, f) brzlík, g) srdce



Obr.4 Části telecího masa [4]



Telecí vnitřnosti: a) plíce, b) játra, c) mozeček, d) telecí jazyk, e) slezina, f) brzlík, g) srdce

[1] VODOCHODSKÁ, Libuše, ŠTĚPÁNEK, Karel. *Technologie v kostce*. Vydání první. Úvaly: Ratio.

[2] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 3.: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5

[3] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[4] ANDERLE, Peter, SCHWARZ, Helmuth. *Zbožíznalství: poživatiny – potraviny, pochutiny*. Vydání druhé. Praha: STNL, 1996. ISBN 80-902110-3-8. s. 100.