**TELECÍ MASO**

Telecí maso má světle růžovou barvu, jemnou vláknitou strukturu, nepatrný obsah tuku a je lehce stravitelné. Telecí maso je jemné, má příjemnou chuť a vůni po mléce, málo tuku a využívá se pro dietní a dětské stravování.

Nejjakostnější je maso z telat o hmotnosti okolo 70 kg.

**Dělení telecího masa**

Na jatkách se poražená telata dělí na půlky a maso se člení podle kvality do tří jakostních tříd.

*I.       jakostní třída* – kýta, pečeně s ledvinou

*II.      jakostní třída* – plec, hrudí

*III.     jakostní třída* – krk, kližky, nožičky, hlava

**Použití telecího masa v kuchyni**

 

*1.   Kýta* – řízky, filé, medailónky, pečení, dušení, smažení;

*2.   Telecí ledvina* – minutky, žebírka, rolády, pečení, dušení, plnění;

*3.   Pečeně* – krájené na telecí kostky, vcelku na pečení, smažení;

*4.   Krk* – na pečení;

*5.   Plecko* – svázané jako telecí roláda, do rizota, na ragú;

*6.   Telecí hrudí* – plnění, pečení, vaření, dušení a zadělávání;

*7.   Pupek* – k nadívání, na dušení;

*8.   a 9. Telecí koleno* – pečení, vaření, dušení;

*10.  Telecí hlava* – na vaření;

# Telecí droby – játra, ledvinky, srdce, plíce, jazyk, okruží, mozek, slezina, brzlík.

# Vedlejší části – hlava, nožky a ocásek.

**Zde si každý vypracujte jeden recept včetně přílohy z libovolné části masa!**