



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: Potravina a výživa

Ročník: první

**Téma: Technologie v souvztažnosti s
předmětem Potraviny a výživa**

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_330

Datum: 19.12.2012

Anotace: Skopové maso, Králíčí maso



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

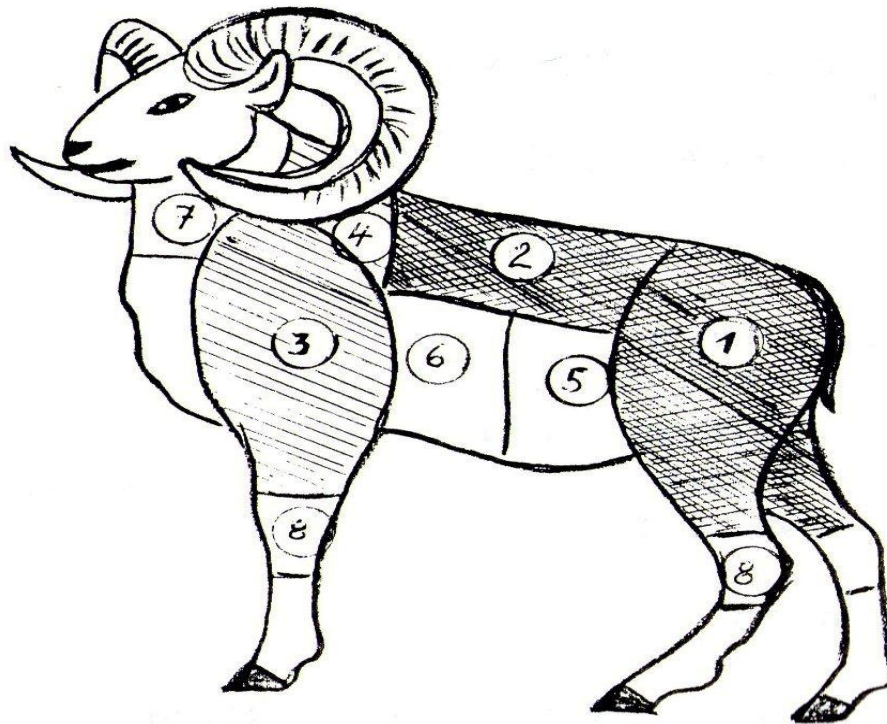
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Skopové maso

- maso **beranů, skopců, ovcí, jehňat, koz a kůzlat**
- červená až tmavě červená barva, prorostlé tukem – lojem – po zahřátí rychle tuhne, je nositelem nepříjemné chutě ---> **nahřáté talíře, výrazné koření**
- jatečná hmotnost **40 kg/ do 2 let, jehně 15 kg**
- dodávané většinou z **Austrálie, Nového Zélandu, Norska, Skotska**

Rozbourané maso dělíme do 2 jakostních tříd:

- I. **Kýta** – minutky, pečeně, dusí se s luštěninami
Hřbet s ledvinkou – minutky (žebírka), pečením
- II. **Plec** – pečením, ragů, guláše, dušená se zeleninou
Zákrčí (šrůtka), krk – sekaná, dušením
- III. **Pupek, hrudí** – ragú, polévka, roláda
Kolíanka



Dělení skopového masa

Maso I. třídy

1. kýta
2. hřbet

Maso II. třídy

3. plec
4. zákrčí (šrůtka)

Maso III. třídy

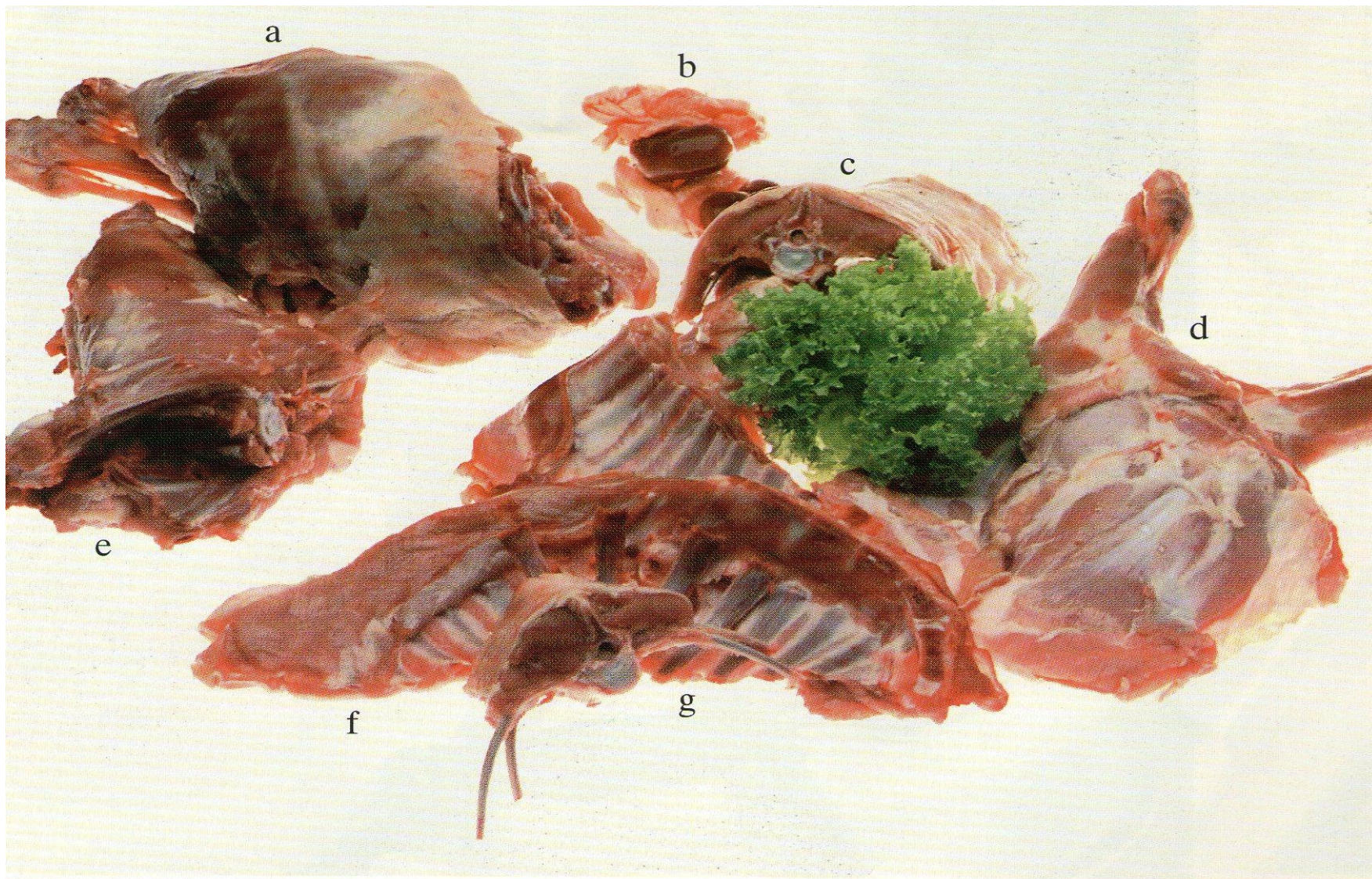
5. pupek
6. hrudí
7. krk
8. kolínka (kližky)

Obr.1 Bourání skopového masa [1]

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.



2. Jehněčí maso: a) kýta, b) ledvinky, c) hřbet, d) plec, e) krk se šrůtkou, f) hrudí, g) dvojité kotlet

Králičí maso

- především z **drobných chovů, malé farmy**
- lehce **stravitelné, jemné**, minimum tuku ---> dietní a dětské stravování
- typické pro **francouzskou a belgickou** kuchyni

Přední část:

přední běhy = **plecko, hrudí, krk**

- vařením, dušením

Zadní část:

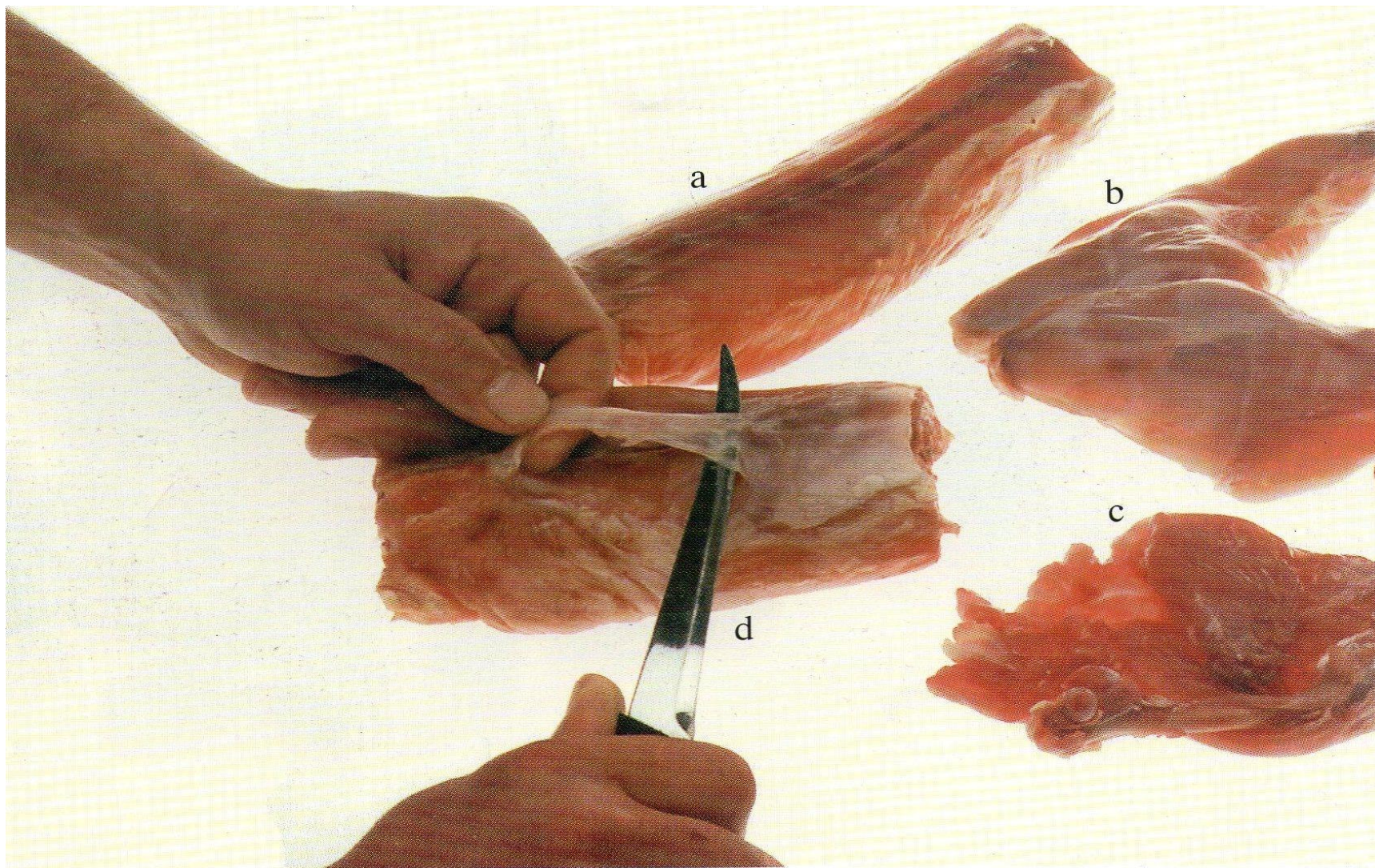
zadní běhy = **kýtky, hřbet**

- většinou pečením, lze minutkově a na grilu

Úkol:

Napište alespoň 5 názvů pokrmů, při jejichž přípravě se maso použije.

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



20. Králíčí maso – části: a) hřbet, b) zadní běhy – stehna, c) zadní běhy – stehna, d) odblaňování hřbetu

- [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.