



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_333

Datum:

Anotace: Drůbež



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Drůbež



= domácí ptáci sloužící k lidské výživě

složení:

- plnohodnotné **bílkoviny**
- **tuk – nejvíce vodní drůbež a stehna**
- vitaminy – A, D, skup. B
- minerální látky – Fe, K, Ca
- doporučujeme hrabavou – **dietní a dětské stravování, oblíbená i pro cenu a rychlou tepelnou úpravu**

dělení:

1. **hrabavá** – kuřata, slepice, perličky, krůty (kapouni, pulardi)
2. **vodní** – husy, kachny

Kur domácí

– nosná, masná, kombinovaná plemena

brojleři – šťavnaté, libové maso, tzv. „kuře na pečení“

3 měsíce / cca 1,5 kg

kuřata – na grilování do 1 kg

na pečení – cca 1,2 kg

droby = krk, žaludek, srdce, játra

tržní druhy:

1. **vcelku** - s droby nebo bez, stehna navíc
 2. **dělená** - 1/2, 1/4, stehna, motýlek, horní stehno, dolní stehno – palička, křídla
 3. **vykostěná** - prsa, stehna
- chlazená (2 °C), mražená (-18 °C), uzená
 - masné výrobky – šunka, salámy, párky, klobásy (obvykle s podílem HM, VM)
 - drůbeží konzervy
 - paštiky a pomazánky
 - masozeleninové přesnídávky



http://obrazky.cz/?q=k%C5%99id%C3%BDlka&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=ff3aAjx-wmAjsA_wwcjv&orientation=
http://obrazky.cz/?q=stehna+ku%C5%99ec%C3%AD&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=tfBm5esDwOeISA_w914P&orientation=
<http://obrazky.cz/?q=pali%C4%Bdky+ku%C5%99ec%C3%AD&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=tfBm5esDwQizSA6gsdVI&orientation=>
http://obrazky.cz/?q=horn%C3%AD+stehno&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=tfBm5esDwi-SAp_GfY8&orientation=
<http://img.ihned.cz/attachment.php/470/33771470/ahv35DE7GIKNjkI6QWbcdefghq01U9An/kure.jpg>
http://www.obrazky.cz/?q=krky&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=h9fbCXHYwQM3Sx_dqJxd&orientation=
http://www.obrazky.cz/?q=navyko%C5%A1%C4%9Bn%C3%A1+dr%C5%AFbe%C5%BE%C3%AD+prsa&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=h9fbCXHYC_vISx9ziXff&orientation=&from=55
http://www.obrazky.cz/?q=stehna+ku%C5%99ec%C3%AD&step=20&filter=1&s=&size=any&sld=h9fbCXHYwQM3Sx_dqJxd&orientation=

Foie gras (faja grá)

- ztučnělá játra hus a kachen získaná překrmováním a omezením pohybu ptáka
 - v západní Evropě delikatesa
 - pocházejí z Francie, kde je chráněn způsob výroby i konzumace jako národní kulturní památka
 - v některých státech je výkrm ptáků zakázán
 - producenti: pouze Belgie, Bulharsko, Španělsko, Francie a Maďarsko
- http://cs.wikipedia.org/wiki/Foie_gras



Krůty

– původem Severní Amerika

malá plemena – pečení **vcelku (cca 4 kg)**

velká plemena – po bourání se prodává **dělená (cca 18 kg)**

Perličky

– původem Severní Afrika

- cca 2 kg, chutné, šťavnaté maso

- jejich vejce uskladněné v chladu vydrží až rok

Kachna pekinská

- ranné 2 měsíce / **cca 2,5 kg**

- pozdní od 4 měsíců / **cca 3 kg**

Česká bílá husa

– peří, játra, maso

- 2 měsíce / **4 kg**

Holoubata

– velmi chutné maso (podávají se v 1/2), ! hygienické riziko



Úprava drůbeže

Upravujeme všemi technologickými úpravami.

vařením: kuřata, slepice

- na polévky, k zadělávání
- k přípravě koktejlů a pěn ve studené kuchyni

dušením: kuřata, mladé slepice, případně porce vodní drůbeže

- na běžných základech se zeleninou, houbami, uzeninou, ovocem

pečením: mladá hrabavá drůbež – na slanině, na divoko, s nádivkou...

tradičně vodní drůbež

smažením: hrabavá – řízky

- případně i plněná

grilování: celá, části

- nyní velmi oblíbené

minutky: především prsní svalovina

Úkol:

Ke každé tepelné úpravě napište alespoň 5 názvů pokrmů připravených z drůbeže. Vycházejte ze znalostí TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů a internetu.

Děkuji za pozornost 😊



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

[2] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 4.: Učebnice pro SOU, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.