

Využití HM při přípravě dušených pokrmů

Kód programu

65-51-H/01



Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Zde budou pokyny k pracovnímu listu.

1. K daným obrázkům přiřadte správný název části HM

Kulatá plec, hrudí, kliška, květová špička, líčka, váleček, velká plec, krk



- Jedná se o tepelnou úpravu masa upravovaného (v celku, plátky kostky, závitky) za použití _____. Na surovinu působí _____ nádobě.
- Který ze způsobů zjemňování omáček nesmí po zjemnění přesáhnout udržovací teplotu 70°C (zdůvodněte).
- Pokud zahustíme omáčku chlebem, pokrm pak nebudeme:
 - Míchat
 - Zjemňovat
 - Cedit

5. Tepelnou úpravu DUŠENÍ můžeme realizovat _____.

6. Šťavnatost a struktura masa bude zachována v průběhu Konfitování při použití jaké teploty?

- a. 50 °C–55 °C
- b. 75 °C–90 °C
- c. 100 °C

7. Popište oba způsoby dušení HM a poukazujte na rozdíly v přípravě s vlivem na jakost pokrmu.

8. Jaké části masa jsou vhodné pro úpravu dušených pokrmů.

9. Pro zachování optimální struktury a šťavnatosti masa je důležité nepřekročit při úpravě teplotu _____ °C

10. Jaký způsob zahuštění omáček znáte?

11. Na přípravu dušených pokrmů upřednostníme masa libovější bez tuku a pojiva.

ANO x NE

Řešení



1. A- váleček, B- hrudí, C- velká plec, D- květová špička, E- kliška, F- krk
2. Jedná se o tepelnou úpravu masa upravovaného (v celku, plátky kostky, závitky) za použití vhodného základu (cibulový, cibulo-paprikový, cibulo-zeleninový). Na surovinu působí horká tekutina a pára v uzavřené nádobě.
3. prezentace č.12
4. c.
5. na sporáku, v troubě, v konvektomatech a dalších vhodných moderních gastronomických zařízeních jako je např. FRIMA
6. b.
7. prezentace č. 7, 8, 9
8. prezentace č. 3
9. 90° C
10. prezentace č. 10
11. ANO