

Využití HM při přípravě minutkových 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. Označte tyto části hovězího masa:



2. Napište správné teploty k daným stupňům propečení masa Anglickým způsobem úpravy

- rare –
- medium-rare –
- medium –
- medium-well –
- well done –

3. Jaké části zadní čtvrtě jsou vhodné pro přípravu minutkových pokrmů.-
napiš

4. Jaké části hovězího masa obsahuje T-bone steak

- a. vysoký a nízký roštěnec
- b. svíčkovou a nízký roštěnec
- c. svíčkovou a vysoký roštěnec

5. Střed, Palec a Špička jsou části z jakého kusu hovězího masa

- a. kýta
- b. pupek
- c. svíčková

6. Pokud chci připravit Chateaubriand, použiji přesně jakou část masa?

7. Rumpsteak je část kýty, kterou známe pod názvem Květová špička. ANO
x NE
8. Roastbeef je vhodný k úpravě v celku a připravuje se z části Hm který se
nazývá _____.
9. Část svíčkové nazývaná PALEC část velikostně
- a. Nejslabší
 - b. Středně silná
 - c. Nejsilnější
10. Flank steak je část PUPKU
- a. Horní
 - b. Spodní

Řešení



1. holubička, flank steak, vysoký roštěnec, , svíčková, svíčková- palec, střed, špička
2. rare 52°C, medium rare 54°C, medium 58°C, medium well 64°C, well done 68°C
3. prezentace č.5
4. svíčková + nízký roštěnec
5. c.
6. svíčková (přesná část – PALEC)
7. ANO
8. nízký roštěnec
9. c.
10. b.