

Využití HM při přípravě minutkových pokrmů

Kód programu

65-51-H/01

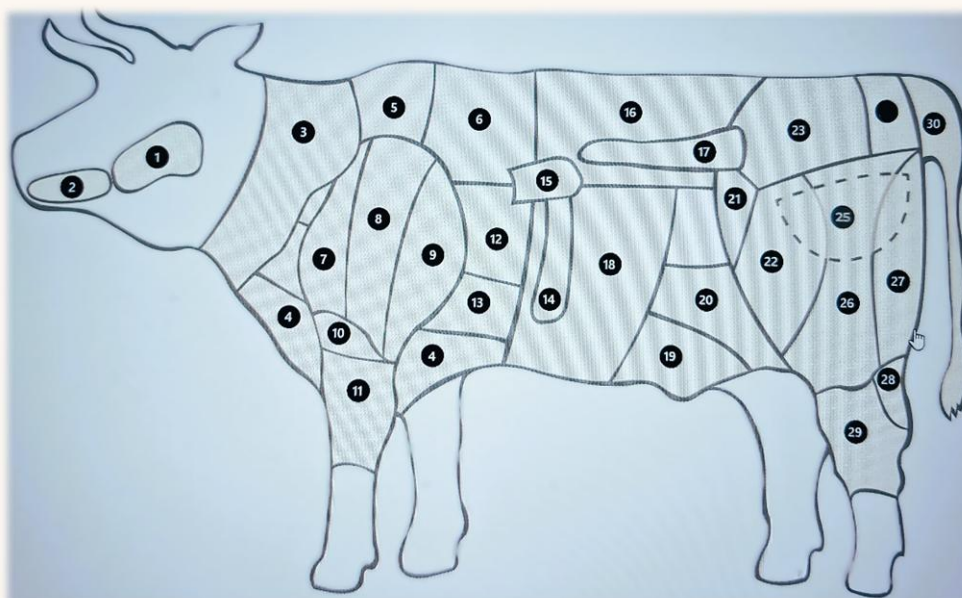


Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Zde budou pokyny k pracovnímu listu.

1. Z hovězího kusu se svíčková rozděljuje:
 - a. Palec, střed, špička
 - b. Malíček, prostředek, špička
 - c. Prostředek, palec, špička
2. Z části svíčkové zvané STŘED připravujeme
 - a. Minutkové guláše
 - b. Minutkové směsi
 - c. Hovězí steaky
3. Filet Mignon připravíme z části hovězího kusu:
 - a. Nízký roštěnec
 - b. Hovězí svíčková (špička)
 - c. Pupek
4. Vysoký roštěnec patří podle rozdělení hovězího masa do:
 - a. Přední čtvrtě
 - b. Zadní čtvrtě
5. Striploin steak připravujeme z části hovězího masa, která se nazývá nízký roštěnec. ANO x NE
6. Rumpsteak je část hovězího masa, kterou známe také pod názvem:
 - a. Hovězí klička
 - b. Loupaná plec
 - c. Květová špička

7. Anglický způsob úpravy masa a jeho propečení na WELL DONE musí vnitřní teplota dosáhnout po odležení:
- a. 54°C
 - b. 68°C
 - c. 58°C
8. Tomahawk je steak připravený z:
- a. Nízkého roštěnce
 - b. Z vysokého roštěnce (součástí je část žeberní kosti)
 - c. Ze svíčkové (konkrétní část PALEC)
9. Na mapě hovězího masa označte (křížem) tyto části – SVÍČKOVÁ, VYSOKÝ ROŠTĚNEC, PUPEK- FLANK STEAK



10. Pokud Steak připravovaný anglickým způsobem dosáhne po odležení vnitřní teploty 58°C je tento kus dle propečení připraven:
- a. Medium
 - b. Rare
 - c. Well Done

Řešení



1. a.

2. c.

3. b.

4. a.

5. ANO

6. c.

7. b.

8. b.

9. SVÍČKOVÁ-č. 17, VYSOKÝ ROŠTĚNEC- č. 6, PUPEK – FLANK STEAK-č. 19

10. a.