



Úprava hovězích vnitřností

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.



Hovězí vnitřnosti- význam



- Hovězí vnitřnosti, nebo-li Droby, jsou pro člověka zdrojem minerálních látek, vitamínů, bílkovin, tuků atd.
- Mají pozitivní vliv na vývoj člověka a správnou funkci jeho organismu

Hovězí vnitřnosti mají uplatnění:

- **v gastronomii** – příprava pokrmů
- **v masném průmyslu**- výroba masných výrobků- salámy, paštiky...



Hovězí vnitřnosti- složení



- Býčí žlázy- **bílkoviny**, tuky
- Dršťky/žaludky (bachor, kniha, čepec, slez)- **bílkoviny**, tuky
- **Játra**- **minerální látky**(měď, železo,...), vitamíny A, vitamíny skupiny B (B1, B3, B6 a B12
- **Jazyk**- tuky, cholesterol, min.látky-Fe, Ca, **sacharidy**, vitamíny-C, B12
- Ledvinky- **bílkoviny**, sacharidy, tuky, min. látky
- Morek- **Tuky**, bílkoviny, vitamíny A,B, min.látky
- Srdce- **Bílkoviny**, tuky, sacharidy, min.látky
- Vemínko- Bílkoviny, **Tuky**, sacharidy, min.látky



Hovězí vnitřnosti- druhy

• Býčí žlázy



• Dršťky- žaludky



• Játra



• Jazyk



Hovězí vnitřnosti- druhy



- Ledvinky
- Morek
- Srdce
- Vemínko



Hovězí vnitřnosti- předběžná úprava



Předběžná úprava vnitřností má vliv na jejich následnou tepelnou úpravu.

Dršťky- žaludky:



- Vyčistit
- **Předvaření-** v několika vodách (zbavení zápachu a šlemu)

- Krájení

Býčí žlázy:



- Omytí
- Očištění
- Blanšírování/Spaření



Hovězí vnitřnosti- předběžná úprava



Jazyk:

- Opláchnutí
- Očištění od nežádoucích částí



Játra:

- Očištění
- Opláchnutí
- Odblanění
- Úprava na požadované tvary- kostky, plátky, mletí



Hovězí vnitřnosti- předběžná úprava



Morek:

- Omytí kostí
- Zbavení nečistot
- Odstranění odštěpů kostí po rozřezání



Ledvinky:

- Zbavení močovodů po rozříznutí
- Blanšírování- spaření (opakovaně)- zbavení pachu po moči
- Zalítí mlékem- zbavení pachu po moči
- Odstranění tuku, blan a krve



Hovězí vnitřnosti- předběžná úprava

Srdce:

- Zbavujeme tuhých blan
- Nakrojení na poloviny
- Vyčištění od zbytků krve



Vemínko:

- Zbavení povrchového tuku
- Zbavení nečistot
- opláchnutí



Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy

VAŘENÍM

- Dršťky Morek
- Játra Jazyk
- Srdce Vemínko

Příklady pokrmů:

- Dršťková polévka
- Uzený hov. Jazyk
- Morkové knedlíčky



Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy



ZADĚLÁVÁNÍM

- Dršťky
- Vemínko

Příklady pokrmů:

- Dršťky po Milánsku
- Zadělávané dršťky



Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy

DUŠENÍM

- Dršťky
- Srdce
- Jazyk
- Býčí žlázy
- Ledvinky
- Vemínko

Příklady pokrmů:

- Dušená hov.játra na slanině
- Dršťky na paprice



Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy

OPÉKÁNÍM/PEČENÍM

- Býčí žlázy
- Hov. játra

Příklady pokrmů:

- Opečené býčí žlázy po Tyrolsku



Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy

SMAŽENÍM

- Býčí žlázy
- Vemínko

Příklady pokrmů:

- Smažené hovězí vemínko
- Smažené býčí žlázy



Pracovní list



1. Vyjmenujte druhy vnitřností, které lze v gastronomii upravovat.
2. Popište předběžnou úpravu hovězích vnitřností
3. Vysvětlete význam vnitřností pro člověka
4. Popište postup přípravy 1 dušeného pokrmu z vnitřností



Pracovní list

1. Přiřadte správně název: (ledvinka, býčí žlázy, hov. játra, morek, dršťky)



2. Spařením u některých vnitřností docílíme:

a. Lepší vzhled, chuť a barvu, ...

b. Lepší stravitelnost, kratší dobu tepelné úpravy, odstranění nežádoucí vůně a chuti...

c. Vyšší obsah živin, větší objem, ...

3. Mají hovězí vnitřnosti využití ještě v jiné oblasti, než je gastronomie? V jaké?

Zdroje



- HANA SEDLÁČKOVÁ **Technologie přípravy pokrmů 3.**, Nakladatelství Fortuna, Praha 2000, ISBN 80-7168-737-5
- FRIČ VÁCLAV **Jak nakupovat a zpracovávat maso**, BURDA Media 2000 s. r. o., Praha 2014, ISBN 978-80-87575-14-7
- <https://www.kulinarskeumeni.cz/>

