

Úprava hovězích vnitřností

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. 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
5. Přiřaďte správně název: (ledvinka, býčí žlázy, hov. játra, morek, dršťky)



6. 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, ...
7. Mají hovězí vnitřnosti využití ještě v jiné oblasti, než je gastronomie?
V jaké?
8. Předvařením hovězích žaludků (drštěk) docílíme

9. Napište předběžnou úpravu a tepelné úpravy těchto částí – játra, býčí žlázy, srdce
10. Ledvinky zbavíme pachu po moči:
- Blanšírováním
 - Krájením
 - Zamražením

Řešení



- prezentace č. 2, 3
- prezentace č. 6, 7, 8, 9
- Hovězí vnitřnosti, jsou pro člověka zdrojem minerálních látek, vitamínů, bílkovin, tuků atd. Mají pozitivní vliv na vývoj člověka a správnou funkci jeho organismu
- prezentace č. 12
- prezentace č. 4, 5
- b.
- v masném průmyslu – výroba masných výrobků – salámy, paštiky...
- zbavení zápachu a zbavení šlemu
- prezentace č. 6, 7, 9, 10, 12
- a.