

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. Proč je důležitá předběžná úprava vnitřností
 - a. Zlepšují jejich kvalitu
 - b. Mají vliv na jejich další tepelnou úpravu
 - c. Neovlivní nic
2. Blanšírování je:
 - a. Způsob úpravy rychlým zahřátím a zchlazením
 - b. Zbavením nejedlých částí
 - c. Krájení na nudličky
3. Jaké tepelné úpravy lze použít při přípravě vnitřností.
4. Jak se nazývají jednotlivé části hovězího žaludku.
 - a. Kýta, plec, pupek, hrudí
 - b. Játro, ledvina, jazyk, srdce
 - c. Bachor, kniha, čepec, slez
5. Mléko lze využít v předběžné úpravě vnitřností k odstranění nežádoucích pachů a chutí. ANO x NE
6. Hovězí vnitřnosti jsou pro člověka důležité z hlediska obsahu:
 - a. Minerálních látek
 - b. Tuků, vitamínů
 - c. Bílkovin, sacharidů
7. Jaká část kostí se využívá při přípravě pokrmů (knedlíčků)
 - a. Klouby
 - b. Morek

8. Bílkoviny obsažené v hovězích vnitřnostech řadíme do skupiny:
- Neplnohodnotných
 - Plnohodnotných
9. Droby jsou části z:
- Přední čtvrtě
 - Vnitřností
 - Zadní čtvrtě
10. Mezi výrobky masného průmyslu řadíme salámy, paštiky, konzervy.
ANO x NE

Řešení



1. b.

2. a.

3. prezentace č. 10-14

4. c.

5. ANO

6. a., b., c.

7. b.

8. b.

9. b.

10. ANO