

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.

Hovězí vnitřnosti – význam

- Hovězí vnitřnosti, neboli 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- 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, Játra, Jazyk, Ledvinky, Morek, Srdce, Vemínko

Hovězí vnitřnosti – předběžná úprava a tepelné úpravy

Hovězí vnitřnosti- předběžná úprava

Dršťky- žaludky:

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

Býčí žlázy:

- Omytí
- Očištění
- Blanšírování/Spaření

Jazyk:

- Opláchnutí
- Očištění od nežádoucích částí

Játra:

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

Morek:

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

Ledvinky:

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

Hovězí vnitřnosti- tepelné úpravy

VAŘENÍM

- Dršťky, Morek, Játra, Jazyk, Srdce, Vemínko

Příklady pokrmů:

- Dršťková polévka, Uzený hov. Jazyk, Morkové knedlíčky

ZADĚLÁVÁNÍM

- Dršťky, Vemínko

Příklady pokrmů:

- Dršťky po Milánsku , Zadělávané dršťky

DUŠENÍM

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

Příklady pokrmů:

- Dušená hov. játra na slanině, Dršťky na paprice

OPÉKÁNÍM/PEČENÍM

- Býčí žlázy, Hov. játra

Příklady pokrmů:

- Opečené býčí žlázy po Tyrolsku

SMAŽENÍM

- Býčí žlázy, Vemínko

Příklady pokrmů:

- Smažené hovězí vemínko, Smažené býčí žlázy