evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Golláň.*

*Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje*

# ÚPRAVA MASA V CELKU I

- hovězí pečeně připravujeme z masa v celku (kýty, roštěnce, plece) o hmotnosti cca 1000-1500g
- PÚP - odblanění, začištění
- maso z většího kusu dělíme zásadně podél vláken na podélné díly
- pomocí špikovacího nože nebo špikovací jehly , provádíme tzv. špikování (klinkování) a to nejčastěji uzenou slaninou, uzeným bokem, šunkou, kořenovou zeleninou a pod.
- špikováním zvyšujeme KH+BH, maso se stává po špikování šťavnatější (hovězí maso je suché), chutnější, estetika

# ÚPRAVA MASA V CELKU II

- slaninu krájíme v tuhém stavu na úhledné dílky (klínky)
- špikujeme zásadně podél vláken a krájíme na porce zásadně z celkového dílu přes vlákno
- jednoduchým, vodorovným řezem pomocí nože vytvoříme do masa otvor (kapsu) do kterého vkládáme např. vařená vejce, vaječnou nádivku
- PÚP + špikování (nadívání) + okořenění = sůl, pepř, hořčice, olej - odležení
- před vlastní tepelnou úpravou díly masa zprudka opečeme - sražení bílkovin (zachováváme šťavnatost)

# ÚPRAVA MASA KRÁJENÉHO I

- upravujeme maso na guláše, roštěnky , ragú, závitky, plátky
- maso ke krájení používáme z roštěnce, kýty, plece

***Úprava masa krájením:***

***Roštěná*** (Znojemská roštěná) ***RTP strana 113***

***Plátek*** (Hovězí plátek na pepři) ***RTP strana 115***

***Filé*** (Bratislavské hovězí filé) ***RTP strana 115***

***Závitek*** (Španělský ptáček) ***RTP strana 121***

**Kostky, Kostičky, Nudle, Nudličky**

# ÚPRAVA MASA KRÁJENÉHO II

***Úprava masa krájením***

***<u>Roštěná</u>*** (Znojemská roštěná)

maso z roštěnce, nakrájíme, naklepeme,okrajové části nařízneme, okořeníme

***<u>Plátek</u>*** (Hovězí plátek na pepři)

maso z hovězí kýty, nakrájíme, naklepeme,okrajové části nařízneme, okořeníme

***<u>Filé</u>*** (Bratislavské hovězí filé)

maso z hovězí kýty, nakrájíme, **jen mírně naklepeme,** okrajové části nenařízneme, okořeníme, zformujeme

# ÚPRAVA MASA KRÁJENÉHO III

***Úprava masa krájením***

***<u>Závitek</u>*** (Španělský ptáček)

maso z hovězí kýty, nakrájíme, naklepeme, okrajové části **nenařízneme,** okořeníme, naplníme, svineme – stáhneme

**<u>Kostky, Kostičky, Nudle, Nudličky</u>**

maso z hovězí kýty, plece, kližky, roštěnce, svíčkové