

Odborné učilište Stavbárska 11, 036 80 Martin

Úlohy pre žiakov 2. PJ z odborného výcviku na obdobie

od 1.12. do 23.12.2020

1. Teľacie vnútornosti

- Vymenujte teľacie vnútornosti
- Napíšte ako pripravíme teľací jazyk a pečeň

2. Bravčové mäso

- Charakterizujte bravčové mäso
- Vymenujte jednotlivé časti
- Akou tepelnou úpravou pripravujeme jednotlivé časti bravčového mäsa

3. Recept

- Na internete nájdite recept na teľaciu vnútornosť
- Na internete nájdite recept na bravčové mäso

Teľacie vnútornosti

Teľací jazyk- po uvarení ho olúpeme a upravujeme na víne, šampiňónoch, paradajkovej omáčke, vyprážaný, gratinovaný, použijeme ho aj pri príprave ragu.

Teľací mozog – Najprv ho odblaníme, stiahneme povrchovú blanu, blanšírujeme. Upravený mozog vyprážame, dusíme s vajcami, varíme s omáčkami, gratinujeme. Je vhodný do omeliet a vložiek do polievok.

Teľacia pečeň- Upravujeme ju najčastejšie ako minútky , anglickú pečeň, na rošte, ražni, vyprážaním alebo ju používame na jemné úpravy

Teľacie pľúca- najčastejšie ich upravujeme na smotane, na paprike, na víne a zaprávané

Teľacie srdce- upravujeme ho dusením na slanine, na smotane, s teľacím mäsom, ako ragú

Teľacie obličky – upravujeme na rošte, pečieme s teľacou obličkou, pečené aj s lojom

Teľacie okružie- zaprávame, na smotane, vyprážame, do polievok

Teľacia hlava- očistíme, vykostíme, uvaríme, vyprážame, varíme s omáčkami

Teľací týmus (brzlík)- príprava špecialít, vyprážame, dusíme, gratinujeme, ragú

Úprava jedál z bravčového mäsa

Charakteristika

Bravčové mäso je ružovkastej farby. Svalstvo je mäkké, jemnozrnné a prerastené tukom. Mäso je bohaté na vitamín B a má vyšší obsah tuku. Je ťažšie stráviteľné. Najkvalitnejšie je mäso z mladých správne živých kusov, dobre mäsitých svetloružovej farby.

Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa.

Stehno- dusenie, pečenie

Karé- pečenie v celku, na panvici, vyprážanie

Panenská sviečkovica- dusenie, pečenie, minútkové pokrmy

Pliecko- dusenie, pečenie, údenie

Krkovička- pečenie, vyprážanie, grilovanie

Bôčik- varenie, pečenie, dusenie, údenie, mletie

Kolienko- varenie, pečenie, dusenie, údenie

Paprčky- príprava vývarov, rôsolov, huspeniny

Hlava- varenie na huspeninu, tlačanky, jaternice

Lalok- prísada do mletého mäsa, varenie v celku