

Jak vykostit vepřovou kýtu?

<https://prima.iprima.cz/novinky/video-jak-vykostit-kytu>



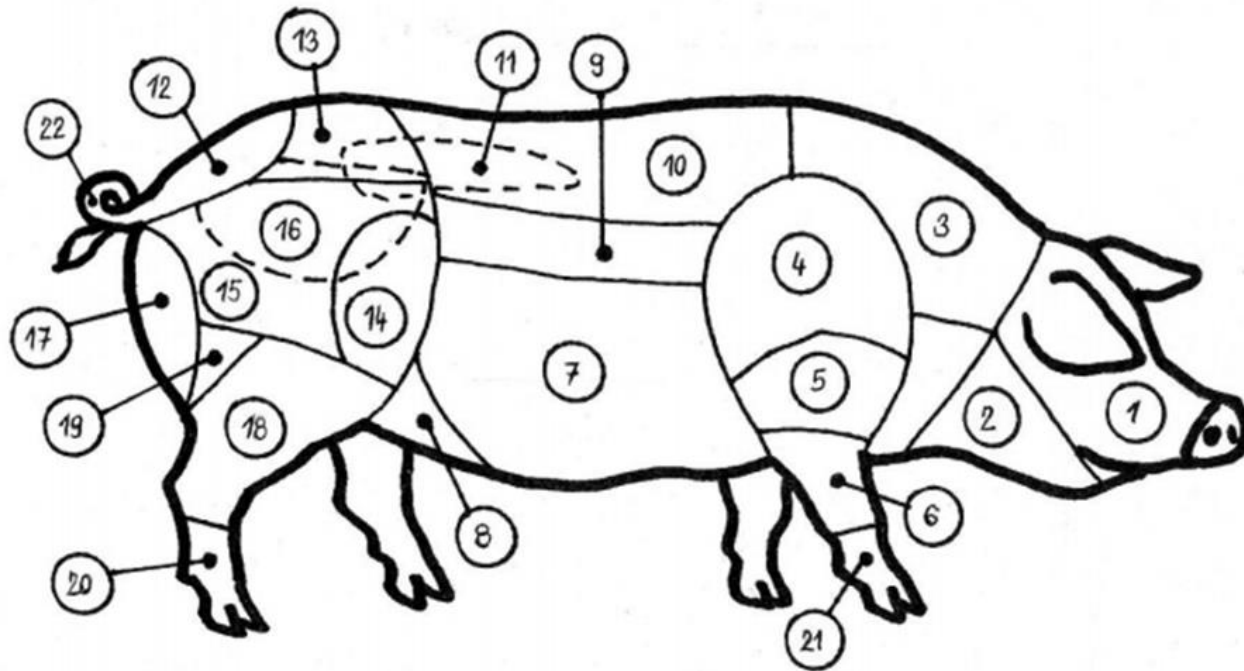
V dnešní prezentaci si přiblížíme praktické dovednosti při vykostění vepřové kýty – prosím, o zhlédnutí odkazu na video.

Na jaké části se dělí vepřová kýta?

S odpovědí na otázku vám může pomoci video nebo následující obrázek.

Odpovědi pošlete na můj školní mail:
michaela.smidova@sousvodnany.cz

Vepřové maso pro výsek



1 – hlava

2 – lalok

3 – krkovice

4 – plec

5 – ramínko

6 – přední koleno

7 – bok, bůček

8 – paždík

9 – šněrovačka

10 – pečeně, kotleta

11 – panenská svičková, panenka

12 – kost křížová

13 – květová špička

14 – oříšek

15 – spodní šál

16 – vrchní šál

17 – váleček

18 – zadní koleno

19 – karabáček

20 – zadní nožička

21 – přední nožička

22 – ocásek