

PRAXE č.6

R1, R2, R3

Kostění vepřové kýty

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci - BOZP

Je to souhrn opatření stanovených legislativou a zaměstnavatelem, která mají předcházet ohrožení nebo poškození lidského zdraví .

Součástí problematiky BOZP je především:

- vyhledání a vyhodnocení rizik při práci
 - bezpečnost technických zařízení
 - osobní ochranné pracovní pomůcky a prostředky
 - hygiena práce včetně pracovního prostředí
 - prolíná se s oblastí požární ochrany (PO).
-
- **Pozor na práci s nožem !**
 - **Pozor na práci s ruční kotoučovou pilou !**

Pomůcky potřebné k vykostění vepřové kýty

- Řeznická ocílka, špalkový a vykost'ovací nůž



Kostění vepřové kýty



- Připravená vepřová kýta ke kostění

Koštění vepřové kýty

- Řezem v kloubu oddělíme zadní nožičku



Kostění vepřové kýty



- Následně oddělíme vepřové zadní koleno

Kostění vepřové kýty

- Stáhneme kůži a částečně tukové krytí



Kostění vepřové kýty



- Odřízneme pánevní plátek



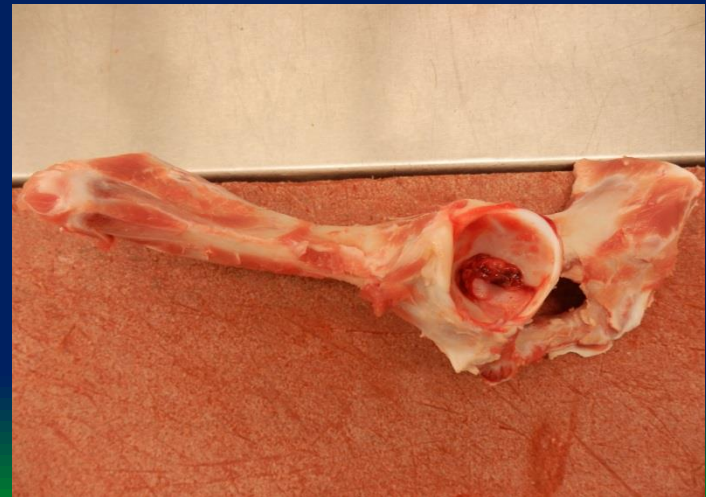
- Začneme odřezávat pánevní kost

Kostění vepřové kýty

- Odřezávání pánevní kosti



- Pánevní kost



Kostění vepřové kýty – vybourání stehenní kosti



Kostění vepřové kýty



- Následuje vyříznutí česky a odstranění tukového krytí (dočištění), tak aby bylo dosaženo přípravy masa na kuchyňskou úpravu

Jednotlivé části vykostěné vepřové kýty

- Vepřové zadní koleno a nožička
- Kůže s tukovým krytím(VVSK)
- Kost křížová, pánevní, stehenní a česka
- Ořez z kýty(VL 1)
- Svalovina z kýty- kuchyňská úprava

