

Název předmětu : TEK

Třída : K2.A

Vyučující : Ing. Hřebečková

Email : vera.hrebeckova@sousvodnany.cz

hrebeckova.v@seznam.cz

Vážení studenti, posílám Vám materiály k distanční výuce v týdnu od **18.11. – 20.11.2020**.

Do sešitů si napíšete poznámky **na téma - úprava telecího masa pečením**, které příkládám v příloze a z norem si vypíšete jednotlivé technologické postupy.

(Pečená telecí ledvina, Karlovarská telecí kýta, Telecí hrudí nadívané a Telecí koleno pečené na způsob bažanta)

V případě jakýchkoliv dotazů mě kontaktujte, jinak vše probereme na online hodině.

S pozdravem

Věra Hřebečková

Pečení telecího masa

Maso před pečením částečně nebo úplně odblaníme, můžeme plnit, špikovat, svinout do rolády, pracujeme většinou s masem o hmotnosti 1500 až 2000 gramů. Maso osolíme, vložíme na pekáč na který předem položíme nasekané kosti, přidáme tuk, zapečeme, poté podlijeme menším množstvím vody nebo vývaru, pečeme, průběžně podléváme výpekem.

Na pečení nejčastěji používáme tyto druhy telecího masa:

- **ledvinu**
- **plec**
- **kýtu**
- **hrudí, kolena**

Příprava šťávy

maso vyjmeme, šťávu s kostmi vydusíme do tuku, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme, zalijeme vodou nebo vývarem, provaříme, přecedíme, zjemníme máslem, dochutíme.