



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



# Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky  
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)  
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)



## Kontrolní práce (řešení) - Drůbež

### 1. Vysvětlete drezírování drůbeže

Drezírování (formování drůbeže) – provádíme proto, aby maso mělo po úpravě vhodný tvar

### 2. Uveďte technologický postup pokrmu – Kuřecí ragú.

Uvařené, vykostěné, vychladlé a na kostky nakrájené maso vkládáme do hotové bílé omáčky (bešamelu), dobře provařené s vývarem z kuřete, zjemňujeme mlékem nebo smetanou, přidáme zeleninu typickou pro ragú - povařený zelený hrášek, brokolici, květák, doplňujeme podušenými žampiony, šunkou, drůbežími játry, dochucujeme solí, muškátovým květem, bílým pepřem, zelenými natěmi.

### 3. Uveďte příklad zahuštění šťáv při dušení pokrmů.

Zahušťujeme zaprášením moukou, restujeme v základu a dobře šťávu provaříme.

Některé druhy nemusíme vůbec moukou zahušťovat, např. tehdy, pokud jsme maso před opékáním obalili v mouce, opekli a potom udusili.

Nezahušťujeme základy s větším množstvím zeleniny, s přidáním jogurtu nebo smetany.

Pro staročeskou kuchyni bylo typické, že se zahušťovalo moukou rozmíchanou v mléce nebo smetaně a vše se dobře provařilo, tento způsob zahuštění se rovněž používá.

### 4. Vysvětlete, proč marinujeme pokrmy.

Nakládáním maso získává lepší chuť, je více pikantní.

### 5. Popište gratinování drůbeže.

Gratinování zpravidla následuje po předchozí tepelné úpravě vařením, dušením nebo opékáním. Není obvyklé zapékat maso syrové. Zapékáme přímo v zapékacích miskách ze skla nebo kameniny. Maso podléváme vodou, šťávou, ve které se dusilo. Na zapékání používáme předem dobře zahřátý gril, konvektomat, aby se pokrm rychle zapekl a nevysušil. Pokrm podáváme v nádobě, ve které se zapékal, doplňujeme vhodnou přílohou. Zapékané pokrmy už nezahušťujeme.

### 6. Popište pečení masa v celku.

Maso osolíme i uvnitř, pokud plníme nádivkou tak směs vkládáme do břišního otvoru, otvor zašijeme nebo sepne jehlami, povrch masa okořeníme.

### 7. Grilovat můžeme:

Grilování na roštu - U nevykostěných porcí počítáme s delší dobou úpravy, maso neupravujeme zprudka, protože vnitřek by zůstal syrový, nepropečený, během úpravy maso potíráme olejem a kořením. Vykostěné porce jsou poměrně rychle hotové, rovněž je potíráme během pečení marinádou.

Grilování na rožni - Grilovat můžeme i více kuřat na jednou. Grily mají možnost nastavit teplotu a vhodný program pro grilování, jehly se rovnoměrně otáčejí, což umožní rovnoměrné propečení masa.

### 8. Uveďte vhodný příklad pokrmu z drůbeže upravované smažením.

Např. Krůtí prsa smažená – maso nakrájíme přes vlákno, naklepeme, osolíme, obalíme v prosáté mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhance a usmažíme po obou stranách do zlatova.