



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



Kontrolní test - Zvěřina

1. Popište složení masa zvěřiny.

2. Zvěřina spárkatá - uveďte zvěř, kterou zde zařazuje

3. Doplňte druh zvěřiny:

- a) Divočák - kanec, bachyně, sele je zvěřina _____
b) Divoký králík a zajíc _____

4. Kterou část masa ze zvěřiny spárkaté používáme na minutky? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) přední
b) zadní
c) žádnou

5. Jaká je příprava králíků a zajíců před zpracováním?

6. Proč necháváme maso zvěřiny odležet?

7. Před nakládáním můžeme maso zvěřiny: (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) blanžírovat
b) naklepat
c) protknout slaninou, zformovat a převázat provázkem

8. Uveďte alespoň 2 názvy pokrmů ze spárkaté (vysoké) zvěřiny.

9. Jakým způsobem upravujeme nejčastěji zadní maso nízké zvěřiny? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) zaděláváním
b) pošírováním
c) dušením, pečením

10. Přední maso černé zvěře používáme nejčastěji na: (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) dušení
b) grilování
c) smažení