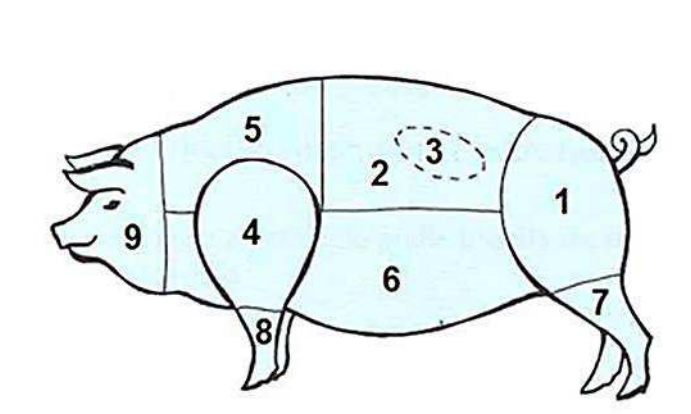




Vepřové maso



1. Kýta
2. Kotlety - pečeně
3. Panenská svíčková
4. Plec
5. Krkovička
6. Bůček, Žebírko
7. Kolínko
8. Nožičky
9. Vepřová hlava s lalokem

Dělení vepřového masa do jakostních tříd:

Vepřové maso se dělí podélným řezem v páteři na 2 půlky a každá půlka na jednotlivé anatomické části. Ze hřbetní části se nejprve odřezává sádlo.

- 1. třída** - kýta, pečínka, panenská svíčková, krkovička
- 2. třída** - plecko, ramínko
- 3. třída** - bůček, kolínka, lalok



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