**Řešení – pracovní list č. 1, 2, 3, 4**

**Uveďte příklady použití jednotlivých částí hovězího masa**

1. Vysoký roštěnec - dušení
2. Žebro vysoké, holé – vaření (vývary)
3. Plec – dušení, pečení
4. Svíčková – minutky, bifteky, řezy, pečení celého kusu, anglické pečení
5. Kýta – pečení v celku, dušení (v celku, plátky, závitky, rolády)

**Uveďte příklady použití jednotlivých částí telecího masa**

1. Kýta – řízky, filé, medailonky, pečení, dušení, smažení

2. Pečeně – kotlety, vcelku na pečení, smažení

3. Plecko – rolády, do rizot, na ragú

4. Hrudí – plnění, pečení, vaření, dušení, zadělávání

**Uveďte příklady použití jednotlivých částí vepřového masa**

1. Kýta – dušení, pečení, smažení, minutky, rolády

2. Plec - pečení, dušení, mletí

3. Krkovička - pečení, smažení

4. Bůček – pečení, dušení, nadívání, mletí, rolády

**Uveďte příklady použití jednotlivých částí skopového masa**

1. Krk – ragú, dušení

2. Kýta – bifteky, šašliky, dušené plátky, nadívání

3. Hrudí – ragú, dušení

4. Plec – dušení, mletá masa, pečení, rolády