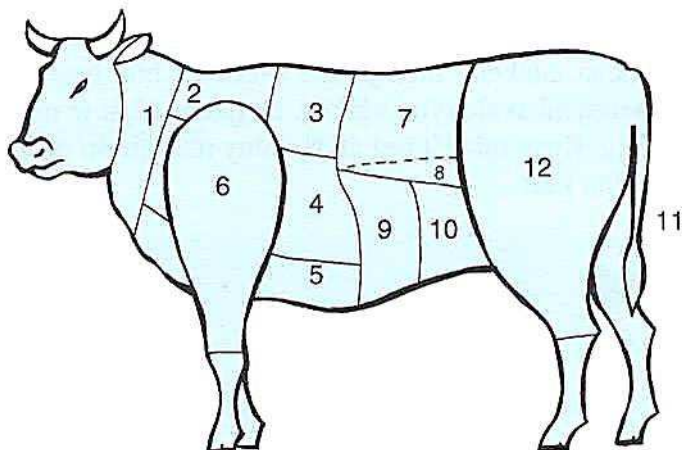




Hovězí maso



- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. krk | 7. nízký roštěnec |
| 2. podplecí | 8. svíčková |
| 3. vysoký roštěnec | 9. zadní žebro nízké |
| 4. žebra | 10. pupek |
| 5. střední a tenké hrudí | 11. oháňka |
| 6. plec | 12. kýta |

Dělení hovězího masa podle jakostních tříd:

- 1. třída** - svíčková, kýta, nízký roštěnec.
- 2. třída** - žebro vysoké a holé, plec velká a střední.
- 3. třída** - žebro nízké, hrudí, pupek, veverka, oháňka.
- 4. třída** - krk, kližky, podkrčí, líčko.

Kuchyňské rozdělení hovězího masa podle kvality:

Zadní maso – nejkvalitnější je svíčková, kýta, nízký a vysoký roštěnec a plec.

Přední maso – méně kvalitní maso: hrudí, žebra, podplecí, krk, pupek, kližky.



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