



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Bourání telecího masa

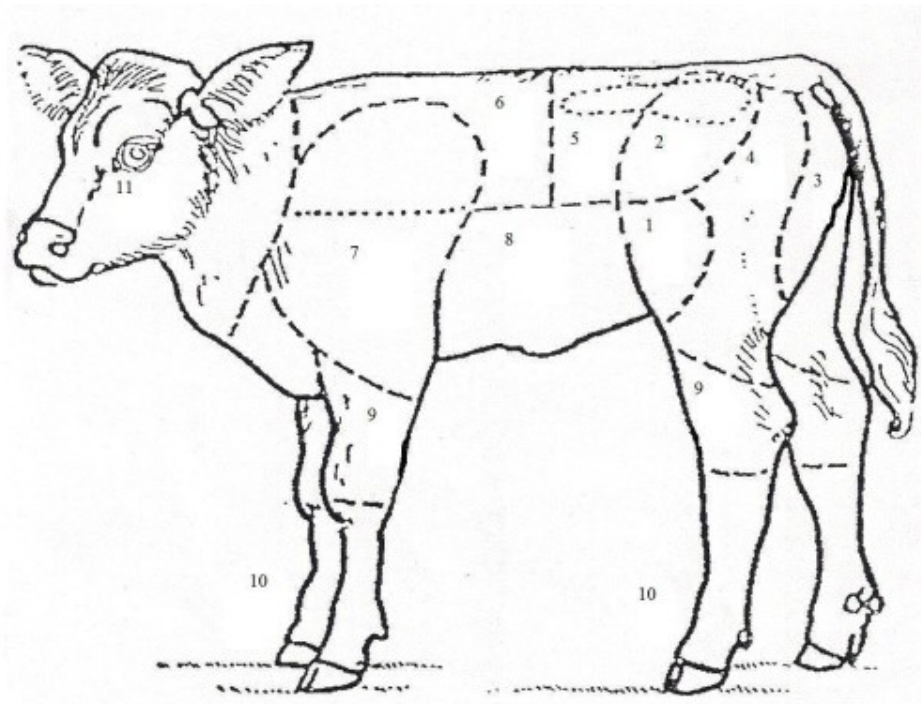
Telecí maso

Pod pojmem mléčné tele rozumíme maso 4-5 týdenních kusů.

Maso má růžovou barvu, jemné svalové vlákna a minimum tuku.

Jedná se o lehce stravitelné maso vhodné pro účely dietního stravování.

Tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, opékání, smažení.



Legenda:

1. velký ořech
2. malý ořech
3. krátký sval
4. dlouhý sval (Frikando)
5. karé (panenská svíčková)
6. krk
7. plec
8. hrud' (špička, střed, bok)
9. přední kolínko, zadní kolínko
10. nožičky
11. hlava

Telecí půlka



Telecí půlka upravená, s ledvinami a ledvinovým tukem.

Telecí kýta



Telecí kýta s kostí, upravená, bez tuku na oháňce a ve slabinách.

Telecí čtvrt' přední se šesti žebry – známá i jako telecí plec.





**Telecí karé s kostí a
panenskou svíčkovou,
upravené, bez tuku.**



Telecí karé bez kosti

Telecí svíčková - panenská



Telecí kýta kuchařsky upravená



**Telecí vrchní šál
(z kýty)**



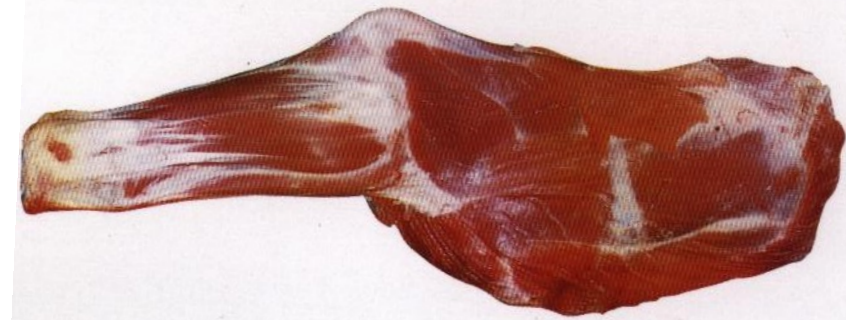
**Telecí spodní šál
(z kýty)**

Telecí nožička zadní



Telecí nožička přední





**Telecí plec s kostí, bez
lopatkové chrupavky**



**Telecí plec bez kosti,
bez nožičky**



Telecí krk s kostí,
Bez prvního krčního obratle a
lopatkové chrupavky



Telecí krk bez kosti



Telecí hrud' s kostí,
bez tuku



Telecí slabina s žebry, upravená



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda