



Slezská univerzita v Opavě

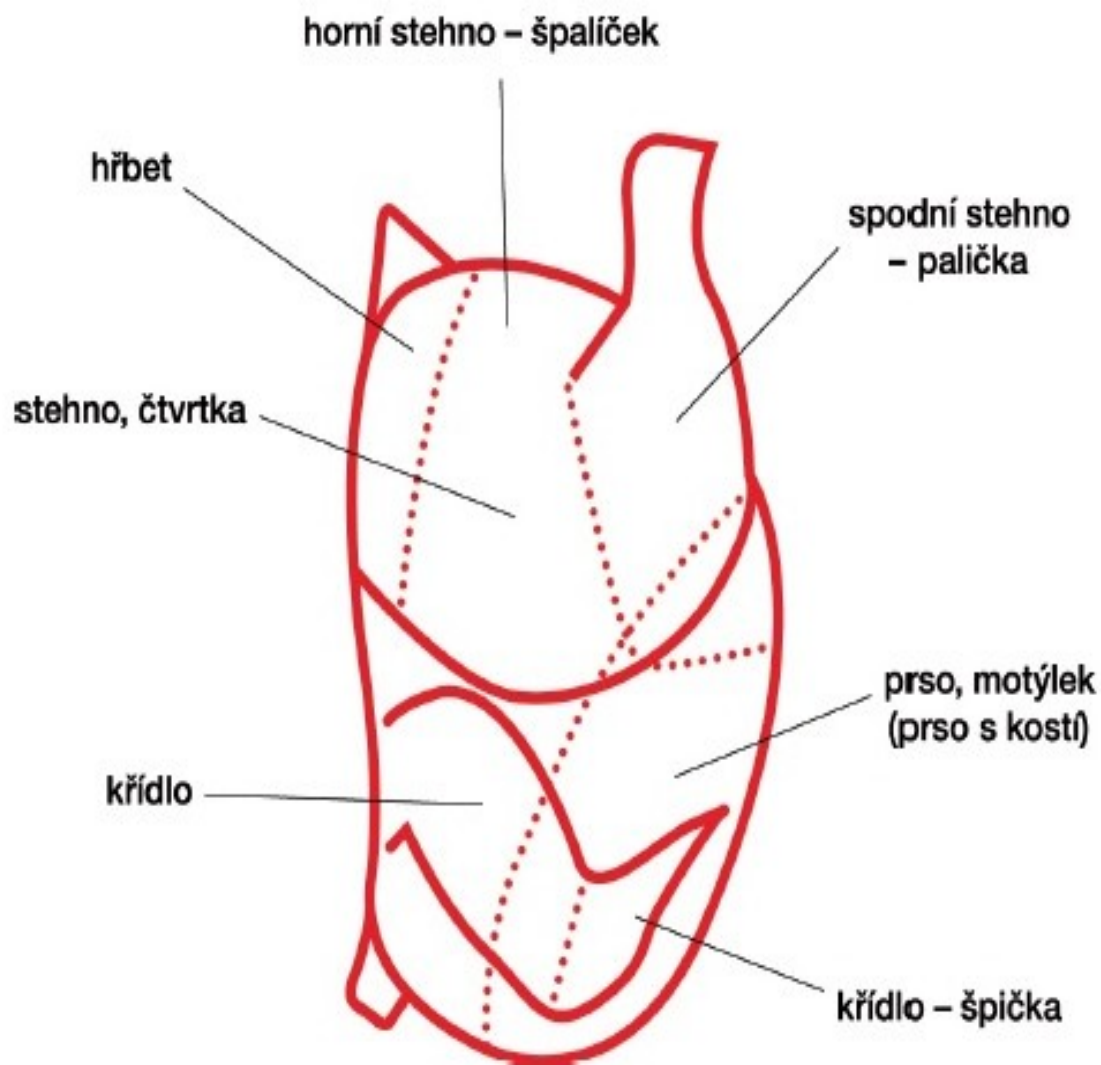
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Dělení kuřete

Dělení kuřete

- Kuře celé
- Kuřecí prsní řízky
- Kuřecí křídla
- Kuřecí stehna
- Kuřecí kostry
- Kuřecí stehna vrchl
- Kuřecí stehna spo
- Kuřecí játra
- Kuřecí žaludky
- Kuřecí krky



Kuře celé



- Ze všech druhů mas vykazuje nejnižší energetickou hodnotu
- Kuřecí maso obsahuje všechny nepostradatelné aminokyseliny
- Je to plnohodnotný zdroj bílkovin

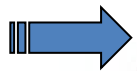
Pečené kuře vcelku



Před pečením
drezírujeme- křídla
stáhneme pod trup
a stehna svážeme
k sobě

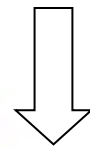
Kuřecí prsa

**Kuřecí prsa s kostí -
motýlek**



Kuřecí křídla

**Křídlo
špička**



Kuře čtvrtky



Kuřecí kostry

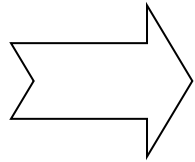


Kuřecí stehna vrchní



Kuřecí stehna spodní

palička



Kuřecí játra

- Játra jsou biologicky nejhodnotnější potravinou, mají nejvyšší koncentraci stopových prvků a vitamínu A a D



Kuřecí žaludky



Kuřecí krky





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda