



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Korýši**

# Korýši

- Pod slovem korýši rozumíme veškeré druhy raků, ať žijí ve vodách sladkovodních nebo mořských.
- Ze sladkovodních korýšů je to náš známý rak, z mořských korýšů garnát, garnela, kreveta, skampi, krab, humr, langusta atd.

# Použití korýšů v teplé kuchyni:



- Korýše můžeme upravovat mnoha způsoby: upravujeme je vařené v celku anebo maso z větších korýšů dusíme, pečeme, opékáme, smažíme, popřípadě z něho upravujeme ragú.

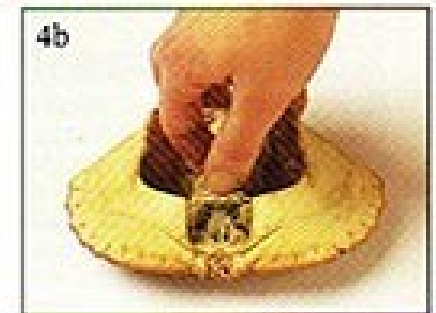
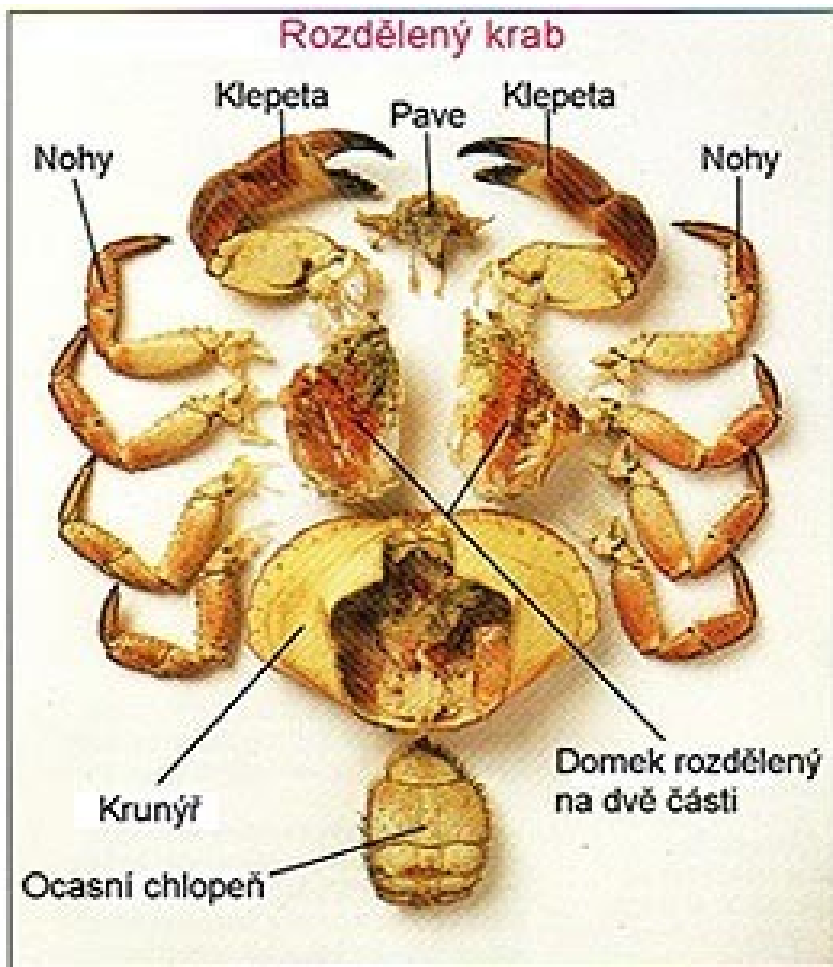
# Příprava korýšů před tepelnou úpravou:



- Korýše je nutno před tepelným zpracováním dokonale očistit kartáčem ve studené vodě
- Rozpůlení nebo jiné rozdělování korýšů za živa je trýznění.
- Čerství korýši jsou jen tehdy vhodné k přípravě pokrmů, dokud jsou ještě živí.



- Po stránce výživové je nesmíme rovněž přehlížet, neboť obsahují bílkoviny, nerostné látky a stopy vitamínů, maso z koryšů mořských navíc ještě jód a fosfor.
- Nevýhodou koryšů však je, že mají proti celkové váze poměrně nízkou užitkovou hodnotu. Odpad činí přibližně 60 % až 75 %.



Dělení kraba: oddělte ocasní chlopeň, klepeta a nohy. 1. Kraba otevřeme tak, že zatlačíme na domek a vylomíme ho z krunýře. 2. Odstraňte z domku žábry a odstraňte i jejich zbytky z krunýře. 3a. Domek rozdělíme tak, že ho položíme plochou stranou na podložku a v půlce ho rozřízneme. 3b. Domek seřizujeme s obou stran šikmo a tím bude jednodušší z něho vybrat maso. Paven je krabi žaludek, je jedovatý a musí se odstranit. 4a tlakem prstů se paven vylomí, 4b paven odstraníme

# Korýši konzervy



- Na trh přichází maso korýšů konzervované ve vlastní šťávě, obzvláště garnely, krevety, humři a krabi.
- Nejznámější korýši konzervy, které se k nám dovážejí ve značném množství z Ruska, jsou konzervovaní krabi „chatky“.

# Jak vypadají?



krab



# Jak vypadají?



humr

# Jak vypadají?



garnát

# Jak vypadají?



rak

# Jak vypadají?



kreveta

# Jak vypadají?



langusta



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Mgr. Alexandr Burda**