



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



jihomoravský kraj



BOURÁNÍ HOVĚZÍHO MASA STEAKY

MASOKLOUDA, s. r. o.

Zpracovala: Mgr. Zdeňka Predajňová, SŠ Brno, Charbulova, příspěvková organizace

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Zdeňka Predajňová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

SKIRT, FLAP STEAK – BRYNDÁČEK

maso z břišní dutiny



FLANK STEAK – PUPEK, ZRCÁTKO, BAVETTE DE FLANCHET



**CHUCK EYE STEAK,
KARB STEAK – podplečí**



TERES MAYOR – specifický sval z ramene krávy



KRK – filet z krku



LOUPANÁ PLEC – TOP BLADE



TABULOVÁ ŠPIČKA
– PISCANHA (pikaňa)
květová špička



ROŠTĚNEC



Zrání masa suchým způsobem



ROŠTĚNEC VYZRÁLÝ



TOMAHAWK ZRÁNÍ MASA MOKRÝM ZPŮSOBEM



ZDROJE:

Všechny fotografie jsou z archivu autorky a byly pořízeny u zpracovatele masa Masoklouda (www.masoklouda.cz), s. r. o., s jeho souhlasem.