

TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY TEPLÝCH POKRMŮ 2 (RYBY, MOŘSKÉ PLODY)



Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

Rybářství v České republice



- Dělení

Rybářství v České republice



- Tržní produkce

Rybářství v České republice



- Druhové zastoupení

Legislativa



- Požadavky na čerstvé produkty rybolovu

Legislativa



- Požadavky týkající se parazitů

Legislativa



- Skladování produktů rybolovu

Spotřeba ryb



Výživová hodnota rybího masa



Nákup ryb



Příprava ryby před kuchyňským zpracováním



Způsoby tepelné úpravy

- Vaření

Způsoby tepelné úpravy



- Dušení

Způsoby tepelné úpravy



- Opékání

Způsoby tepelné úpravy

- Gratinování

Způsoby tepelné úpravy

- Pečení

Způsoby tepelné úpravy



- Grilování

Způsoby tepelné úpravy



- Uzení

Způsoby tepelné úpravy



- Smažení

Mořské plody



Mořské plody



- Korýši a měkkýši

Mořské plody



- Prodej

Mořské plody



- Langusty

Mořské plody

- Humři

Mořské plody



- Mlži a plži

Mořské plody



- Jak správně zacházet s mořskými plody

Mořské plody



- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Vaření

Mořské plody



- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Vaření v páře

Mořské plody



- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Smažení na pánvi

Mořské plody



- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Dušení

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Fritování

Mořské plody



- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Grilování

Dozorová činnost



DOTAZY?



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST



Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA