

# KROKODÝLÍ A ŽABÍ MASO

**Předmět: Technologie přípravy pokrmů pro obor Kuchař –  
číšník**

**třetí ročník**

**Klíčová slova: krokodýlí, žabí, maso, úpravy**

**Autor: Bc. Jana Tvrdíková**

**Škola: Střední škola pedagogická, hotelnictví a služeb,  
Komenského 3, 412 01 Litoměřice**

**Vytvořeno: I. pololetí 2012/2013**

**dum: 519**

# KROKODÝLÍ MASO

- Existuje 23 druhů
- Vyskytují se v:
  - Austrálii
  - Asii
  - Africe
  - Americe
- Využíváme:
  - Maso
  - Kůži



- 1. [http://zpravy.idnes.cz/na-jatkach-porazi-40-krokodylu-denne-dub-zpr\\_archiv.aspx?c=A050830\\_152157\\_zajimavosti\\_nel](http://zpravy.idnes.cz/na-jatkach-porazi-40-krokodylu-denne-dub-zpr_archiv.aspx?c=A050830_152157_zajimavosti_nel)

# CHARAKTERISTIKA

- ◉ Oblíbené v orientální kuchyni
- ◉ Světlá barva
- ◉ Málo cholesterolu
- ◉ Chut' připomíná nasolené kuřecí
- ◉ Využíváme pouze mladé kusy do 3 let
- ◉ Maso ze hřbetu a ocasu
- ◉ Úpravy - grilování, minutky
- ◉ Chovají se na farmách - Velký Karlov
- ◉ Cena 350



2. <http://www.asistentka.cz/node/12038>

# POKRM Z KROKODÝLÍHO MASA



3. <http://michalvsydney.blog.cz/1201/tropicky-raj-cairns-27-12-5-1-2012>

# ŽABÍ MASO

- ◉ Maso na bílou až světle růžovou barvu
- ◉ Konzumují se pouze stehýnka
- ◉ Chovají se na farmách - Šumava
- ◉ Nejvíce ho využívá francouzská kuchyně



# CHUTNÁ ŽABÍ STEHÝNKA

- ◉ Dva páry žabích stehýnka svážeme pórkem
- ◉ Osolíme opepříme
- ◉ Opékáme na másle nebo grilujeme
- ◉ Přílohy různě upravené brambory, zelenina studené omáčky
- ◉ Při podávání sypeme pepřem



# ÚPRAVY ŽABÍHO MASA

- smažení, grilování podávaná s jemnými pikantními omáčkami
- dušené na víně
- Příloha bílé pečivo , rýže, brambory či zeleninový salát



# ZDROJ:

[www.chovani.eu/zabi-stehynka/c771](http://www.chovani.eu/zabi-stehynka/c771)

Tvrdíková, J.: vlastní poznatky a zkušenosti