

Požadavky na jakost šunky

- třída jakosti
 - nejvyšší jakost
 - char.: obsah čistých svalových bílkovin min 16%
 - surovina: nepřipouští se použití barviv a rostlinné bílkoviny
 - výběrová
 - char.: obsah čistých svalových bílkovin min 13%
 - surovina: nepřipouští se použití barviv a rostlinné bílkoviny
 - standardní
 - char.: obsah čistých svalových bílkovin min 10%
 - surovina: nepřipouští se použití rostlinné bílkoviny

Drůbež

- všechny druhy domestikovaných ptáků
- drůbež dělíme na:
 - hrabavou:
 - kur domácí (kuřata, kapouni, slepice, kohouti, brojleři – masná plemena – vykrmují se něco nad 1 kg, pulardi – masné plemeno – zabitě před pohlavní dospělostí), krocan, krůta, perlička, páv, křepelka
 - vodní
 - husy, kachny
 - domácí holubi
 - bílé maso, tmavé maso
 - jakost závisí na
 - druhu, plemeni, způsobu krmení, věku
 - chlazená drůbež max 10 stC
 - zmražená drůbež -18 st. C
 - dělená drůbež
 - drůbeží uzeniny, konzervy

Ryby

- hodnotné maso – 16 – 20% plnohodnotných bílkovin, většinou nízký obsah tuku – příznivé složení – PUFA (AMK) n-3, u – 3
- minerální látky – fosfor, mořské též jód
- vitaminy B – sladkovodní, A a D – mořské a vnitřnosti všech ryb
- jakost závisí na
 - druhu, věku, velikosti, životních podmínkách
- cizorodé látky
- sladkovodní ryby
 - výborné: pstruh
 - velmi dobré: štika, kapr
 - dobré: karas
 - podřadné: nekonzumují se
 - rybí maso snadno podléhá zkáze

- ryby čerstvě zabitě: žábry růžové, oči lesklé s průhlednou rohovkou, pevné a pružné svalstvo, lesklé šupiny, maso na řezu růžové a suché
- ryby leklé – mají křečovitě otevřenou tlamu, strnulé svalstvo, ochablé žábry
- počáteční stádium rozkladu – zapadlé oči, zašedlé žábry, šupiny bez lesku, vyduté břicho, typický pach
- ryby mořské
 - dovážejí se
 - zmrazené, chlazené ledem, nasolené
 - celé, kuchaň, filety – části ryby, ve formě butterfly nebo single, file
 - sled'
 - čerstvý
 - nasolený
 - mořská štika
 - treska
 - v solném láku
 - uzená
 - filé (vykostěné plátky bez kůže)
 - šproty
 - sardinky – v oleji, v rajčatovém protlaku
 - sardel – sardelová očka, pasta
 - tuňák – uzený v konzervě
 - makrela uzená, marinovaná v konzervě
 - platýs – mořský jazyk – nejchutnější
 - výrobky uzené za tepla
 - uzenáče, sledi, makrely
 - výrobky marinované
 - studené marinády
 - zavináče, lahůdkové řezy, stolní sledi, baltičtí sledi
 - s nálevem NaCl + CH₃COOH
 - s majonézou
 - teplé marinády
 - ryby v rosolu – vařené
 - pečenáče – pečené
 - kaviár
 - nasolené jikry z jesetera a vyzy
 - černý kaviár: zrnitý, malosol, lisovaný
 - červený kaviár: z ryby vobla (lososoviti)
 - nepravý kaviár: z mořského zajíce, tresky, mořského lososa, sledě
 - přibarvuje se, konzervuje
 - rybí pasty: ze sardinek, slanečků, sardelí
 - vady:
 - bombáž, plíseň, rozpadlé marinády, zboží přesolené, málo uzené, se zemřelým pachem
 - maso žraloků a rejnoků

- korýši
 - rak říční
 - norský humr
 - humři
 - langusta pravá
 - krabi
- měkkýši
 - plži
 - hlemýždi
 - mlži
 - slávka jedná
 - ústřice
 - hřebenatka
 - hlavonožci
 - chobotnice
 - oliheň
- obojživelníci a plazi
 - žáby
 - želvy

Nápoje

- NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

- 1. pitná voda
 - obsah rozpuštěných látek a MKO musí odpovídat normě
 - balené vody
 - přírodní minerální vody
 - pramenité vody
 - kojenecké vody
 - balená voda pitná
 - přírodní minerální voda
 - musí mít prokazatelné fyziologické účinky
 - minerální vody léčivé
 - pramenitá voda
 - celkový obsah je menší jak 1 g/l
 - kojenecká voda
 - limity Mn, NO₃ minus, Na a ukazatel vodivosti o polovinu nižší
 - odpovídá požadavkům na pitnou vodu z veřejného zásobování
 - voda uměle doplněna minerálními látkami
 - vody přirozeně sycené nebo obohacovaném
 - perlivá X neperlivá
 - celková mineralizace mg/l

- minimálně mineralizované méně jak 50
- slabě 50 – 500
- středně 500 – 1500
- silně 1500 – 5 g
- velmi silně 5g
- nealkoholický nápoj
 - ovocná nebo zeleninová šťáva 100%
 - nektar 25 -50%
- nealkoholický nápoj ochucený
 - ovocný nebo zeleninový nápoj ¼
 - limonáda
 - 1/8 podílu pro nektary
 - minerální voda ochucená
 - pitná voda ochucená
 - pramenitá voda ochucená
 - sodová voda
- koncentrát k přípravě nealko. Nápojů
 - ovocný nebo zeleninový koncentrát
 - nápojový koncentrát
 - sirup
 - nízkenergetický nápojový koncentrát

- VÍNA

- Ovocná vína
 - Stolní, polosladká, dezertní, dezertní kořeněná, perlivá
- Ostatní vína
 - Sladová, bylinná, likérová
- Cidr a perry
- Medovina

- ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

- pivo
 - neúplně dokvašený nápoj obsahující vodu, alkohol a extraktivní látky, CO₂ (sacharidy, bílkoviny, chuťové látky, ...)
 - slad světlý (český) – 80 st. C
 - slad vídeňský – 90 st. C
 - sald bavorský (tmavý) – 105 st. C
 - slad, voda, chmel – mladina
 - slad lze do 1/3 nahradit např. cukrem
 - pivo spodně kvašené
 - pivo svrchně kvašené
 - pivo spontánně kvašené