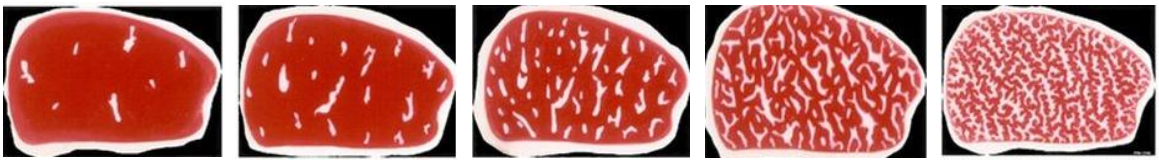
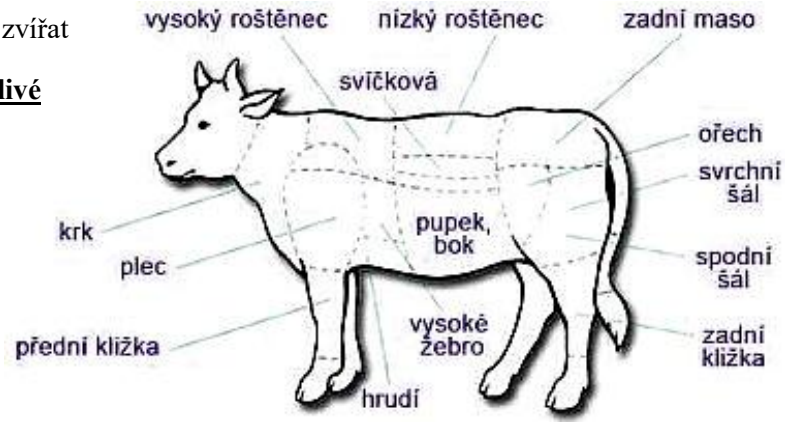
Maso jatečních zvířat

1) Hovězí maso

- maso z **býků, volů, jalovic a krav**
- na jakost masa má vliv - **pohlaví, výkrm, stáří, chov, zrání masa a skladování na prodejně**
  maso starších kusů - ……
  mramorování masa (znak kvality) = ……..



- **na jatkách** se dobytek dělí na půlky a **čtvrtě**
- **bourání** = **dělení a vykosťování** masa jatečných zvířat



- podle **výživové hodnoty a vhodnosti pro jednotlivé kuchyňské úpravy** se hovězí maso dělí na:

přední - ……
……
Více pojivové tkáně!
zadní - ……
……
Málo pojivové tkáně!

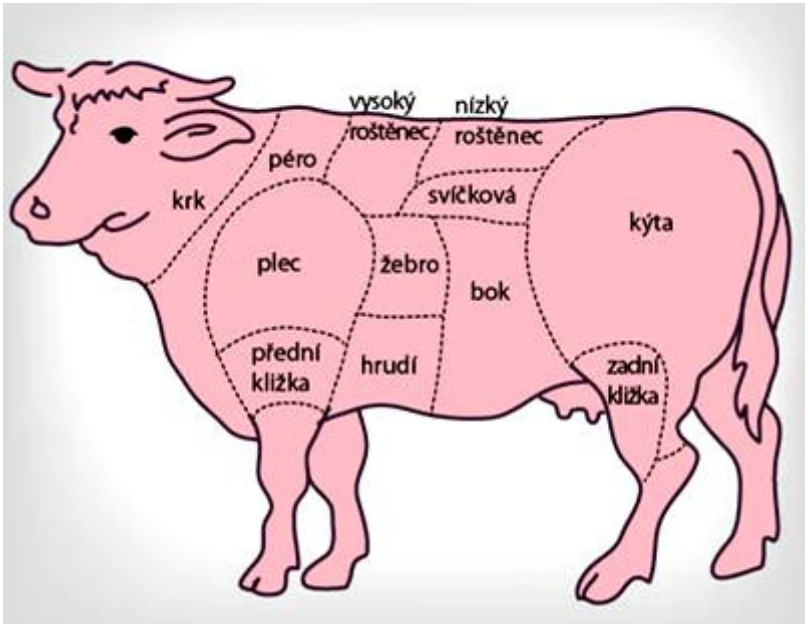
- **Kuchyňské upotřebení**:

přední maso - ……
……
zadní maso - ……
……

- **kritériem pro rozdělení je kvalita svaloviny**, nikoliv jestli pochází **z přední nebo zadní čtvrti**

- kuchyňské využití:

svíčková - ……
nízký roštěnec - ……
kýta = svrchní a spodní šál, ořech -
……
plec - ……
vysoký roštěnec - ……
kližka - ……..
krk - ……..
pupek (bok bez kosti) - ……
hrudí se žebry - ……
hrudí bez kosti - ……...

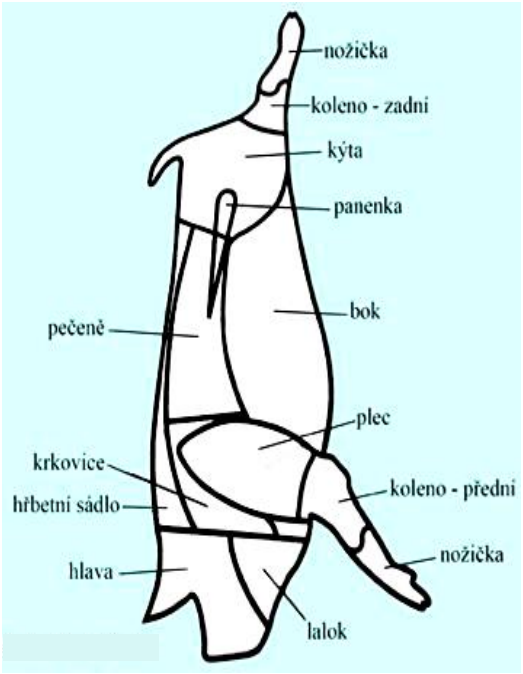


Pravá svíčková

Falešná svíčková

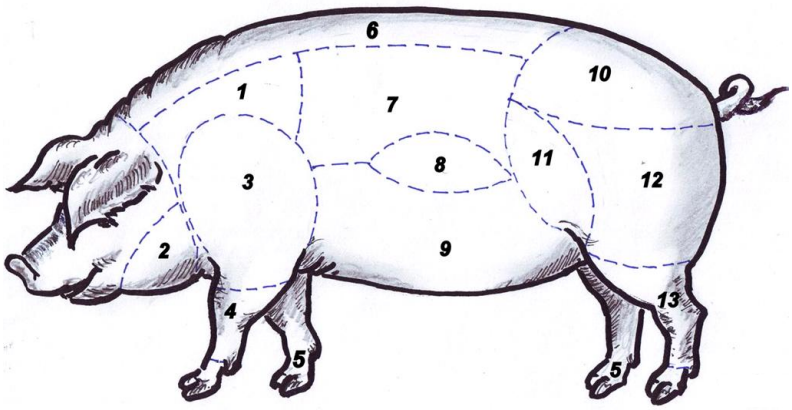
2) Vepřové maso

- **na jatkách** se dělí na půlky
- dodává se dělené na **vepřové předky a kýty**
- **kuchyňské upotřebení** -
  pečení, smažení, dušení, mletí, uzení
- libové maso je jakostně ceněno více než tučné



- kuchyňské využití:

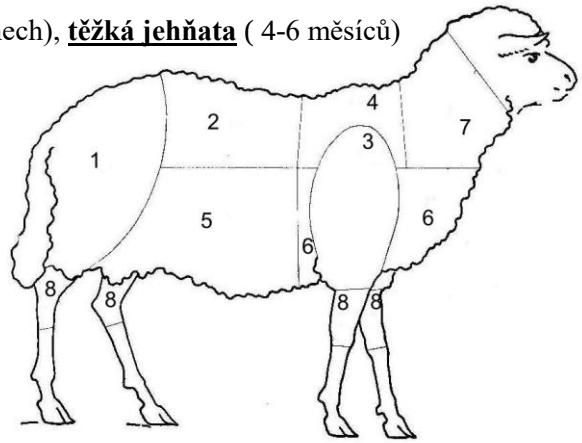
kýta - ……
plec - ……..
krkovička - ……
pečeně (kotleta, tzv. karé)) - ……..
panenka (svíčková pečeně) - ……
bůček - ……
kolínka - ……
nožky, hlava, lalok - huspenina, ovar, tlačenka …



Zadní kolínka jsou **masitější než přední**!

3) Skopové a jehněčí maso

- **skopové** = maso **z ovcí a beranů**
- **jehněčí** - **mléčná jehňata** (pouze kojená, poráží se ve 2-8 týdnech), **těžká jehňata** (4-6 měsíců)
- skopové maso má **typický pach a chuť**
- všechny části obsahují kosti
- kuchyňské upotřebení - pečení, smažení, dušení



- kuchyňské využití jednotlivých částí jehněte:

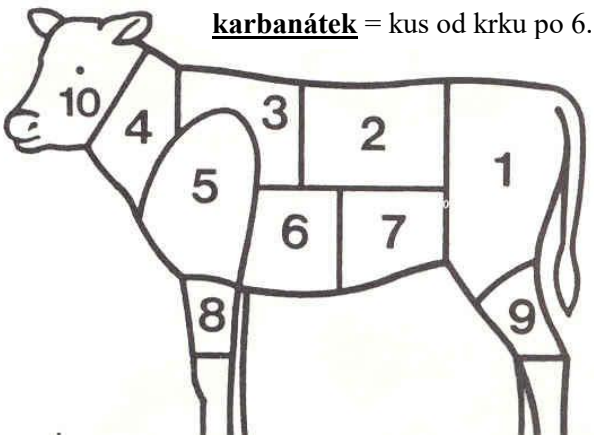
krk - na ragú, k vaření se zeleninou, dušená jídla
kotlety - na pečení
ledvina (sedlo, pečeně) - na pečení jako celý kus
kýta - libová, k pečení, grilování, nadívání, vaření
plec - k pečení na rolády, špízy, dušení
bok - na rolády a ragú
hrudí - na ragú, polévku, k vaření v zelenině

4) Telecí maso

- z jatek jdou na prodejny **půlky**
- růžové maso, málo tučné, dietní, rychle osychá
- **kuchyňské využití jednotlivých částí telete:**

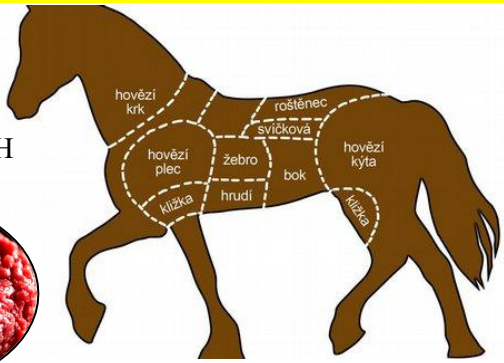
krk a karbanátek - na pečení, plnění
kotlety - na pečení
pečeně s ledvinou (ledvina) - na pečení jako celý kus
kýta - libová, na řízky a steaky - ke smažení
plec - k pečení na rolády, na ragú, guláš
hrudí - na nadívání (kapsa)
bok - na nadívání (kapsa), na guláš

karbanátek = kus od krku po 6. žebro



4) Koňské maso

- **tmavočevené,** obsahuje málo tuku
- **mírně nasládlá chuť** (nejvíce glykogenu)
- často nahrazuje hovězí, má nižší EH
- využití - **jako hovězí maso**



Jatečné produkty získávané porážkou

- **svalová tkáň (maso)**
- **výsekové kosti** - **masité (harfy), morkové** - morek má vysokou VH, obsahuje **lecitin a železo**
- **krev** - na výrobu masných produktů, na polévku
- **droby = vnitřnosti** - **játra, srdce, ledvinky, jazyk, slezina, plíce, mozeček** - vychlazené, očištěné
- **střeva** - obaly masných výrobků

brzlík

slezina

dršťky