

Maso jatečných 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 vykostování** 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 -

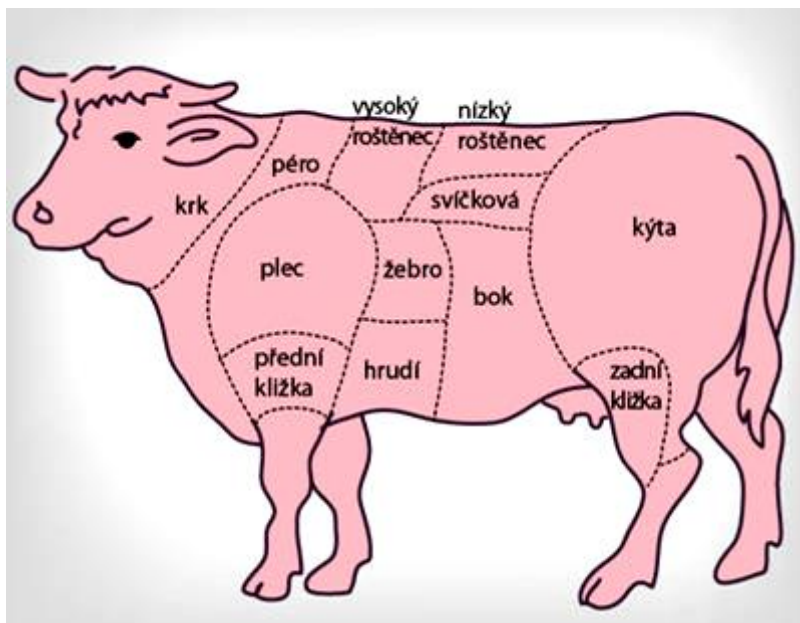
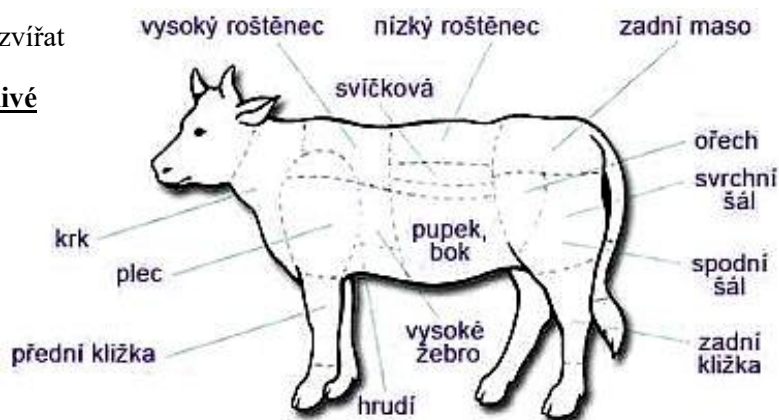
kližka -

krk -

pupek (bok bez kosti) -

hrudí se žebry -

hrudí bez kosti -



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 -

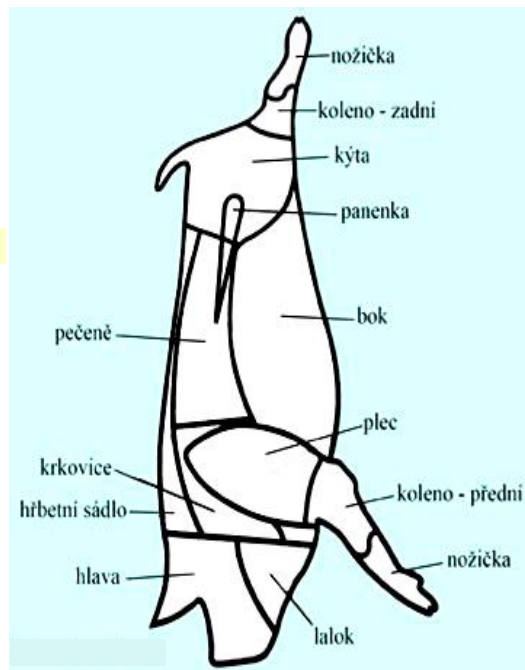
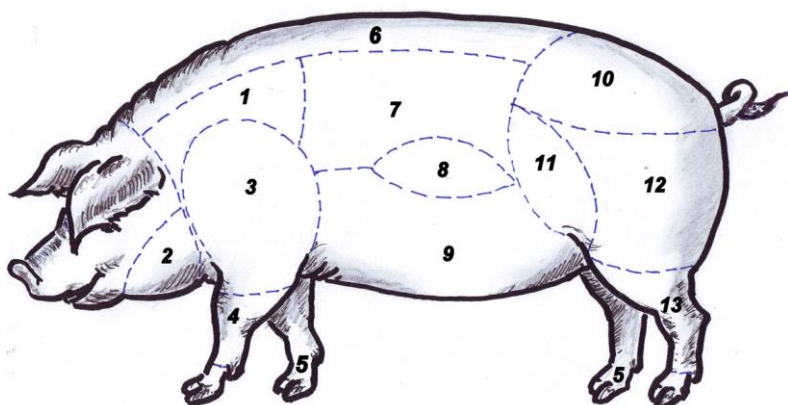
pečeně (kotleta, tzv. karé) -

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

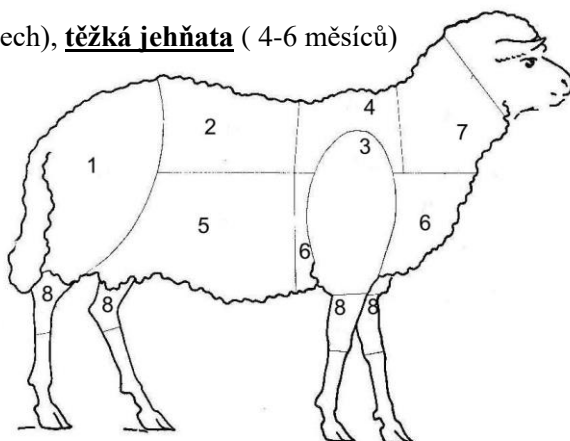
ledvina (sedlo, pečeně) - na pečení jako celý kus

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

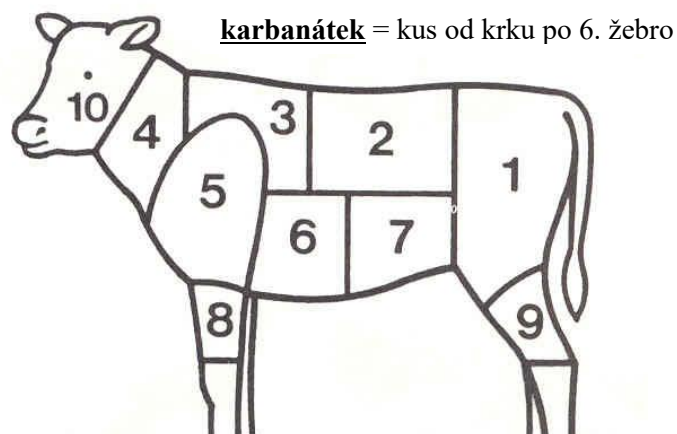
pečeně s ledvinou (ledvina) - na pečení jako celý kus

kýta - libová, na řízky a steaky - ke smažení

plec - k pečení na rolády, na ragú, guláš

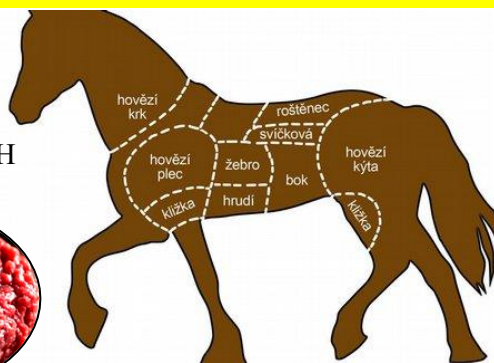
hrudí - na nadívání (kapsa)

bok - na nadívání (kapsa), na guláš



4) Koňské maso

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



Jatečné produkty získávané porázkou

- 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

