

POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

MASO

- Patří mezi základní potraviny.

Složení masa:

- **bílkoviny**
- **tuk**
- **voda** – množství vody v mase snižuje jeho trvanlivost
- **minerální látky**

Maso zpracováváme na jatkách. Po porážce zvířat je tuhé, proto ho musíme před kuchyňským zpracováním nechat odležet, aby zkřehlo a vyzrálo. Potom je maso při tepelných úpravách (pečení, vaření, dušení) šťavnaté, chutné a vonné.

Výsekové maso dělíme podle druhů:

- **telecí** – z telat
- **hovězí** – z jalovic, volů, mladých býčků, krav
- **vepřové** – z mladých vepřů obojího pohlaví
- **skopové** – ze skopců, ovcí, jehňat, koz
- **koňské** – z koní

Telecí maso

- Nejméně ze čtrnáctidenních telat.
- Je bělavé, až růžové, jemně vláknité.
- Telata se do prodeje dodávají v půlkách nebo v celku.
- Prodejní druhy jsou kýta s kostí i bez kosti, pečeně, krk, hrudí, kolínko, kližka.
- Kuchyňsky se zpracovává všemi tepelnými způsoby.
- Vhodné pro dietní stravování.

Hovězí maso

- Červené až hnědočervené, mramorově prorostlé tukem – z volů.
- Světle červené - z jalovic.
- Kravské maso se podobá masu volskému.
- Tmavě červené, tužší, málo tučné – z býků.

PŘÍPRAVA POKRMŮ I.

Podle způsobu kuchyňské úpravy hovězí maso dělíme na **přední** (méně kvalitní) a **zadní**.

- **Přední maso:**
 - hrudí, žebra, podplečí, krk, bok, klišky
- **Zadní maso:**
 - kýta, nízký a vysoký roštěnec, svíčková
 - Je vhodné ke všem tepelným úpravám.

Vepřové maso

- Je růžové, světlejší barvy, velmi tučné.
- V prodeji jsou tyto druhy: kýta, kotleta, krkovička, plec, bok, kolena, nožičky a vepřový výřez.
- Povrchový tuk (sádlo) okrájíme a vyškvaříme.
- Upravujeme všemi kuchyňskými tepelnými způsoby.

Skopové maso

- V naší kuchyni je málo obvyklé, zpracovává se všemi tepelnými způsoby.
- Prodává se i s kostí, nejčastěji kýta a plec.
- Vyžaduje zvláštní úpravu – nakládá se, aby ztratilo svůj charakteristický pach.

Uchovávání a skladování masa

- Uchováme maso syrové – v ledničce , v chladících boxech 0 – 5° C.
- Průmyslově hluboce zmrazujeme - v mrazících zařízení - 18° C.
- Rozmrazené maso se nesmí znovu zmrazovat.

Vady masa

- zapaření
- osliznutí
- povrchová hniloba
- zaplísnění

Tyto vady vznikají při nedostatečné péči při nevhodném uskladnění a chlazení.