



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potraviny a výživa

Ročník: druhý

Téma: Technologie v souvztažnosti s
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_327

Datum: 14.11.2012

Anotace: Maso, Hovězí maso



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Maso

= části zvířat určené lidské výživě (výsekové maso, kosti, droby, sádlo, lůj, krev)

- v ČR nejoblíbenější vepřové a kuřecí
- kvalitu ovlivňují: věk, pohlaví, výživa, porážková hmotnost a stupeň zrání

Složení:

bílkoviny – plnohodnotné

tuk – dle druhu, cholesterol Q 70 mg/100g masa

vitamíny – A, D, B, PP

minerální látky – Fe, P, Ca, K, Na

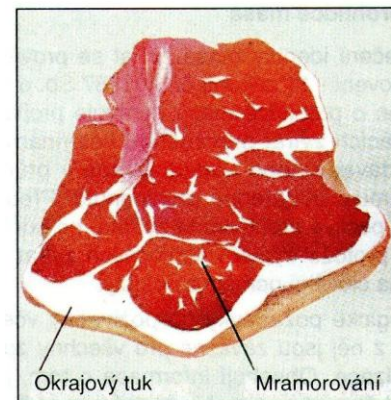
extraktní látky – přejdou do vývaru, při pečení – typická chuť a vůně

- z hlediska RV **libové maso X vnitřnosti** – hodně vitaminů, minerálních látek, ale také cholesterolu, **kontaminantů** ze zemědělství a prostředí, **těžkých kovů**

Hovězí maso

= maso z krav, volů, býků a jalovic

- u nás – černostrakaté plemeno s mléčně – masnou užitkovostí
- nej kvalitnější je maso **zvířat do 2 let**
- maso má **jasně červenou** barvu, **jemné vlákno**, bývá prorostlé **lojem** (tzv. mramorování), vrchní vrstva tuku je rovnoměrná, **tuk je zrnitý, světlý**
- hovězí půlky se dělí na **přední a zadní čtvrt'** (8 předních žebíř a 5 zadních)



Obr.1 Mramorování masa [1]

Jakostní třídy:

- I. **Svíčková, nízký a vysoký roštěnec, kýta** (květová špička, malý a velký ořech, vrchní šál a spodní šál)
- II. **Žebro vysoké a holé, péro, plec** (velká, kulatá a loupaná, husička, plecový štítek)
- III. **Žebro nízké, hrudí, pupek, veverka, oháňka**
- IV. **Krk, podkrčí, kližky, hlava**

- v praxi se zařazení do tříd neužívá

Dodávky do provozoven:

- čtvrtě
- dělené

Prodej baleného výsekového masa:

- přední s kostí
- přední bez kosti
- zadní maso
- svíčková, roštěnec

Zadní maso: svíčková, nízký a vysoký roštěnec, kýta (bez kližky a plátku z pánevní dutiny), plec (bez kližky a husičky)

Přední maso: žebra, bok, hrudí, podplecí, krk, kližky, husička, plátek z pánevní dutiny

Použití jednotlivých částí hovězího masa

Svíčková – **minutky** (řezy, bifteky, chateaubriandy, medailonky, soté), **anglická svíčková**, eventuelně jemné druhy rolád a pečení

Nízký roštěnec – **minutky**, **rostbíf** eventuelně hovězí pečeně

Vysoký roštěnec – **dušené pečeně**

Kýta – **dušené pečeně**, plátky, závitky, rolády, **vaření**

Plec – **dušené pečeně**, ragú, **guláše**

Žebro, podplečí, hrudí – **vařením**

Krk, pupek – **mleté maso**

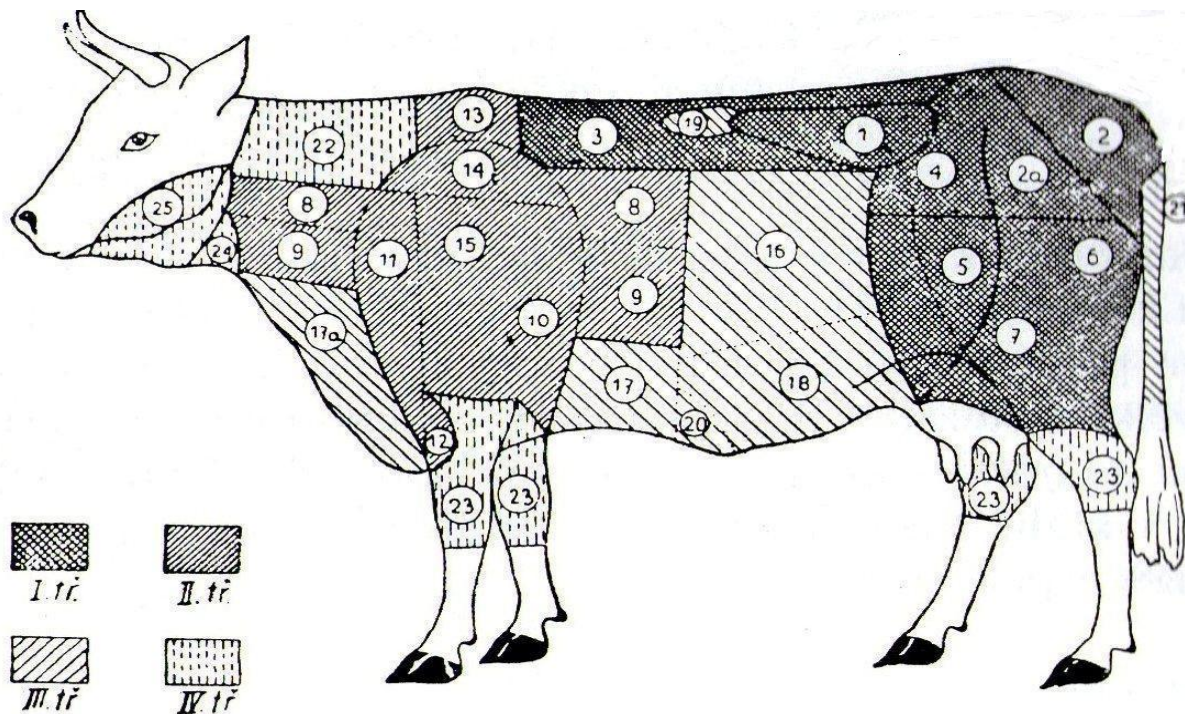
Kližky – dušení (**guláše**, ragú)

Veverka, oháňka – speciální **polévky**

Úkol:

Ke každé části napište alespoň 5 názvů pokrmů, při jejichž přípravě se maso použije.

Vycházejte ze znalostí z TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů či internetu.



Dělení hovězího masa

Maso I. třídy:

1. Svíčková
2. Špička
- 2a. Květový šál
3. Roštěnec (šus)
4. Malý ořech
5. Velký ořech
6. Vrchní šál
7. Spodní šál

Maso II. třídy:

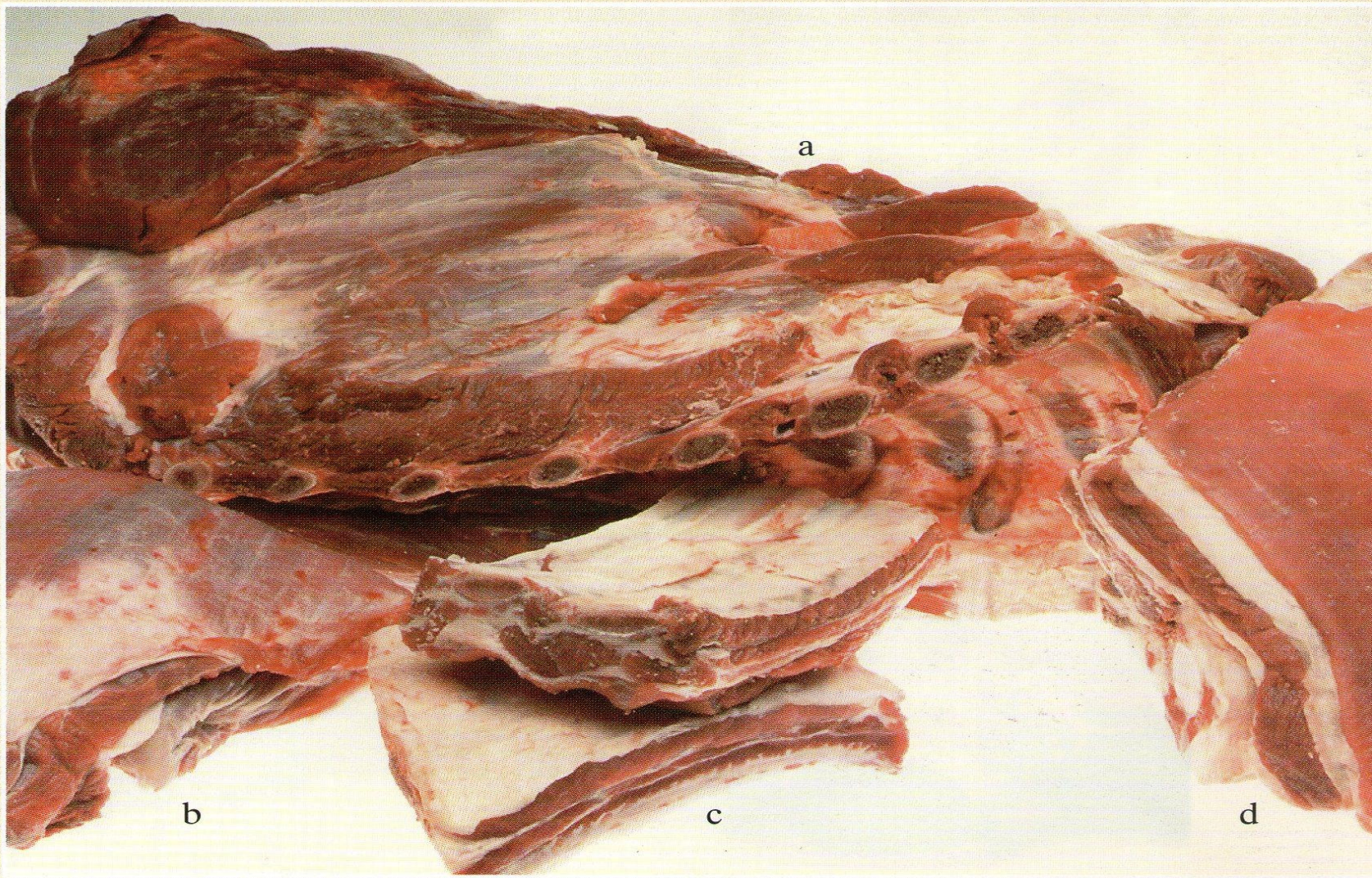
8. Žebro vysoké
9. Žebro holé
10. Velká plec
11. Kulatá plec
(židovská svíčková)
12. Husička
13. Péro
14. Plecový štítek
15. Plec loupaná

Maso III. třídy:

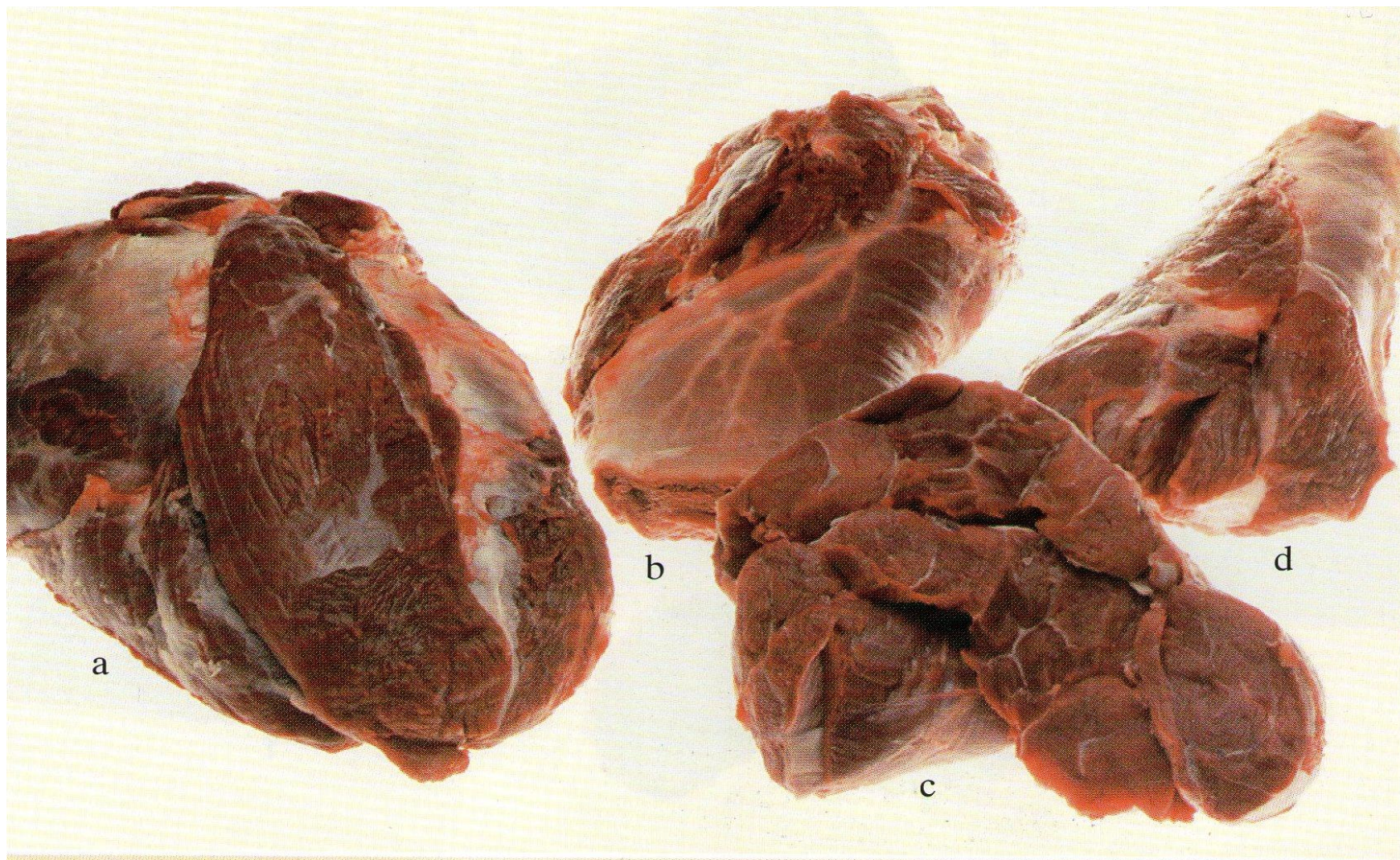
16. Žebro nízké
17. Hrudí
- 17a. Špička hrudní
18. Pupek (bok)
19. Veverka
20. Oponka
21. Oháňka

Maso IV. třídy:

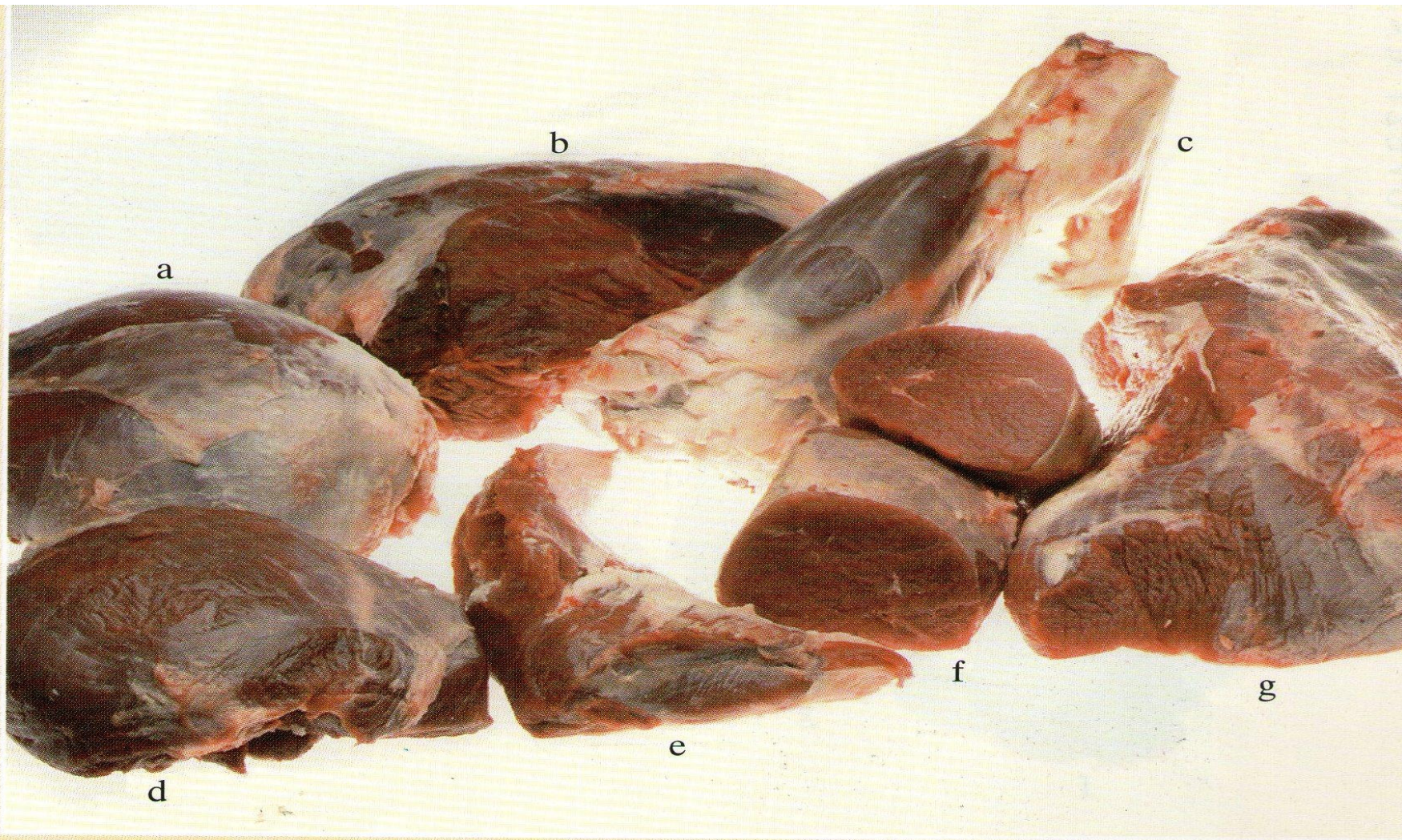
22. Krk
23. Kližky
24. Podkrčí
25. Líčko



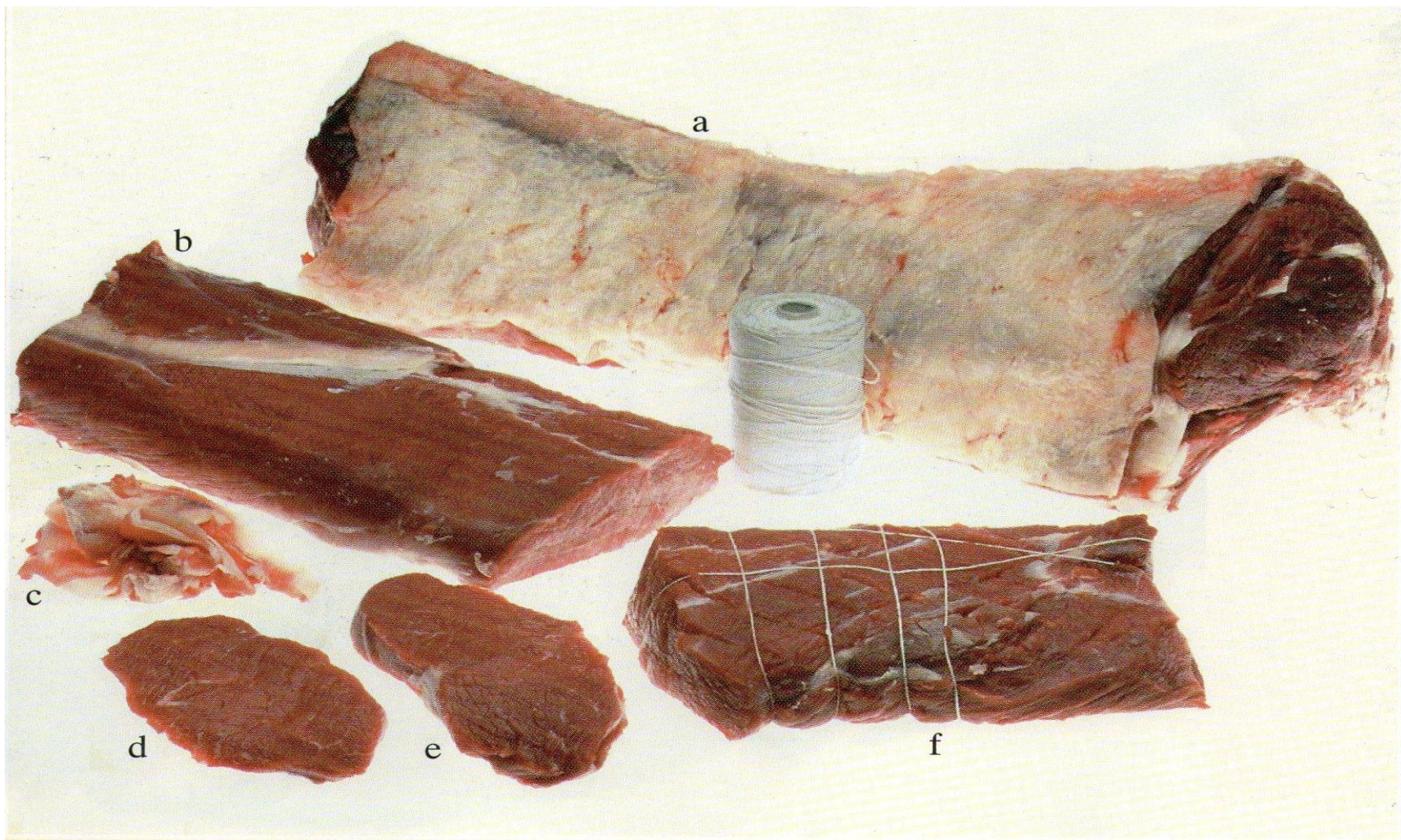
6. Hovězí přední: a) krk, b) pupek, c) žebra, d) žebra



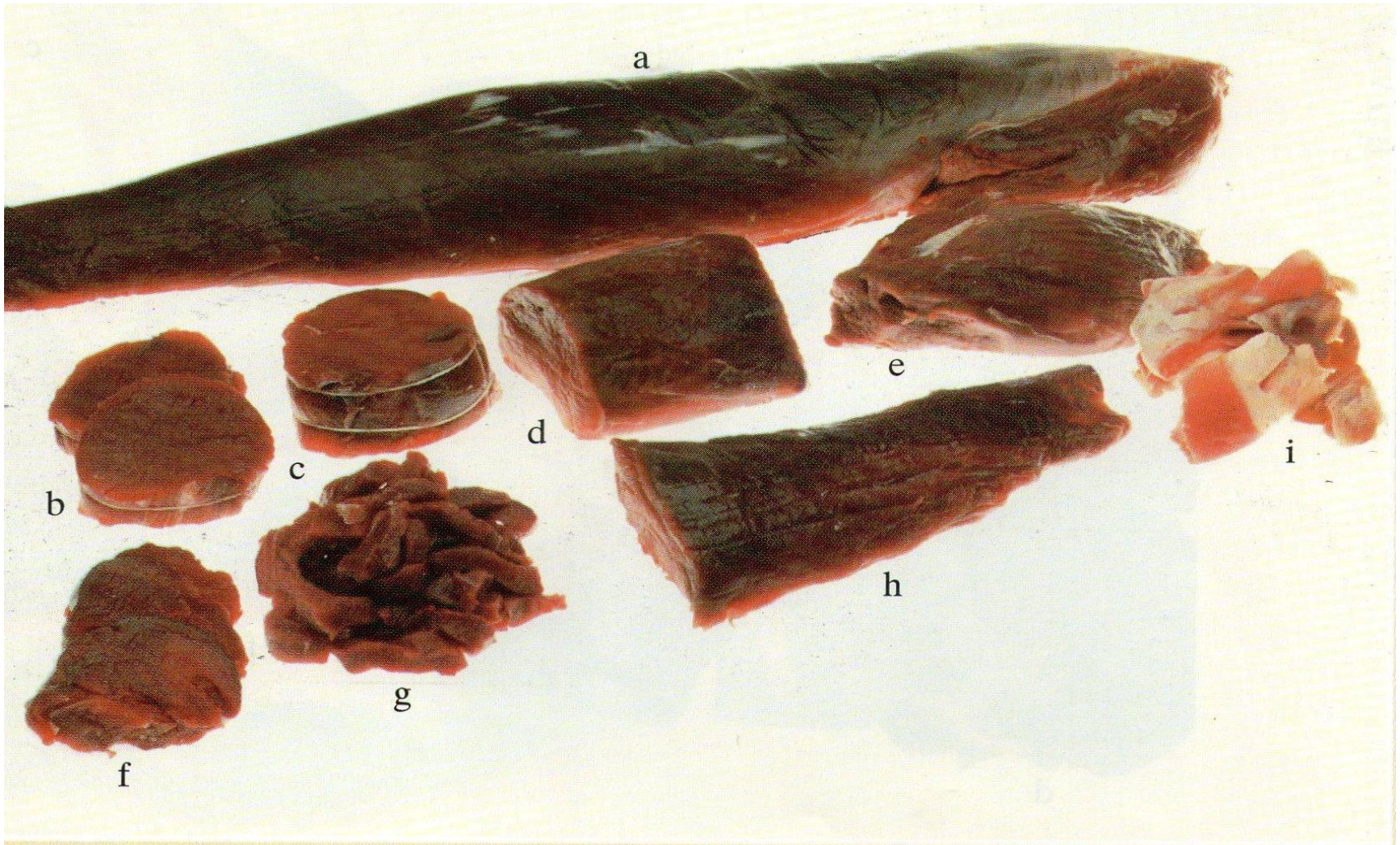
Hovězí plec: a) plec, b) loupaná plec, c) falešná svíčková, d) kliška (přední)



10. Hovězí zadní: a) velký ořech, b) vrchní šál, c) kliška s kostí, d) malý ořech, e) špička, f) váleček – spodní šál, g) spodní šál



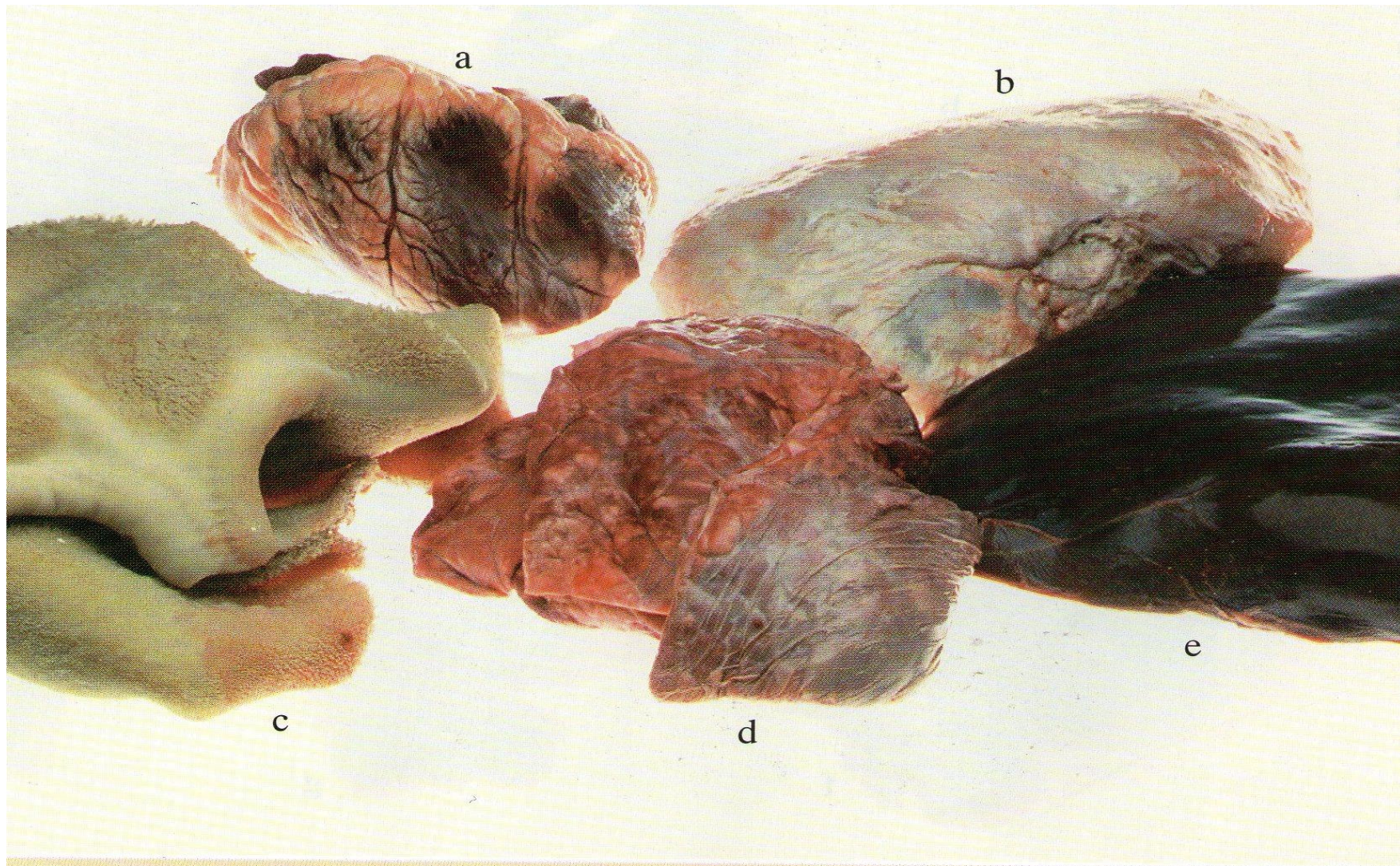
11. Hovězí maso zadní – roštěnec: a) roštěnec s kostí, b) nízký roštěnec, c) šlachy (ořez), d) jednoduchá roštěná, e) dvojitá roštěná, f) roštěnec připravený na rostbíf



2. Hovězí maso zadní – svíčková: a) vcelku, b) bifteky, c) dvojitý biftek, d) střed svíčkové, e) palec svíčkové, f) svíčkové řezy, g) filé na minutkové guláše a soté, h) špička, i) šlachový ořez



14. Hovězí vnitřnosti – vedlejší části: a) oháňka, b) slezina, c) mozek, d) jazyk, e) ledvinky



Hovězí vnitřnosti: a) srdce, b) vemínko, c) dršťky, d) plíce, e) játra

[1] ANDERLE, Peter, SCHWARZ, Helmuth. *Zbožíznalství: požívatin-y-potravin-y, pochutin-y*. Vydání druhé. Praha: STNL, 1996. ISBN 80-902110-3-8. s. 90 – 95.

[2] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potravin-y a výživ-a 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[3] PÁNEK, Jan, POKORNÝ, Jan, DOSTÁLOVÁ Jana, KOHOUT, Pavel. *Základy výživ-y*. Vydání první. Praha: Svoboda Servis, 2002. ISBN 80-86320-23-5.

[4] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 3.: Učebnice pro SOU, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5.

[5] VODOCHODSKÁ, Libuše, ŠTĚPÁNEK, Karel. *Technologie v kostce*. Vydání první. Úvaly: Ratio.