**Vepřové maso – význam**

Vepřové maso patří k nejoblíbenějším v české kuchyni. Z hlediska hospodárnosti je česká kuchyně schopna zpracovat většinu částí tohoto masa. České výrobky jsou známé i za hranicemi - například  pražská šunka, moravské klobásy. Jakost a chuť záleží na druhu krmiva, věku, zmasilosti - váze. Nejvhodnější jsou kusy o váze asi  
70 až 80 kg, vyšší váha se již projevuje větším množstvím tučných částí. Vepřové maso má většinou narůžovělou barvu, tmavší načervenalou mají starší kusy. Mladší mají maso měkké a lahodné. Nevýhodou vepřového masa je vyšší kalorická hodnota. V zimním období jsou v závodech veřejného stravování zajímavým zpestřením **vepřové hody**, se spoustou klasických výrobků.

**Vepřové maso – dělení**

Z jatek se vepřové maso dodává buď v půlkách nebo bourané na jednotlivé části. Z kuchařského hlediska vepřové maso dělíme do  
**3. jakostních tříd:**

|  |  |
| --- | --- |
| **I. jakostní třída:** **2) pečínka (kotleta, karé)** - příprava      minutek, pečení v celku i porcované **1) kýta** - je to největší část vepřového      masa, používá se na minutky,pečení,      dušení **3) panenská svíčková**- velmi kvalitní      maso, minutky | **II. jakostní třída:** **4) plec**- pečení, dušení **5) krkovička**- pečení,      dušení, smažení **6) bůček**- pečení,      dušení, mletí |
| http://papu.ssss.cz/w/kc/te/12rocnik/00vyzn2.jpg | **III. jakostní třída:** **7) kolínko a nožička      zadní**- pečení, vaření **8) kolínko a nožička      přední**- pečení, vaření **9) hlava** - vaření  **lalok**- vaření **ramínko**- vaření |