**4.4.**

**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  |
| https://www.souhorky.cz/app/webroot/ftp/ucebnice/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 |

**5.4.**

**Vepřové vnitřnosti**
játra, mozeček, ledvinky, jazyk, srdce, slezina, žaludek, mícha

 **Vaření vepřového masa**

Vařením nejčastěji upravujeme hlavu, koleno a bůček. Hlavu i kolena je nutno v předběžné přípravě důkladně očistit a omýt. Vkládáme vždy do vařící vody a poté necháme pomalu táhnout. Vaříme se solí, celým pepřem a očištěnou cibulí.

**Dušení vepřového masa**

K dušení  nejčastěji používáme maso z plecka, kýty, pečeně, bůčku
a kolen. Maso krájíme na kusy o velikosti asi 1,5 kg nebo na plátky, žebírka nebo na kostky. Používáme základy pod masa nebo můžeme dusit v zelenině (květák, kapusta). Dále maso můžeme špikovat,
rolovat nebo plnit.

**Pečení vepřového masa**

**Příprava masa**
pečení patří k nejoblíbenějším úpravám vepřového masa a můžeme tímto způsobem upravovat většinu jeho částí. Před pečením maso buďto částečně nebo úplně vykostíme, některé části svineme svážeme motouzem. Pečeme kusy o velikosti 1,5 až 2 kg. Solíme před vložením na pekáč, jinak může dojít k přesolení šťávy, kořeníme dále kmínem
a česnekem. Maso pečeme na nasekaných kostech a podlité vodou nebo vývarem. Při pečení nejdříve otočíme vrchní stranou dolů a v průběhu pečení maso otočíme. Průběžně maso podléváme výpekem. Maso s kůží solíme pouze na straně bez kůže, otočíme kůží dolů a v průběhu pečení, po jejím změknutí, maso otočíme a měkkou kůží opatrně nakrájíme, řezy nesmí jít do masa. Přebytečný tuk  odebíráme v průběhu pečení.

**Příprava šťávy**
výpek necháme částečně vychladnout, odebereme přebytečný tuk, vyrestujeme do tuku a zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme vývarem, důkladně provaříme a přecedíme. Pokud připravujeme větší množství šťávy, můžeme do vypeku přidat menší množství rajčatového protlaku.

**Smažení vepřového masa**

Smažení je velmi častý způsob úpravy vepřového masa. Ke smažení používáme nejčastěji vepřovou kýtu a kotletu, můžeme však použít rovněž krkovičku. S výjimkou krkovičky, smažení spadá do minutkových úprav. Vepřové maso před smažením můžeme upravovat plněním (u kotlety vytváříme kapsu), kýtu naklepeme a po naplnění zabalíme a upevníme. Smažíme v trojobalu nebo v těstíčku, které můžeme ochucovat nebo doplňovat, vepřový řízek Ondráš smažíme v bramborovém těstě. Tepelná příprava vepřového masa smažením spadá do minutek a bude probrána později.

**Uzení vepřového masa**

Uzením lze připravovat většinu druhů vepřového masa. V celku lze upravovat kýtu s kostí - šunku, kýtu lze upravovat i vykostěnou, dále můžeme udit pečeni, krkovičku, plecko a to i rolované, bůček, kolena, hlavu, jazyk a nožičky.

**Příprava vepřových vnitřností**

Vepřové vnitřnost mají poměrně podobné složení jako vnitřnosti telecí
a připravují se proto většinou i podobným způsobem, nejčastěji se používají játra, mozeček, slezina, srdce, plíce*.*

**Příprava vepřových hodů - vepřové zabíjačky**

**Tradice , význam, základní postup**
jedná se o typicky českou záležitost, v průběhu doby se zpracováním
a hlavně využitím všech částí vepře dosáhlo dokonalosti, z domácích zvířat je pouze prase chováno jen na maso, jeho výhodou je poměrně rychlí růst, všežravost a dobré využití jeho částí. Většina výrobků je při vepřových hodech zaměřena na prodloužení životnosti výrobků nebo na lepší využitelnost i zdánlivě hůře poživatelných částí (krev). V dřívějších dobách byl poměrně nedostatek potravin s plnohodnotnými bílkovinami a právě výrobky z prasete je lidem poskytovali. V dnešní době se preferují prasata o menší váze (asi 80 kg), ty mají nejmenší podíl tučných částí a sádla, ale v dřívějších dobách se právě sádlo stávalo zdrojem bílkovin a navíc sloužilo i při konzervaci masa, musíme si uvědomit, že mrazničky se v našich domácnostech zabydlely poměrně nedávno. I taková drobnost, jako je vzájemná výpomoc mezi sousedy a rozdávání výslužek, vlastně sloužily k prodloužení životnosti, neboť když se dávala výslužka, tak obdarovaná rodina se stejným způsobem zachovala u své zabíjačky a tak v tomto období bylo čerstvého masa relativně dostatek. V dnešní době si vepřové hody zachovaly svůj půvab pouze na vesnicích, ve VS slouží vepřové hody jako reklamní akce zaměřená na přilákání zákazníků na klasicky českou kuchyni s typicky českými výrobky.

**Základní výrobky vepřových hodů:**jitrnice, prejt, sekaná svíčková, uzené maso, ovarová polévka

**6.4.**

**Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso**

**Rozdělení, použití jednotlivých částí, dávkování a porcování**

I když by jsme mohli být soběstační ve výrobě skopového masa, většina se k nám dováží z Austrálie, Nového Zélandu, Skotska a Norska. Pokrmy ze skopového masa  se však u nás příliš často nepřipravují. Jeho výživná hodnota je stejná jako u ostatního jatečního masa, vyžaduje však výraznější ochucování a podávání na zahřátých talířích. Zvláště starších kusů je výrazná chuť loje, vhodnější je proto příprava mladších zvířat. Do skopového masa se řadí maso beraní, skopců (vykleštění berani), ovčí, jehněčí, kozí a kůzlečí. Maso má cihlově červenou barvu (u mladších kusů je světlejší), vůni mírně aromatickou, charakteristicky čpavou, chuť je mírně nasládlá, maso je šťavnaté, tuk je vhodné co nejlépe odstranit, ponechává se pouze pokud maso připravujete pro příslušníky jiných národů - např.:Araby, Angličany, Armény, atd., kteří jsou na skopové maso zvyklí. Skopové maso většinou u nás výrazně ochucujeme česnekem a majoránkou.

**Tepelná příprava kůzlečího**

Tepelné úpravy kůzlečího masa nejsou příliš obvyklé, využívají se hlavně při zahradních slavnostech a jiných příležitostních oslavách pořádaných na zahradě.

**Pečení kůzlečího masa**
je to nejběžnější úprava, pečeme většinou kůzle v celku nebo masitější části - hřbet a kýty, případně porce  krájené z těchto mas, kůzle pečlivě očistíme, zbavíme chlupů, částečně i odblaníme, nakrájíme na jednotlivé části nebo porce, osolíme, zbylé maso můžeme použít na masové míšeniny,  maso vložíme do pekáče s máslem nebo roztopenou slaninou a opečeme, podlijeme a pečeme v troubě, šťávu připravíme obvyklým způsobem, maso můžeme ochucovat i česnekem nebo péct společně s bůčkem*.*

**Příprava pokrmů z králíka**

 Dříve králičí maso pocházelo většinou od drobných chovatelů, dnes
 již existují i drobné farmy, a tak je zásobování mnohem pravidelnější,
 stravitelnost králičího masa závisí na stáří zvířete a způsobu tepelné úpravy.

**7.4.**

**Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů – příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena na přípravu rautových stolů**

**CHLEBÍČKY,  KANAPKY,  JEDNOHUBKY, CHUŤOVKY**

    Na přípravu chlebíčků chuťovek, kanapek používáme různé druhy pečiva a chleba, které krájíme do úhledných tvarů a nanášíme na ně potraviny a výrobky ve vhodných chuťových i barevných kombinacích. Rozdělujeme do několika kategorií, které nesou obvykle název po hlavní surovině. Pokud  připravujeme chlebíčky v kombinacích se studenými saláty, jsou tyto saláty více vázány majonézou či marinádou a tedy i hustší konzistence. Důležitá je účelnost - nejen musí vypadat hezky, ale host je musí dokázat sníst, po uchopení chlebíček se nesmí rozpadnout.

*Chlebíčky*- jsou obvykle na více soust nebo jako samostatná svačina

*Kanapky* – by měly být na dvě sousta

*Chuťovky*– jedno sousto

## SLOŽITÉ   SALÁTY

    Příprava složitých salátů je většinou náročnější jak na suroviny tak na čas, jsou tedy surovinově bohatší a na jejich přípravu se často  používá tepelně předpřipravených  surovin (pečená a vařená masa, zelenina těstoviny), jsou spojeny majonézou nebo různými marinádami. Na jejich tvorbu používáme různé vhodné kombinace mas, luštěnin, obilovin, těstovin, zeleniny, ovoce, bylinek, koření, destilátů…. Saláty v drtivé většině připravujeme následujícím způsobem: v nádobě smícháme marinádu a přidáváme stejnoměrně nakrájené suroviny od nejtvrdších po nejjemnější.

**JÍDLA Z VAJEC**

    Na přípravu jídel z vajec požíváme ve studené kuchyni nejběžněji vejce slepičí, ale dnes se častěji objevují vejce křepelčí, kachní, husí…..

Vejce používáme hlavně tepelně předupravena, na plnění, saláty, ozdoby a jako doplňky. Vejce kombinujeme s různými pěnami, uzeninami atd., vždy však ve vhodných kombinacích.

**Zdobená vejce**

- ruská vejce

- ruská vejce s kaviárem

- vejce se šunkou na francouzském salátě (zdobené olejovkou)

- vejce plněné pěnou z husích jater (Štrasburská vejce)

- myslivecká vejce (zastřená vejce obalená plátky anglické slaniny, položený na plátcích veky s bramborovým salátem. Přelité majonézovým přelivem.

**Plněná vejce**

- vejce se žloutkovou pěnou

- lososová vejce

- kaviárová vejce

- vejce s pažitkovým krémem a chřestem

- vejce se šunkovou pěnou a ořechem

- plněná vejce s karotkou a matjesem

**Zastřená vejce**

- zastřená vejce s chřestovým salátem (pokládáme na chřestový salát z chřestu, majonézy, jogurtu, šlehačky a dochucení)

- zastřená vejce s paštikou a žampiony

**Křepelčí vejce**

- zastřené křepelčí vajíčka v rostbeafu (vložené do kornoutu z rostbeafu, přelité křenovou omáčkou)

**8.4.**

**Vajíčkový salát**

**Galantiny, pečená masa, rolády, paštiky**

    Používáme maso jatečních zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, vnitřnosti, plníme fášemi s různou kombinací, marinujeme, kořeníme… Můžeme zde zařadit i sekaná masa podávaná nastudeno.

    Dnes velmi delikátní a moderní, gurmánská záležitost – bělená kachní nebo husí prsa – **foais grase** ( 1 kg – 2 500,- Kč ) – můžeme marinovat v portském víně, doplňujeme sladkokyselými omáčkami (dýňové chatní, omáčka z planých višní).

**Galantina** – rozdíl proti roládě (pečené) – náplně stejné (maso + žloutky + smetana  + další suroviny), vkládáme do *vroucí vody*  a při 80 – 85 stupních táhneme, poté prudce zchladíme ledem

**Paštiky**– používáme prvotřídní, špičkové suroviny. Správná paštika je většinou pečená v těstě, po vychladnutí do ní přiléváme aspik

- galantina z telecího masa

- anglický rostbeaf

- kuřecí galantina s masovou náplní a ovocem

- paštika z divoké kachny

- zaječí paštika

- paštika z husích jater

- rybí paštika

Rolády v různých kombinacích z různých mas, nezapomenout specifika české kuchyně – pečené koleno podávané nastudeno, selátko, bůčková roláda.

**Plněná vejce**

- vejce se žloutkovou pěnou

- lososová vejce

- kaviárová vejce

- vejce s pažitkovým krémem a chřestem

- vejce se šunkovou pěnou a ořechem

- plněná vejce s karotkou a matjesem

**Zastřená vejce**

- zastřená vejce s chřestovým salátem (pokládáme na chřestový salát z chřestu, majonézy, jogurtu, šlehačky a dochucení)

- zastřená vejce s paštikou a žampiony

**Křepelčí vejce**

- zastřené křepelčí vajíčka v rostbeafu (vložené do kornoutu z rostbeafu, přelité křenovou omáčkou)

**19.4.**

**Vajíčkový salát**

**Galantiny, pečená masa, rolády, paštiky**

    Používáme maso jatečních zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, vnitřnosti, plníme fášemi s různou kombinací, marinujeme, kořeníme… Můžeme zde zařadit i sekaná masa podávaná nastudeno.

    Dnes velmi delikátní a moderní, gurmánská záležitost – bělená kachní nebo husí prsa – **foais grase** ( 1 kg – 2 500,- Kč ) – můžeme marinovat v portském víně, doplňujeme sladkokyselými omáčkami (dýňové chatní, omáčka z planých višní).

**Galantina** – rozdíl proti roládě (pečené) – náplně stejné (maso + žloutky + smetana  + další suroviny), vkládáme do *vroucí vody*  a při 80 – 85 stupních táhneme, poté prudce zchladíme ledem

**Paštiky**– používáme prvotřídní, špičkové suroviny. Správná paštika je většinou pečená v těstě, po vychladnutí do ní přiléváme aspik

- galantina z telecího masa

- anglický rostbeaf

- kuřecí galantina s masovou náplní a ovocem

- paštika z divoké kachny

- zaječí paštika

- paštika z husích jater

- rybí paštika

Rolády v různých kombinacích z různých mas, nezapomenout specifika české kuchyně – pečené koleno podávané nastudeno, selátko, bůčková roláda.

**20.4.**

**Jídla na objednávku**

  Úvod - vhodné suroviny,gastronomické uplatnění

- minutka je označení pro rychlou přípravu pokrmů, surovin

- kdysi hlavně tepelná úprava pečením na pánvi, roštu, rožni dnes do popředí vstupují progresivní, moderní přípravy v konvektomatu (pečení při nízkých teplotách do 100°C, v páře, kombinace), kontaktní grily

- jejich tepelná úprava většinou nepřesahuje 25.min. Délka tepelné úpravy je podmíněna hlavně surovinami, způsobem úpravy, velikostí porcí, správnou organizací a sestavením minutové kuchyně, kterou ovládá kuchař-minutkář

- moderní minutová kuchyně je velice účelná (obrázek, chladící a mrazící pulty, konvektomaty, šokovače, kontakt.grily, pánev Wook) poměrně na malém prostoru(úspora pracovníků), ostatní pomůcky např. nože, turnovací potřeby, zdobítka atd., chystá kuchař dle nabízeného sortimentu a vlastního uvážení

- suroviny používáme vždy prvotřídní! Pokud chceme dělat kvalitní gastronomii, je čerstvost velká část úspěchu, lákáme hosty kombinací netradičních surovin, vytváříme vkusné a moderní  aranžmá talíře, používáme ušlechtilé tvary, třetí rozměr atd.

**Šťávy k minutkám, přílohy, obložení a doplňky**

*STARŠÍ ZPŮSOB*

Postup

- slít přebytečný tuk, výpek zaprášíme malým

  množstvím hladké mouky (nebo moučné

  máslo), krátce orestujeme, zalijeme vlažným

  vývarem nebo vodou, provaříme, podle chuti

  zvýrazníme solí

- podle charakteru minutky šťávy zjemňujeme nebo

  chuťově zvýrazňujeme (kečup, vína,

  ušlechtilé destiláty, smetana, koření, různé

  vložky, jako jsou žampióny …..)

- množství asi 5 cl na jednu porci, záleží na

 charakteru minutky, částí šťávy přelijeme

 minutku, zbytek podáváme v omáčník

**21.4.**

*MODERNÍ ZPŮSOB*

- omáčky připravujeme na bázi redukcí,

  nezahušťujeme moukou, suroviny rozmixujeme a

  pasírujeme

- pro základy používáme šalotku a kvalitní olivový olej (od renomovaných výrobců 250 ml asi

  900,- Kč)

- kvalitní omáčka = čerstvé bylinky a ostatní

  suroviny – créme fraiche (40% zakysaná

  smetana).

  výdej omáčky – kousek čerstvého másla (nesmí

  vařit – dodá lesk a mírně dohustí)

oleje

- ochucené oleje s přidáním koření, bylinek …..

  Kořeněný olej vyrobíme způsobem louhování –

  olej + celé koření ( ne mleté!), zahřát na 53 st.C,

  nechat 1 měsíc louhovat (šafránový, chilli,

  skořicový…)

pesta

- italské ochucené oleje vyšlehané v kutru nebo mixeru s přísadami

  2 druhy: 1) zelené – česnek, pinie, bazalka, sůl,

                   pepř, olivový olej

                2) červené – sušené tomaty, česnek,

                    bazalka, černé olivy, červená kapie

                    olivový olej, sůl, pepř

*pěny*

- místo omáček, zajímavá jak chutí tak

  vzhledem,pěna ze žloutků, vína, fondu a redukce

  šalotky – připravená šleháním nad párou,

  dochucená sekanými bylinkami, kořením a

  vložkami – kaviár,

  krájená zelenina atd. Příprava těsně před

  výdejem, jemníme máslem. Pokrmy zalité touto

  pěnou je možno i gratinovat

- možná kombinace s ochucenými oleji

**22.4.**

*MODERNÍ ZPŮSOB*

- omáčky připravujeme na bázi redukcí,

  nezahušťujeme moukou, suroviny rozmixujeme a

  pasírujeme

- pro základy používáme šalotku a kvalitní olivový olej (od renomovaných výrobců 250 ml asi

  900,- Kč)

- kvalitní omáčka = čerstvé bylinky a ostatní

  suroviny – créme fraiche (40% zakysaná

  smetana).

  výdej omáčky – kousek čerstvého másla (nesmí

  vařit – dodá lesk a mírně dohustí)

oleje

- ochucené oleje s přidáním koření, bylinek …..

  Kořeněný olej vyrobíme způsobem louhování –

  olej + celé koření ( ne mleté!), zahřát na 53 st.C,

  nechat 1 měsíc louhovat (šafránový, chilli,

  skořicový…)

pesta

- italské ochucené oleje vyšlehané v kutru nebo mixeru s přísadami

  2 druhy: 1) zelené – česnek, pinie, bazalka, sůl,

                   pepř, olivový olej

                2) červené – sušené tomaty, česnek,

                    bazalka, černé olivy, červená kapie

                    olivový olej, sůl, pepř

*pěny*

- místo omáček, zajímavá jak chutí tak

  vzhledem, pěna ze žloutků, vína, fondu a redukce

  šalotky – připravená šleháním nad párou,

  dochucená sekanými bylinkami, kořením a

  vložkami – kaviár,

  krájená zelenina atd. Příprava těsně před

  výdejem, jemníme máslem. Pokrmy zalité touto

  pěnou je možno i gratinovat

- možná kombinace s ochucenými oleji