

SOUHRN TECHNOLOGIE II. ROČNÍK

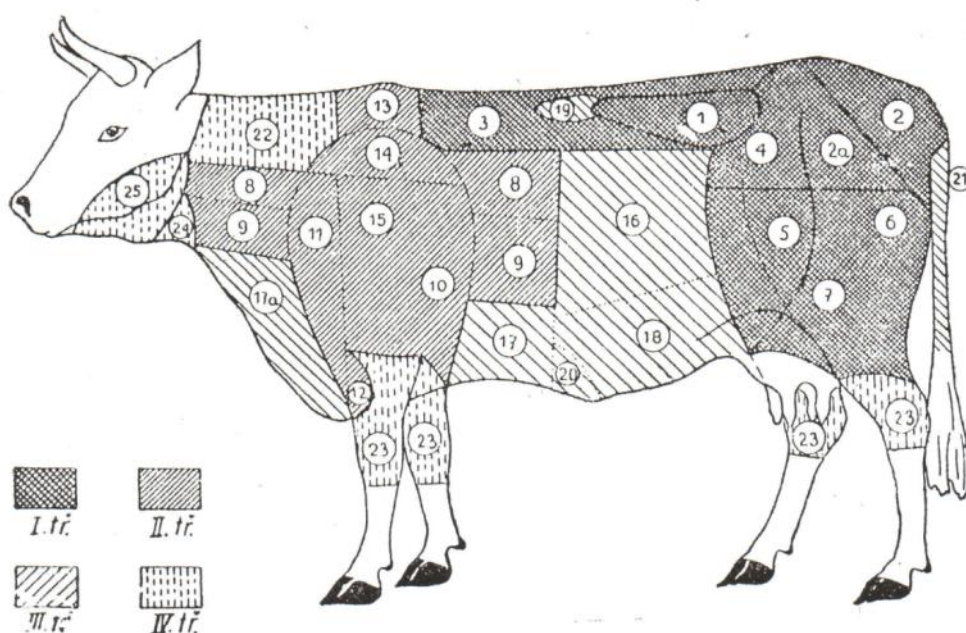
KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

SSOU ATHOZ

ÚPRAVA JATEČNÉHO MASA

ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA

ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ



Obr. 1. Dělení masa hovězího

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. Kůžel (kulatá plec) (židovská svíčková)
12. Klín (husička)
13. Péro
14. Plecový štítek
15. Plec střední (loupaná lopatková)

Maso III. třídy:

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

Maso IV. třídy:

22. Krk
23. Kližky
24. Podkrčí (štych)
25. Hlava

- **svíčková** - patří mezi nejkvalitnější části masa, dělíme ji na tři části
 - palec (horní část)
 - používá se k přípravě minutkových soté a pod
 - střední část
 - svíčkové řezy (přírodní, se šunkou a vejcem, na žampionech, Rossini, Opera, Djulbastia, apod.),
 - bifteky (s vejcem, Americký, na pražský způsob, apod.),
 - Chateaubriand
 - špičku
 - medailonky
 - tatarský biftek

vcelku používáme na anglický způsob (anglická svíčková, svíčková Wellington, svíčková Colbert)

- **roštěnec** - dělíme na nízký (od kýty) a vysoký (od krku).
 - nízký roštěnec
 - minutkové pokrmy (rumpsteak, vídeňská, se žampiony, se šunkou a vejcem, po milánsku, po orientálsku, apod.)
 - pečeně (anglický rostbíf)
 - dušené roštěnky (znojemská, na paprice, na smetaně, na morku, rýnská, apod.)
 - dušené závitky (kyjevská, bavorská)
- **kýta** dělíme na malý a velký ořech, spodní a vrchní šál
 - dušené pečeně (přírodní, šťavnatá, na slanině, znojemská, na česneku, pražská, štěpánská, cikánská, svíčková na smetaně, apod.)
 - dušené hovězí filé (znojemské, na morku, bratislavské, na smetaně, na paprice, rýnské, apod.)
 - dušené závitky (zbojnický skřivan, bavorský, kyjevský, španělský ptáček, frankfurtský, apod.)
 - rolády (plněná hovězí roláda, cikánská hovězí roláda)
- **plec** dělíme na velkou, střední, kulatou a husičku

- vařením a podáváme s různými teplými omáčkami (rajskou, koprovou, okurkovou, cibulovou...)
 - s dušenou zeleninou (dušená kapusta, dušený špenát, fazolové lusky na smetaně)
 - upravujeme jako dušené pečeně – viz **hovězí kýta**
- **žebro**
 - dělíme na vysoké, nízké a holé
 - vařením (s omáčkami – viz plec)
 - dusíme v zelenině (v mrkvi, kapustě)
 - guláše (hovězí, znojemský, rumunský, maďarský, atd.)
- **maso z podplecí, plecové špičky a hrudí**
 - upravujeme vařením jako vařené hovězí žebro
- **krk, pupek, špička krku** - méně hodnotná masa
 - mleté pokrmy (karbanátek, plněný paprikový lusk, sekaná pečeně)
- **kližky**
 - guláše (hovězí, znojemský, debrecínský, mexický, maďarský, atd)
 - ragú
- **veverka a oháňka**
 - speciální polévky (vývar „veverka“)
 - vařená oháňka s omáčkami (rajská, koprová, žampionová, smetanový křen, atd..)

ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA VAŘENÍM

K vaření je nejvhodnější maso z mladých kusů, dobře odleželé, mírně prorostlé tukem. Z předního hovězího masa používáme k vaření žebra (vysoké, nízké, holé), hrudí, plece (vysoké, ploché, oválné a husičku), podplecí (pero), plecovou špičku a kližku. Ze zadního masa k vaření používáme pouze tabulovou špičku a kližku.

Při úpravě masa používáme 2 technologické postupy vaření masa:

1. maso vkládáme do vroucí vody, čímž dosáhneme okamžitého sražení povrchových bílkovin, které omezí vyluhování cenných látek. Maso je

šťavnaté, chutné a měkké, s minimálními ztrátami na výživové hodnotě, hmotnosti a objemu. Vývar je chuťově nevýrazný, mdlý

2. maso klademe do vody studené, čímž dosáhneme maximálního vyluhování do vývaru. Vývar je silný, chuťově výrazný, ale maso má velké ztráty na výživové hodnotě, hmotnosti a objemu. Maso je suché, méně chutné.

Při dělení masa upravujeme řezem po vlákně podlouhlé díly válcovitého tvaru o hmotnosti cca 1,5 kg. Maso, při počátečním přivedení do varu, ztlumíme zdroj tepla tak, aby se dále vařilo jen mírným varem. V žádném případě nesmíme vařit prudkým varem.

Chuť masa můžeme podstatně ovlivnit přidáním soli, celého pepře, bobkového listu, cibule, mrkve, petržele, celeru a podobně.

Využití vařeného hovězího masa

Maso podáváme s

- omáčkami k hovězím masům (rajskou, koprovou, okurkovou, cibulovou, játrovou, houbovou, žampionovou, smetanovým křenem...
- s přílohou zeleniny, např. dušenou kapustou, dušeným špenátem, fazolovými lusky na smetaně, dušenou karotkou
- se studenými omáčkami, např. majonézovými (tatarskou), jablkovým křenem
- mletím vařeného masa a obohacováním některými přísadami připravujeme hašé, krokety, náplně, masové knedlíčky a podobně.

Vařené hovězí maso je lehce stravitelné, vhodné i pro dietní stravování

ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA PEČENÍM

Hovězí pečeně

Hovězí pečeně připravujeme pečením šťavnatých částí hovězího masa (kýty, plece, roštěnce) krájených po vlákně na stejnoměrné kusy o hmotnosti cca 1,5 kg.

Šťavnatost a chutnost masa zvýšíme špikováním slaninou, šunkou, párkem, zeleninou a podobně.

Před pečením maso osolíme, opeříme a opékáme na tuku ze všech stran. Opečené maso pečeme dle druhu připravovaného pokrmu na různých základech (nejčastěji cibulovém, cibulo-paprikovém a zeleninovém)

Přírodní hovězí pečeně

Díl omytého a osušeného hovězího masa prošpikujeme po vláknech klíny slaniny, osolíme, opeříme a ze všech stran opečeme na rozpáleném tuku. Opečené maso vyjmeme a do tuku po opékání přidáme jemně krájenou cibuli, osmahneme do zlatova, podlijeme trochou horkého vývaru nebo vody, osolíme, zavaříme a vložíme opečené maso. Pod poklicí pečeme do měkka. V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme vydušenou šťávou a podle potřeby doléváme horkým vývarem (vodou).

Měkké maso vyjmeme ze základu, šťávu zahustíme tmavší, prochladlou jíškou, důkladně prošleháme a provaříme (cca 20 minut). Provařenou šťávu procedíme přes síto a dle potřeby dochutíme solí.

Znojemská hovězí pečeně

Připravujeme obdobně jako přírodní hovězí pečení. Do hotové, zahuštěné a procezené šťávy přidáme nakrájené kyselé okurky a krátce povaříme.

Štěpánská hovězí pečeně

Při předpřípravě prořízneme do masa dlouhým, úzkým nožem kapsu, kterou plníme natvrdo uvařenými vejci (špičky odřezáváme). Naplněné maso sepne kovovou jehlicí. Po stranách protkneme klíny slaniny. Maso osolíme, opeříme a dále postupujeme jako u přírodní hovězí pečeně.

Pražská hovězí pečeně

Při předpřípravě prořízneme do masa dlouhým, úzkým nožem kapsu, kterou lehce rozšíříme vařečkou a plníme vychladlou směsí umíchaných vajec se šunkou a hráškem. Kapsu sepne jehlicí, na povrchu osolíme a opeříme, dále postupujeme jako u přírodní hovězí pečeně.

Další příklady:

- šťavnatá hovězí pečeně
- debrecínská hovězí pečeně
- hovězí pečeně na houbách
- orientální hovězí pečeně
- svíčková na smetaně
- cikánská hovězí pečeně
 - viz Receptury teplých pokrmů

PEČENÍ HOVĚZÍHO MASA ANGLICKÝM ZPŮSOBEM

Jedná se o způsob pečení masa, kdy je maso na povrchu propečené, uvnitř je růžové, šťavnaté a křehké. Nesmí být zcela propečené či syrové, krvavé

- při pečení masa anglickým způsobem nesmí vnitřní teplota masa překročit 60°C. Při vyšších teplotách (70°- 80°C) maso ztrácí své charakteristické růžové zabarvení, šedne, ztrácí křehkost a šťavnatost
- anglickým způsobem připravujeme pokrmy zejména ze svíčkové a nízkého roštěnce

Anglický rostbíf

Připravuje se z dílu nízkého roštěnce, který odblaníme a očistíme, na povrchu nakrojíme mřížku. Do masa vemneme sůl a mletý pepř (lze potřít i hořčicí či zakápnout worcesterem), potřeme olejem a necháme minimálně 1 hod v chladu odležet. Potom maso prudce opečeme na rozpáleném tuku po obou stranách, vložíme do horké trouby a pečeme dle velikosti (tloušťky) masa 30-40 minut.

Upečený rostbíf necháme na mírném teple asi 30 minut odpočinout. Šťávu zastříkneme vývarem, dochutíme solí, přecedíme a zjemníme máslem.

Anglická svíčková

U očištěné svíčkové oddělíme špičku a palec a dále postupujeme obdobně jako u anglického rostbífu, pečeme cca 20-30 minut

Svíčková Wellington

Opečenou a vychladlou svíčkovou (bez špičky a palce) potřeme bylinkovou směsí Fines – Herbes (nejemno nasekané sterilované hříbky či žampiony, kyselé okurky, sardelky nebo sardelová pasta, kapary, šalotka, zelená petrželka, citrónová kůra), zabalíme do vyváleného listového těsta, potřeme rozšlehaným vejcem, propíchneme dvoubodcovou vidličkou a pečeme 20-30 minut v rozpálené troubě.

Svíčková Colbert

Opečenou a vychladlou svíčkovou (bez špičky a palce) potřeme bylinkovou směsí Fines – Herbes, obalíme do plátků anglické slaniny a spařených kapustových listů, ovážeme provázkem a pečeme v horké troubě 20-30 min.

Jednotlivé plátky podáváme podlité nezahuštěnou šťávou zjemněnou máslem.

ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA DUŠENÍM

Dušené roštěnky

K přípravě roštěnek používáme maso z nízkého roštěnce, vykostěné, patřičně očištěné a odblaněné. Z masa krájíme křížem přes vlákna plátky – roštěnky, které při předpřípravě naklepeme a nasekneme okrajové blanky, aby se při pečení nezkroutily. Bezprostředně před opékáním roštěnky solíme a pepříme.

Přírodní roštěná

Přes vlákna ukrojený plátek roštěnky lehce na okraji nasekneme, naklepeme, osolíme a opepříme. Ihned prudce opečeme na rozpáleném tuku z obou stran. Opečené plátky vyjmeme. Na tuku po opékání osmahneme do zlatova jemně nakrájenou cibuli, zalijeme vroucím vývarem nebo vodou, zavaříme, osolíme, přidáme opečené roštěnky a pod poklicí dusíme do měkka. V průběhu dušení roštěnky obracíme a podle potřeby doléváme vývarem či vodou. Měkké roštěnky vybereme, šťávu zahustíme tmavší, prochlادlou jíškou, prošleháme, provaříme, přecedíme na roštěnky. Podle potřeby dochutíme solí a společně krátce povaříme.

Další příklady dušených roštěnek

- roštěná na houbách (žampionech)
- roštěná na morku
- roštěná na slanině
- znojemská roštěná
- roštěná na paprice
- bratislavská roštěná
- rýnská roštěná
- roštěná na víně

Viz Receptury teplých pokrmů

Dušené hovězí filé (plátek)

Připravujeme z patřičně očištěného a od blaněného zadního hovězího masa, nejčastěji kýty. Z upraveného masa krájíme křížem přes vlákna plátky masa - filé, které dále upravujeme nasekáváním okrajových blan a naklepáváním. Plátky solíme a pepříme bezprostředně před opékáním, opékáme na menším množství rozpáleného tuku z obou stran. Podle způsobu přípravy používáme stejných surovin a technologických postupů jako při přípravě dušených roštěnek (přírodní roštěná – přírodní hov. filé, roštěná na paprice – hov. filé na paprice, atd.)

Plněné roštěnky a závitky

K přípravě plněných roštěnek a závitků používáme maso z upraveného roštěnce, k přípravě plněných závitků používáme upravené zadní hovězí maso (např. kýtu). Z masa krájíme křížem přes vlákna plátky masa, které dále více naklepáváme, plátky nenasekáváme!

Španělský ptáček

Z omytého a osušeného zadního hovězího masa (kýty) krájíme křížem přes vlákna plátky masa, tence rozklepeme do šířky, osolíme, opepříme a potřeme plnotučnou hořčicí. Poté plníme plátky na hrubší nudličky krájenou slaninou, měkkým salámem, kyselou okurkou a pětinou uvařeného vejce.

Naplněné plátky pečlivě zavineme, sepneme jehlicí nebo párátkem a prudce opečeme na rozpáleném tuku ze všech stran. Opečené závitky vyjmeme a na tuku po opékání osmažíme do zlatova jemně nakrájenou cibuli, zalijeme trochou horké vody, zavaříme, osolíme a vložíme zpět opečené závitky, pod poklicí dusíme do měkka. Měkké ptáčky vyjmeme ze šťávy a odstraníme jehlice (párátka), šťávu lehce zahustíme tmavší prochladlou jíškou, prošleháme, provaříme, dle potřeby dochutíme solí, přecedíme na ptáčky a společně krátce povaříme.

Další příklady:

- **Bavorský závitek**
- **Zbojnický skřivan**
- **Kyjevská roštěná**
- **Bavorská roštěná**

Viz receptury teplých pokrmů

PŘÍPRAVA GULÁŠŮ

K přípravě hovězích gulášů používáme přední hovězí maso (žebro, pupek), nejvhodnější pro svoji šťavnatost je maso z klížek. Při předpřípravě maso zbavíme šlach a po omytí a osušení krájíme na větší souměrné kostky (asi 3-4 kousky na porci)

Hovězí guláš

Očištěnou, omytou a osušenou klížku nakrájíme na kostky, drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme krájené maso, které za stálého míchání rychle osmahneme, zaprášíme mletou paprikou, osmahneme, osolíme, přidáme rajčatový protlak, mletý pepř, kmín, promícháme, podlijeme trochou horké vody a pod poklicí za občasného míchání dusíme do poloměkka. Poloměkké maso (šťávu) vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, lehce osmažíme, zalijeme studenou vodou, dobře promícháme. Poté přidáme třený česnek, drcenou majoránku a za občasného míchání dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme do čisté nádoby, šťávu přecedíme na maso a krátce společně povaříme, dokud tuk nevystoupí na povrch šťávy.

Další příklady úprav hovězích gulášů:

- Znojemský guláš
- Debrecínský guláš
- Karlovarský guláš
- Vídeňský guláš
- Maďarský guláš
- Mexický guláš

Viz receptury teplých pokrmů

HOVĚZÍ ROLÁDY

Hovězí rolády připravujeme z řádně očištěného a odblaněného zadního hovězího masa (např. hov. kýty), které rozkrojíme a rozklepeme na velký plát obdélníkového tvaru.

Plněná hovězí roláda

Rozklepaný plát masa osolíme. Na tuku umícháme osolená a rozšlehaná vejce, přidáme muškátový květ a drobně krájenou petrželovou nať. Vychladlá vejce stejněmálně rozetřeme na plát hovězího masa. Na vejce klademe na hranolky nakrájený dietní salám a předem předvařenou mrkev.

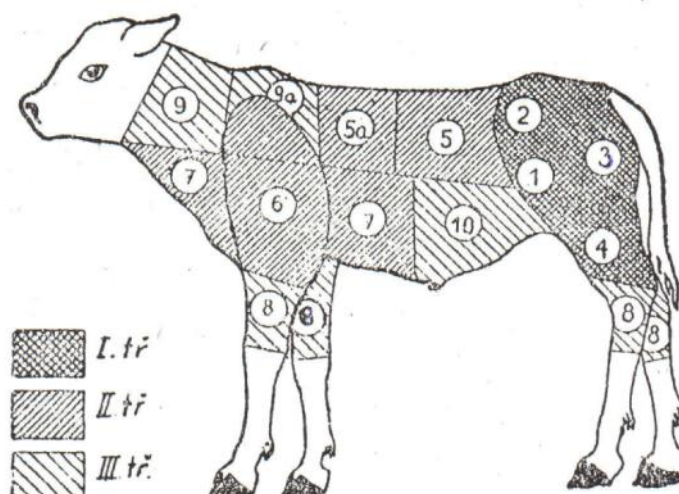
Plát svineme a převážeme provázkem. Roládu prudce opečeme na tuku ze všech stran, podlijeme vodou a dáme dusit do trouby. Průběžně přeléváme výpekem.

Měkkou roládu vyjmeme, zbavíme provázku. Šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme prosetou hladkou moukou a dozlatova osmahneme. Zalijeme studenou vodou, rozšleháme, provaříme, dochutíme solí, přecedíme a zjemníme máslem.

Další příklad: **Hovězí roláda po cikánsku**

-viz Receptury teplých pokrmů.

ÚPRAVA TELECÍHO MASA



Obr. 3. Roztřídění masa telecího

Maso I. třídy:

1. Ořech
2. Oříšek (růže)
3. Sval krátký
4. Svalovník (fricandeau)
s karabáčem

Maso II. třídy:

5. Ledvina (ledvinová pečeně)
(hřbet od ledviny)
- 5a. Žebra (kotlety)
6. Plece
7. Hrudí

Maso III. třídy:

8. Kližky, kolínka
9. Krk
- 9a. Karbanátek
10. Pupek

ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

- **Kýta (ořech, oříšek, sval krátký, svalovník)** používáme k přípravě **minutkových pokrmů** (Parmský řízek, Pařížský řízek, Vídeňský řízek, Holštýnský řízek, Telecí filé s chřestem....), nebo upravujeme **pečením** (telecí kýta špikovaná, frankfurtská) a **plněním** (Karlovarská telecí kýta) a **k přípravě závitků** (telecí závitok plněný, Španělský ptáček z telecího masa) a **dušením**
- **Telecí ledvina – k přípravě minutkových pokrmů** (různě upravená žebírka, např. Italské, v omeletě, přírodní, na žampionech...), **upravujeme pečením** (pečená telecí ledvina, plněná telecí ledvina), **dušením** (telecí žebírko na hrášku, na žampionech, na sardeli, na smetaně, na paprice...)
- **Telecí plec – upravujeme pečením** (telecí plec špikovaná, frankfurtská, na žampionech, pečená na způsob bažanta, telecí plec rolovaná) **K přípravě dušených pokrmů** (telecí perkelt, plec na kmínu, telecí dušené s hráškem, maso na sardeli, telecí dušené na kari s mandlemi...)
- **Telecí hrudí – upravujeme pečením** (telecí hrudí pečené, nadívané, Holštýnské, Pražské), **dušením, zaděláváním**
- **Telecí krk – k přípravě dušených a zadělávaných pokrmů** (zadělávané telecí maso, telecí ragú na žampionech, s knedlíčky, zadělávané telecí maso se zeleninou), **jemných druhů sekaných pokrmů** (telecí sekaný řízek na másle, telecí krokety smažené), náplní, haše, apod.
- **Telecí klišky – upravujeme pečením a dušením v celku nebo krájené** (telecí perkelt, paprikáš, apod.)
- **Telecí kolena – pečením v celku**
- **Telecí nožičky a hlavu – po uvaření** a vykostění podáváme se studenými omáčkami nebo upravené **smažením**

ÚPRAVA TELECÍHO MASA DUŠENÍM

K přípravě dušených pokrmů používáme tyto části telecího masa: plec, krk, hrudí, kličku, části kýty a ledvinu. Maso podle druhu pokrmu upravujeme krájením na kostky, kusy, řízky a žebírka. Maso používáme patřičně očištěné a částečně (odseknuté hřbetní a dlouhé kosti u telecí ledviny) nebo zcela vykostěné, odblaněné.

Telecí perkelt

Očištěnou, omytou a osušenou telecí plec krájíme na kostky stejné velikosti, 3-4 na porci. Jemně krájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme krájené maso, které za stálého míchání krátce osmažíme, zaprášíme hladkou moukou, promícháme, zaprášíme mletou paprikou, opět krátce osmahneme, přidáme rajčatový protlak, zalijeme studenou vodou, osolíme a za stálého míchání zavaříme.

Maso dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu procedíme přes síto zpět na maso a společně krátce povaříme.

Další příklady úprav dušením:

- **Telecí paprikáš**
- **Telecí na kmíně**
- **Telecí maso dušené na žampionech**
- **Telecí dušené na kari s mandlemi**
- **Přírodní dušené telecí žebírko**
- **Telecí žebírko na paprice**
- **Španělský ptáček z telecího masa**
- viz Receptury teplých pokrmů

Úprava masa pečením

K pečení používáme tyto druhy telecího masa: ledvina, plec, kýta, hrudí a kolena. Maso před pečením částečně nebo úplně vykostíme. Podle druhu připravovaného pokrmu je upravujeme plněním, špikováním slaninou, případně zavinutím a svázáním do tvaru rolády (plec, ledvinu)

Plněné telecí hrudí

Omyté a osušené hrudí vykostíme a pomocí dlouhého nože podélným řezem připravíme otvor (kapsu), kterou podle potřeby rozšíříme vařečkou.

Takto připravenou kapsu plníme předem připravenou náplní:

Oloupané žemle nakrájíme na kostky a zvlhčíme mlékem. Tuk se syrovými žloutky osolíme, opepříme, ochutíme muškátovým květem a vyšleháme na pěnu, přidáme nasekanou petrželku a zlehka smícháme s namočenými žemlemi. Směs závěrem zvlhčíme tuhým sněhem z bílků.

Naplňenou kapsu zašijeme či sepneme jehlicí, maso po obou stranách osolíme, vložíme do pekáče na nasekané kosti, přidáme máslo, mírně podlijeme horkou vodou nebo vývarem a za občasného přelévání výpekem, podlévání vodou nebo vývarem a obracení pečeme do měkka a dozlatova. Po upečení odstraníme nitě nebo jehlice.

Šťávu s kostmi vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou a osmahneme do hněda. Zalijeme studeným vývarem nebo vodou, důkladně promícháme a provaříme asi 30 minut. Provařenou šťávu přecedíme přes síto, zjemníme máslem, dle potřeby dochutíme solí a krátce povaříme.

Další příklady pokrmů:

- pečená telecí ledvina
- špikovaná telecí kýta
- pečené telecí hrudí
- frankfurtská telecí kýta
- holštýnské telecí hrudí
- pražské telecí hrudí
- plněná telecí ledvina
- karlovarská telecí kýta

-viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA TELECÍHO MASA ZADĚLÁVÁNÍM

Zadělávané telecí maso

Omytou, osušenou a vykostěnou telecí plec nebo ořez krájíme na stejné kousky (4 na porci), vložíme do mírně osolené vroucí vody, přidáme očištěnou mrkev, celer, petržel a cibuli, celý pepř a vaříme do měkka. Vařené maso vyjmeme a vývar přecedíme přes jemné síto.

Z tuku a hladké mouky připravíme světlou jíšku, ochutíme muškátovým květem, zalijeme studeným vývarem z masa, důkladně prošleháme a provaříme asi 45 minut. Provařenou omáčku zjemníme mlékem, dochutíme solí, krátce povaříme a procedíme na maso, zjemníme máslem a opět krátce povaříme. Při expedici sypeme sekanou petrželkou.

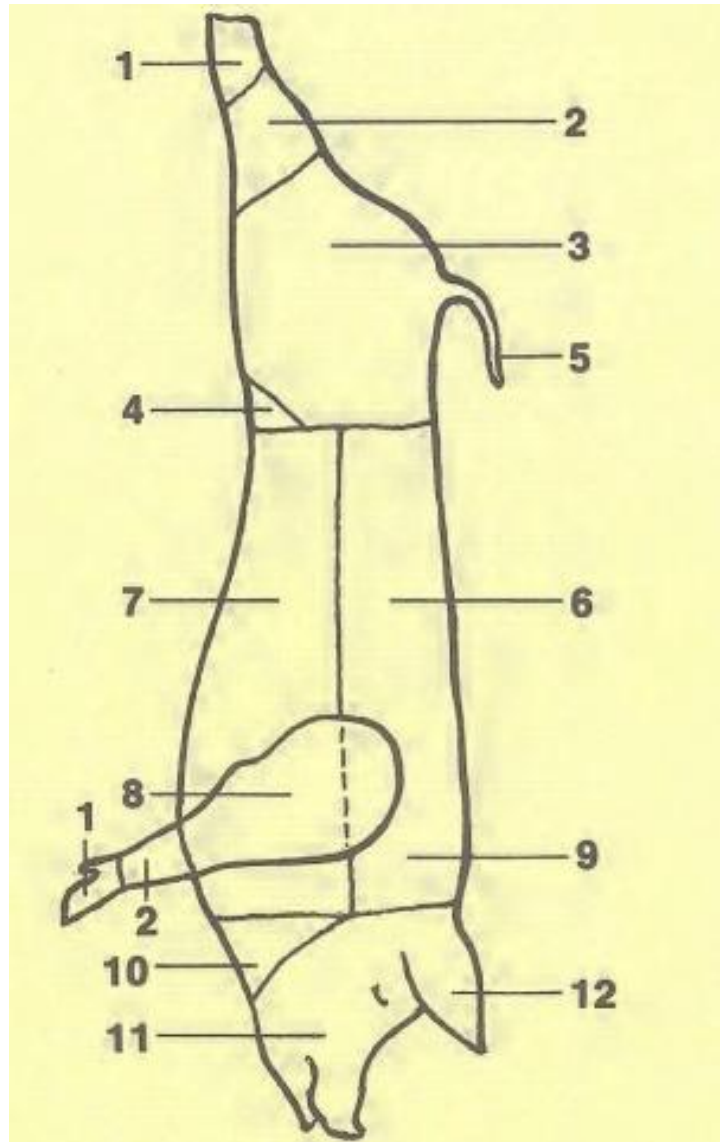
Další příklady pokrmů:

- telecí ragú na žampionech
- telecí ragú s knedlíčky
- zadělávané telecí maso se zeleninou

-viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA

1. zadní a přední nožička
2. zadní a přední kolínko
3. vepřová kýta
4. paždík (šunkový výřez)
5. prasečí ocásek
6. vepřová pečeně (karé)
7. vepřový bok
8. vepřová plec
9. vepřová krkovička
10. vepřový lalok
11. vepřová hlava
12. ouško



ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLICÝCH ČÁSTÍ

- **Kýta** – používáme k přípravě minutkových pokrmů (např. vepřové ražniči, brněnský vepřový řízek, přírodní vepřové medailonky, apod.), pečením (např. vepřová kýta po selsku), dušením (např. vepřová kýta na paprice, vepřový řízek na žampionech, vepřový měšec po kaplicku, vepřová kýta na smetaně, hamburská vepřová kýta, apod.)
- **Vepřová pečeně (karé)** – upravujeme pečením (např. vepřová pečeně s.k. nebo b.k.), žebírka ve formě minutek (např. vepřové žebírko smažené, cikánské, přírodní, sikulské), dušená žebírka (např. na kmíně, na paprice, plněné, apod.), lze též vykostit a podávat ve formě rolády.
- **Panenská svíčková** – nejčastěji ve formě minutek (např. vepřové ražniči, plněné šunkou, eidamem, nivou, sušenými švestkami, apod.)
- **Plecko** - upravujeme pečením – maso po vykostění svineme do tvaru rolády a převážeme provázkem (např. pečená vepřová plec, plec pečená po selsku), nebo krájené na kousky (vepřový vrabec), dále upravujeme dušením v celku (např. na paprice, bratislavská vepřová plec, na žampionech) nebo krájené (dušené na kmíně, vepřový guláš, segedínský guláš speciál), vařením (ovarová plec)
- **Vepřový bůček** – upravujeme pečením – v podobě rolád (husarská roláda), v celku (pečený vepřový bůček, po selsku), plněný (plněný vepř. bůček, pečený s párky), krájený na kousky (vepřové výpečky, moravský vrabec + plec, apod.). Dále dušením (např. maďarský vepřový perkelt, segedínský guláš), vařením (např. ovarový bůček).
- **Kolíčka** – upravujeme pečením (např. pečené vepřové koleno, vepřové koleno po selsku), vařením (ovarové koleno), vykostěné a zbavené přebytečného tuku upravujeme také dušením (obdobně jako u vepřové plece)
- **Nožičky** – používáme k přípravě vývaru, rosolu nebo huspenin
- **Hlava** – upravujeme vařením (ovarová hlava), vařené maso z hlavy k přípravě huspenin, jitrnic, tlačenek apod.
- **Lalok** – tvoří přísadu do mletého masa, nebo jej podáváme vařený v celku, potřený česnekem a mletou paprikou.

Veškeré části vepřového masa můžeme také udit

ÚPRAVA MASA PEČENÍM

Tímto způsobem připravujeme téměř všechny části vepřového masa (karé, krkovič, plec, bůček, pečení, části kýty, kolínka). Maso před pečením omyjeme a částečně nebo úplně vykostíme. Maso z plece zavineme a svážeme provázkem do rolády, aby nevysychalo pečením a dobře se porcovalo.

K pečení dělíme maso na kusy o hmotnosti asi 1,5 kg. Na dno pekáče nasekáme kosti. Maso solíme před vložením do pekáče (jinak může být šťáva přesolená). Doba pečení závisí na druhu a velikosti masa a intenzitě tepla (karé nebo plec pečeme asi 1,5 hod, maso z kýty 2-2,5 hodiny).

Moravský vrabec

Opláchnutý, zmasilý bůček zbavíme žebních kostí a maso z plece či ořezu bez kosti na krájíme na kousky, vložíme do pekáče, mírně osolíme, okmínujeme, posypeme cibulí krájenou na plátky, česnekem rozsekaným na drobno, podlijeme trochou vody a upečeme do měkka a do zlatova za občasného přelévání výpekem a podlévání vodou.

Upečené maso vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme, zalijeme studenou vodou, dobře rozmícháme a povaříme asi 20 minut. Potom dochutíme solí a procedíme na maso.

Další příklady:

- **Vepřový bůček pečený**
- **Vepřová pečeně pečená**
- **Vepřová plec po selsku**
- **Vepřový bůček nadívaný**
- **Vepřový vrabec**
- **Vepřové výpečky**

-Viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA MASA DUŠENÍM

K dušení připravujeme maso buď v celku o hmotnosti asi 1,5 kg nebo krájené na kostky (např. na paprice, na kmínu, guláše) .

K dušení používáme maso z plecka, kýty, karé, bůčku a kolínek. Maso dle druhu pokrmu dusíme na příslušných základech (cibulovém, cibulopaprikovém, zeleninovém) nebo na zelenině (karotce, kapustě, apod.).

Pro zvýšení šťavnatosti maso špikujeme (slaninou, uzeninami, zeleninou) nebo plníme náplněmi. Maso v celku, kotlety a řízky před dušením opečeme. Šťávu zahušťujeme v menším množství zaprášením hladkou moukou. Při přípravě většího množství zahušťujeme pokrmy upravené dušením jíškou.

Segedínský guláš Speciál

Opláchnuté maso z vykostěné plece nebo ořezu nakrájíme na kousky (3-4 na porci) nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme do růžova na drobně nakrájené, rozškvařené slanině a tuku, zaprášíme mletou paprikou, zpěníme ji a základ zalijeme trochou vody.

Do zavařeného základu přidáme nakrájené maso, okmínujeme, osolíme, přidáme vývar „B“ a dusíme pod poklicí. Když je maso poloměkké, přidáme prochladlou jíšku, dobře promícháme, přidáme přesakané kysané zelí, vývar „B“ a dusíme téměř do měkka. Ke konci zjemňujeme guláš kyselou smetanou, dochutíme solí a krátce povaříme.

Další příklady:

- **Vepřová kýta na smetaně**
- **Hamburská vepřová kýta**
- **Vepřová kýta na paprice**
- **Bratislavská vepřová plec**
- **Maďarský vepřový perkelt**
- **Vepřové maso na kmínu**
- **Vepřové maso dušené v kapustě**
- **Pivovarský tokáň**
- **Vepřový kotlet na žampionech**

-viz Receptury teplých pokrm

ÚPRAVA MASA UZENÍM

Šunka

- K přípravě šunky se vybírají vytríděné vepřové kýty z mladších kusů. Maso má být světlejší barvy, ne příliš pokryté tukem a tužší konzistence. Nejvhodnější jsou kýty o hmotnosti 5-6 kg.
- Jakostní šunka má charakteristický tvar a hladký, lesklý, zlatožlutý povrch. V kuse je tuhá a pevná, nakrojená má světlejší barvu, nesmí obsahovat

větší množství tučné tkáně a mít šedivé skvrny, Kvalitní šunka má mít jemnou vůni a přiměřeně slanou chuť.

- Vaření šunky
 - V celku (s kostí) – omytou šunku vložíme do hrnce s vroucí neosolenou vodou a vaříme pomalým varem asi 1,5 hodiny, potom ji obrátíme a dovaříme. Celková doba vaření šunky je 2-3 hodiny (závisí na velikosti šunky)
 - Vaření šunky ve formě (ve strojku) – maso zbavíme kostí a chrupavčitých částí. Upravené maso vložíme do formy z hliníku nebo nerez oceli. Potom formu co nejlépe uzavřeme a vložíme na 5-10 minut do vroucí vody. Teplotu postupně snižujeme až na 82°C. Doba vaření šunky závisí na její velikosti s tím, že k dohotovení 1 kg je třeba cca 60-65 minut. Po uvaření dotáhneme víko formy, necháme vychladnout a ztuhnout.
- Mimo kýty v celku (šunky) nebo částí vykostěné kýty, upravujeme uzením pečení, krkovici, plecko (svinuté), bůček, kolínka, hlavu, nožičky. Maso po omytí a částečném vykostění (karé, krkovičku) vložíme do vroucí nesolené vody a vaříme mírným varem.



POUŽITÍ A ZPRACOVÁNÍ SLANINY

- **Slanina česká (bílá)** - je solené vepřové hřbetní sádlo, uzené mírným teplem. Na povrchu je zbarvená bronzově žlutě, uvnitř na řezu je slanina bílá. K slanině české patří slanina papriková vyrobená ze soleného hřbetního sádla, pravená do hranolků obalených v mleté paprice
- **Slanina anglická** - vyrábí se z vepřových boků, které se vykostí a solí nasucho. Před uzením se asi 10 minut povaří a pak se udí do měkka. Slanina má mít měkkou konzistenci, má být příjemně slaná s chutí a vůní uzeného masa.

Pro úpravu pokrmů se používá nejčastěji česká a anglická slanina. Výhoda použití slaniny nespočívá jen v tom, že zvyšuje kalorickou hodnotu pokrmu, ale též v její lahodnosti, která ovlivňuje a zlepšuje chuť jednotlivých pokrmů.

Česká slanina se používá na protýkání libových mas chudých na tuk, do cibulového nebo zeleninového základu, rozškvařená jako vložka do omáček, štáv apod. Nepostradatelná je při přípravě pokrmů ze zvěřiny. Výborná je při přípravě náplní, míchaných vajec, apod.

Anglická slanina se používá obvykle k přípravě minutkových jídel, krájená na tenké plátky a opečená nebo studená na různé obloženiny, obložené chlebíčky, zapečená s vejci apod.

ÚPRAVA VÝROBKŮ PŘIPRAVOVANÝCH U PŘÍLEŽITOSTI VEPŘOVÝCH HODŮ

Zabijačka je typickou zvláštností české kuchyně, u které se setkáváme s různými výrobky z vepřového masa a vnitřností. Často svou pestrostí vystačí na sestavení zvláštního jídelního lístku. Je to především ovar, ovarová polévka, jitrnice, jelítka, tlačěnka, huspenina, škvarkové placky a podobně.

Protože se jedná vesměs o pokrmy velmi tučné, je vhodné pamatovat na vhodné přílohy a doplňky.

Jitřnicová polévka

Pečlivě přebrané a opláchnuté kroupy uvaříme do poloměkka. Propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Okapané kroupy zalijeme procezenou syrovou vepřovou krví, rozmícháme a za stálého

míchání vlijeme do vařícího vývaru „B“. Přidáme třený česnek se solí, jemně nakrájenou a dozlatova osmaženou cibuli, drcenou majoránku, mleté nové koření a pepř. Za stálého míchání zvolna vaříme asi 30 minut, dochutíme polévkovým kořením, případně solí. (Krajově se tato polévka dochucuje i mletým zázvorem)

Jitrnice

Pečlivě očištěná, omytá, střevního sádla zbavená střeva nakrájíme na asi 18-24 cm dlouhé díly, každý díl na jedné straně zašpejlujeme.

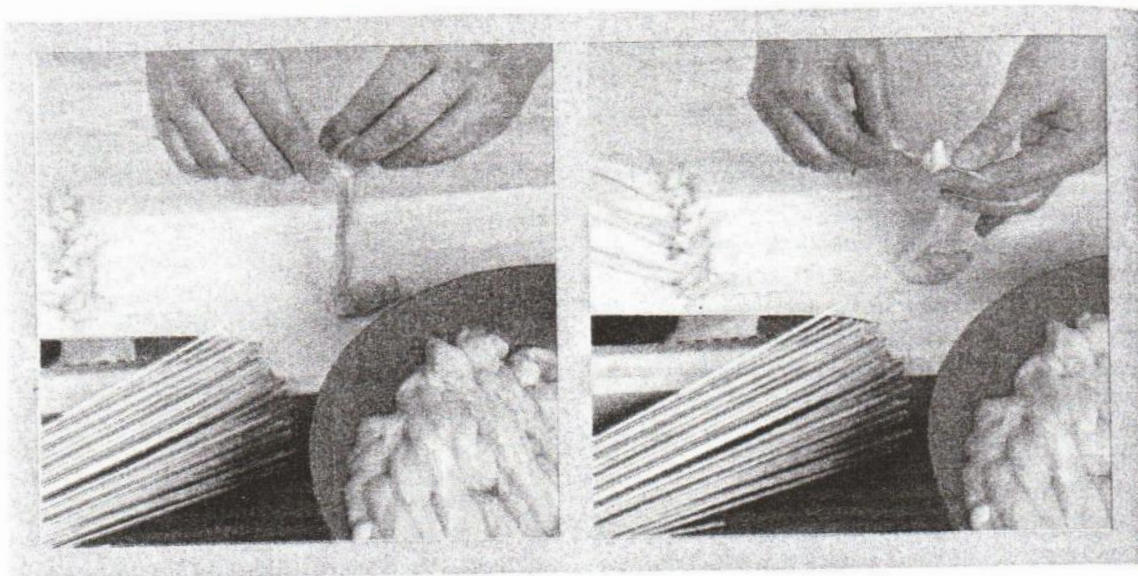
Jemně umeleme syrová vepřová játra, tužší maso, vařené plíce a vařené maso s kůžičkami, přidáme na kostičky nakrájená vařená vepřová játra, kolébku nasekané vařené měkké, křehké maso (používá se z hlav, laločků a boků), důkladně vymačkanou namočenou žemli, tučný vývar z masa a důkladně promícháme. Směs ochutíme solí, mletým pepřem, mletým novým kořením, zázvorem, drcenou majoránkou, strouhanou citronovou kůru, třeným česnekem /krajově i mletým hřebíčkem).

Dobře promíchanou směsí plníme připravená střeva, která ihned uzavřeme špejlí. Jitrnice vkládáme do vroucího vývaru nebo vody, lehce zamícháme a dovařujeme při 90°C asi 10 minut (vařené jitrnice vyplují na hladinu). Uvařené jitrnice volně rozložíme. Jitrnice se podávají studené, vařené nebo opečené.

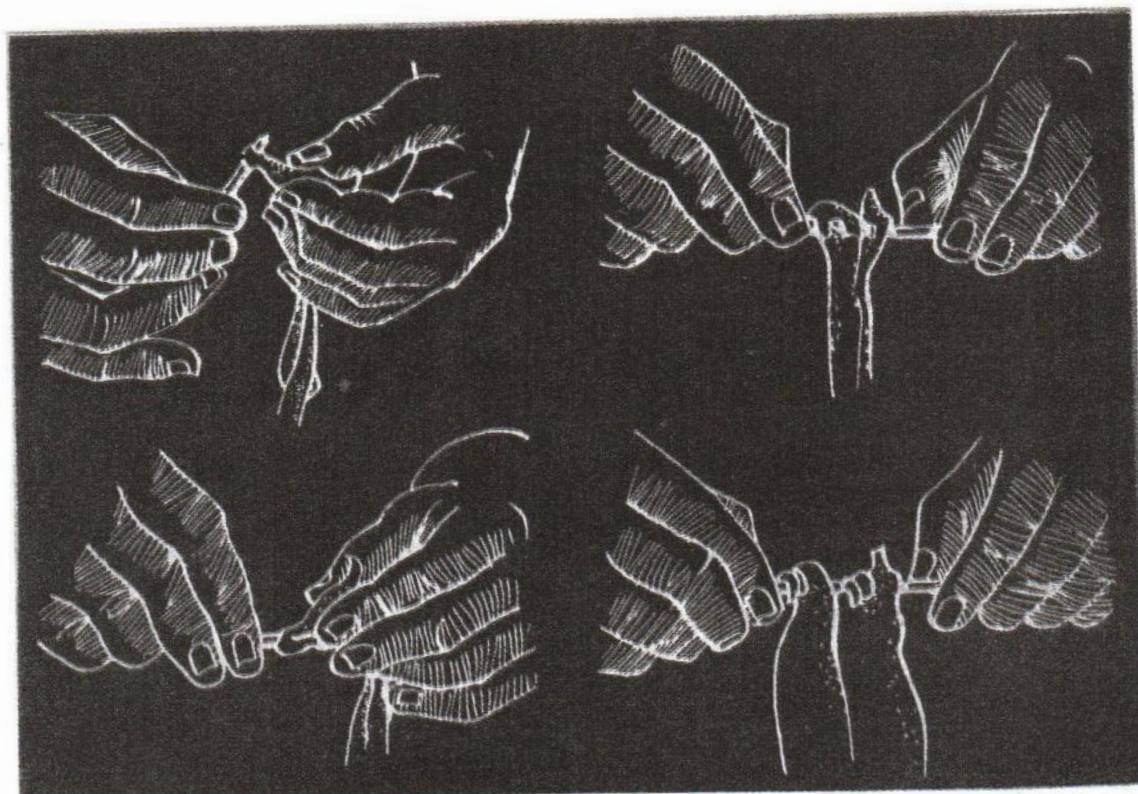
Další příklady výrobků:

- Ovarová polévka
 - Jelítka (kroupová nebo žemlová)
 - Ovar
 - Prejt (jitrnicový, jelítkový)
 - Klobásy (bílé, vinné)
 - Tlačenka (bílá masová, slezská, tmavá)
 - Huspenina
- Viz Receptury teplých pokrmů

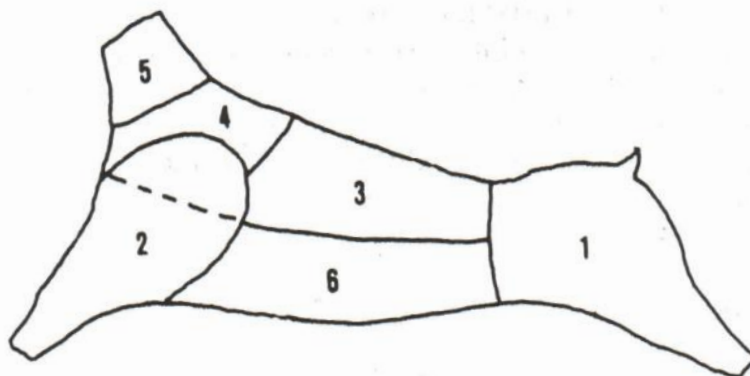
Špejlování střev



Špejlování střev. Střívko se propíchne špejlí těsně při okraji, nejlépe proti tuku uvnitř střeva. Špejle se obtočí vrchem přes otevřený okraj a střívko se znovu stejným směrem propíchne tak, aby se otevřený kraj uzavíral. Stejným způsobem se střevo špejluje potřetí, popřípadě počtvrté, až je celý otvor uzavřen. Zašpejlované střívko se posune na konec špejle a ta se odlomí. Stejně se špejlují střívka po naplnění jitrnic prejemem. Při zavěšování hotových jitrnic lze ponechat dva kusy při sobě.

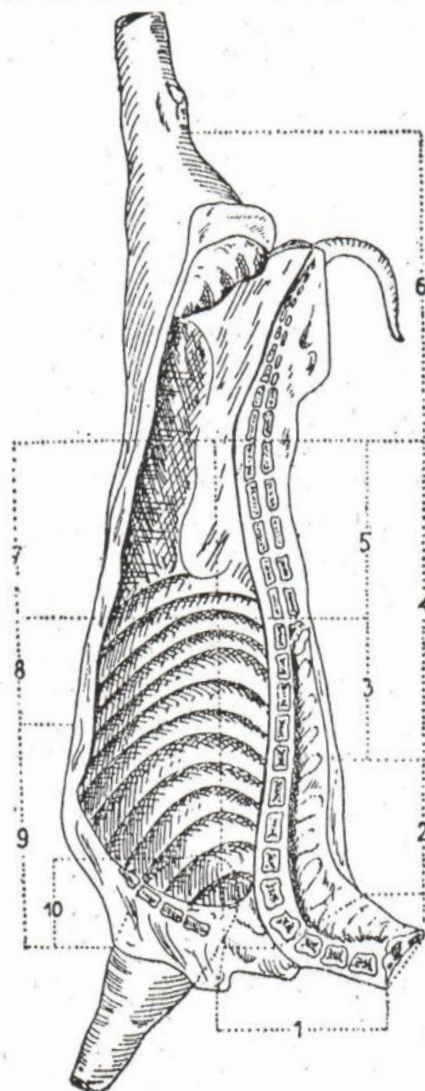


ÚPRAVA SKOPOVÉHO MASA



Bourání skopce:

1 kýta, 2 plec, 3 nízký hřbet, 4 vysoký hřbet, 5 krk, 6 pupek (bok)



1. Krk
2. Krkovička
3. Kotlety
4. Hřbet
5. Ledvina
6. Kýta
7. Pupek
8. Hrudí (střed)
9. Hrudí (špička)
10. Plecko

Dělení půlky skopce z hlediska kulinářského

ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

- **Skopová kýta** – používáme k přípravě pokrmů na anglický způsob, dušených pečení (na pepři, na víně, na paprice, na česneku), pečení na způsob zvěřiny, pokrmů dušených v zelenině (v kapustě), vhodná pro přípravu minutek (anglických skopových bifteků, různých šašliků)
- **Hřbet** – k přípravě pokrmů na anglický způsob, na způsob zvěřiny, na smetaně, k přípravě žebírek (kotlet) s kostí, bifteků, šašliků apod.
- **Plec** – k přípravě dušených pokrmů (na smetaně, na víně, skopový pilaf), sekaných mas
- **Hrudí** – k přípravě zadělávaných pokrmů, dušených v zelenině, apod.
- **Pupek** – k přípravě náplní, zadělávaných pokrmů, dušených pokrmů apod.

Skopové maso je nejvíce oblíbené v anglické, australské kuchyni, v zemích okolo Středozemního moře, Protože maso má svůj velice osobitý a výrazný pach, zakryjeme jej různými přísadami (např. česnek, cibule, slanina, zelenina, apod.). Při podávání musí být pokrm náležitě horký, na nahřátých talířích, protože skopový lůj rychle stydne.

Skopová kýta na anglický způsob

Skopovou kýtu očistíme, vykostíme (vykroucením vnitřní kosti), opláchneme a osušíme. Maso potřeme třeným česnekem, osolíme, opepříme a necháme v chladu odležet. Kýtu opečeme ze všech stran na rozpáleném sádle a pečeme asi 20 minut v rozpálené troubě. V průběhu pečení maso obracíme a přeléváme vypečenou šťávou. Upečené maso vyjmeme, šťávu krátce vysmahneme do tuku, lehce zaprášíme hladkou moukou, krátce osmahneme, zalijeme chladnou vodou nebo vývarem, rozmícháme, dobře provaříme a přecedíme. Maso musí být uvnitř růžové, nikoliv krvavé.

Další příklady pokrmů

- Skopová plec na česneku (kýta, pečeně)
- Skopová plec na divoko (kýta, hřbet)
- Skopová plec na víně (kýta)
- Skopová plec na pepři (kýta)
- Skopová plec na paprice (kýta)
- Skopové na česneku s cibulí
- Skopový guláš

Viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA JEHNĚČÍHO A KŮZLEČÍHO MASA

JEHNĚČÍ MASO

Je bílé, lehce stravitelné, na rozdíl od kůzlečího má tužší konzistenci, více vyvinutou svalovinu. Pro svoji výživovou hodnotu a lehkou stravitelnost je vhodné k přípravě dietních pokrmů.

Rozdělení a použité jednotlivých částí

- **Přední část** – plec, hrudí, krk používáme k přípravě dušených pokrmů (jehněčí plec na žampionech, na způsob bažanta, na paprice) plněním a zaděláváním (jehněčí ragú na žampionech)
- **Zadní část** – kýta a hřbet, upravujeme pečením a plněním (pečené jehně, plněné jehně, jehněčí kýta na česneku), smažením (jehněčí smažený řízek)

KŮZLEČÍ MASO

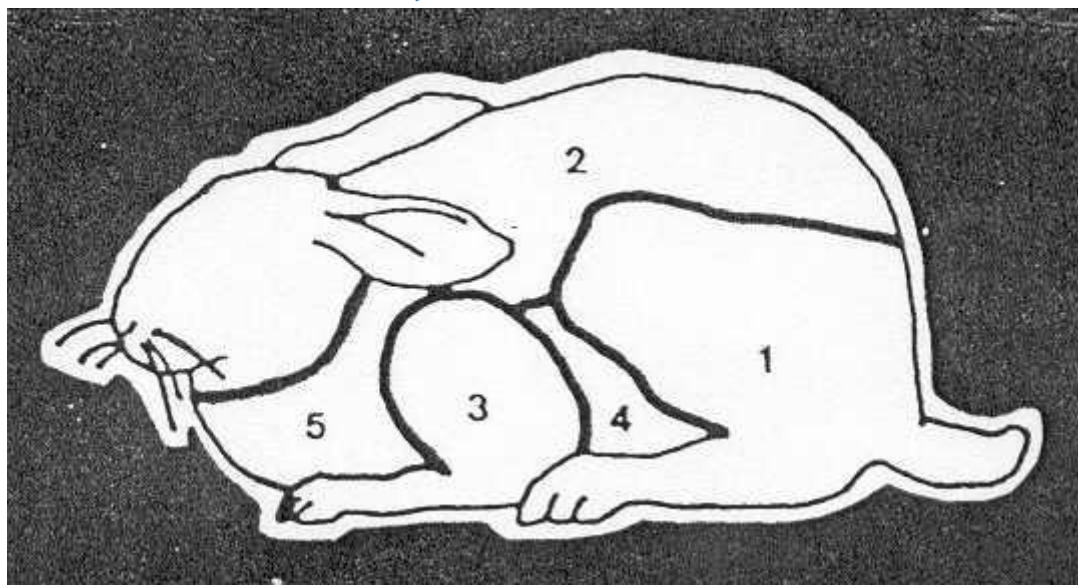
Nejhodnotnější maso je ze čtyřtýdenních kůzlat. Na rozdíl od jehněte má kůzle slabší tělesnou konstrukci, méně tučné maso narůžovělé barvy a téměř bez zápachu. Připravené pokrmy jsou jemné, lehce stravitelné.

Rozdělení a použití jednotlivých částí

Obdobné jako u jehněte

- Viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA JÍDEL Z MASA KRÁLÍČÍHO



1. Stehno (zadní běhy) 2. Hřbet 3. Plec (přední běhy) 4. Hrud' 5. Krk

Králíčí maso je barvy bledě červené až bílé, má jemná vlákna, neměkké a málo tučné. Upravovaná jídla jsou velmi chutná, snadno stravitelná.

Nejčastěji upravujeme králíka pečením (pečený na másle, na slanině, na česneku) nebo dušením (na paprice, na smetaně, na paprice se žampiony).

ÚPRAVA RYB

Předností rybího masa je jeho lehká stravitelnost, pokrmy jsou velmi výživné a oblíbené, vhodné pro dietní stravování. Lze říci, že ryby dravé (střední velikosti) jsou mnohem chutnější než ryby býložravé, především čerstvé.

Dělení ryb

1. **Sladkovodní** - bolen, candát, jeseter, kapr, okoun, lipan, parma, pstruh, sumec, štika, úhoř, lipan, atd...
2. **Mořské** – dorýš, mořský jazyk, kamenáč, losos, makrela, sardinka, sled', treska, tuňák, vyza, rejnok, atd..

Nejčastější úpravy ryb

- a) Vařením** – vaříme v celku nebo krájené na porce. Ryby určené k vaření vkládáme vždy do horké, osolené a okyselené vody nebo rybí várky. Rybu nesmíme vařit prudce – vaříme tkzv. táhnutím. Porci sladkovodní ryby vaříme asi 10 – 12 minut.
- a. **Kapr (štika, candát, pstruh)** – vařený na modro
 - b. **Kapr (štika, candát, pstruh)** – vařený na černo
 - c. **Kapr (štika, candát, pstruh)** – s rajčatovou omáčkou
- b) Dušením** – k dušení používáme větší druhy ryby dělené na porce. Rybí pokrmy připravujeme dušením solených porcí ryb na másle s přísadou zeleniny, cibule, hub, různých druhů koření, vína apod. K podlévání používáme nejlépe rybí vývar. Štávu podle charakteru pokrmu zjemňujeme přidáním smetany, šlehačky, citronové šťávy apod.
- a. **Kapr dušený na víně se šunkou**
 - b. **Kapr po cikánsku**
 - c. **Kapr dušený na žampionech**
 - d. **Kapr dušený na paprice**
 - e. **Treska na víně**
 - f. **Makrela po maďarsku**
- c) Pečením** – ryby upravujeme pečením v pekáči v troubě nebo na panvi a na roštu ve formě minutek. Před pečením v troubě se doporučuje osolené porce ryb obalené v hladké mouce opéci dozlatova v oleji. Opečené porce dohotovíme pečením v troubě s přidáním másla . V průběhu pečení porce ryb přeléváme vypečenou šťávou. Při úpravě na roštu porce ryb i celé ryby před a v průběhu pečení potíráme olejem.
- a. **Pstruh (kapr, štika, candát) pečený na kmíně**
 - b. **Pstruh (kapr, štika, candát) na roštu s bylinkovým máslem**
 - c. **Kapr po novohradsku**
 - d. **Rybí filé na másle**
- d) Smažením** – ke smažení používáme solené upravené porce ryb obalené nejčastěji na vídeňský způsob (v trojobalu) nebo na francouzský způsob

(v těstíčku). Obalené porce ryb smažíme z obou stran do zlatova v dostatečném množství rozpáleného tuku (oleje). Smažení trvá s ohledem na velikost porce 8 – 12 minut.

e) **Gratinováním** – již tepelně upravené rybí maso zapékáme pomocí rozšlehaných vajec, strouhaného sýra nebo gratinovací omáčky Mornay. Gratinujeme ve vhodných nádobách vymazaných máslem.

a. **Gratinované rybí filé s omáčkou Mornay**

b. **Treska zapečená se sýrem**

Kapr smažený ve vinném těstíčku

Porce kapra zbavené kůže a hřbetní kosti opláchneme, mírně osolíme. Z vajec rozšlehaných s bílým vínem, z proseté hladké a hrubé mouky a trochy oleje připravíme hladké těstíčko. V něm smáčíme jednotlivé porce a zvolna smažíme v rozpáleném tuku do světlé, nazlátlé barvy.

Candát vařený na modro

Očištěnou, vykuchanou rybu opláchneme a nasekáme na porce. Očištěnou mrkev, celer, petržel a cibuli nakrájíme na tenké plátky, vložíme do vařící osolené vody, přidáme bobkový list, nové koření a celý pepř, zastříkneme octem (plátky oloupaného citronu) a povaříme asi 15- 20 minut. Do várky vložíme porce ryby a táhnutím vaříme do měkka (10-12 min). Uvařené porce vyjmeme rybí lžící na nahřáté talíře, lehce podlijeme horkou várkou, přelijeme rozpuštěným máslem, zdobíme a expedujeme

Viz Receptury teplých pokrmů

Kapr - příprava (zbavení šupin, kuchání, porcování)



ÚPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE

Drůbež poskytuje kvalitní maso, které v mnohém převyšuje maso jatečního dobytka. Má vyšší biologickou hodnotu a je lépe stravitelné. Zcela čerstvé maso je tužší konzistence a teprve odležením (zráním), obdobně jako maso jatečního dobytka, se stává chutným, křehkým a získává příjemnou typickou chuť.

Dělení drůbeže

- a) Hrabavá – kuře, slepice, kohout, kapoun (vykleštěný kohoutek), pulard (vykleštěná slepička), krůta, krocan, perlička, (holub domácí)
- b) Vodní – husa, kachna, husokachna

Nejsvětlejší (bílé) maso je z prsních svalů hrabavé drůbeže, maso na stehnech je tmavší. Husy, kachny a holubi mají maso tmavší.

Úpravy drůbeže

- a) **Vaření** – k vaření používáme většinou poškozené části drůbeže (poškozená kůže apod.) či drůbež druhé jakosti, protože z ní upravujeme chutnou a silnou polévku. Vařené maso potom spotřebujeme do rizota, do sekanin, na různá ragú apod.
 - a. **Slepice v polévce s domácími nudlemi**
 - b. **Zadělávané kuře**
 - c. **Drůbeží ragú**
- b) **Dušení** – k dušení používáme očištěná kuřata, mladé slepice a upravené části (stehna, prsa) husy a kachny. Drůbež (kuře, slepice) nejprve omyjeme, osušíme a dělíme – sekáme na porce (čtvrtky nebo menší porce). Prsa z hus a kachen upravujeme stáhnutím povrchové vrstvy tuku a krájíme na porce. Maso dusíme na připraveném základu podle charakteru pokrmu.
 - a. **Kuře (slepice) na paprice**
 - b. **Perlička (kuře, slepice, krůta, krocan) na slanině**
 - c. **Kuře dušené na žampionech**
 - d. **Kuře a lá bažant**
 - e. **Kuře po horácku**

c) **Pečením** – drůbež před pečením pečlivě očistíme, omyjeme, osušíme (můžeme plnit nádivkou – u menších kusů do kapsy pod kůží na prsíčkách, břišní dutině, u větších kusů dáváme nádivku do volete i dutiny břišní), ochutíme, drezírujeme. Maso můžeme také špikovat klíny slaniny, u malých pernatců obalujeme prsíčka plátky slaniny. Pečeme-li tučnou husu či kachnu, napichujeme je lehce pod kůži, aby se vypekl tuk, který průběžně odebíráme, aby se nepřepaloval. Po upečení drůbeží šťávu lehce zaprašujeme hladkou moukou, případně doplníme máslem.

- a. Kuře pečené s nádivkou
- b. Kachna (husa) pečená
- c. Krůta s mandlovou nádivkou
- d. Holub domácí nadívaný

d) **Smažením** – na smažení jsou nejvhodnější malá kuřata o hmotnosti 400-500 g. Kuřata před tepelnou úpravou dělíme na porce, stahujeme z nich kůži, nasekáme v kloubech a vykostíme. Částečně vykostujeme větší kuřata (odstraňujeme prsní, klíční, stehenní a hřbetní kost), porce kuřete můžeme zblanžírovat (krátce povaříme v osolené vodě), potom ochladíme ve studené vodě, osušíme a obalíme v trojobalu nebo těstíčku. Smažíme zvolna ve větším množství rozpáleného oleje.

- a. Kuře smažené
- b. Kuřecí (krůtí) prsíčka smažená
- c. Kyjevský kotlet
- d. Kuřecí (krůtí) prsíčka smažená v těstíčku

Zadělávané kuře

Očištěná kuřata opláchneme a vložíme do mírně osolené vroucí vody. Přidáme oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou mrkev, celer a petržel. Kuřata uvaříme téměř do měkka. Uvařená kuřata vyjmeme, rozporcujeme a nasekáme v kloubech.

Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme prochlazeným procezeným vývarem z kuřat, prošleháme a zvolna vaříme asi 20 minut. V průběhu vaření přichutíme muškátovým květem, ke konci zjemníme mlékem a krátce povaříme. Dochutíme solí, přecedíme na rozporcovaná kuřata.

Společně krátce povaříme, přidáme jemně nasekanou petrželku a zjemníme máslem.

Viz Receptury teplých pokrmů

Postup při vykost'ování drůbeže

Kuře položte na záda a zbavte ho křídel. Pak ho prořízněte přes prsní kost, vykostěte zbytek křídel, ořízněte žebra skeletu, nakonec vykostěte stehna. Zbude placka kůže s masem, máte hotovo. A teď krok za krokem.



Položte kuřátko na záda a odřízněte poslední dvě části křídel. Ty se budou hodit na polévku. Pak prořízněte prsní kost a podél skeletu nožem odřezávejte žebra. Klidně si pomozte prsty, rozevírejte maso od kosti.



Až narazíte na kloub křídla, vylomte ho, odřízněte šlachy, přichyťte si maso a kost vytáhněte. Šlachy opět proříznete.



Nadzvihujte si skelet a odřezávejte maso, dokud nenarazíte na stehenní kloub. Nebojte se, sadisticky ho vylomte, abyste ho odhalili.

Ted' se "obyčejný" postup liší od návodu kuchaře na videu. Ten po odhalení kloubu kost oškrábal a vyjmul (potřeboval zachovat tvar celého kuřete i stehna), my ale horní stehno prořízneme a kost vyjmeme.



A opět lámeme klouby, prořízneme podél kosti i spodní stehno. Nakonec odřízneme zbytek kůže na konci stehýnka.



V této fázi máme hotovou placku, dole kůži, nahoře maso. Místy je ovšem náš "kobereček" trochu děravý. Místa s prsy jsou ale vyšší než oblasti stehenních řízků. Proto zešikma prsíčka můžeme proříznout a rozvinout do prázdnějších zón. U rolády vůbec nebude vadit, když dokonce kus masa odříznete a "zaplátujete" jím místo, kde je o maso nouze.



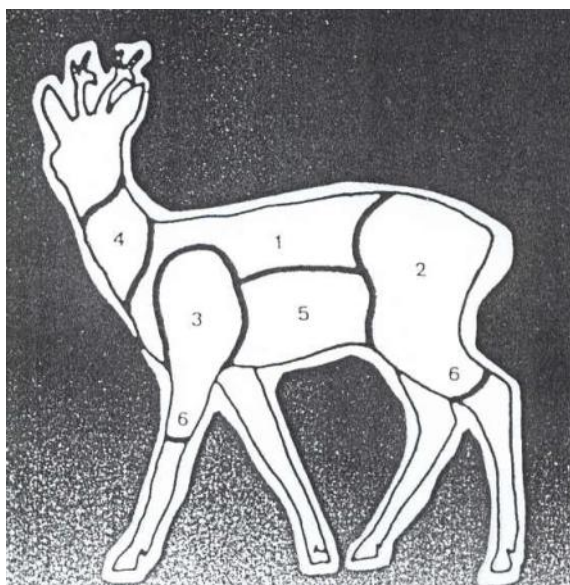
ÚPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY

Zvěřina je maso čtvernožců a ptáků volně žijících v přírodě. Maso zvěřiny má oproti masu jatečných zvířat více prokrvenou svalovinu, odlišné složení svalových vláken – jsou kratší, obsahují méně tukové tkáně, svalová vlákna jsou velmi jemná. Maso je silně aromatické se zvláštní příchutí po divočině. Maso zvěřiny musíme nechat odležet – sledujeme tím stejný účel jako u odleželého masa jatečního dobytka.

TŘÍDĚNÍ ZVĚŘINY

1. Nízká srstnatá – zajíc, divoký králík
2. Vysoká srstnatá – jelen, laň, kolouch, srna, srnec, daněk
3. Černá – divočák, bachyně, podsvinče
4. Červená – medvěd, kamzík, muflon
5. Pernatá
 - a. Lesní – tetřev, tetřívka
 - b. Polní – bažant, koroptev, křepelka
 - c. Vodní – divoká husa a kachna, lyska

DĚLENÍ MASA A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ



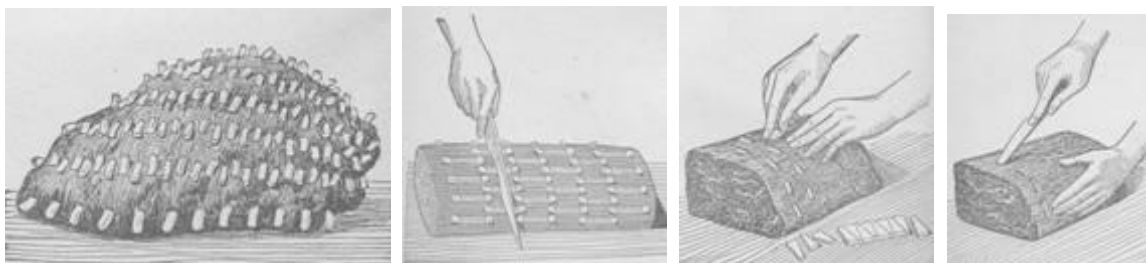
1. Hřbet
2. Kýta
3. Plec
4. Krk
5. Hrud'
6. Kolínka

2. Dělení vysoké srstnaté a červené zvěřiny – podle jakosti rozdělujeme maso na zadní a přední

- a. **Zadní** (kýta, hřbet) připravujeme **dušením** (na smetaně, na víně, po polsku, dušené v zelenině, ragú na víně) nebo **pečením** v celku či kkrájené ve formě řízků, plátků, žebírek (žebírko po revírnicku, roštěná po burgundsku, řízek na roštu s bylinkovým máslem, steak se žampiony). Hřbet větších kusů (jelen, daněk) dělíme podél hřbetní kosti na dvě části (pečeně), hřbet menších kusů (srnec) připravujeme vcelku. Hřbet před přípravou odblaníme, ponecháme pouze úzký pás blány, aby se maso v průběhu tepelné přípravy nerozpadlo. Pro zamezení kroucení hřbetu při tepelné úpravě propichujeme jej přes míchu silnějším drátem
- b. **Přední** (plec, hrud', krk) použijeme k přípravě dušených pokrmů (guláše, ragú na víně)

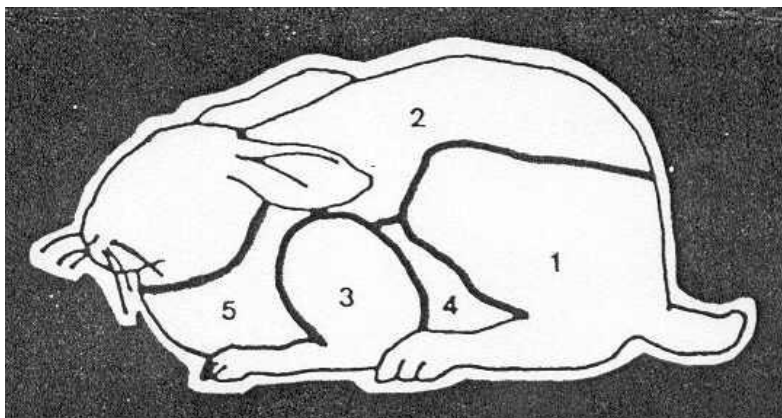
Protýkání zvěřiny

Slaninu nakrájíme na nudličky, úzkým nožem protýkáme zvěřinu slaninou, lze použít i protýkací jehlu, protýkané maso je šťavnatější



Špíkovací jehly

3. Dělení zvěřiny nízké srstnaté – stáhnutého zajíce nebo divokého králíka
dělíme na:



1. Stehno (zadní běhy)

4. Hrud'

2. Hřbet

5. Krk

3. Plec (přední běhy)

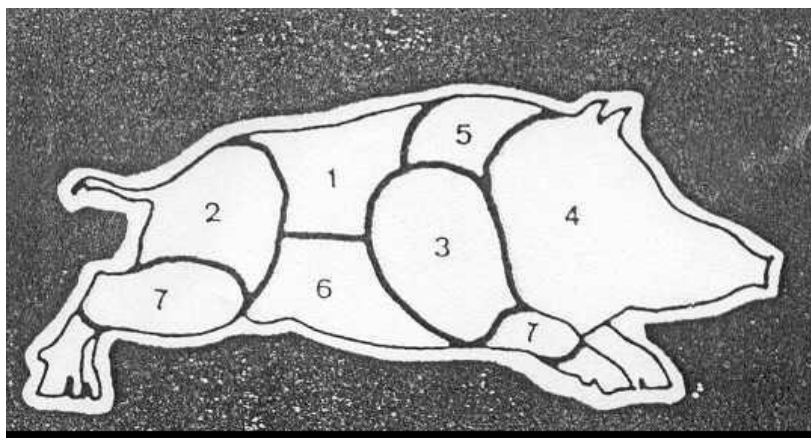
- a. Zadní část** (stehno, hřbet) – připravujeme **dušením** (na smetaně, na víně) a **pečením** (na slanině, na cibuli).
- b. Přední část** (plec, hrud', krk) používáme k **dušení** (na černo, na houbách, na smetaně) a k **přípravě paštik**.

Stahování králíka



- řez na pánevních končetinách
- stažení pánevních končetin
- stažení kůže přes břicho

4. Dělení černé zvěřiny – maso divočáka rozlišujeme podle jakosti a způsobu přípravy:



1. Hřbet
2. Kýta
3. Plec
4. Hlava
5. Krk
6. Bok
7. Kolínko

- a. **Zadní** (kýta, hřbet) při předpřípravě upravujeme odblaňováním, ořezáváním vrstvy tuku, špikováním a vázáním. Pokrmy připravujeme **dušením** (na žampionech, na víně, s brusinkovou omáčkou) a **pečením** v celku nebo krájené ve formě řízků, plátků, žebírek (přírodní kotlety, kýta pečená na česneku)
- b. **Přední** (plec, bok, hlava) upravujeme odblaňováním, ořezáváním vrstvy tuku a krájením na kousky vhodné k přípravě guláše, ragú, perkeltu

5. Využití pernaté zvěřiny

Zvěřinu při předpřípravě upravujeme špikováním nebo balením do plátků slaniny a formováním.

Bažant má z pernaté zvěřiny nejkvalitnější maso. Z mladých bažantů (do 1 roku) připravujeme pokrmy **dušením** (na smetaně, na žampionech) a **pečením** (na víně, na slanině). Starší bažanty použijeme k přípravě polévky, paštiky, pěny, kašoviny.

Ostatní pernatá zvěř se upravuje obdobně.

- Srnčí plec na smetaně
- Mufloní kýta na víně
- Dančí pečeně po polsku
- Jelení guláš

- **Zajíc na smetaně**
- **Kančí bok pečený na česneku**
- **Bažant na český způsob**

Viz Receptury teplých pokrmů

Guláš z divočáka

Očištěnou a opláchnutou kančí plec bez kosti nakrájíme na kousky (3-4 na porci). Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli do nazlátlé barvy, přidáme nakrájené maso, společně orestujeme, zaprášíme mletou paprikou, krátce promícháme, přidáme rajčatový protlak, sůl, mletý pepř, kmín, promícháme a zalijeme vodou. Pod poklicí dusíme do poloměkka. Poloměkké maso vyrestujeme do tuku, zaprášíme hladkou moukou, zarestujeme, zalijeme studenou vodou. Dobře promícháme, přidáme drcenou majoránku, třený česnek, nastrohanou citronovou kůru a dodusíme maso do měkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu na něj procedíme a krátce společně povaříme až tuk vystoupí na povrch. Dochucujeme solí.

Od hovězího guláše se kančí liší zejména použitím většího množství rajčatového protlaku a koření, přidáváním citronové kůry.

Srnčí kýta na víně

Vykostěnou kýtu odblaníme, opláchneme, protkneme proužky slaniny, mírně osolíme, stáhneme provázkem, opečeme ze všech stran na rozpáleném tuku a vyjmeme.

Do tuku po opékání přidáme na plátky nakrájenou mrkev, celer a petržel, přidáme nové koření, celý pepř, bobkový list (koření můžeme lehce rozmačkat), orestujeme, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, orestujeme do zlatova, zaprášíme cukrem a osmahneme do nahnědlé barvy.

Základ zastříkneme vodou, vložíme opečené maso, zastříkáme octem, přidáme omytý a na plátky nakrájený citron a rajčatový protlak a dusíme téměř do měkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme prochládou tmavší jíškou, pečlivě prošleháme a provaříme asi 20 minut. Na konci varu přidáme rybízový džem a červené víno, dle potřeby dochutíme cukrem a solí, přecedíme a krátce povaříme.

-Viz Receptury teplých pokrmů

ROZDĚLENÍ A VYUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH VNITŘNOSTÍ

Vnitřnosti jatečného dobytka (hovězí, vepřové a skopové), drůbeže, zvěřiny a ryb jsou velmi cenné a hodnotné suroviny, ze kterých se připravují různé druhy pokrmů. Vzhledem k tomu, že vnitřnosti rychle podléhají zkáze, připravujeme pokrmy pouze z čerstvých a veterinárně ověřených vnitřností.

Nejčastěji využíváme:

A. JÁTRA

- a) hovězí – k přípravě vloček do plévek, na přípravu paštik, k přípravě hotových pokrmů (na plátky krájené nebo špikované), nevhodné na minutky
 - b) telecí – k přípravě minutek, jemných druhů paštik, jako doplněk jiných pokrmů
 - c) vepřové – jako telecí
 - d) drůbeží – nejvyhledávanější jsou husí játra (upravujeme pečením vcelku, k přípravě jemných druhů paštik, paštikových pěn, minutek, k dekoraci teplých a studených pokrmů)
- Játra ostatní drůbeže – k přípravě minutek, různých druhů pokrmů, jemné druhy náplní, paštik, jako doplněk a přísada do pokrmů

B. **MOZEČEK** – používáme nejčastěji telecí, vepřový a hovězí. Při předpřípravě mozek spaříme a odblaníme. Tepelně upravujeme vařením, dušením, pečením a smažením, používáme jako doplněk, vložku či přísadu k některým jemným pokrmům.

C. **JAZYK** – používáme hovězí, telecí a vepřový. Tepelně upravujeme vařením, po uvaření jazyk oloupeme a dočistíme. Uzený jazyk po uvaření a očištění podáváme s bramborovou či hrachovou kaší, zadělávanými luštěninami, saláty apod.

Vařené jazyky podáváme s teplými a studenými omáčkami, jako doplněk, přísadu nebo vložku do jemných teplých a studených pokrmů, smažíme apod.

D. **SRDCE** – nejčastěji používáme hovězí srdce, telecí a vepřové většinou upravujeme jakou součást osrdí.

Hovězí upravujeme vařením a dušením, podáváme s omáčkami, zadělávanou zeleninou, jako guláše, ragú.

- E. PLÍCE** – používáme hovězí plíce, vepřové a telecí jakou součást osrdí (plíce na smetaně, na vídeňský způsob)
- F. LEDVINKY** – nejčastěji používáme hovězí (ne na minutky), telecí, vepřové a skopové. Při předpřípravě je zbavíme vazivového pouzdra a ledvinové pánvičky, nakrájíme a blanšírujeme ve vroucí vodě. Dále upravujeme dušením. Ledvinku určené k minutkové úpravě neblanšírujeme, ale po očištění důkladně propláchneme vodou (k úpravě na roštu)
- G. DRŠŤKY** – jsou očištění části hovězího žaludku. Syrové dršťky je nutné několikrát důkladně propláchnout vodou a vařit do měkka (vodu 2x – 3x vyměníme), vaříme 2 – 4 hodiny. Po uvaření dršťky ochladíme studenou vodou a krájíme na tenké nudličky.
Např. dršťková polévka, zadělávané dršťky, dršťky na paprice, na houbách, apod.
- H. SLEZINA** - k přípravě používáme telecí, vepřovou i hovězí slezinu. Využití: k přípravě polévek, jako vložku do polévek ve formě noků, rýže, knedlíčků nebo k přípravě dušených jídel, podobně jako játra
Dále využíváme k přípravě pokrmů brzlík, býčí žlázy, krev apod.

Viz Receptury teplých pokrmů

Například:

- **hovězí játra dušená na cibulce**
- **hovězí vemínko smažené**
- **telecí mozeček s vejci**
- **telecí plíčky na smetaně**
- **vepřové ledvinky dušené na cibulce**
- **vepřová játra na roštu**

UPRAVA MLETÉHO MASA

Charakter některých druhů masitých pokrmů vyžaduje narušit předem konzistenci masa, které k přípravě pokrmů použijeme

Mletím dosáhneme:

- narušení konzistence
- zvětšení povrchu
- lepší stravitelnosti
- lepší soudržnosti (mletím se bílkoviny masa stávají lepkaějšími a dobře váží přísadu žemle, strouhanky, vajec a podobně

K mletí používáme různé druhy masa jatečního dobytka, zvěřiny, ryb i drůbeže. Většinou používáme méně hodnotné druhy masa

- **hovězí** – plec, hrudí, krk, bok, žebra
- **telecí** – krk, plec, hrudí, ořez
- **vepřové** – plec, bůček, ořez

Pokrmu upravujeme

- A. ze syrového masa - sekaná pečeně, karbanátky, sekané řízky, čevapčiči, galantiny, apod.
- B. z tepelně upraveného masa – hašé, krokety, masové nákypy, pudinky, náplně, paštiky, apod.

Jemnost mletí - bezprostředně závisí na ostrosti křížového nože, ostrosti hran otvorů a jejich velikosti (průměru) ve vložce (krájecí destičce či šajbě) a na několikerém přemletí. Maso musí být zbavené kostí, kloubů šlach a nakrájené na kousky.

Konzistence pokrmů ovlivňuje – množství a jakost kypřících a vázacích přísad pokrmu. Jsou to např. žemle namočené v mléce, strouhanka, vejce, bešamel....

Šťavnatost pokrmu zvyšujeme přísadou smetany a slaniny

Chuť pokrmu - zvýrazňujeme použitím vhodných druhů koření nebo jejich kombinací, cibulí, česnekem, houbami, kapary, lanýži, jemnými druhy uzenin apod...

Tepelná úprava pokrmů ze sekaného masa

- **vařením** – masové noky, knedlíčky, jemné druhy nákypů, paštik, pudinků
- **dušením** - plněná zelenina, sekané řízky,
- **pečením** – sekaná pečeně, nákypy
- **smažením** – karbanátky, krokety, sekané řízky (v trojobalu, v těstíčku)

Smažený sekaný řízek se sýrem

Opáchnutý, vykostěný a kůže zbavený vepřový bůček umeleme, mírně osolíme a opeříme, přidáme vejce rozšlehané v mléce a nastrouhaný sýr.(eidam, čedar, moravský bochník, apod.). Dobře promícháme a uložíme v chladu. Ze směsi tvarujeme oválné řízečky, silné asi 1 cm, obalíme v trojobalu a usmažíme v rozpáleném oleji dozlatova.

Další příklady pokrmů:

- **telecí sekaný řízek na másle**
- **vepřenky s cibulí**
- **smažený karbanátek**
- **plněný paprikový lusk**
- **sekaná pečeně**
- **čevapčiči, atd.**

Viz Receptury teplých pokrmů

ÚPRAVA MASITÝCH SMÍŠENIN

Masité smíšeniny počítáme do těch pokrmů, jež svým charakterem patří mezi vybraná jídla teplé kuchyně a slouží zpravidla jako předkrmy, ale i doplňky hlavních pokrmů. Pod pojmem masité smíšeniny radíme vždy tkzv. salmis, salpikony a ragú.

SALMIS - jsou masité kašoviny, připravované zpravidla z dušeného pečeného masa, pernaté nebo srstnaté zvířiny. Je to vlastně jemná kašovina z masa, popřípadě vnitřností předem dušených nebo pečených nebo z masa pouze narychlo opečeného, jemně umletého a prolisovaného. K vázání těchto salmis používáme náležitě silných, chuťově výrazných omáček. K salmis podáváme jako doplněk chlebové krutony, topinky nebo toasty.

Slouží i jako obloženina k minutkovým jídlům. Ke zvýšení jakosti (podáváme-li salmis jako teplé předkrmy nebo při úpravě na krutonech nebo toastech, či v kokotkách nebo mušlích) přidáváme filátka z těchto druhů masa, z něhož je salmis připraveno (např. salmis z koroptví dáváme navrch filátka z koroptvích prsíček, apod.)

SALPIKONY – jsou vlastně jemná ragú z jakéhokoliv, zpravidla z několika druhů, masa. Pod pojmem salpikony (salpicony) rozumíme vždy jemná ragú jemnějších a vybraných druhů masa, zadělávaných, řádně vyvařenými a chuťově výraznými omáčkami, podávaná v mušlích (lasturách)

RAGÚ – připravujeme jako samostatná jídla, teplé předkrmy i jako doplněk jídel. Připravovaná jsou obvykle z jednoho druhu masa s přísadou různých doplňků a vložek (např. žampiony, drůbeží játra, sterilovaný hrášek, lanýže, mozek, olivy, jedlé kaštany....)

Ragú členíme dle velikosti krájených surovin na jemná a hrubá. Suroviny spojujeme hustými, chuťově výraznými omáčkami.

Například:

- **srnčí (mufloní, dančí, jelení) ragú na víně**
- **telecí ragú s knedlíčky**

Viz Receptury teplých pokrmů

Obsah

ÚPRAVA JATEČNÉHO MASA	2
ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA	2
ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	2
ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA VAŘENÍM	4
ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA PEČENÍM	5
PEČENÍ HOVĚZÍHO MASA ANGLICKÝM ZPŮSOBEM	7
ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA DUŠENÍM	8
PŘÍPRAVA GULÁŠŮ	10
HOVĚZÍ ROLÁDY	11
ÚPRAVA TELECÍHO MASA	12
ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	13
ÚPRAVA TELECÍHO MASA DUŠENÍM	14
ÚPRAVA TELECÍHO MASA ZADĚLÁVÁNÍM	16
ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA	17
ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	18
ÚPRAVA MASA PEČENÍM	19
ÚPRAVA MASA DUŠENÍM	19
ÚPRAVA MASA UZENÍM	20
POUŽITÍ A ZPRACOVÁNÍ SLANINY	22
ÚPRAVA VÝROBKŮ PŘIPRAVOVANÝCH U PŘÍLEŽITOSTI VEPŘOVÝCH HODŮ	22
ÚPRAVA SKOPOVÉHO MASA	25
ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	26
ÚPRAVA JEHNĚČÍHO A KŮZLEČÍHO MASA	27
JEHNĚČÍ MASO	27
KŮZLEČÍ MASO	27

ÚPRAVA JÍDEL Z MASA KRÁLÍČÍHO	28
ÚPRAVA RYB	28
Dělení ryb	28
Nejčastější úpravy ryb	29
ÚPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE	32
Dělení drůbeže	32
Úpravy drůbeže	32
Postup při vykostování drůbeže	34
ÚPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY	36
TŘÍDĚNÍ ZVĚŘINY	36
DĚLENÍ MASA A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	36
Protýkání zvěřiny	37
ROZDĚLENÍ A VYUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH VNITŘNOSTÍ	41
A. JÁTRA	41
B. MOZEČEK	41
C. JAZYK	41
D. SRDCE	41
E. PLÍCE	42
F. LEDVINKY	42
G. DRŠTKY	42
H. SLEZINA	42
ÚPRAVA MLETÉHO MASA	43
ÚPRAVA MASITÝCH SMÍŠENIN	45

Vypracoval: Tomáš KRATOCHVÍL

Použitá literatura: Kuchařská technologie (S. Řešátko, L. Nodl)
 Technologie pro 2. ročník (J. Stropnický)
 Technologie I-II-III (E. Brhlík, J. Romaňuk)

Receptury teplých pokrmů (J. Runštuk a kolektiv)