



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: Maso, Hovězí maso

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_327

Datum:

Anotace: složení masa, rozdělení a
použití části hovězího masa

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

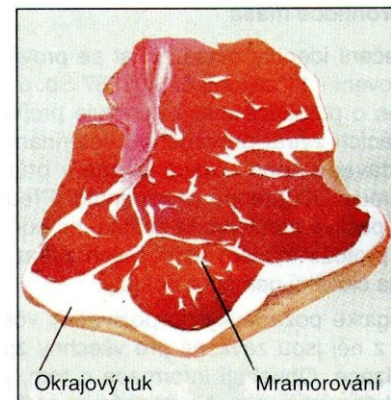
extraktní látky – přejdou do vývaru, při pečení – typická chuť a vůně

- z hlediska RV **libové maso X vnitřnosti** – hodně V, ML, 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
- nejvyšší 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 žeber 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 klišky a plátku z pánevní dutiny), plec (bez klišky a husičky)

Přední maso: žebra, bok, hrudí, podplecí, krk, klišky, 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**

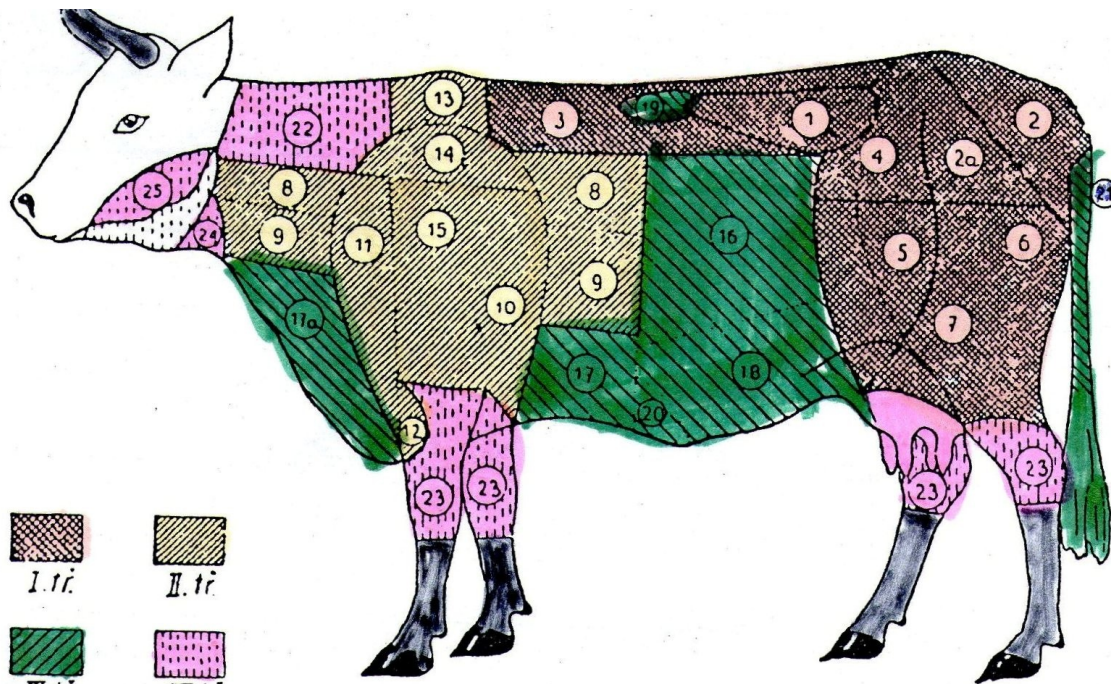
Kližky – **dušení (guláše, ragú)**

Veverka, oháňka – speciální **polévky**

Úkol:

Ke každé části HM 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. Svičková
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. Kužel (kulatá plec)
(židovská svičková)
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

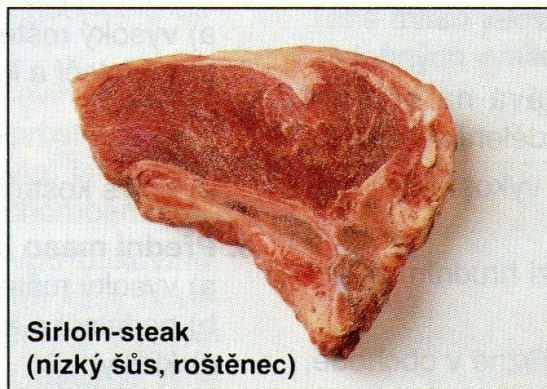
Maso IV. třídy:

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

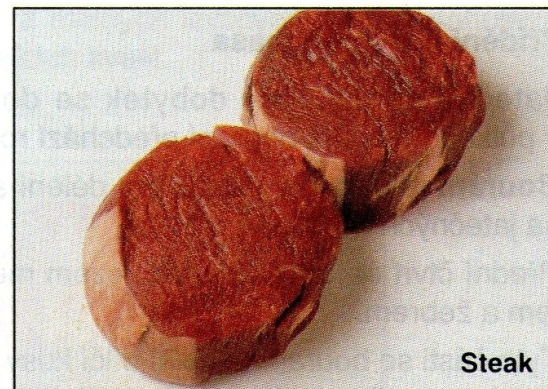
Obr.2 Části hovězího masa I [1]



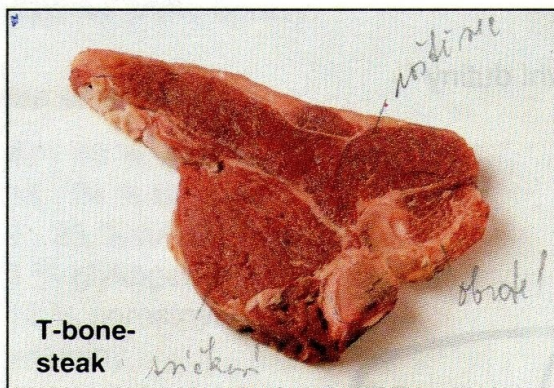
Svíčková pečeň



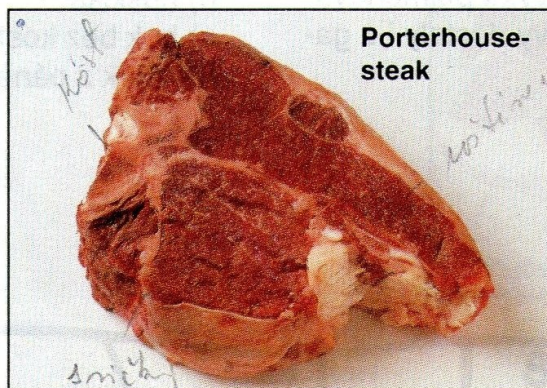
Sirloin-steak
(nízký šūs, roštěnc)



Steak



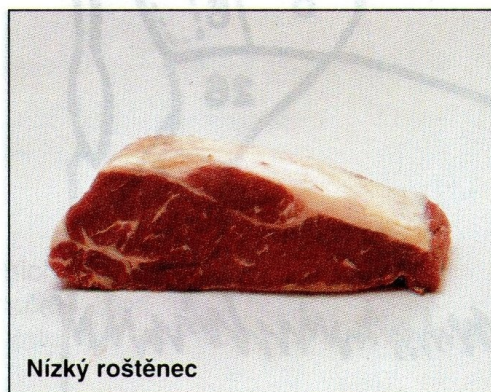
T-bone-
steak



Porterhouse-
steak



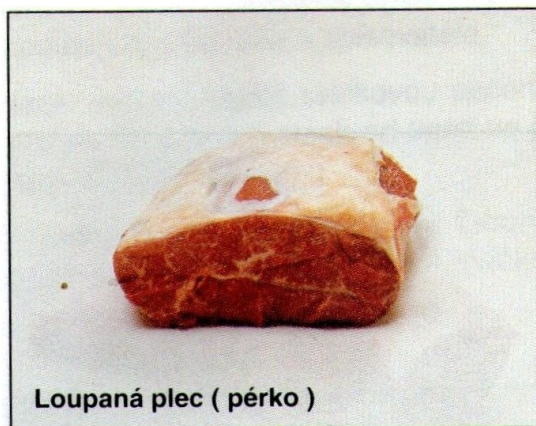
Club-steak



Nízký roštěnc



Roštěná z krmného vola



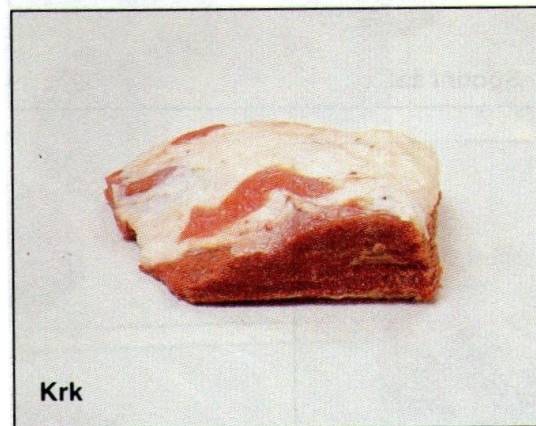
Loupaná plec (pérko)



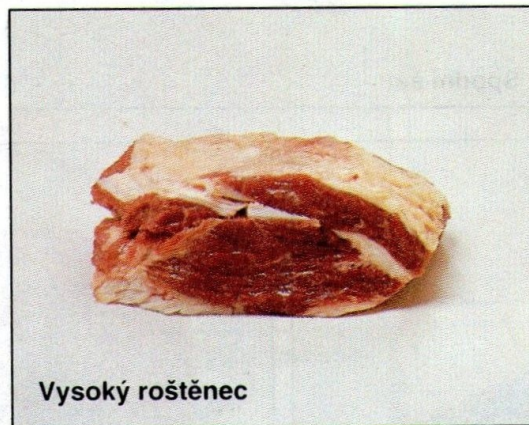
Kulatá plec (falešná svičková)



Bok bez kosti (pupek)



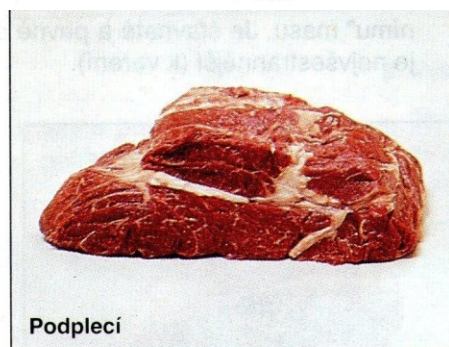
Krk



Vysoký roštěnec



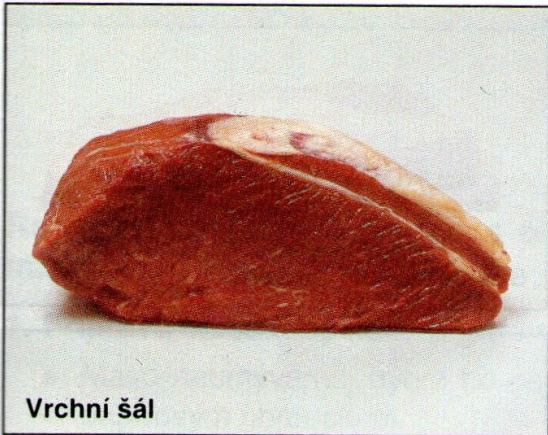
Žebra



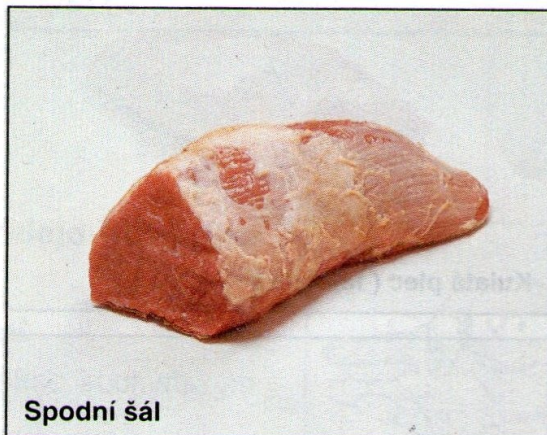
Podplecí



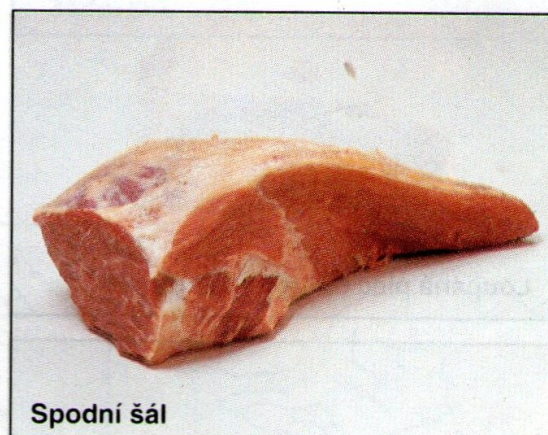
Hrudí bez kosti



Vrchní šál



Spodní šál



Spodní šál



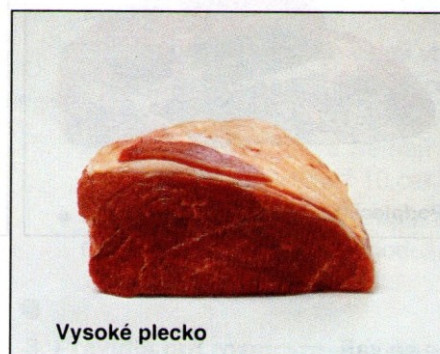
Kvěťová špička



Ořech



Kvěťová špička



Vysoké plecko

[1] ANDERLE, Peter, SCHWARZ, Helmuth. *Zbožíznalství: požívatiny – potraviny, pochutiny*. Vydání druhé. Praha: STNL, 1996. ISBN 80-902110-3-8. s. 90 – 95.

[2] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*.

Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[3] PÁNEK, Jan, POKORNÝ, Jan, DOSTÁLOVÁ Jana, KOHOUT, Pavel. *Základy výživy*.

Vydání první. Praha: Svoboda Servis, 2002. ISBN 80-86320-23-5.