



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Budínová Kateřina.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

MLETÉ MASO

Mleté maso můžeme připravovat ze všech druhů jatečného masa, drůbeže, zvěřiny a ryb. K mletí používáme hlavně maso přední a ořez. **Mleté maso uchováváme nejdéle 3 hodiny při teplotě 0°C až 4°C.** Mletím narušíme konzistenci masa, tím zvětšíme objem, maso se stává stravitelnější, ale také choulostivější na uchovávání.

Příprava mletých mas:

- z masa odstraníme zbytky kostí, šlachy a blány
- maso nakrájíme na kousky
- jemnost mletého masa závisí na výběru děrované destičky (šajby)
- kvalita mletého masa závisí na ostrosti nože a na správném složení stroje na mletí (vše musí být dobře utažené)
- maso meleme těsně před dalším zpracováním
- rovnoměrně kombinujeme maso libové a tučné
- konzistenci a vláčnost upravujeme přidáním máčené žemle, strouhanky, vajec, bešamelu
- mleté maso zjemňujeme smetanou
- chuť zvýrazňujeme kořením (ml. pepř, ml. paprika, majoránka, muškátový květ, ml. nové koření apod.)
- přidáváme chuťové doplňky (cibule, česnek, kapary, kečup apod.)
- na vytvoření mozaiky používáme houby, šunku, slaninu, vařená vejce, hrášek, zeleninu
- mletým masem můžeme plnit zeleninu, brambory, maso – rolády, kapsy, závitky, vykostěnou drůbež

Mletá masa tepelně upravujeme:

- **vařením** - ve vodní lázni nebo v páře (masové noky, knedlíčky, jemné druhy paštik, pudinků)
- **dušením** - upravené tvary z mletého masa dusíme v různých základech (klopsy, plněné papriky, plněný zelný list)
- **pečením** – sekané pečeně, masové nákypy
- **smažením** – smažený sekaný řízek se sýrem, smažený karbanátek
- **minutkové pokrmy** – pečené na pánvi, na roštu (vepřenky, čevabčiči, polpety, hamburger)

Přiřaďte správnou tepelnou úpravu k uvedenému výrobku z mletého masa:

Tepelná úprava:

Vaření

Dušení

Pečení

Smažení

Minutková úprava

Pokrm:

Karbanátky

Sekaná pečeně

Hamburger

Plněné papriky

Masové noky

Autor: Kateřina Budínová

Vytvořeno: 2012

Použitá literatura:

Šebek, L., Technologie kuchařských prací pro odborná učiliště. Praha: Septima, 2000, ISBN 80 – 7216 – 120 – 2

Mgr. Čermáková, L., Mgr. Vybíralová, I., Kuchařské práce Technologie 2.díl. Praha: Parta, 2002, ISBN 80 – 7320 – 016 – 3