



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Golláš.

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

TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ **Z VEPŘOVÉHO MASA**

(Technologie – 2. ročník)

zpracoval: ***Vladimír GOLLÁŇ***

učitel odborných předmětů gastronomických a
potravinářských oborů na Integrované střední škole Cheb

CHARAKTERISTIKA VEPŘOVÉHO MASA

- **nejkvalitnější** maso je **z kusů** ve stáří **7 - 10 měsíců** o hmotnosti **110 kg**
- svalovina má růžovou až světle červenou barvu
- vlákna jsou jemná, často prorostlá tukem (sádlem)
- **sádlo** - podkožní tuk, nejkvalitnější je hřbetní, vnitřní = střevní
- vepřové maso dělíme na poloviny (tzv. **vepřové půlky**)
- všechny části vepřového masa se mohou udit

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ PRO KUCHYŇSKOU ÚPRAVU

- ✓ **Hlava** - vaření, pečení
- ✓ **Lalok** - vaření
- ✓ **Krkovice** - dušení, pečení, smažení
- ✓ **Pečeně** - dušení, pečení, smažení (pečeně, žebírko, kotleta)
- ✓ **Plec** - vaření, dušení, pečení (rolády)
- ✓ **Kýta** - dušení, pečení (minutky), smažení
- ✓ **Bok** - vaření, dušení, pečení, smažení
- ✓ **Koleno, Nožičky** – vaření (rosol), pečení

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA **VAŘENÍM**

- vařením nejčastěji upravujeme hlavu, lalok, kolena, nožičky, bok a plec – ovarové maso
- PÚP – očištění, opálení, omytí
- maso vkládáme do vařící se osolené vody s celým kořením, cibuli a kořenovou zeleninou
- vývar „B“ používáme na přípravu bílých polévek, podlévání dušených a pečených pokrmů, úpravu ovarové polévky
- přebytečný tuk z povrchu sebereme – ovarová polévka

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA **DUŠENÍM**

- dušením upravujeme kýtu, plec, bok, pečení
- maso dusíme v celku, krájené na kostky, kostičky, nudle, nudličky, plátky, závitky, žebírka
- k dušení používáme všechny druhy základů
- oblíbené jsou pokrmy zadělávané (např. vepřové maso v mrkvi, kedlubnách)
- šťávu po dušení upravujeme restováním (příprava menšího množství šťávy), šťávu zahustíme pomocí jíšky (příprava většího množství šťávy)
- celková úprava základů a následně šťáv a omáček je stejná jako u hovězího masa

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA PEČENÍM I

- pečením upravujeme všechny části vepřového masa
- maso dělíme na kusy o hmotnosti 1 500 – 2 000 g, nebo ho krájíme na menší kusy, kostky, kostičky, nudle, nudličky, tvarujeme rolády, závitky, maso nadíváme, špikujeme
- používáme netepelně upravené základy, maso nejčastěji pečeme na cibuli a česneku, rozsekaných kostech, které získáme po vykostění masa, společně s kořením jako je kmín, celý pepř, nové koření

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA PEČENÍM II

- maso s kůží klademe před pečením kůží dolů a po krátkém rozpečení maso obrátíme, kůži nožem nařízneme (namřížkujeme), lépe se pak maso dopéká a porcuje
- v průběhu pečení tučného masa vypečený tuk sléváme, maso dál podléváme vodou nebo vývarem
- výpek po upečení masa upravujeme restováním na přírodní způsob

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA S POUŽITÍM SLANINY

- ***Uzená slanina*** – je uzený vepřový tuk (sádlo), nejlépe uzená s kůží, slanina je pevné konzistence, není mazlavá
- ***Anglická slanina*** – upravuje se speciální technologií z vykostěného vepřového boku

ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA DO SOLNÝCH LÁKŮ PŘED TEPELNOU ÚPRAVOU

- používáme pro zvýraznění chuti a rovnoměrného prosolení (např. větších kusů masa nejčastěji určeného k pečení)
- převařenou vodu necháme vychladnout, přidáme sůl (chuť mořské vody), přidáme menší množství cukru (pro barvu masa, která je pak načervenalá)
- 1 litr vody = 15 dkg soli, 1 kostka cukru
- upravené maso, např. v roládě (kuře, králík, kachna, sele) vložíme do takto připraveného láku a necháme cca 3 dny v chladu proležet
- maso během proležení obracíme, pro delší dobu naložení (sele) lák sléváme a připravíme lák nový