



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Bourání hovězí půlky

Kvalita hovězího masa

Hovězí maso se získává z jalovic, krav, býků a volů (vykastrovaných býků). Má cihlově červenou až hnědočervenou barvu. Patří k biologicky nejhodnotnějším druhům masa. Nejlepší je maso z jalovic a z tří až šestiletých volů. Maso z jalovic je světle červené, tuk je světlý až bílý, na zadní čtvrti je nevyvinuté vemínko. Maso z volů je hnědočervené, mramorově prorostlé tukem a je jemně vláknité. Maso z býků je hrubě vláknité, houževnaté a obsahuje málo tuku. Maso z krav, zejména starších, má tužší, hrubě vláknitou svalovinu s menším množstvím tuku.

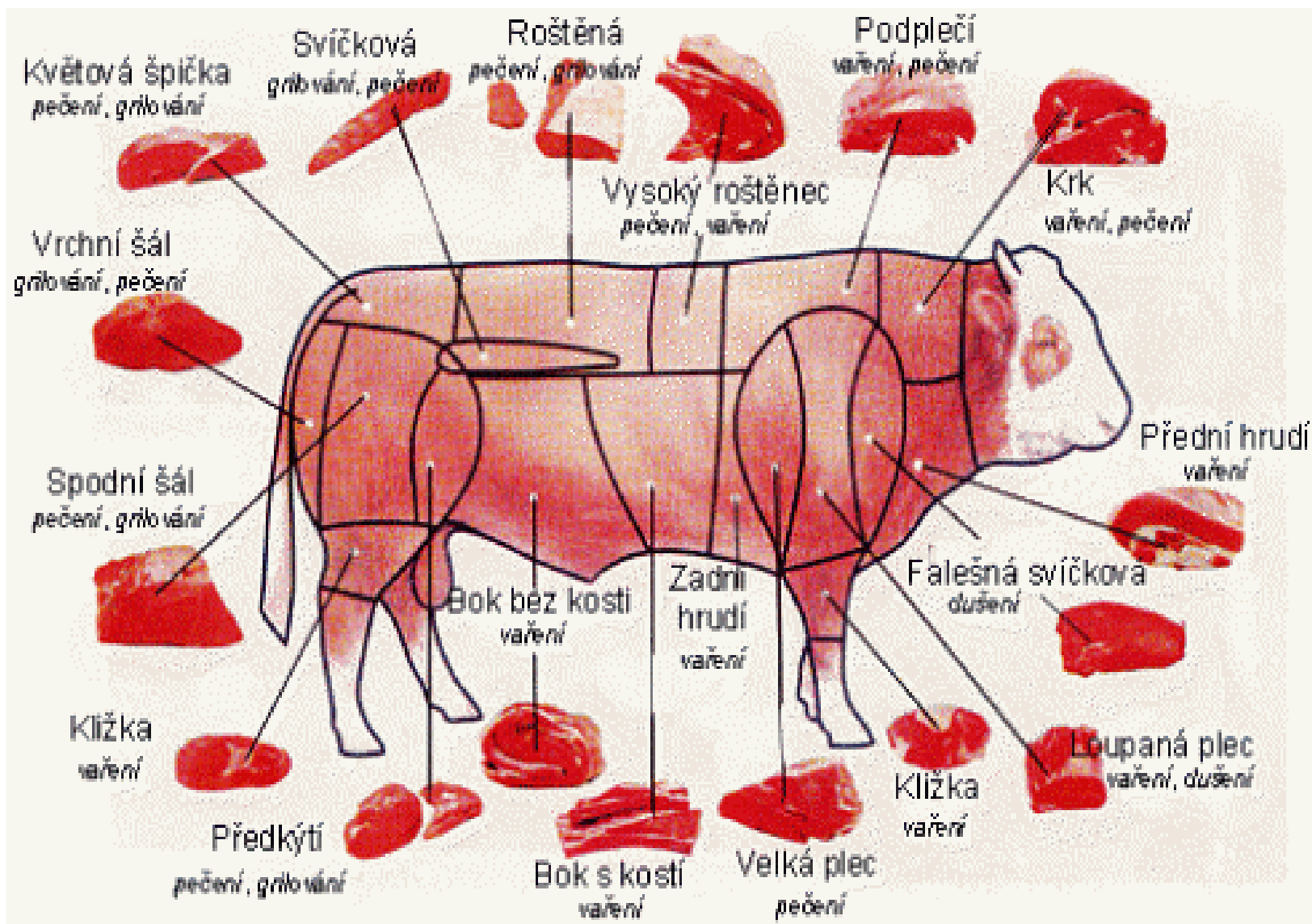
Dělení hovězího masa

Hovězí maso dělíme podélným řezem v páteři na půlky.

Každou půlku mezi 8. a 9. žebrem na čtvrtě přední a zadní.

Z těchto čtvrtí získáváme maso přední s kostí a bez kosti, které vyžaduje delší tepelnou úpravu.

Hovězí maso zadní je kvalitnější a umožňuje více možností zpracování.



Dělení hovězího masa na tržní druhy

Hovězí přední

hrudí, žebra, podplečí, krk, kližky, pupek,
oháňka, podkrčí, líčko.

Hovězí zadní

svíčková, roštěnec, kýta (bez kližky),
plec (bez kližky a husičky).

Dělení hovězího masa podle jakostních tříd

Hovězí maso zařazujeme podle kvality do 4 jakostních tříd.

1. třída:

svíčková, kýta, nízký roštěnec

2. třída:

*žebro vysoké a holé, péro, plec velká a střední, plecový štítek, kužel,
klín*

3. třída:

žebro nízké, hrudí, pupek, veverka, oponka, oháňka

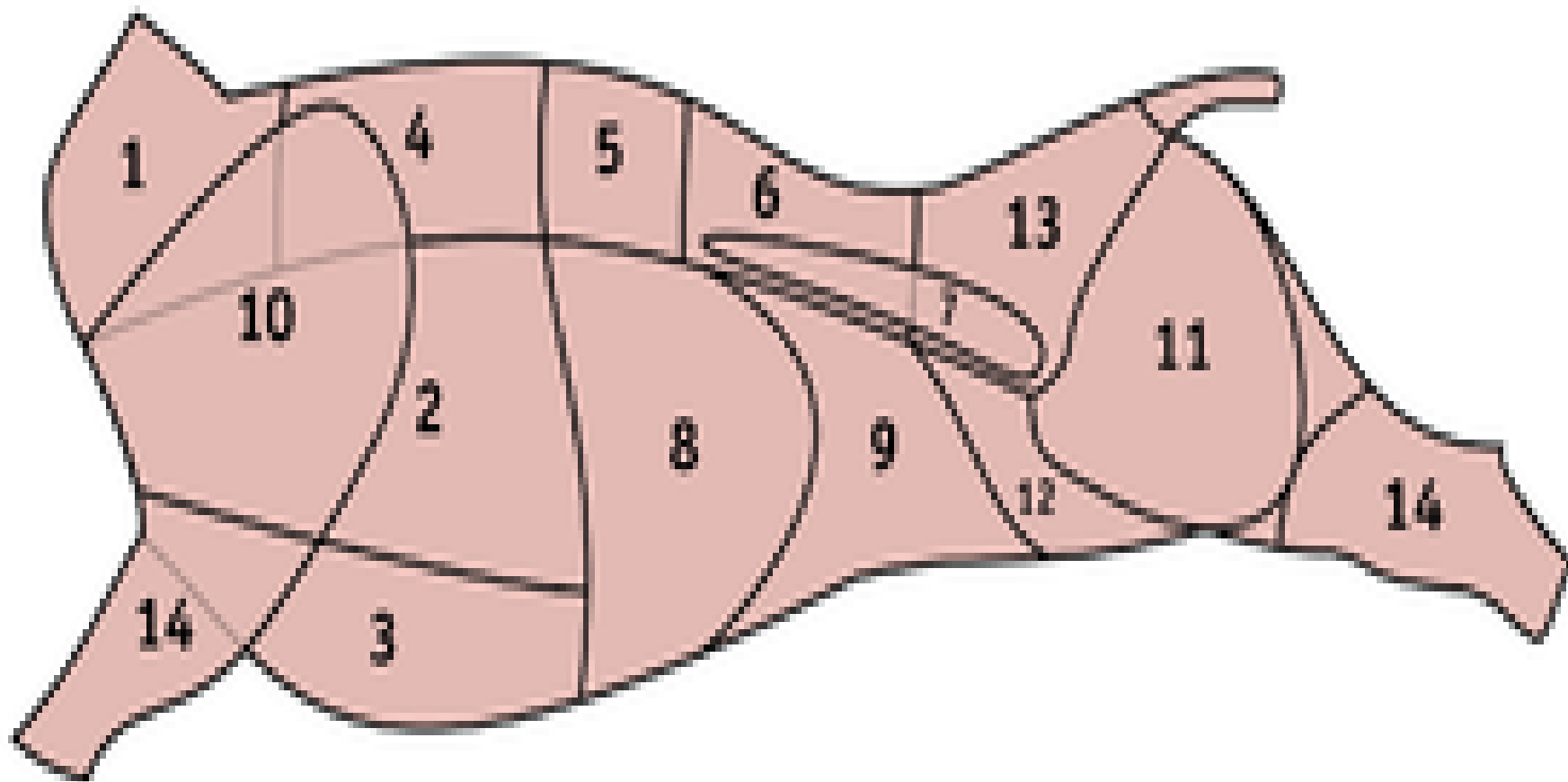
4. třída:

krk, kližky, podkrčí, líčko

Kuchařské dělení hovězí půlky

1. Špička krku a krk
2. Vysoké žebro
3. Hrudí
4. Podplečí
5. Vysoký roštěnec
6. Nízký roštěnec
7. Svíčková
8. Pupeční žebro
9. Bok bez kostí
10. Plec
11. Kýta, vrchní šál, spodní šál a ořech
12. Předkýtí - slabina
13. Špička kýty
14. Kližka

Schéma hovězí půlky



Dělení hovězího masa podle jakostních tříd

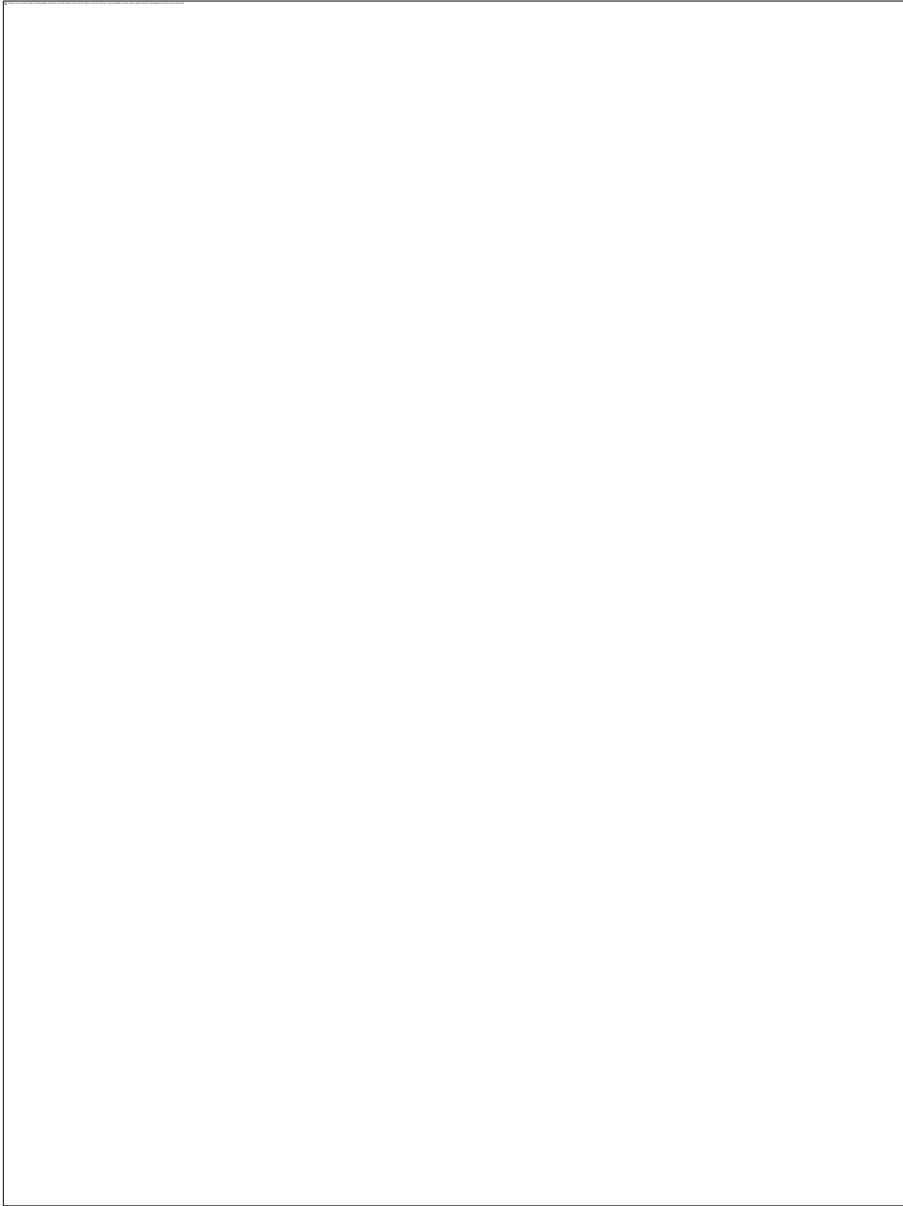
1. třída:

Svíčková - nejjakostnější maso

- minutkv. pečení po anglicku

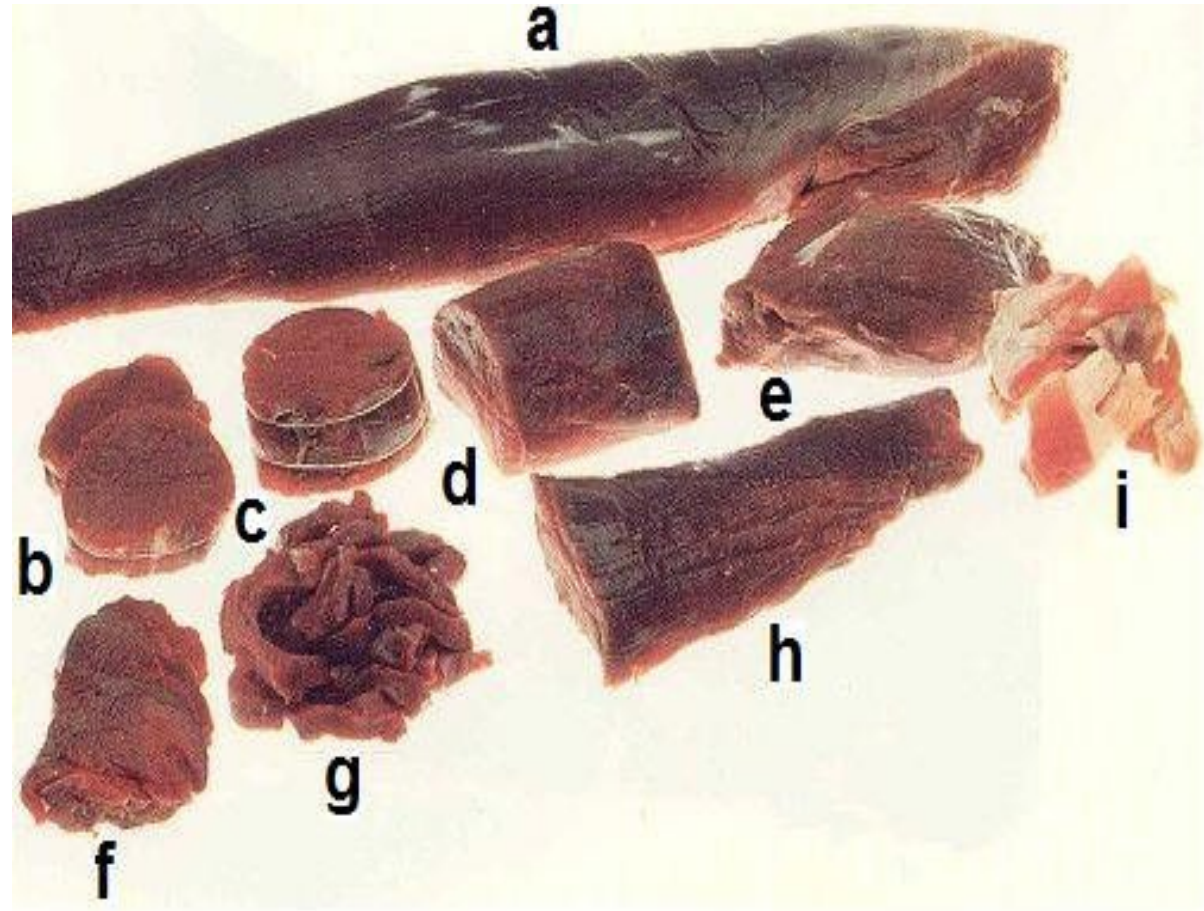


Propékání steaku



svíčková

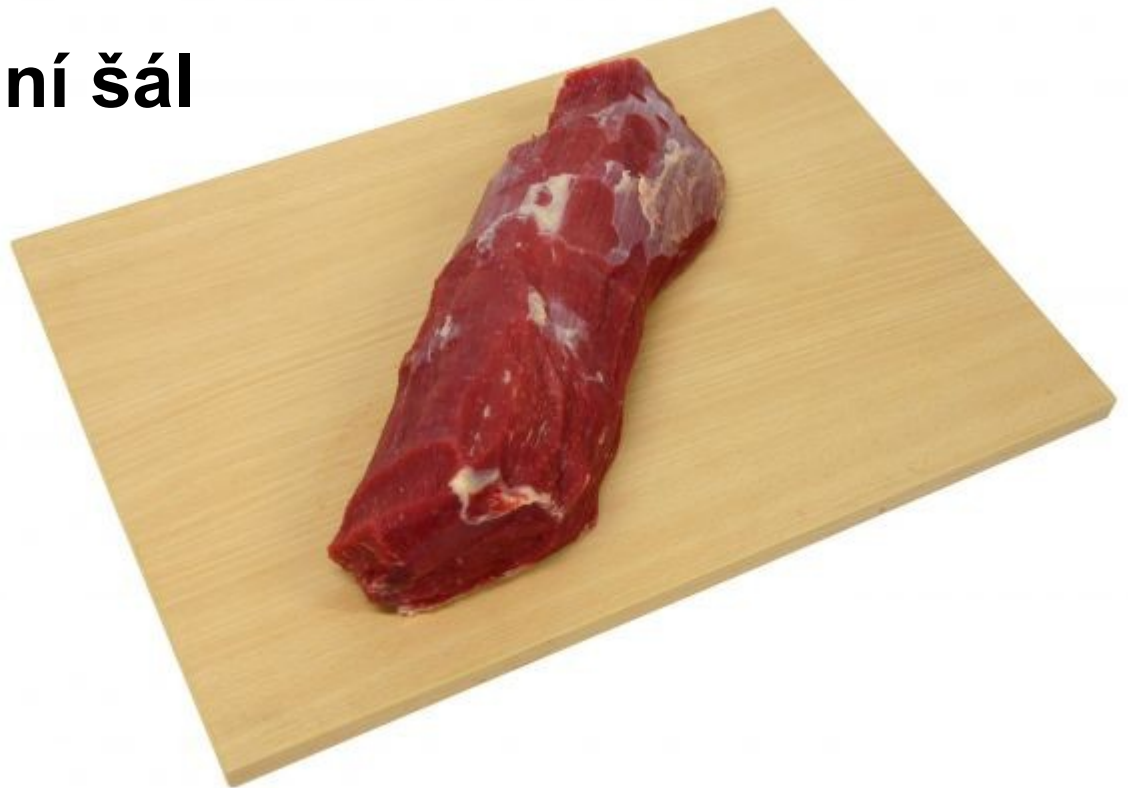
- a) v celku
- b) bifteky
- c) dvojitý biftek
- d) střed
- e) palec
- f) řezy
- g) filé
(na minutkové guláše)
- h) špička
- i) ořez



Kýta

na pečení a dušení v celku
nebo se tvaruje na plátky, závitky, rolády

Kýta – spodní šál



Kýta – vrchní šál



Kýta – květová špička



Ořech

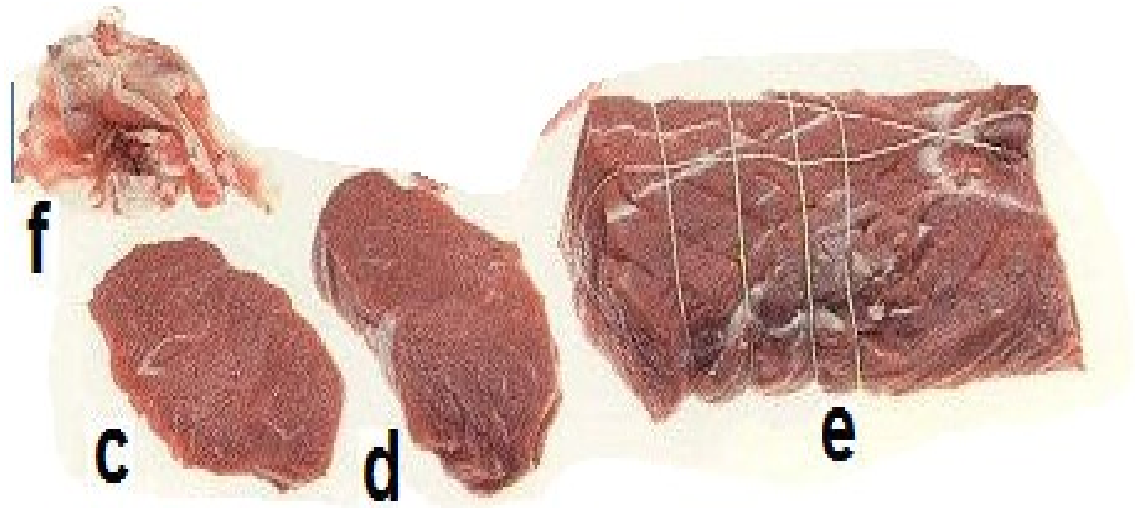


Nízký roštěnec



šťavnatý, minutky, dušené úpravy, pečení po anglicku

- c) jednoduchá roštěná
- d) dvojitá roštěná
- e) roštěnec připravený na rostbíf
- f) šlachy - ořez



c



- 2. třída : Vysoký roštěnec



- je tužší, používá se na pečení a dušení

Žebra

Hovězí žebro je vhodné nejen na polévku, ale je chutné i vařené s omáčkami (koprovou, houbovou, rajskou ap.) nebo ho lze podávat se zeleninou, popř. jen s křenem a hořčicí.



Plec

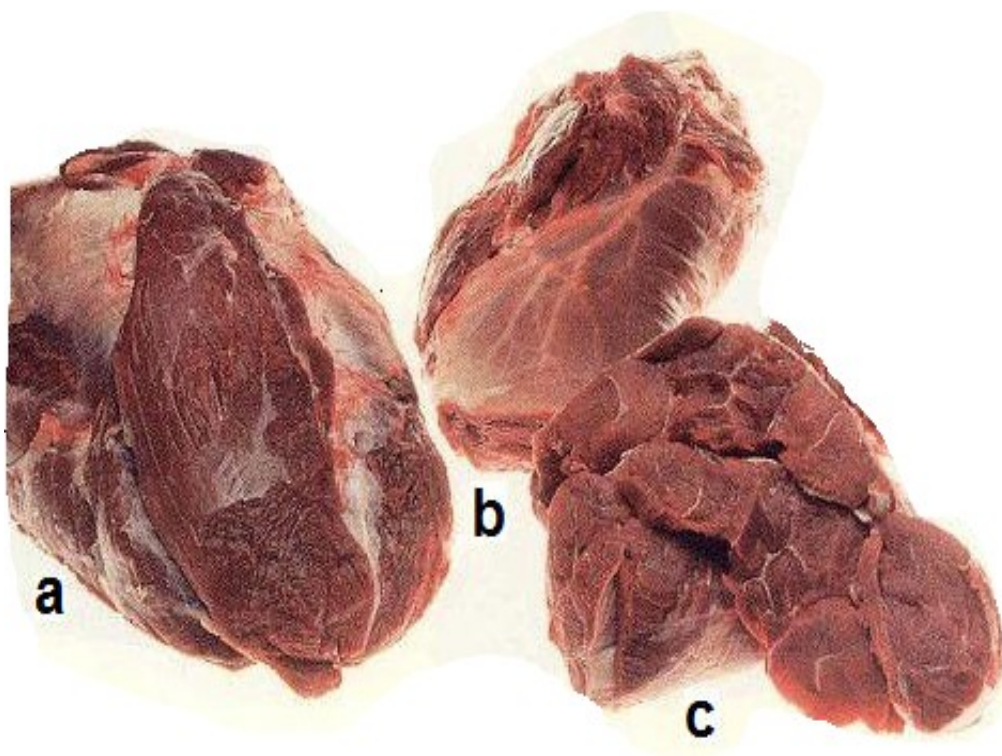


- na pečení, dušení vcelku, plátky, rolády, závitky

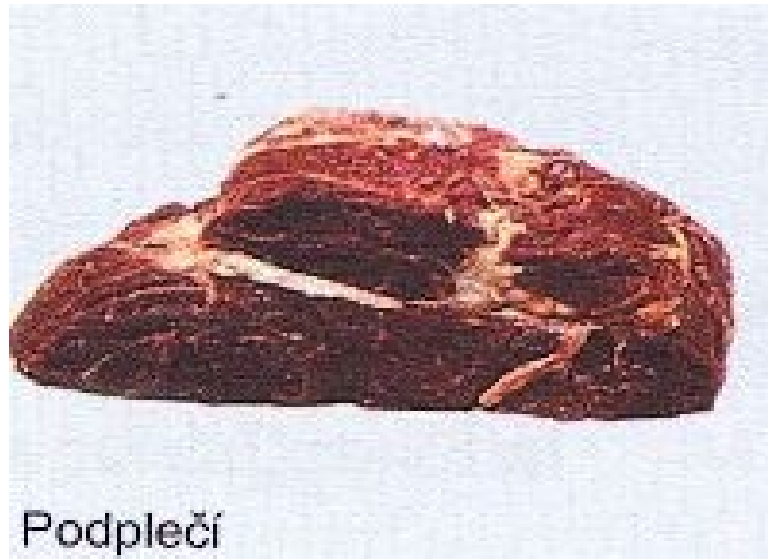
a) plec velká

b) plec loupaná

c) falešná svíčková



Podplečí



- šťavnaté, vhodné k dušení, guláše, perkelty

- 3.třída: Hrudí



- je vhodné na polévku, vařené na přípravu hašé

Pupek (bok) - na vaření, mleté úpravy



Oháňka



- na polévku

4.třída:

Krk



- na guláše, mleté úpravy

Krk



Kližka



- vynikající na guláše, ale můžeme ji také dusit např. na houbách, česneku či zelenině, popř. vařit.

Kližka



Hovězí droby

- játra
- ledvinky
- slezina
- dršťky
- jazyk
- srdce
- plíce
- krev.

Ostatní části

- vemínko
- býčí žlázy
- kosti
- střeva
- lůj
- mozek se nepoužívá vzhledem k riziku BSE



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda