



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Hovězí maso

Hovězí maso je...

Maso jalovic, volů, krav a býků z mladých kusů do 2 let.

Měkké, mírně prorostlé tukem, jemnozrnné a světle červená barvy.

Čím je poražený kus starší tím je maso tmavší a tužší.

Maso býků může být cítit močovinou.

Dělení do jakostních tříd

1. třída

Svíčková - nejkvalitnější část masa používá se na přípravu minutek, anglických pečení, tatarského bifteku

Roštěnec - nízký - příprava minutek - vysoký - je tužší, používá se na pečení a dušení

Kýta -květová špička - pečení a závitky - vrchní a spodní šál – pečení, dušení, vaření

Dělení do jakostních tříd

2. třída

Plec - vaření, guláše, mletí

Žebro vysoké a holé - dušení, vaření, vývary

Podplečí - guláše perkelty

3. + 4. třída

Hrudí – vaření, dušení

Krk – guláše vaření, dušení

bok - mletá masa, vaření, vývary

Oháňka – vývary hašé, vařená i za studena

Líčko – vaření, guláše

Kližka - guláše

svíčková



žebro



spodní šál



ořech



vrchní šál



kližka



váleček



nízký roštěnec

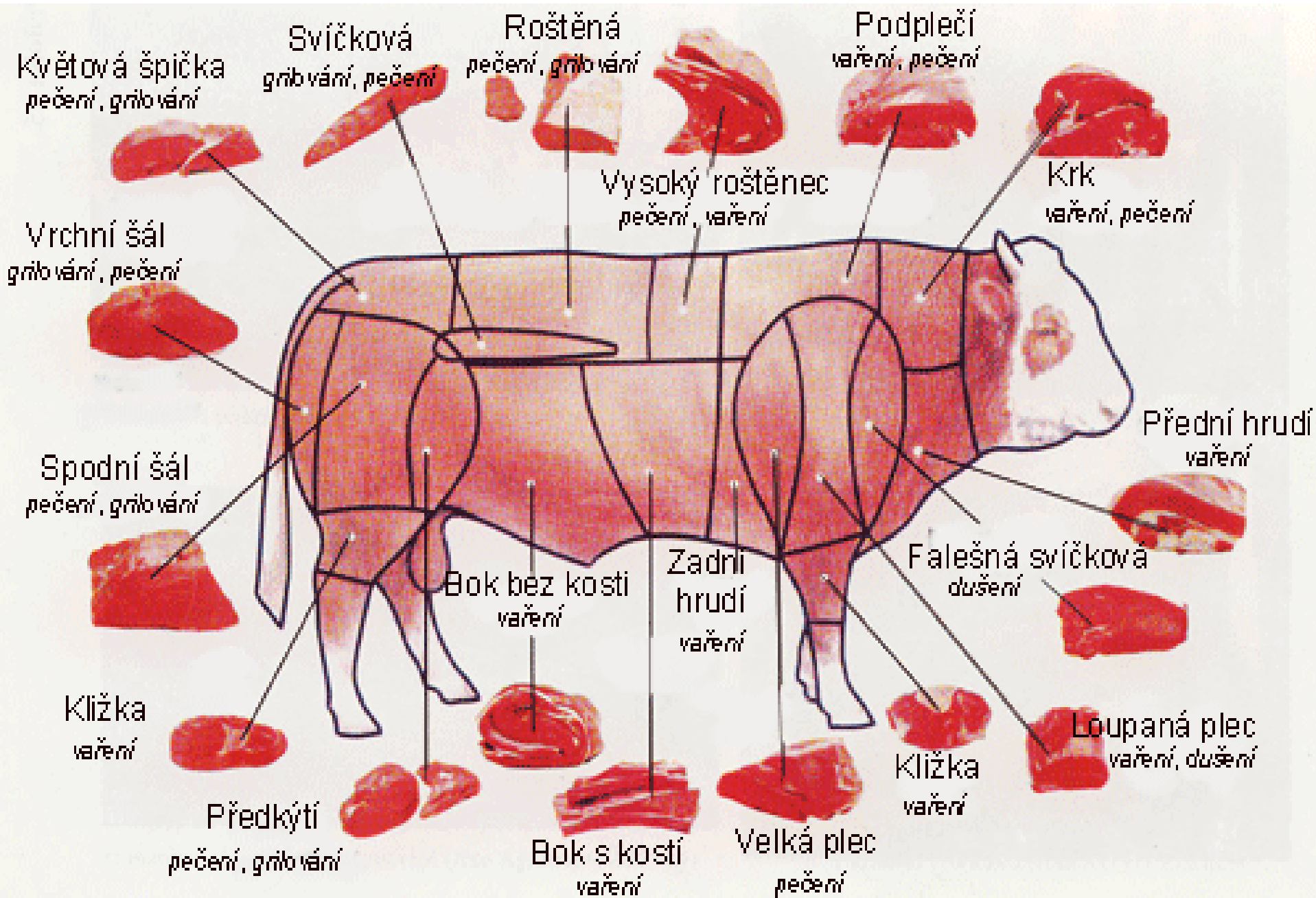


vysoký roštěnec



květová špička





Hovězí Kobe



Výroba v Japonsku, maso se získává ze skotu plemene Wagyu. Skot je masírován a česán krmem mlékem, pivem, kukuřicí a podobně. Maso je mramorované, to znamená, že tuk prostoupil do svalstva a není jen na povrchu.

Cena za kilogram kolem 6 000 Kč

Limousine



Původ jihozápadní Francie

Vyskytuje se v poměrně drsných klimatických podmínkách

Původně plemeno tažné

Velký podíl svaloviny malý podíl tuku

longhorn



Adaptabilní nenáročné plemeno s bohatou historií, původem z amerického Texasu.

Pokud se pase na chemicky neošetřených porostech, tak maso longhornu obsahuje méně cholesterolu než bílé drůbeží maso. Maso je přirozeně libové chutné a má světle červenou barvu

Uruguayský býk



Chováno tradičním pasteveckým způsobem, porážka probíhá bezstresově. Nejčastěji z plemene charolais, angus a hereford, stáří jatečných býků je nejvýše 2,5 roku

Zdroje:

cshms.cz

cszm.cz

Food

fotodokumentace: Robert Scarth

Askthemeatman.com

Blogs.browardpalmbeach.com/cleanplatecharlie/2009/10/fake_kobe_beef.php

Brehmfarms.com

Pjowarthbucher.com/index.php?main_page=index&cpatch=65

Meridianmeatsshop.co.uk/aboutus.php

Bbc.co.uk/tyne/content/image_galleries/chillingham_wild_white_cattle_gallery.shtml?8

Toppotravinz.cz/?dir=273

Ati.es

Commons.wikimedia.org/wiki/file:hereford_bull_large.jpg



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda