

Bourání masa

V minulé prezentaci jste měli možnost si zopakovat dělení vepřového masa. Dnes se budeme soustředit na bourání masa, jako jedno ze základních odvětví při zpracování masa.

Odpovíme se na otázky – Co je to bourání masa?

Jak mohu maso po rozbourání dále využít?

Prezentaci si prostudujte a uložte. Získané informace se vám budou hodit i v teoretickém vyučování.

S pozdravem,
M. Šmídová.

To nejlepší z vepřového masa.

2. Plec

Ideální na pečení a dušení, výborná na guláš, sekanou nebo na gril.

- vepřová plec bez kostí, mēlněná vepřová plec, vepřový guláš

1. Krkovice

Ideální na pečení, grilování či steaky, výborná i na rolády.

- vepřová krkovice s kostí, vepřová krkovice bez kostí, uzená krkovice bez kostí

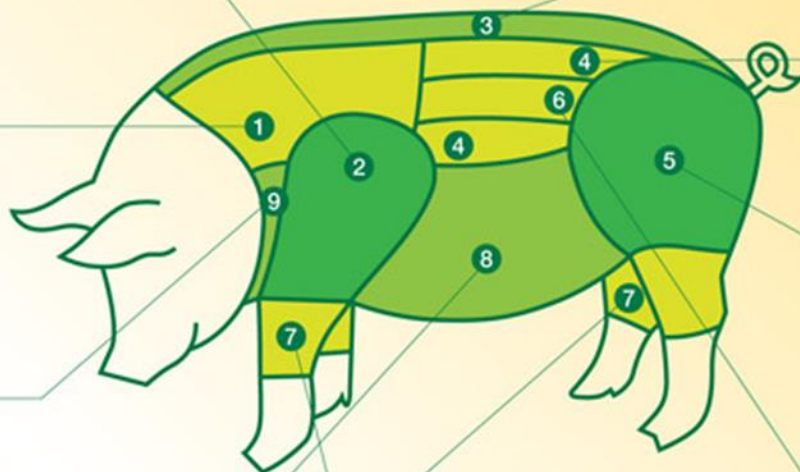
9. Špička boku

Ideální na pečení i na gril.

8. Bok

Ideální na pečení, rolády nebo uzení, na gril.

- anglická slanina, vepřový bok s kostí, vepřový minutkový bok



3. Hřbetní sádlo, špek

Ideální na škvaření.

- vepřové sádlo bez kůže, vepřové sádlo na škvaření – krájené

4. Pečeně, kotleta

Ideální na pečení, gril, na steaky nebo minutky.

- vepřová pečeně bez kosti – plátky, vepřová pečeně – kotlety

5. Kýta

Ideální na řízky, steaky, na grilování či uzení, vhodná i na minutky.

- vepřové řízky, vepřové medailonky, pražská uzená kýta

6. Panenská svičková

Ideální na steaky nebo medailonky, výborná i na řízky a minutky.

- panenská svičková

7. Koleno – zadní a přední

Výborné na pečení nebo na dušení, ideální na ovar.

- grilovací koleno, vepřové koleno z kýty, uzené koleno

Pod pojmem bourání masa se rozumí odborná činnost spojená s dělením těl jatečných zvířat na menší technologické celky, jejich úpravu, vykostování a třídění. Jedná se o maso hovězí, vepřové, telecí, skopové, kozí a koňské (lichokopytníků).

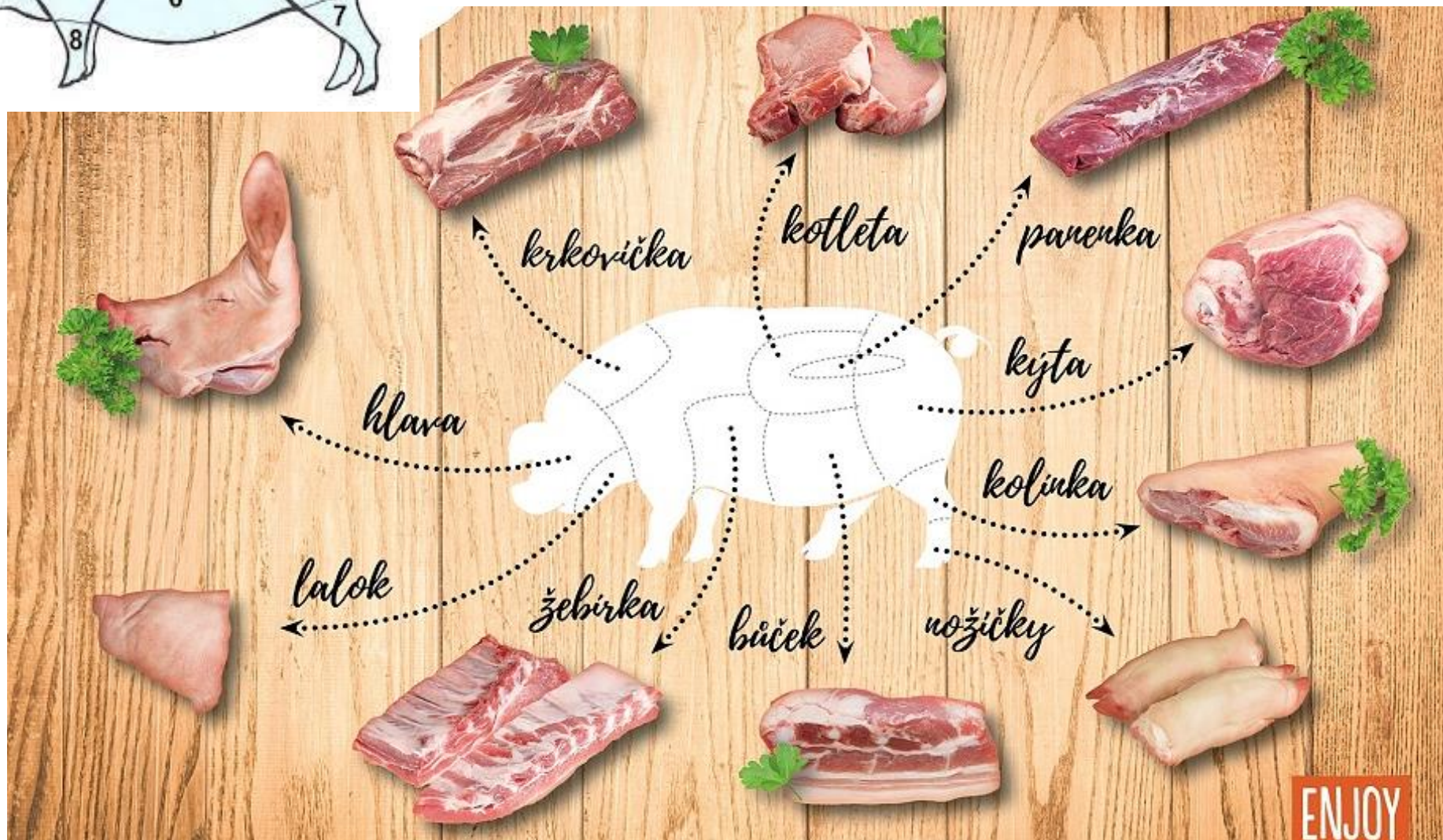
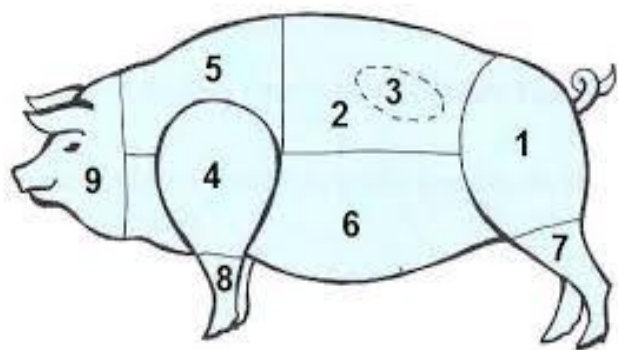
Jde o přípravu masa pro výsek, výrobu výrobků z masa i skladování masa v mrazírenských skladech.

1. Bourání masa pro výsek:

Maso se upravuje ve větších celcích např. hovězích čtvrtích, dělí se na vhodné technologické a manipulační celky např. hovězí kýtu – palici. Dále se dělí na základní části.

Ty se upravují, případně vykostují.

Výseková úprava masa se v mnohých případech shoduje s požadavky na přípravu masa pro balení, uzení nebo i zmrazování a skladování v mrazirenských skladech.





2. Bourání masa pro výrobu:

Většinou se jedná o přípravu masa vykostěného, tj. masa bez kostí, získaného vykostěním větších celků např. hovězích čtvrtí, vepřových půlek, nebo se jedná o maso získané vykostěním jen některých vybraných částí. Mnohdy se jedná pouze o ořez bez kostí, který vzniká při úpravě výsekového masa. Pro výrobu uzených mas se kromě masa bez kosti také používají některé části s kostmi.

