

Dušení masa

můžeme rozdělit do tří fází:

1. předběžná úprava masa
2. průběh dušení
3. dokončovací práce



Předběžná úprava masa

- odblanění
- omytí
- porcování
- solení
- protýkání
- kořenění
- plnění



Průběh dušení

- opékání – na povrchu se vytvoří ochranná vrstva sražených bílkovin, čímž zabráníme vyluhování šťávy a zároveň docílíme požadovaného zabarvení
- po opečení vkládáme do základu – cibulový, zeleninový, cibulopaprikový, světlý, zlatavý, tmavý, karamelový
- podlévání vodou nebo vývarem
- dušení doměkka a zahušťování

Zahušťování

- maso vyjmeme ze šťávy a tu zahustíme:
 - na sucho opraženou moukou (kterou pak rozředíme vodou nebo vývarem a vlijeme do základu)
 - šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme, provaříme
 - jíškou (osmažíme hladkou mouku v tuku)
 - rozmixovanou zeleninou ze základu
- zahuštěnou omáčku provaříme a procedíme

Dokončovací práce

- vkládání vložek – po procezení vkládáme předem uvařené nebo udušené vložky (houby, slaninu, šunku, okurky, zeleninu apod.)
- dochucování – solí, cukrem, citronovou šťávou, vínem, hořčicí a jiným kořením a znovu krátce povaříme
- zjemňování – mlékem, smetanou, máslem, žloutky