

Pečené masné výrobky

Charakteristika

- jedná se o **mělněné a zrněné masné výrobky**, jejichž dílo je různým způsobem tepelně opracované, ale v konečné fázi je na povrchu **opečeno** natolik, aby získalo charakter **pečeného výrobku**,
- pečené masné výrobky se vyrábějí ze **syrových mas**,
- základní druhy mas používaných pro výrobu jsou **masa hovězí a vepřová**,
- za účelem hospodárného zpracování i obtížně zpracovatelných mas se přidává malé množství **vařených čerstvých vepřových kůží** (asi 4 %),
- jako hlavní surovina (doplněk masa a kůží) se využívají také **některé droby** ⇒ maso z hlav, krvavý ořez, plíce, ...),
- k nasolení mas se používají **solící směsi** (př. *dusitanová*),

PEČENÉ MASNÉ VÝROBKY – *charakteristika skupiny*

- sekánka se nejčastěji zpracovává **bez obalů** (v podobě šišek o hmotnosti 1,2 – 5 kg nebo ve formách),
- sekánka pečených MV se **podobá sekance párků**

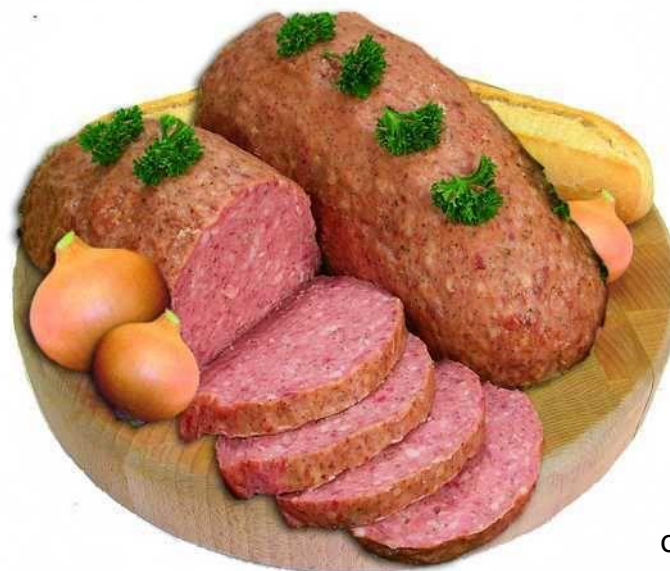
Tepelné opracování

- **tepelné opracování** výrobků se provádí pečením, vařením, *popř.* také uzením (konečná tepelná, chuťová a barevná úprava),
- pečení se provádí na **vymaštěném plechu** nebo v **nerezových formách**, které se vkládají do **pečicí trouby** či **komory**,
- vlastní postup pečení využívá **vysoké teploty** (asi 210°C) na počátku pečení (vytvoření pevné kůrky na povrchu) a po 30 minutách **snížení na 150°C** (dokud výrobek nedosáhne předepsané teploty 70°C v jádře po dobu 10 minut),
- určitou variantou dříve bylo **ováření výrobku** při teplotě 75°C a poté opečení v suchém vzduchu (100°C),
- horký, tepelně opracovaný výrobek se nechá **vychladnout** a poté e předá **expedici** ⇒ balí se do celofánových přířezů nebo vakuově do smrštitelných obalů,

Sortiment

příklady výrobků (sortiment) jsou:

- domácí sekaná pečeně
- jemná sekaná pečeně
- bavorská sekaná pečeně
- karbanátky



obr. 1

Hlavní suroviny – *volba masa*

Jako hlavní surovina pro výrobu pečených masných výrobků se používají **masa hovězí a vepřová, popř. telecí** (telecí výřez):

HOVĚZÍ MASA:

- **HZV** = hovězí zadní výrobní maso
- **HPV** = hovězí přední výrobní maso

Množství hovězího masa se pohybuje v rozmezí **10 – 30 %**.

VEPŘOVÁ MASA:

- **VV b.k.** = tučné vepřové maso bez kůže (*krátce předsolené maso, rozřeže se na řezačce na velikost 8 - 10 mm*),
- **VV s k.** = vepřové maso s kůží (*předsolené maso, rozřeže se na jemno*).

Množství vepřového masa se pohybuje v rozmezí **30 – 40 %**.

Vedlejší suroviny

- jako **vazné přísady** se nejčastěji používají:
 - pšeničná hrubá mouka,
 - pšeničná krupice (*zvyšuje také křehkost výrobku*),
 - **strouhanka** (*plní funkci plnidla, ale omezeně také podporuje vaznost*),
 - **vajíčka** (*zvyšují zároveň nutriční hodnotu výrobku*),

Sekánka **se zamíchává v kutru** postupným přidáváním jednotlivých surovin včetně **koření** (*pepř, česnek, majoránka, ...*),

PEČENÉ MASNÉ VÝROBKY – *technologie výroby vybraných druhů*

DOMÁCÍ SEKANÁ PEČENĚ

Hlavní suroviny:

- HPV (32,5 %)
- VV b.k. (23,3 %)
- VV s k. (20,4 %)
- droby IIa (maso z hovězích hlav = 12,2 %)
- droby III (vemena, oběry z kostí = 7,0 %)
- vařené čerstvé vepřové kůže (4,6 %)

Pomocné suroviny:

- pšeničná hrubá mouka (3,67 %)
- strouhanka (5,74 %)
- pšeničná krupice (5,74 %)
- pitná voda (22,5 %)
- koření (pepř, majoránka, česneková pasta)

Postup výroby:

- do kutru se vloží **HPV + maso z hovězích hlav + voda**
- v polovině doby kutrování se přidá **koření, mouka a VV s k.**
- po důkladném vymíchání se přidá **strouhanka a krupice**
- před ukončením kutrování se přidá **VV b.k.**
- hustá, náležitě tuhá **sekanka** se plní do vymaštěných **forem, pekáčů** nebo se tvarují úhledné **šišky** (vaření ve vodě)
- **tepelné opracování** trvá 2 hodiny

PEČENÉ MASNÉ VÝROBKY – *technologie výroby vybraných druhů*

JEMNÁ SEKANÁ PEČENĚ

Hlavní suroviny:

- telecí výřez (49,4 %)
- HZV (10,8 %)
- VV b.k. (10,8 %)
- VV s k. (20,2 %)
- droby III (8,4 %)
- vařené čerstvé vepřové kůže (6,4 %)

Pomocné suroviny:

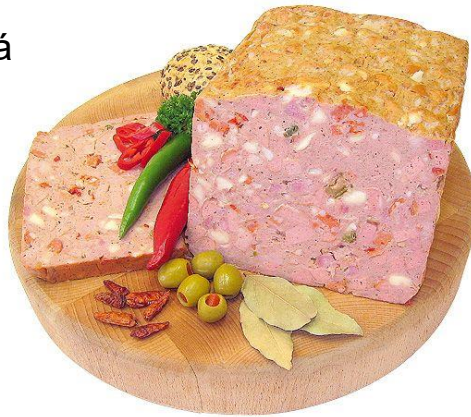
- pšeničná hrubá mouka (6,45 %)
- žemle (veky = 7,5 %)
- pitná voda (15,0 %)
- koření (pepř, majoránka, česneková pasta)

Postup výroby:

- do kutru se vloží **telecí výřez**, přidá se **voda** a vše se vymíchá
- později se přidá **pšeničná mouka, koření, VV s k.** a předmíchané **veky**
- nakonec se přidá **VV b.k.**
- ze zamíchané **sekánky** se vytvoří úhledné **šišky** o hmotnosti 1,2 kg
- **tepelné opracování** trvá 1 až 1,5 hodiny
- u výrobků se může vyskytnout mírné zkrácení

PEČENÉ MASNÉ VÝROBKY – *obrázky výrobků*

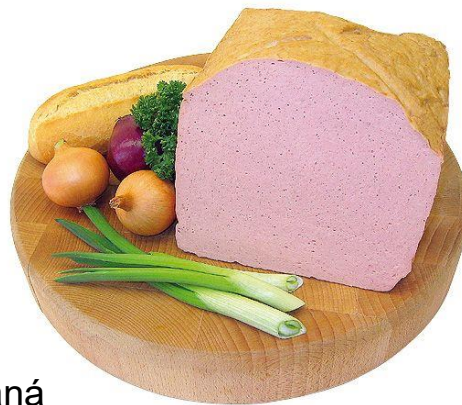
obr. 2: Pizza sekaná
pečeně



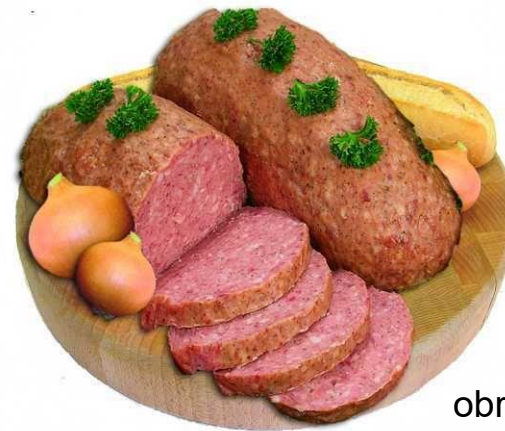
obr. 3: Jemná sekaná
pečeně



obr.4: Bavorská sekaná
pečeně



obr. 5: Masová sekaná
pečeně



PEČENÉ MASNÉ VÝROBKY – *opakovací otázky*

1. Jaké suroviny se používají k výrobě pečených masných výrobků?
2. Vyjmenujte alespoň 3 vazné přísady používané při výrobě pečených masných výrobků.
3. Popište postup tepelného opracování pečených masných výrobků.
4. Stručně popište výrobu jemné sekané pečeně.