

Vařené masné výrobky



VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY:

Je to skupina masných výrobků vyráběná především z vepřového vařeného nebo studeného masa a drobů.

Rozdělují se na podskupiny:

- **výrobky jaternicové a jelítkové** - Moravské jaternice, jaternice lahůdkové hrubosekané, kroupová, žemlová jelítka
- **výrobky tlačenkové** - tlačěnka masová světlá, tlačěnka tmavá lidová, moravská tlačěnka, Slezská tlačěnka, Hornická tlačěnka



➤ **výrobky játrové** - játrový sýr, lahůdkový játrový salám, selský játrový salám, lahůdkové játrovky

➤ **výrobky ostatní** - ovarové ramínko vařené, vařený lalok paprikovaný, jazyková mozaika, vepřová hlava rolovaná



Hlavní suroviny - vepřové maso, droby, a krev

1. vepřové maso – vepřové libové, vepřové výrobní bez kůže, vepřové výrobní s kůží, vepřové kůže

2. droby – játra, srdce, jazyky, ledviny, sleziny, plíce

3. krev – vepřová potravinářská, defibrinovaná, čerstvá nebo solená

Zpracovávají se suroviny s vyšším obsahem kolagenů – za studena nerozpustné bílkoviny – vařením se mění v želatinu.

V každém výrobku musí být optimálně zastoupeny kolagenní suroviny.



POMOCNÉ SUROVINY

kuchyňská sůl – asi 2%

koření – majoránka, pepř, česnek, nové koření,
zázvor, skořice, kmín

Vývar - tučný nebo netučný, smažená cibule, vařené
kroupy, rýže, žemle

OBALY

- přírodní – vepřová tenká střeva, hovězí

tenká střeva do 46 mm, slepá
střeva, vepřové žaludky,
močové měchýře

- umělé – pergamen, celofán, mikrotén,
alobal, vysokotlaký polyetylen