**Technológia** 2. ročník 2.polrok odbor Gastronomické služby

1. Bravčové mäso - charakteristika, delenie
2. Tepelná úprava bravčového mäsa
3. Úprava údeného mäsa
4. Použitie a spracovanie slaniny
5. Úprava bravčových vnútornosti
6. Úprava jedál z hydiny
7. Úprava hydinových drobkov
8. Úprava jedál z rýb
9. Úprava jedál z mletého mäsa
10. Lístkové cesto
11. **Bravčové mäso- charakteristika, delenie**

Charakteristika

* má ružovú farbu
* obsahuje veľa tuku, patrí k tučným mäsám
* najlepšie je z 1 ročných prasiat s váhou 90 až 120 kg

**Delenie bravčového mäsa:**

1. stehno
2. karé
3. panenská
4. krkovička
5. pliecko
6. bôčik
7. kolienko
8. nožičky
9. chvost

 10. lalok

 11. hlava

1. **Tepelná úprava bravčového mäsa**

Môže sa tepelne upravovať všetkými spôsobmi – variť, dusiť, piecť, vyprážať, grilovať, údiť.

Nie každá časť bravčového sa hodí na všetky tepelné úpravy v kuchyni.

**Stehno** - je chudé mäso bez kosti, vhodné na pečenie, dusenie, vyprážanie, minútky, údenie.

**Karé** - je chudé mäso s kosťou (aj bez), vhodné na dusenie, minútky, vyprážanie.

**Panenka** – najkvalitnejšia a najdrahšia časť, vhodná na minútky.

**Krkovička** – obsahuje tuk a kosti, vhodné na pečenie v celku, údenie a grilovanie.

**Plece** – obsahuje tuk, vhodné na dusenie, pečenie, údenie, mletie.

**Bôčik** – obsahuje tuk, kosti a kožu, vhodný na dusenie, pečenie, plnenie, údenie, mletie.

**Kolienko** (predné, zadné) – varenie, pečenie, údenie.

**Lalok** – varenie, mletie, údenie .

**Hlava** – varenie (tlačenka, huspenina), údenie.

**Chvost** – varenie, na huspeninu.

**Nohy** (paprčky) – varenie, na huspeninu.

1. **Úprava údeného mäsa**

Údené mäso má svetlo ružovú farbu, vôňu a chuť po údení.

Mäso sa údi nasolené dymom zo spáleného dreva v udiarni.

Medzi údené výrobky patria:

* klobásy, špekáčiky, párky
* surové údené mäso (krkovička, plece, stehno)
* údené koleno, rebrá, jazyk
* mäkké salámy (liptovská), trvanlivé salámy (Čingovská, Malokarpatská)
* slanina, údený bôčik (Oravská slanina)

Údené mäso sa tepelne upravuje varením vo vode.

Mäso vkladáme do studenej vody.

Vývar sa môže použiť na prípravu polievky (kapustnica, fazuľová, hrachová...).

Uvarený pokrm solíme až na konci lebo údené mäso je veľmi slané.

1. **Použitie a spracovanie slaniny**

Sadlo je tuk z ošípaných.

Pre kuchyňu sa zo sadla vyrába:

* slanina
* bravčová masť
* škvarky

Slanina - vyrobená údením zo sadla. Používa sa surová v studenej kuchyni – šaláty, chlebíčky, chuťovky. V teplej kuchyni opražená. Napríklad praženica so slaninkou, bryndzové halušky ...

Bravčová masť je vyškvarená zo sadla, bielej farby. Používa sa na varenie, vyprážanie a v studenej kuchyni (nátierka).

Oškvarky je zvyšok pri výrobe masti. Používajú sa v studenej kuchyni na nátierky a pagáče.

1. **Úprava bravčových vnútornosti**

Bravčové vnútornosti: pečeň, srdce, pľúca, obličky, hlava, mozoček, nožičky, krv.

**pečeň** - vyprážaná, pečená, dusená

**srdce** – varenie ( tlačenka)

**pľúca** – varenie (jaternice), dusenie (na smotane)

**hlava** - varenie (tlačenka), údenie

**nožičky** - varenie (huspenina)

**krv**- varenie ( jaternice, tlačenka )

1. **Úprava jedál z hydiny**

**Hydina** je mäso domácich vtákov, ktoré sa používa na výživu ľudí.

Vo veľkom sa chovajú na farmách.

**Hydinu delíme na:**

1. Hrabavá - kurčatá, sliepky, morky
2. Vodná – husi a kačice

**Hydinové mäso:**

* je biele mäso, ľahšie stráviteľné ako tmavé (bravčové, hovädzie)
* tuk je žltej farby, množstvo závisí od vykŕmenia
* kurča a morka má menej tuku
* najťažšie stráviteľné mäso je z vykŕmených husí a kačíc

Dodávanie hydiny na trh:

* vcelku (s drobkami, bez drobkov)
* delená (stehná, krídla, prsia)
* chladená +3 až + 5 °C
* mrazená - 18 °C

Hydinové mäso sa môže tepelne spracovávať varením, dusením, pečením, vyprážaním , grilovaním a údením.

**Pečené kurča na masle**

postup:

* kurča umyjeme pod tečúcou vodou
* osolíme, okoreníme z obidvoch strán
* uložíme na pekáč
* navrch poukladáme kúsky masla
* pečieme v rúre do chrumkavá
* počas pečenia podlievame šťavou
* podávame s ryžou a kompótom alebo zemiakmi

1. **Úprava hydinových  drobkov**

Hydinové drobky delíme na:

* vonkajšie - krk , krídla
* vnútorné - pečeň , žalúdok, srdce

Všetky drobky musíme pred tepelnou úpravou dobre očistiť.

Krk a krídla umyjeme, osušíme a opálime nad plameňom.

V pečeni vyhľadáme žlč a opatrne ju vyrežeme.

Zo srdca vytlačíme zvyšnú krv.

Pečeň tepelne upravujeme dusením (na cibuľke) alebo z nej pripravujeme paštéty.

1. **Úprava jedál z rýb**

Ryby pred tepelnou úpravou predbežne upravujeme:

* filetovanie, vykosťovanie
* sťahovanie kože
* marinovanie

Marinovanie rýb je naloženie do rôznych marinád, čím mäso získa výraznejšiu chuť.

Suroviny na marinádu pre ryby - citrónová šťava, víno, cesnak, korenie na ryby, soľ ...

1. **Úprava jedál z mletého mäsa**

Na mletie používame menej hodnotné časti mäsa.

* z hovädzieho - hruď, bok, rebrá, krk
* z teľacieho - pliecko, hruď, krk
* z bravčového - pliecko, bôčik

Melieme na mäsovom mlynčeku - ručný alebo elektrický.

!! Veľmi rýchlo sa kazí, preto ho melieme tesne pred tepelnou úpravou.

Mleté mäso môžeme tepelne upravovať – varenie, pečenie, dusenie, vyprážanie, grilovanie.

****Mleté mäso môžeme tvarovať:

* okrúhle – karbonátky, fašírky
* menšie valčeky – čevapčiči
* väčšie valčeky - sekaná

Karbonátky, fašírky

Postup:

Mäso umyjeme a pomelieme na mäsovom mlynčeku. Rožky namočíme do vody a vytlačíme. V miske premiešame mäso, vajcia, namočené rožky a  koreniny (čierne korenie, soľ, rasca, majoránka, vegeta, cesnak). Tvarujeme guľky, obalíme v strúhanke a vypražíme v oleji. Necháme odkvapkať na servítke. Podávame so zemiakmi a šalátom.

1. **Lístkové cesto**

Lístkové cesto je svetložltej farby. Má neutrálnu chuť. Znamená to, že sa môže plniť na sladko aj slano**.** Obsahuje veľa tuku, pečie sa na suchom plechu alebo papieri na pečenie. V obchode sa predáva chladené alebo mrazené.

Výrobky:

sladké - krémeš, trubičky, šatôčky, štrúdle...

slané - lístkové tyčinky, pizza slimáčiky