

Úvod .....	8
------------	---

1 M A S O .....	9
-----------------	---

1.1 Maso – složení .....	9
1.2 Vnitřnosti a vedlejší části z jatečných zvířat .....	10
1.3 Masné výrobky .....	10
1.4 Dělení masa jatečných zvířat .....	10
1.5 Současné způsoby a metody bourání masa .....	10
1.6 Příprava masa pro kuchařské zpracování .....	11
1.6.1 Vykostňování masa .....	11
1.6.2 Odležení masa .....	11
1.6.3 Kuchařská úprava masa .....	11
1.6.4 Čištění masa .....	12
1.6.5 Krájení a porcování masa .....	12
1.6.6 Naklepávání masa .....	12
1.6.7 Protýkání a klínkování masa .....	12
1.6.8 Tvarování masa a plnění .....	13
1.6.9 Mletí masa za syrova .....	13
1.7 Přehled lhůt pro uchování rozpracovaných surovin .....	14
1.8 Nakládání různých druhů a částí masa .....	14
1.8.1 Marinády – mořidla .....	14
1.8.2 Druhy marinád – mořidel .....	14
1.8.3 Destiláty a jejich využití při nakládání masa .....	16
1.9 Zahušťování šťáv a omáček různě upravovaných mas .....	16
Rozdělení masa jatečného původu .....	17

2 POKRMY Z RŮZNÝCH DRUHŮ MASA JATEČNÉHO .....	18
---	----

2.1 Hovězí maso .....	18
2.1.1 Hovězí maso – tepelná úprava vařením .....	18
2.1.2 Hovězí maso – tepelná úprava dušením .....	19
2.1.3 Hovězí maso – tepelná úprava opékáním .....	23
2.1.4 Hovězí maso – tepelná úprava zapékáním (gratinování) .....	28
2.1.5 Hovězí maso – tepelná úprava pečením .....	29
2.1.6 Hovězí maso – tepelná úprava grilováním .....	30
2.1.7 Hovězí maso – tepelná úprava smažením .....	31
2.2 Hovězí vnitřnosti – droby .....	32
2.2.1 Býčí žlázy – býkovky .....	32
2.2.2 Dršťky .....	32
2.2.3 Hovězí játra .....	33
2.2.4 Hovězí jazyk .....	33
2.2.5 Hovězí ledvinky .....	34
2.2.6 Hovězí morek .....	34
2.2.7 Hovězí plíce .....	35
2.2.8 Hovězí srdce .....	35
2.2.9 Hovězí vemeno (vemínko) .....	35
2.2.10 Volská tlama .....	36
2.3 Telecí maso .....	36
2.3.1 Telecí maso – tepelná úprava vařením .....	36
2.3.2 Telecí maso – tepelná úprava dušením .....	37
2.3.3 Telecí maso – tepelná úprava opékáním .....	38
2.3.4 Telecí maso – tepelná úprava zapékáním (gratinování) .....	39
2.3.5 Telecí maso – tepelná úprava pečením .....	39
2.3.6 Telecí maso – tepelná úprava grilováním .....	41
2.3.7 Telecí maso – tepelná úprava smažením .....	41
2.4 Telecí vnitřnosti – droby .....	42

2 . 4 . 1	Brzlík .....	42
2 . 4 . 2	Dršťičky .....	43
2 . 4 . 3	Telecí játra .....	43
2 . 4 . 4	Telecí jazyk .....	44
2 . 4 . 5	Telecí ledvinky .....	45
2 . 4 . 6	Telecí mozek .....	45
2 . 4 . 7	Telecí plíce .....	46
2 . 4 . 8	Telecí srdce .....	46
2 . 5	Vepřové maso .....	47
2 . 5 . 1	Vepřové maso – tepelná úprava vařením .....	47
2 . 5 . 2	Vepřové maso – tepelná úprava dušením .....	48
2 . 5 . 3	Vepřové maso – tepelná úprava opékáním .....	52
2 . 5 . 4	Vepřové maso – tepelná úprava zapékáním .....	53
2 . 5 . 5	Vepřové maso – tepelná úprava pečením .....	54
2 . 5 . 6	Vepřové maso – tepelná úprava grilováním .....	57
2 . 5 . 7	Vepřové maso – tepelná úprava smažením .....	58
2 . 6	Uzené maso (včetně šunky) .....	59
2 . 6 . 1	Šunka .....	60
2 . 7	Vepřové vnitřnosti .....	61
2 . 7 . 1	Vepřová játra .....	61
2 . 7 . 2	Vepřový jazyk .....	62
2 . 7 . 3	Vepřová krev .....	62
2 . 7 . 4	Vepřové ledvinky .....	63
2 . 7 . 5	Vepřový mozek .....	63
2 . 7 . 6	Vepřové plíce .....	64
2 . 7 . 7	Vepřová sítko .....	64
2 . 7 . 8	Vepřová slezina .....	64
2 . 8	Skopové maso .....	65
2 . 8 . 1	Skopové maso – tepelná úprava vařením .....	65
2 . 8 . 2	Skopové maso – tepelná úprava dušením .....	65
2 . 8 . 3	Skopové maso – tepelná úprava opékáním .....	66
2 . 8 . 4	Skopové maso – tepelná úprava zapékáním .....	67
2 . 8 . 5	Skopové maso – tepelná úprava pečením .....	67
2 . 8 . 6	Skopové maso – tepelná úprava grilováním .....	67
2 . 8 . 7	Skopové maso – tepelná úprava smažením .....	68
2 . 9	Kozí a kůzlečí maso .....	68
2 . 9 . 1	Kůzlečí maso – tepelná úprava vařením a dušením .....	69
2 . 9 . 2	Kůzlečí maso – tepelná úprava pečením .....	69
2 . 9 . 3	Kůzlečí maso – tepelná úprava grilováním .....	69
2 . 9 . 4	Kůzlečí maso – tepelná úprava smažením .....	69
2 . 10	Skopové vnitřnosti .....	70
2 . 10 . 1	Tepelná úprava jednotlivých druhů skopových vnitřností .....	70
2 . 11	Koňské maso .....	71
2 . 11 . 1	Koňské maso – tepelná úprava vařením .....	71
2 . 11 . 2	Koňské maso – tepelná úprava dušením .....	71
2 . 11 . 3	Koňské maso – tepelná úprava opékáním .....	71
2 . 11 . 4	Koňské maso – tepelná úprava pečením .....	71
2 . 11 . 5	Koňské maso – tepelná úprava grilováním .....	71
2 . 11 . 6	Koňské maso – tepelná úprava smažením .....	72
2 . 12	Králičí maso .....	72
2 . 12 . 1	Králičí maso – tepelná úprava vařením .....	72
2 . 12 . 2	Králičí maso – tepelná úprava dušením .....	72
2 . 12 . 3	Králičí maso – tepelná úprava opékáním .....	72
2 . 12 . 4	Králičí maso – tepelná úprava pečením .....	72
2 . 12 . 5	Králičí maso – tepelná úprava grilováním .....	73
2 . 12 . 6	Králičí maso – tepelná úprava smažením .....	73
2 . 13	Králičí vnitřnosti .....	73
2 . 14	Mletá masa .....	73
2 . 14 . 1	Příprava masa před tepelnou úpravou .....	74

2 . 14 . 2	Mletá masa – tepelná úprava vařením .....	75
2 . 14 . 3	Mletá masa – tepelná úprava dušením .....	75
2 . 14 . 4	Mletá masa – tepelná úprava opékáním .....	75
2 . 14 . 5	Mletá masa – tepelná úprava pečením .....	75
2 . 14 . 6	Mletá masa – tepelná úprava grilováním .....	76
2 . 14 . 7	Mletá masa – tepelná úprava smažením .....	76
2 . 14 . 8	Pokrmý z mletých mas předem tepelně upravených .....	78
2 . 15 . 1	Tepelná úprava pečením nebo grilováním v alobalu, fólii a papilotě .....	78
2 . 15 . 1	Pečení v alobalu nebo v papilotě .....	79
2 . 15 . 2	Grilování na lávových kamenech .....	80
3	ZAŘÍZENÍ PROSTOR POTŘEBNÝCH PRO GASTRONOMICKOU VÝROBU .....	81
3 . 1	Zařizování nových kuchyní .....	81
3 . 1 . 1	Sklady .....	81
3 . 1 . 2	Přípravny masa, brambor a zeleniny .....	81
3 . 1 . 3	Zařízení pro mechanické zpracování potravin .....	81
	Univerzální stroje .....	81
	Nářezové stroje .....	82
	Ponorné mixéry .....	82
3 . 1 . 4	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů .....	82
	Sporáky elektrické nebo plynové .....	82
	Variabilní pečicí plotny .....	82
	Varné kotle .....	82
	Smažicí pánve .....	83
	Ponorné smažiče .....	83
	Grily, rošty, kontaktní grily, rožně .....	83
	Horkovzdušné trouby .....	84
	Konvektomaty .....	84
	Salamandr .....	84
	Mikrovlnné trouby .....	84
3 . 1 . 5	Zařízení pro tepelné uchování a výdej pokrmů .....	85
	Ohřívací stoly (pulty) .....	85
	Skříně pro uchování připravených pokrmů .....	85
	Ohřívání talířů .....	85
3 . 1 . 6	Zařízení umýváren .....	85
	MALÝ GASTRONOMICKÝ SLOVNÍČEK .....	86
	DOSLOV .....	86
Příloha:	Tabulka výživových hodnot masa, vnitřností, masných výrobků .....	87