

PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

Vyznáte se v hovězím masu?

Dlouhá léta bylo v ústraní, teď se slavně vrací do našich kuchyní.

Že z něj chystáte jen svičkovou a koprovku?

Nabízí mnohem víc.

Dobrý řezník maso doporučí, podle toho, co chcete vařit. A podle toho, co má v nabídce. Použití podle druhů masa totiž není zcela univerzální, vždy záleží i na konkrétním kusu, jeho věku, vyzrálosti...

Poznejte kvalitní hovězí maso.

HOVĚZÍ PŘEDNÍ



Krk

Vyložené omáčkové maso, na guláš, na jakoukoli omáčku, pokud je vyšší, lze udělat i steak. Namleté je výtečné do hamburgerů.

HOVĚZÍ PLEC



Loupaná plec

Krátké šťavnaté maso, vyložené omáčkové, vhodné na jakoukoli omáčku, dušení na víně, zelenině, na houbách apod. Komu nevadí klišovatina uprostřed, využije i na steaky.



Velká plec

Na ptáčky, na způsob zadního masa, na svičkovou, rolády, kapsy i steaky.



Přední steak – podplečí neboli karb

Hlavně na steaky, případně na jakoukoli omáčku.



Falešná neboli židovská svičková – kulatá plec

Výborné maso na dušení, rychlé opékání, na omáčku, špikování, hodí se i na malé steaky na způsob medailonků.



Kližka s karabáčkem

Někde je možné koupit samotný karabáček, který má specifické využití na guláš, na omáčku, zbytek lze odkrojit na roládu, omáčku ap.



Kližka

Většinou na guláš, komu nevadí klišovaté, používá i na ostatní omáčky, včetně úpravy „na svičkovou“.



Spodní šál

Nejtvrďší sval z kýty, je třeba pořádně podusit, aby změkkl, ale jde krásně plátkovat, používá se na rolády nebo roštěnou.



Předkýti

Jeden z nejměkčích svalů, ideální na steaky i rolády.



Květová špice neboli maso z kříže

Tyto svaly nejsou namáhané, vynikající měkké prokvetlé maso, super na steaky.

Průvodce hovězím masem připravili

Vitalia.cz

Vitalia.cz www.vitalia.cz

Webový magazín o jídle a zdraví, termíny farmářských trhů. Na život chytře, ale taky s chutí!



PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

HOVĚZÍ KÝTA



Vrchní šál

Na steaky, plátky, ptáčky, jakoukoli omáčku, i na svičkovou, také na guláš, pokud ho máte rádi libový.



Falešná svičková (z kýty)

Je o něco tvrdší než falešná svičková z plece, používá se i na tatarák.

NOŽINA A SVIČKOVÁ



Nožina – „Osso buco“

Vynikající maso s morkovou kostí, ideální k pomalému dušení při nízké teplotě - obsypané zeleninou nebo na víně a bylinkách, nemusí se moc podlívát, morek se pomalu rozpouští. U řezníka dostanete spíše na objednávku, protože se musí řezat pásovou pilou.

HOVĚZÍ HRĚBET



Vysoký roštěnec neboli entrecote (roštěná)

Na steaky. 5 min. 1 cm vrstvou tukového krytí, během přípravy pouští tuk do masa a je tedy šťavnatější.



Hovězí veverka – také někdy řeznická panenka

Šťavnatý sval s dlouhými vlákny používaný na rychlé grilování, pečení v troubě a na pánvi. Možno použít i na roládu.



Pravá svičková

Velmi kvalitní maso, používá se např. na pravý škrábaný tatarák, bifteky, někdo i na dušení, svičkovou ap.



Roštěná (nízký roštěnec)

Na dušení i rožnění a grilování, má málo tuku.



Harfy

Masové kosti na polévku.

ŽEBRO



Žebro na gril

Odebírají hlavně restaurace na grilování.

PUPEK



Pupek extra

Hovězí pupek, zbavený všech tučných částí. Hodí se na roládu, kapsu, lze nakrájet na guláš, vhodné na rychlé grilování vcelku, v tomto případě krájíme porce až po upečení. Mletý se hodí na hamburgery.



Pupek

Na polévky i omáčky.



Žebro na polévku

Na hovězí vývar.

