



Využití HM při přípravě dušených pokrmů

65-51-H/01

Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.



Dušení HM



Jedná se o tepelnou úpravu masa upravovaného (v celku, plátky kostky, závitky) za použití vhodného základu (cibulový, cibulo-paprikový, cibulo-zeleninový). Na surovinu působí horká tekutina a pára v uzavřené nádobě.

- Pro zachování správné struktury a šťavnatosti masa tuto tepelnou úpravu provádíme při **MAX.teplotě 90°C**.
- Tuto tepelnou úpravu lze provádět v požadovaných nádobách (kastrolech)s pokličkou.

Lze ji realizovat:

- **na sporáku, v troubě, v konvektomatech** a dalších vhodných moderních gastronomických zařízeních jako je např. **FRIMA**



Části HM vhodných pro úpravu dušením

Vlastnosti masa

- Pro dušení se z HM používají části masa, které obsahují více tuku a pojivých tkání

Části HM

- KRK
- PLEC- (kulatá, loupaná, velká)
- KLIŽKA- (přední i zadní)
- HRUDÍ- (**Brisket**- na trhaná masa)
- LÍČKA
- KÝTA
- NÍZKÉ ŽEBRO



Části HM vhodných pro úpravu dušením



Krk



Kližka



Líčka



Nízké žebro



Hrudí



Kulatá plec- falešná svíčková



Loupaná plec



Velká plec

Části HM vhodných pro úpravu dušením



Ořech



Spodní šál



Váleček



Květová špička- Picahna



Hovězí kýta

Úprava masa před tepelnou úpravou

Tento krok je velice důležitý, jelikož nám umožní urychlení následné tepelné úpravy.

Jedná se o tyto kroky:

- **Očištění od tuhých blan-** (během TÚ nedojde k jejich změknutí)
- **Mechanická úprava masa-** (krájení na plátky, kostky..)
- **Plnění-** (závitky..)
- **Špikování-** (při úpravě méně tučných částí masa v celku –kýta)
- **Svazování motouzem-** (pro udržení tvaru během TÚ)
- **Opékání masa** – (prudké opečení povrchu masa zvýrazní jeho chuť)

Dušení HM- způsob 1.- klasický způsob

U tohoto způsobu úpravy vycházíme z použití nám známých základů, které používáme u této úpravy.

Při přípravě pokrmů tímto způsobem je důležité dodržovat určité zásady pro zachování kvality pokrmu, jako je :

- **Max. teplota úpravy 90°C** (pomalé dušení)- má vliv na šťavnatost a strukturu masa
- **Otáčení masa v celku během dušení**- nedochází k vysušení části masa, která není ponořena v základu
- **Přiklopená nádoba během TU**- nedochází k nadměrnému úniku páry ze základu, která působí na suroviny během TÚ



Dušení HM- způsob 2.- Konfitování



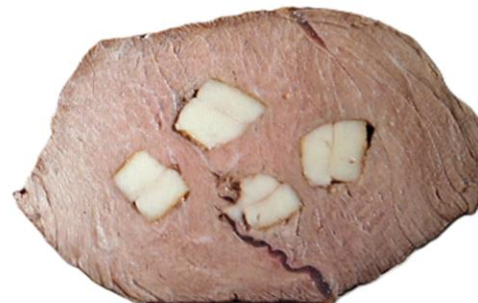
Konfitování je moderní tepelná úprava, která je postavena na technice pomalého dušení masa v tuku.

- **Tímto způsobem úpravy dosáhneme křehkého a šťavnatého masa po ukončení úpravy.**
- **Maso si zachová i svoji přirozenou barvu** (díky nízké teplotě během úpravy) a také strukturu masa (nedochází k jeho vysušování jako při vyšší teplotě během jeho úpravy).

Maso dušené při vysoké teplotě



Maso dušené pomalým způsobem, při teplotě do 90°C



Dušení HM- způsob 2.- Konfitování



Zásady pro tento způsob úpravy jsou:

- **Použití kvalitního tuku-** (nejlépe tuk který nezanechává chuťovou stopu- hov.maso-**lůj**, vepř.maso- **sádlo**, nebo i **rostlinné tuky** pro jemné druhy mas- kuřecí, krůtí..)
- **Naložení masa do koření a soli-** (nejlépe den předem- dojde k prolnutí chutí)
- **Úplné potopení suroviny během TÚ**
- **Nastavení správné teploty** (rozmezí **75°C-90°C** teplota vzduchu) pro pomalý způsob dušení (po dobu 8-11h.)

Doba úpravy je závislá na druhu masa a jeho velikosti.



Dokončení omáčky- zahuštění



Omáčku připravíme ze základu, který nám po vyndání masa zůstane v nádobě. Tento základ zahustíme.

Způsoby zahuštění :

- **Jíškou** (tuk+ mouka)- musí být dostatečně orestovaná, aby chuťová stopa mouky nebyla tak výrazná- **provaření 15-20 min.**
- **Chlebem**- pokrm se následně necedí (guláše)
- **Vařenou bramborou**- strouháme najemno
- **Na sucho opraženou moukou**- mouka se rozmíchává v potřebné tekutině a následně použije na zahuštění
- **Surovinami ze základu**- rozmixováním surovin, které tvořily základ (zelenina, cibule..)

Pro dosažení hladké struktury můžeme na závěr procedit přes síto, nebo cedník.



Dochucování a zjemňování omáček



Dochucování omáček si necháváme na úplný závěr, kdy máme dostatečně provařenou omáčku.

Na dochucení používáme dochucovadla dle charakteru pokrmu.

- **Například:**
- **Sůl**
- **Pepř**
- **Cukr**
- **Citronovou šťávu**
- **.....**



Dochucování a zjemňování omáček



Pokud máme omáčku dochucenou, můžeme přistoupit k závěrečnému kroku a tím je její zjemňování.

Způsoby zjemňování omáček:

- **Smetanou-** udržovací teplota nesmí přesáhnout 70°C !!!
- **Syrovým máslem**
- **Vaječným žloutkem-** udržovací teplota nesmí přesáhnout 70°C !!!



Přílohy k dušeným pokrmům



Přílohy z:

- **Rýže**- dle charakteru pokrmu používáme druhy rýže
- **Těstovin**- různé tvary a barvy
- **Brambor**- různé tvary a tepelné úpravy
- **Mouky**- knedlíky, noky, ...



Pracovní list



- Který ze způsobů zjemňování omáček se nesmí po zjemnění vařit (zdůvodněte).
- Pokud zahustíme omáčku chlebem, pokrm pak nebudeme:
 - a. Míchat
 - b. Zjemňovat
 - c. cedit
- Vysvětli, proč se na přípravu dušených pokrmů používá maso s vyšším obsahem tuku a pojivých tkání



Pracovní list



- Napiš ke konkrétním částem HM jejich mechanické zpracování a druh pokrmu, který z této části lze připravit.
 - a. KRK
 - b. LÍČKA
 - c. VÁLEČEK
- Popište oba způsoby dušení HM a poukazujte na rozdíly v přípravě s vlivem na jakost pokrmu.



Pracovní list



- 1. K daným obrázkům přiřadte správný název části HM
Kulatá plec, hrudí, kliška, květová špička, líčka, váleček, velká plec, krk



A



B



C



D



E



F



Pracovní list

- 
- K vybraným částem masa doporučte jejich předběžnou úpravu (např. krájení na kostky, plátky rolády, v celku,....) před tepelnou úpravou.

Zdroje

- 
- HANA SEDLÁČKOVÁ **Technologie přípravy pokrmů 3.**, Nakladatelství Fortuna, Praha 2000, ISBN 80-7168-737-5
 - FRIČ VÁCLAV **Jak nakupovat a zpracovávat maso**, BURDA Media 2000 s. r. o., Praha 2014, ISBN 978-80-87575-14-7
 - <https://www.kulinarskeumeni.cz/>

