Využití HM při přípravě dušených pokrmů

Kód programu

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.

Odborné vzdělávání
Cesta k úspěšné budoucnosti
NROS
Nadace rozvoje občanské společnosti
THE VELUX FOUNDATIONS
VILLUM FONDEN VELUX FONDEN

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

- **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**

Úprava masa před tepelnou úpravou a dušení HM

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

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

Odborné vzdělávání Cesta k úspěšné budoucnosti
NROS Nadace rozvoje občanské společnosti
THE VELUX FOUNDATIONS VILLUM FONDEN VELUX FONDEN

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.

<u>Zásady pro tento způsob úpravy jsou</u>:

- **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-85 °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 – provaření15-20 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 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 – omáčku již nevařit!!!**
- **Syrovým máslem**
- **Vaječným žloutkem – udržovací teplota nesmí přesáhnout 70 °C!!!**

Přílohy k dušeným pokrmům

<u>Přílohy z</u>:

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