

Využití HM při přípravě minutkových pokrmů

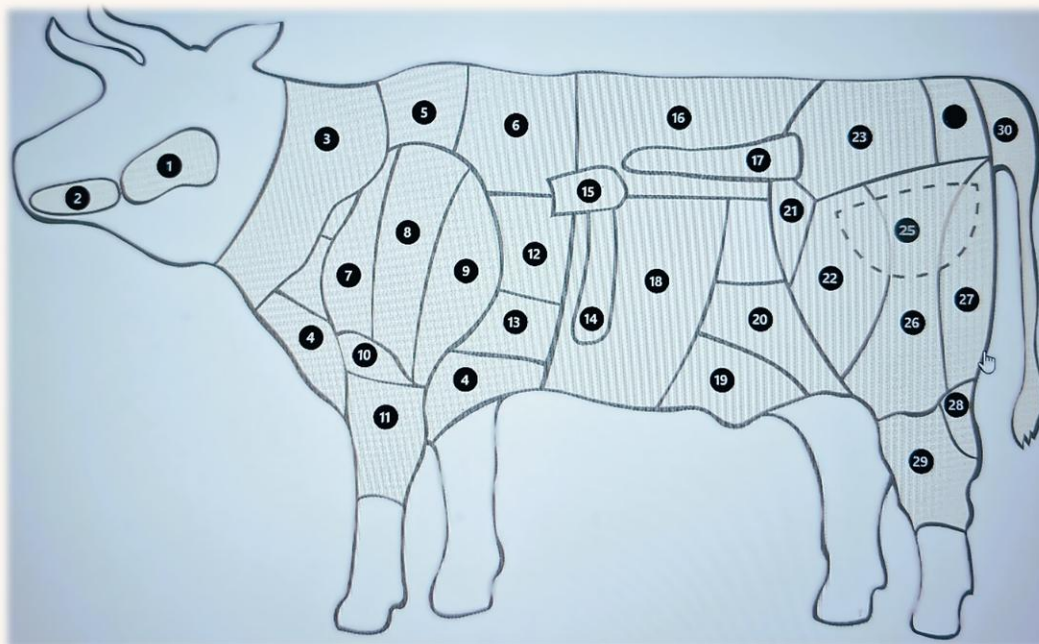
Kód programu
65-51-H/01



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.

• Hovězí maso (HM)- dělení

1. Líčka 2. Jazyk 3. Krk 4. Hrudí 5. Podplečí 6. vysoký roštěnec
7. Kulatá plec 8. Loupaná plec 9. Velká plec 10. Husička 11. Kliška p.
12. žebro vysoké 13. žebro holé 14. Oponka 15. Veverka 16. roštěnec nízký
17. svíčková 18. žebro nízké 19. Pupek Flank steak 20. Pupek Flap steak
21. Holubička 22. Ořech 23. Květová špička 25. Vrchní šál 26. Spodní šál
27. Váleček 28. Karabáček, 29. Kliška z. 30. Ohánka



<https://knihovna.kulinarskeumeni.cz/kurzy/jednotlive-casti-hoveziho-masa-interaktivni-byk-69>

Hovězí maso (HM)- dělení

Části přední čtvrtě: **Krk, Vysoký roštěnec, Plec, Přední žebro, Hrudí, Přední kliška.**

Části zadní čtvrtě: **Nízký roštěnec, Svíčková, Bok s kostí, Bok bez kosti, Kýta, Zadní kliška, Ohánka**

Hovězí maso (HM)- minutková úprava

Přední čtvrtě- minutková úprava: **Vysoký roštěnec, Vysoké žebro**

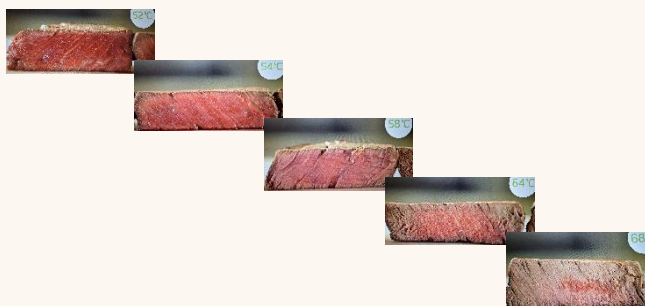
Zadní čtvrtě- minutková úprava: **Nízký roštěnec, Kýta- Květová špička, Holubička, Pupek- Flank a Flap steak, Svíčková- palec, střed, špička**

Zásady pro přípravu HM minutkovou úpravou

Míra propečení a teploty masa

Teploty jednotlivých stupňů propečení jsou:

- rare – 52°C
- medium-rare – 54°C
- medium – 58°C
- medium-well – 64°C
- well done – 68°C



Minutková úprava opékáním

Svíčková

- Hovězí svíčková neboli **Beef Tenderloin** je asi nejznámější steakové maso.
- Je to nejjemnější maso z celého býka.

Na druhou stranu nemá tolik chuti jako například Nízký nebo Vysoký roštěnec.

Svíčková

- Hovězí svíčková neboli Tenderloin se dále dělí na několik částí.
- **Palec (nebo také Chateaubriand)** - připravuje vcelku
- **Střed (nebo také Tournedos)** - klasické steaky ze svíčkové
- **Špička** - z části která se již zužuje se připravují medailonky zvané také **Filet Mignon**.

Roštěnec vysoký

- Vysoký roštěnec je u vyzrálého masa (býka, jalovice) velmi ceněné steakové maso, které se nejlépe hodí na grilování a opékání.

Chuťově je to jedno z nejvýraznějších steakových mas.

Roštěnec vysoký

- **Tomahawk-** steak z vysokého roštěnce s kostí, kterému se říká díky svému tvaru
- **Rib eye-** steak z vysokého roštěnce je také nazývaný díky středové libové části.

Pupek - Flank steak

- **Pupek** neboli **Flank steak** nachází ve spodní části pupku.

- **Z býka a jalovice je to velmi chutné steakové maso.**

Pupek - Flap steak

- **Pupek** neboli **Flap steak** se nachází v **horní části pupku**.
- **Z býka a jalovice je to velmi chutné steakové maso.**

Kýta

- Jako celek se spíše používá na přípravu dušených pokrmů.

Dobře vyzrálé části kýty můžeme použít na minutkovou úpravu:

- **Květovou špičku (Rumpsteak)**
- **Holubičku**

Tyto části lze použít na úpravu v celku opékáním a pečením.

Roštěnec nízký

- Nízký roštěnec je jedno z nejznámějších steakových mas.
- Má výrazné tukové krytí na povrchu a uvnitř svalu je libové s případným mramorováním.
- Část masa, která je vhodná jak na pečení vcelku, například jako známý Roastbeef.
- Velmi často se používá jako steakové maso známe jako **-Striploin steak**.
- **Roštěnec nízký**
- Na hřbetu od zadní části začít krájet dva druhy velmi ceněných steaků.
- **1.Porterhouse steak** - (první dva řezy -záleží na tloušťce, většinou cca 3 .cm) obsahují velkou část svíčkové a vedle **Nízkého roštěnce** také **Květovou špičku** neboli **Rumpsteak**..
- **2. T-bone steak** - další řez obsahující **Svíčkovou** a **Nízký roštěnec**