Úlohy na tento týždeň pre 2.PJ

26.10.- 30.10.2020

1. Dusenie hovädzieho mäsa
2. Pečenie hovädzieho mäsa
3. Recept

1. Dusenie hovädzieho mäsa

- Napíšte zásady dusenia hovädzieho mäsa
- Napíšte postup ako dusíme roštenky
- Napíšte postup ako dusíme mäso na guľáš

2. Pečenie hovädzieho mäsa

- Napíšte ako pečieme mäso na anglický spôsob
- Napíšte zásady pečenia
- Aké druhy hov. mäsa poznáme podľa stupňa prepečenia

3. Recept

- Napíšte 1 recept na dusenie hovädzieho mäsa
- Napíšte 1 recept na pečenie hovädzieho mäsa

Úprava hovädzieho mäsa dusením

Na dusenie používame:

stehno, plece, nožina, roštenka sviečkovica

Zásady:

- mäso vykostíme, odblaníme, zbavíme prebytočných strapcov, chrupiek a delíme tak aby sa pri porciovaní dalo krájať naprieč vláknami.
- diely mäsa krájame primerane veľké a požadovanej hmotnosti.
- pred dusením mäso upravujeme naklepávaním, solením, korenením a opečením na rozohriatom tuku.
- podľa druhu pripravovaného pokrmu dusíme prudko opečené mäso na rozličných základoch, okorenených, čím pokrm získava charakteristickú chuť, vôňu a zafarbenie.
- šťavnatosť mäsa zvyšujeme špikovaním slaninou, údeninou, zeleninou.
- mäso zo stehna a pleca upravujeme tak, že ho nakrájame na rovnaké diely, prešpikujeme alebo plníme a dusíme s prísadou zeleniny, cibule, korenia. Pečienky je vhodné tepelne upravovať v rúre.
- roštenky, filé, závitky pred vložením na základ opekáme.
- plnené roštenky a závitky plníme tak, aby náplň počas dusenia nevytiekla
- mäsá jednoporciové a krájané nadrobno upravujeme do polomäkka, lebo uchovaním v teple zmäknú
-šťavu, alebo omáčku zahusťujeme zápražkou, alebo vydusením na tuk, zaprášením múkou a opražením.

Dusenie v celku

Hovädzie pečienky o hmotnosti 1500g až 2000g krájame pozdĺž vlákien na podlhovasté diely. Pred dusením mäso osolíme, okoreníme, zvinieme.

Mäso špikujeme, slaninou, údeninou, alebo plníme vajcom zeleninou a pod. Mäso prudko opečieme zo všetkých strán a vkladáme na príslušný základ. Mäso podlievame do 1/3.

Príprava šťavy

- šťavu vydusíme na tuk
- poprášime múkou, opražíme
- zalejeme vlažnou tekutinou, rozšľaháme
- varíme asi 30 minút
- precedíme, prelisujeme, dochutíme, prevaríme
- zjemníme vínom, mliekom, maslom, smotanou

Dusenie na porcie

Dusíme roštenky, plátky, závitky, guľáše, tokáne

Roštenky:

Používame mäso z nízkej roštenky, vykostené, očistené a odblanené. -

- mäso krájame krížom cez vlákno.
- mäso naklepávame a nakrajujeme okrajové blany, aby sa mäso pri pečení nekrútilo.
- pred opekaním roštenky osolíme a okoreníme
- prudko opečieme z oboch strán na menšom množstve oleja
- opečené roštenky dusíme vo vhodných základoch
- počas dusenia obraciame, vydusenú šťavu podľa potreby dolievame vývarom, alebo vodou
- šťavu alebo omáčku zahusťujeme podľa množstva pripravovaného pokrmu.
- pri menšom množstve omáčky(10 až 20 porcií) šťavu zahusťujeme múkou do základu, opražíme a zalejeme vodou, rozšľaháme a zavaríme. V upravenom základe dusíme roštenky do mäkka. Hotovú šťavu podľa potreby dochutíme a pedcedíme cez husté cedidlo.
- pri väčšom množstve šťavy zahusťujeme zápražkou

Plátky:

Používame mäso z hovädzieho stehna očistené a odblanené. Postup pri príprave je rovnaký ako pri roštenkách.

Závitky:

Používame mäso z roštenky, alebo stehna.

-z upraveného mäsa krájame krížom cez vlákno plátky, ktoré naklepávame a tým zväčšujeme jeho plochu.

-pred plnením mäso osolíme a okoreníme, alebo potierame horčicou

-plníme rôznymi plnkami z vajec, z údenín, zo zeleniny, z jemných druhov mletých mäsových zmesí

-po naplnení mäso zvinieme a pripevníme kovovou ihlicou, alebo špáradlom

-pred dusením závitky zo všetkých strán opečieme na rozohriatom tuku

-ďalší technologický postup je rovnaký ako pri roštenkách.

-Opečené závitky vložíme do vhodného druhu základu, alebo do vopred pripravenej šťavy a dusíme do mäkka.

Guľáše:

Používame predné hovädzie mäso.

- v predpríprave mäso zbavíme šliach a po umytí a osušení ho krájame na väčšie súmerné kocky. Na jednu porciu potrebujeme 3 až 4 kúsky(100g).
- nakrájané mäso opečieme na cibuľovom základe s prísadou mletej papriky, rasce, čierneho korenia, rozotreného cesnaku, majoránu a ďalších prísad. Zo začiatku dusíme vo vlastnej šťave.
- guľáš zahusťujeme väčším množstvom cibule zo základu, alebo menším množstvom hladkej múky. Vydusenú šťavu podlievame vývarom, alebo vodou.
- Podľa druhu guľáša sa na konci, alebo bezprostredne pred dokončením rôzne prísady a vložky

Úprava hovädzieho mäsa pečením

Osobitým spôsobom pečenia hovädzieho mäsa je pečenie na anglický spôsob. Mäso nadobúda tieto vlastnosti:

- ružové zafarbenie vnútornej časti pokrmu
- šťavnatosť
- krehkosť
- výraznú chuť

Zásady:

- mäso pečieme v celku, alebo na porcie zo sviečkovice a z nízkej roštenky
- pri pečení mäsa nemá vnútorná teplota mäsa 70°C, aby sa zachovalo farbivo krvi
- pri teplotách 70°C až 80°C stráca mäso charakteristické ružové zafarbenie a získava sivé zafarbenie
- pri teplote pod 60°C je mäso krvavočervené

Charakteristika podľa stupňa prepečenia a teploty v jadre mäsa:

- krátke- mäso je na povrchu opečené a vo vnútri surové
- krvavé- mäso je krátko opečené vo vnútri so silnou koncentráciou krvavej šťavy
- ružové- mäso je stredne opečené, na povrchu sivé, vo vnútri ružové, šťavnaté bez krvi
- prepečené- mäso je dobre prepečené, ale šťavnaté, na povrchu sivé

Pokrmy:

Anglická sviečková, Chateaubriand(dvojitý biftek), Anglický roastbeef(rozbíf)