

Bravčové mäso

1. Charakteristika bravčového mäsa
 2. Rozdelenie bravčového mäsa
 3. Kuchynské použitie bravčového mäsa
-

1.) Bravčové mäso

a) získavame :

- zo sviň a bravov
- 7 - 10 mesačné kusy (aj 12 mesačné)
- hmotnosť 60 - 80 (až 100 kg)

b) charakteristické znaky:

- má nižší obsah vody
- bledoružovej až červenej farby
- svalovina je poprerastaná tukom, preto je ťažšie stráviteľné, má vyššiu energetickú hodnotu
- podkožný tuk (slanina) je pevný, bielej až ružovkastej farby
- chuť je typická a závisí od spôsobu kŕmenia
- **mäso z mladších kusov** je jemne vláknité a je najkvalitnejšie
- **mäso zo starších kusov** – má pevnú hrubú vlákninu (kostrovú svalovinu), má viac tuku a je ťažšie stráviteľné

2.) Rozdelenie bravčového mäsa :

- do obehu sa dostáva v celých poloviciach alebo trhovo upravené:

hlava

lalok

krkovička

karé (pečienka)

panenka

plece

stehno

bôčik

kolená

paprčky

chvost

Akostné triedy:

I. AT – karé, stehno, panenka

II. AT – krkovička, plece

III. AT – bôčik, kolienko, lalok

IV. AT – hlava, chvost, paprčky

Vnútorosti : pečeň, obličky, srdce, pľúca mozog, jazyk, slezina, krv, črevá

3.) Kuchárske použitie - všetky časti bravčového mäsa

- **varením** – hlava, chvost, kolienka, paprčky, lalok
- **dušením** : plece, bôčik, karé, stehno
- **pečením** v celku a na porcie ako minútky: stehno, karé, krkovička, panenka, bôčik, kolená
- **vyprážením, grilovaním**

Takmer všetky časti bravčového mäsa možno **údiť**.

-