

Hovädzie mäso

- získava sa z jatočne opracovaných tiel kráv, jalovic, býkov, volov
- mäso je červenej až tmavočervenej farby,
- patrí medzi biologicky najhodnotnejšie mäso
- obsahuje plnohodnotné bielkoviny, vitamíny A,B, málo C, minerálne látky Ca, Fe, Mn, Se,..
- akosť závisí od veku, pohlavia a vykŕmenosti

Mäso do prevádzkarni spoločného stravovania sa dodáva po odležaní – najmenej 4 dni po zabití, dodáva sa v celých štvrtiach alebo trhovo upravené.

Musí byť starostlivo spracované.

- **Nesmie obsahovať:**
 - zvyšky vnútorností
 - zvyšky zrazenej krvi
 - povrch musí byť čistý
 - bez krvných podliatin, hlbších zárezov a vpichov

Delenie hovädzieho mäsa a akostné triedy :

1) **predná štvrť** – krk, hrud', vysoké rebro, vysoká roštenka, podplecie, plece, predná nožina

2) **zadná štvrť** - sviečkovica, stehno, nízka roštenka, bok, zadná nožina

Akostné triedy : I.AT – sviečkovica

- nízka roštenka
- stehno

III. AT - vysoké rebro

- hrud'
- bok

II.AT – plece

- vysoká roštenka
- podplecie

IV. AT - krk

- glejovky
- chvost

Vnútornosti : mozog, jazyk, brzlík, pľúca, srdce, pečeň, oblička, žalúdok, krv

Vedľajšie časti: semenník, vemenó, špik, loj

Použitie jednotlivých častí hov. mäsa:

- **sviečkovica - minútkové pokrmy** /bifteky, rezy, medailóniky/
 - pečením na anglický spôsob vcelku
- **nízka roštenka** – minútky / roštenky
- **stehno, plece, vysoká roštenka, glejovky**
 - dusením v celku,
 - dusením na porcie (roštenky, závitky, filé, guláše)
- **rebrá, hrud', podplecie, plecová špička, veverička, chvost, husička** – pripravujeme vývary
- **rebrá** – vysoké , **plece** - varené mäso môžeme použiť na mletie alebo podávať s rôznymi omáčkami /paradajková, chrenová/, zeleninovými prívarkami
- **krk, pupok, špička krku** – patria medzi menej cenné časti mäsa. Pripravujeme z nich rôzne druhy mletých pokrmov (karbonátky, sekaná, krokety, plnky)
- **glejovky** – sú výborne na príprava vývarov, gulášov