

## Teľacie mäso

- získava sa z teliat starších ako dva týždne a s hmotnosťou pred zabitím do 150 kg:
  - mliečnych teliat do šesť týždňov, hmotnosť najmenej 25 kg
  - vykrmovaných od 6 týždňov do 6 mesiacov, hmotnosť najmenej 70 kg
  - staršie ako 6 mesiacov
- mäso je bledoružové, má jemne vláknitú svalovinu a charakteristickú vôňu
- má nízky obsah tuku, je ľahko stráviteľné
- najkvalitnejšie je primerane kŕmených teliat 60 – 70 kg
- do 1. akostnej triedy sa zaraďujú plnomäsité teľce zaoblených tvarov , kosti nevystupujú, oblička je krytá bielym tukom
- do 2. akostnej triedy patria priemerne mäsité teľce s vyvinutým svalstvom, oblička slabo pokrytá tukom

Do obehu sa dostáva v celých poloviciah alebo trhovu upravené:

**krk**

**karé (pečienka, oblička)**

**plece**

**špička hrude**

**stred hrude**

**bok (pupok, mäsitý bok)**

**stehno**

**kolená**

Podľa akosti z hľadiska kuchynskej úpravy sa delí:

I. trieda – stehno, karé

II. trieda – plece, hrud'

III. trieda – krk, bok, kolená

Kuchynská úprava – varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie