

Vnútorosti

Môžu byť – hovädzie, teľacie, bravčové, baranie,...

Pečeň – obsahuje plnohodnotné bielkoviny, minerálne látky(P, K, S Na), vitamíny (A, B, C), viac glykogénu a vody – rýchlo sa kazí, pečeň solíme až po kuchynskej úprave, aby nestvrdla

Pľúca – obsahujú väzivové, kolagénové a elastínové vlákna, pri kuchynskej úprave sa krájajú na malé kúsky, obsahujú K, P, Cl, Na

Srdce – pevné, tuhé tkanivo, dlhá kuchynská úprava, ťažko stráviteľné

Slezina – obsahuje veľa purínov, obsahuje veľa železa, vhodná na liečenie chudokrvnosti

Obličky – obsahujú veľa purínov (zdravotné riziko) a extraktívnych látok, dobre vyčistiť, solia sa na konci tepelnej úpravy

Mozog – veľké množstvo tuku, cholesterol, lecitín, ťažko stráviteľný

Držky – sú predžalúdky prežúvavcov, ľahko stráviteľné, vyžadujú viacnásobné čistenie

Semenníky – do obchodov sa dostávajú bez povrchovej blany, upravujú sa ako mozog

Vemeno – mliečna žľaza, ťažko stráviteľná, upravuje sa vyprážením

Kosti

Obsahujú bielkoviny, minerálne látky – soli vápnika, špikové aj veľa tuku

Špikové – hovädzie ramenné, vretenné, holenné, stehnové bez kĺbových hlavíc, čerstvé, čisté, bez zvyškov svaloviny

Riedke – kĺbové hlavice špikových kostí, lopatky, panvové,

Mäsité kosti hovädzie – krčné, hrudníkové, bedrové, rebrá, majú 15 – 20% mäsa

- používajú sa na vývary a polievky

Krv

- na potravinárske účely sa používa iba hygienicky získaná bravčová, hovädzia a husacia
- obsahuje bielkoviny, železo, lecitín, glukózu a cholesterol
- používa sa do mäsových výrobkov (krvavničky, tlačienka)

Črevá

- používajú sa bravčové, hovädzie, baranie ako obal na mäsové výrobky (párky, klobásy, salámy...)
- **mechúry a denníky** na tlačienky