

## Hydinové mäso

Sú všetky jedlé časti hydiny z týchto druhov: **kurčatá, kačice, husi, morky, sliepky, perličky, holuby.**

- hydina je s bielym prsným mäsom/kurčatá, sliepky, perličky/ a tmavým prsným mäsom /kačice, husi, holuby/
- biele svalstvo obsahuje viac bielkovín a vody, ale menej tuku a glejotvorných látok ako tmavé
- je veľmi kvalitné a ľahko stráviteľné
- obsahuje 18 až 22% **bielkovín**, podľa druhu a kŕmenia premenlivé množstvo **tuku**, málo **sacharidov, minerálne látky/K, P, S/, vitamíny skupiny B a vodu**
- zloženie a kvalita závisí od druhu, plemena, pohlavia, veku a spôsobu kŕmenia
- svalovina po zabití je mäkká, gumovitá, bez chuti a vône, neskôr nastáva posmrtné stuhnutie dve hodiny a potom svalovina znovu zmäkne a zlepšujú sa jej zmyslové vlastnosti a mäso je vhodné na kuchynskú úpravu

Do obchodu sa dodávajú

- celé telo
- polená hydina
- štvrť stehenná a prsná
- prsia s kosťou a kožou
- horné stehno a dolné stehno
- krídla
- rezne z prs
- chrbát, trup
- drobký – srdce, žalúdok, pečeň, krk

### Konzervovanie hydiny:

- chladenie
- mrazenie
- sterilizácia
- solenie
- údenie
- vákuované
- marinované