



PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

Vyznáte se v hovězím masu?

Dlouhá léta bylo v ústraní, teď se slavně vrací do našich kuchyní.

Že z něj chystáte jen svičkovou a koprovku?

Nabízí mnohem víc.

Dobry řezník maso doporučí, podle toho, co chcete vařit. A podle toho, co má v nabídce.

Použití podle druhů masa totiž není zcela univerzální, vždy záleží i na konkrétním kusu, jeho věku, vyzrálosti...

Nám poradí řezníci z **farmy Rudolec**, kde skot chovají, porážejí i zpracovávají.

Poznejte kvalitní hovězí maso.

HOVĚZÍ PŘEDNÍ



Krk

Vyložené omáčkové maso, na guláš, na jakoukoli omáčku, pokud je vyšší, lze udělat i steak. Namleté je výtečné do hamburgerů.

HOVĚZÍ PLEC



Loupaná plec

Krátké šťavnaté maso, vyložené omáčkové, vhodné na jakoukoli omáčku, dušení na víně, zelenině, na houbách apod. Komu nevdá klišovatina uprostřed, využije i na steaky.



Velká plec

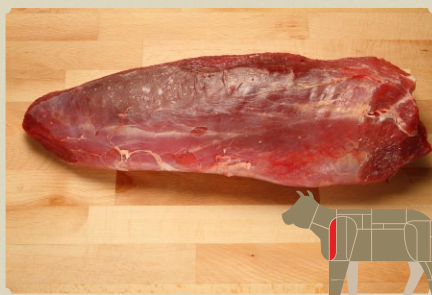
Na ptáčky, na způsob zadního masa, na svičkovou, rolády, kapsy i steaky.



Přední steak – podplečí neboli karb

Hlavně na steaky, případně na jakoukoli omáčku.

HOVĚZÍ KÝTA



Falešná neboli židovská svičková – kulatá plec

Výborné maso na dušení, rychlé opékání, na omáčku, špikování, hodí se i na malé steaky na způsob medailonků.



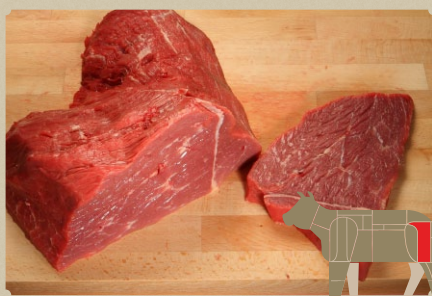
Kliška s karabáčkem

Někde je možné koupit samotný karabáček, který má specifické využití na guláš, na omáčku, zbytek lze odkrojit na roládu, omáčku ap.



Kliška

Většinou na guláš, komu nevdá klišovité, používá i na ostatní omáčky, včetně úpravy „na svičkovou“.



Spodní šál

Nejtvrďší sval z kýty, je třeba pořádně podusit, aby změkkl, ale jde krásně plátkovat, používá se na rolády nebo roštěnou.



Předkýti

Jeden z nejměkčích svalů, ideální na steaky i rolády.



Květová špice neboli maso z kříže

Tyto svaly nejsou namáhané, vynikající měkké prokvetlé maso, super na steaky.

Průvodce hovězím masem připravili

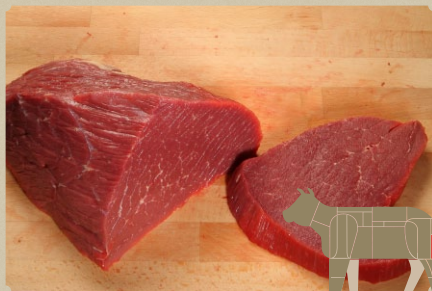
Vitalia.cz

Vitalia.cz www.vitalia.cz
Webový magazín o jídle a zdraví, termíny farmářských trhů. Na život chytře, ale taky s chutí!



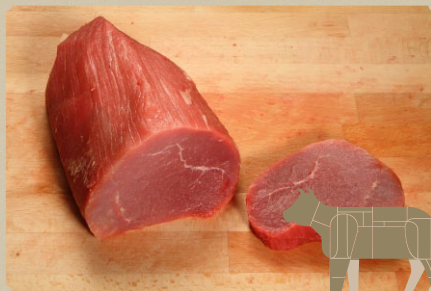
FARMA RUDOLEC www.farmarudolec.cz
Chov skotu, prodej hovězího biomasa i běžného masa a uzenářských výrobků vysoké kvality.

HOVĚZÍ KÝTA



Vrchní šál

Na steaky, plátky, ptáčky, jakoukoli omáčku, i na svičkovou, také na guláš, pokud ho máte rádi libový.



Falešná svičková (z kýty)

Je o něco tvrdší než falešná svičková z plece, používá se i na tatarák.

NOŽINA A SVÍČKOVÁ



Nožina – „Osso buco“

Vynikající maso s morkovou kostí, ideální k pomalému dušení při nízké teplotě - obsypané zeleninou nebo na víně a bylinkách, nemusí se moc podlívát, morek se pomalu rozpouští. U řezníka dostanete spíše na objednávku, protože se musí řezat pásovou pilou.

HOVĚZÍ HRĚBET



Vysoký roštěnec neboli entrecote (roštěná)

Na steaky. S min. 1 cm vrstvou tukového krytí, během přípravy použít tuk do masa a je tedy šťavnatější.



Hovězí veverka

– také někdy řeznická panenka

Šťavnatý sval s dlouhými vlákny používaný na rychlé grilování, pečení v troubě a na pánvi. Možno použít i na roládu.



Pravá svičková

Velmi kvalitní maso, používá se např. na pravý škrábaný tatarák, bifteky, někdo i na dušení, svičkovou ap.



Roštěná (nízký roštěnec)

Na dušení i rožnění a grilování, má málo tuku.



Harfy

Masové kosti na polévku.



Žebro na gril

Odebírají hlavně restaurace na grilování.

PUPEK



Pupek extra

Hovězí pupek, zbavený všech tučných částí. Hodí se na roládu, kapsu, lze nakrájet na guláš, vhodné na rychlé grilování vcelku, v tomto případě krájíme porce až po upečení. Mletý se hodí na hamburgery.



Pupek

Na polévky i omáčky.



Žebro na polévku

Na hovězí vyvar.

