

Masné výrobky

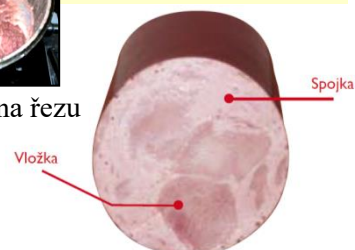
1. Suroviny na výrobu

- **základní – výrobní maso** (hlavně hovězí a vepřové) libové i tučné, **čerstvé nebo odleželé ořez z bourání výsekového masa, separáty** =
- **pomocné suroviny** – vnitřnosti, sádlo, krev, koření, sůl, mouka, kroupy.....
solící směsi – tzv. barvicí sůl – konzervuje, ochucuje a **způsobuje červené vybarvení výrobku**
solí se – na sucho, nakládáním do solného láku nebo nastříkáváním solného láku do svaloviny (šunka, pečeně ..)



2. Výroba masných výrobků

- **rozmělnění masa** (spojka)
- **příprava vložky** = kostky masa a sádla
- **spojení spojky a vložky dokonalým promícháním** získá výrobek typický vzhled na řezu
- plnění do obalů na narážecích strojích – střeva, plastové obaly ...
- převazování, zakrucování nebo oddělování hliníkovými sponami
- tepelné opracování – **vaření, uzení – horkým nebo studeným kouřem, sušení**



3. Rozdělení masných výrobků

Drobné masné výrobky

- **jemně mleté** – párky – např.
- **jemně mleté s vložkou** – špekáčky, vuřty, cigáro, moravské klobásy
- **hrubozrné bez spojky** – klobásy – např.



Měkké salámy

rozdělují se podle použitých obalů na:

- **točené** – do kroužkových střev – **Kabanos**, Slovenský salám
- **tyčové** – do trubicových umělých obalů – **Šunkový salám**, Junior, Krkonošský
- **široké nářezové** – **Mortadela**, **Gothajský**, **Jemný**



Trvanlivé salámy

Trvanlivostí se dosahuje – **uzením a následným sušením (zráním)**, během kterého se povrch pokryje jemnou **ušlechtilou šedobílou plísní**.

- **salámy tepelně opracované (uzené teplým kouřem do 60 °C)** – Turistický, Čabajský
- **salámy a klobásy tepelně neopracované (uzené studeným kouřem - do 20 °C), zrající** Uherák, Lovecký, Poličan, Křemešník, Herkules, Čabajka



Speciální masné výrobky

Svou chutí, vzhledem a vůní se výrazně liší od ostatních masných výrobků.

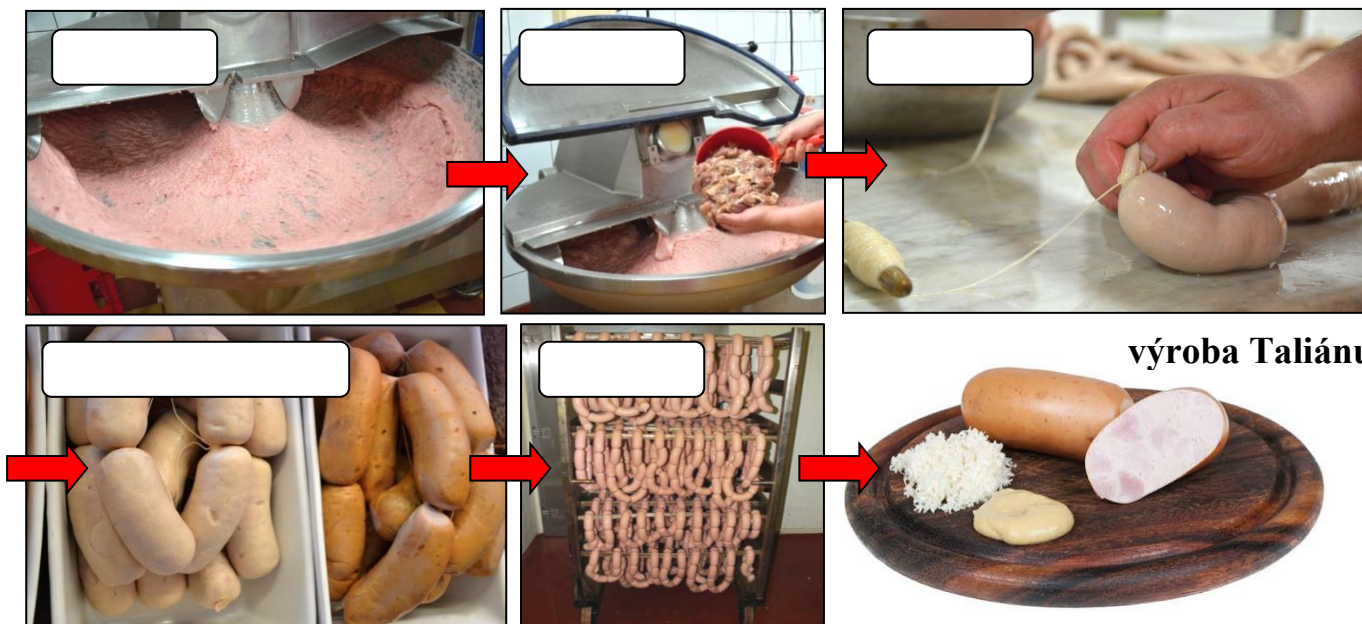
- **Cikánská pečeně** – hnědočerný povrch, **obarvena kulérem**, zauzena přírodním kouřem
- **Debrecínská pečeně** – pokrytá **sladkou mletou paprikou**, zauzená přírodním kouřem
- další příklady pečení -
- **Cikánský kotlet** - z vepřové pečeně **s tukovým krytím**, **obarvený kulérem** a zauzený přírodním kouřem
- **Rolovaný bok** – stočené plátky
- **Čajovky, Métský salám** – rozmělněné syrové maso se zaudí studeným kouřem
- **Lososová šunka** – libová pečeně v tenkém plátku špeku
- **Mozaikový salám** – na řezu obrazec
- **Berlínský salám** – obsahuje hrášek, kostičky mrkve



Vařené masné výrobky

Z předvařeného masa, po naplnění do obalů se dovářejí, vytváří se rosol, který po vychlazení výrobek spojí.

- **jitrnice** – z vepřového masa, obsahuje syrováa může obsahovat i žemle
- **jelito** – z vepřového masa, obsahuje kroupy a
- **tlačenka** – z vepřového masa, tmavá nebo světlá, obsahuje malé kousky masa, naložené v rosolu z rozvařených vazivových tkání
- **Taliány** – vařené výrobky z kořeněného vepřového masa s vložkou
- **ovarové ramínko**
- **játrový salám**
- **dušená šunka**



Pečené masné výrobky

- sekaná pečeně - domácí, jemná, lahůdková

Uzená masa

Nasolené maso zraje 1-2 týdny a pak se udí kouřem, který má účinek konzervační a současně dodává chuť a vůni.

Užívá se uzení - teplým kouřem (polotovary), horkým kouřem (výrobky k přímé konzumaci - moravské uzené, anglická slanina). Výrobky lze konzumovat přímo nebo po tepelné úpravě.

- syrová - určena k další kuchyňské úpravě (krkovice, pečeně, plec, rolovaná plec ..)
- vařená - vyuzené maso se vaří do měkka (šunka, krkovice, koleno, rolované ramínko ...)
- domácí - na povrchu tmavě hnědá (bůček, krkovice, pečeně ...)
- anglická slanina - vepřový bok s tmavým povrchem →
- moravské uzené maso - vepřová kýta s tmavým povrchem



Ostatní masné výrobky

- vinné klobásy - z čerstvého nepředsolného masa, expedují se syrové
- huspenina - z vepřových nožiček a kolene se zeleninou, vejci ...

vinné klobásy - trvanlivost:
den dodávky = den prodeje



4. Skladování a prodej masných výrobků

- měkké salámy, drobné výrobky, vařené výrobky, sekaná.. - chladírenské teploty 2-4°C - 3 až 5 dnů
- uzené maso, polotrvanlivé salámy - chladírenské teploty do 10°C - 3 až 5 dnů
- trvanlivé salámy - několik měsíců v suchém, chladném, větraném prostředí

5. Vady masných výrobků

- vady vzhledu - plesnivé, svraštělé, poškozený obal ...
- vady v nákroji - drobné, podlité tukem, tmavý kroužek, zelenání (hniloba)
- vady chuti a vůně - přesolené, překořeněné, mýdlová chuť trvanlivých salámů - skladování při vysoké teplotě, zápach (hniloba), kyselý pach vařených výrobků (zkysnutí)

6. Balení masných výrobků

- vakuové
- v ochranné atmosféře dusíku - brzdí hnití
- na obale musí být uvedena a zvýrazněna přidaná ěčka

