**Masné výrobky**

**1. Suroviny na výrobu**

* **základní** – **výrobní maso** (hlavně hovězí a vepřové) libové i tučné, **čerstvé nebo odleželé**

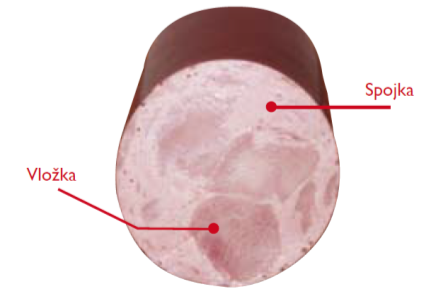
**ořez z bourání výsekového masa, separáty** = ……………………………………………………………………

* **pomocné suroviny** – vnitřnosti, sádlo, krev, koření, sůl, mouka, kroupy…..

solicí směsi – **tzv. barvicí sůl** – konzervuje, ochucuje a **způsobuje červené vybarvení výrobku**

**solí se** – **na sucho, nakládáním do solného láku nebo nastřikováním 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 mělněné** – párky – např. ……………………………………………………………………………………
* **jemně mělněné s vložkou** – **špekáčky**, vuřty, **cigáro, moravské klobásy** ….
* **hrubozrněné 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**

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

* **salámy tepelně opracované (uzené teplým kouřem do 60 oC)** – Turistický, Čabajský ….
* **salámy a klobásy tepelně neopracované (uzené studeným kouřem - do 20oC), zrající**

 Uherák, Lovecký, Poličan, Křemešník, Herkules, Čabajka …..





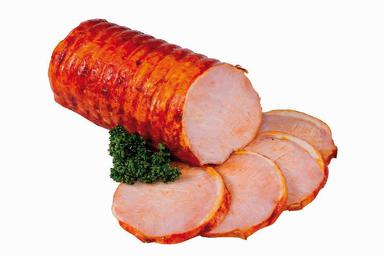
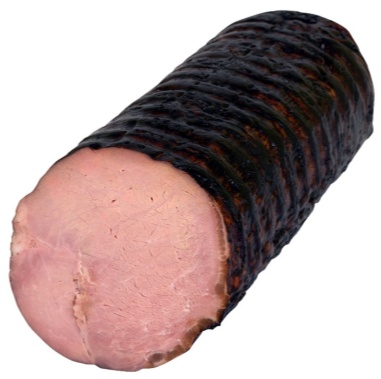
**Speciální masné výrobky**

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 syrová ……………………………………a 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**

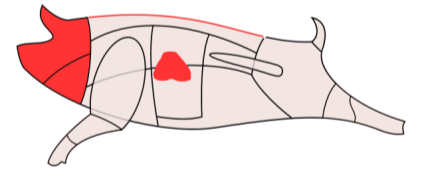
****

****

****

části [prasete](http://cs.wikipedia.org/wiki/Prase), ze kterých

se vyrábí jitrnice - červeně





**výroba Taliánu**



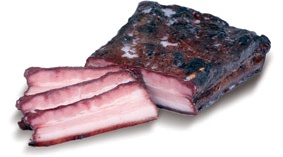
**Pečené masné výrobky**

* **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 pokryvem**
* **moravské uzené maso** - vepřová kýta s tmavým pokryvem

**Ostatní masné výrobky**

* **vinné klobásy** - z čerstvého nepředsoleného 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 **2-4oC - 3 až 5 dnů**
* **uzené maso, polotrvanlivé salámy -** chladírenské teploty do **10oC - 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** - drobivé, 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 Éčka**