



PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

Vyznáte se v hovězím mase?

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

Že z něj chystáte jen svíčkovou a koprovku?

Nabízí mnohem více.

Dobrý 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...

Poznejte kvalitní hovězí maso.

HOVĚZÍ PŘEDNÍ



Krk

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

HOVĚZÍ PLEC



Loupaná plec

Krátké štavnaté maso, vyloženě omáčkové, vhodné na jakoukoli omáčku, dušení na víně, zelenině, na houbách apod. Komu nevadí klihovatina uprostřed, využije i na steaky.



Velká plec

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



Přední steak – podlečí neboli karb

Hlavně na steaky, případně na jakoukoli omáčku.

HOVĚZÍ KÝTA



Falešná neboli židovská svíčková – kulatá plec

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



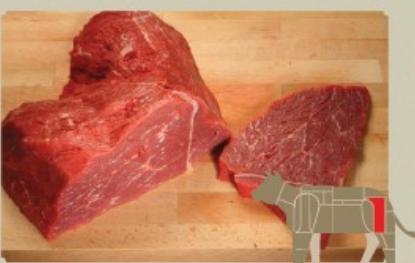
Kližka s karabáčkem

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



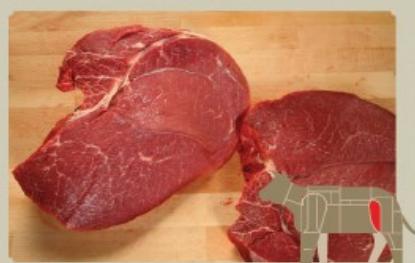
Kližka

Většinou na guláš, komu nevadí klihovaté, používá i na ostatní omáčky, včetně úpravy „na svíčkovou“.



Spodní šál

Nejtvrdší sval z kýty, je třeba pořádně podusit, aby zmíkl, ale jde krásně plátkovat, používá se na rolády nebo roštěno.



Předkýti

Jeden z nejměkkých svalů, ideální na steaky i rolády.



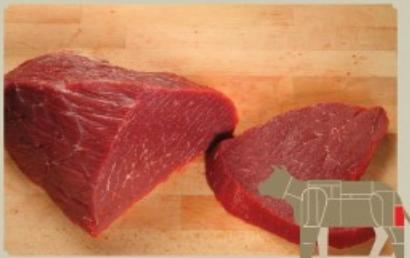
Květová špice neboli maso z kříže

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



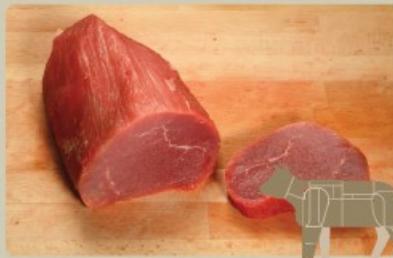
PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

HOVĚZÍ KÝTA



Vrchní šál

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



Falešná svíčková (z kýty)

Je o něco tvrdší než falešná svíčková 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 podlétat, morek se pomalu rozpoutá. U řezníka dostanete spíše na objednávkou, protože se musí řezat pásovou pilou.

HOVĚZÍ HŘBET



Vysoký roštěnec neboli entrecote (roštěná)

Na steaky. 5 min. 1 cm vrstvou tukového krytí, během přípravy pouštěj 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 pánevni. Možno použít i na roládu.



Pravá svíčková

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

ŽEBRO



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



Pukek extra

Hovězí pukek, 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.



Pukek

Na polévky i omáčky.



Žebro na polévku

Na hovězí vývar.

