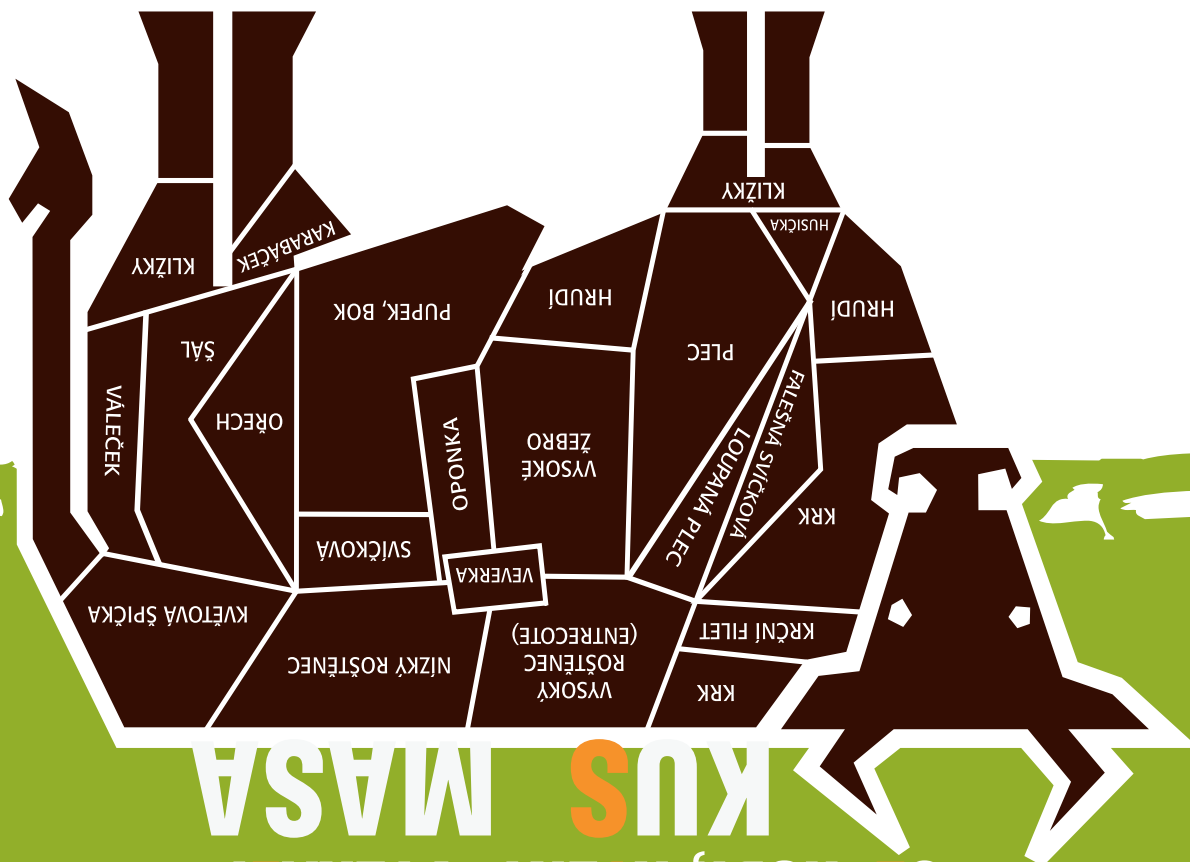


Verze 05/2013



SE HODÍ, KTERÝ VYZRÁL KUS MASA

POKUD VÍTE, NA JAKÝ TYP ÚPRAVY

JE ZABAVNĚ PŘIPRAVIT SI VLASTNÍ OBĚD ČI VEČEŘI

Naše hovězí maso je vyztřalé neboli stařené. Po porážce nejdřív zraje suchým způsobem v půlkách, při stálé teplotě a vlhkosti v chladících boxech po dobu 15–30 dní dle dodavatele. Poté je maso rozbouráno, zavakuováno a dále zraje mokřým způsobem přímo ve vakuu. Během procesu zrání dochází k povolování svaloviny a tím křehnutí masa. Steak či pečeně z vyztřalého masa bude křehčí a šťavnatější než z konvenčního masa. Během zrání se v mase vytváří kyselina mléčná, která způsobuje typický nakyslý odér, který ovšem není na závadu. Vyskytne-li se v balení nazelenalá šťáva (nikoli maso) nejedná se o vadu, ale přirozený průvodní jev vyztřalosti. Vyztřalé maso před použitím jemně omyjte vodou a ihned osušte. Maso bez kosti má od zabalení 20-denní min. trvanlivost, při neporušeném obalu jej ale můžete nechat vyztřát doma v chladničce při teplotě okolo 2 stupňů dle individuálních preferencí. Doporučujeme vyzkoušet cca 50–60 dní počítaných od data porážky vyznačeného na obalu.

RADOST Z DOBRĚ PŘIPRAVENÉHO JÍDLA A DOBROU CHUŤ

VÁM PŘEJE

SKLIZEN[®]

opravdové jídlo

www.sklizeno.cz

KRK Neck, Chuck, přední hovězí maso, je tužší, proroštělé vazivem s vyšším obsahem tuku

typ úpravy: vaření, dušení, pečení, mletí

vhodné pro: burgery, guláš, polévky, k typickým českým omáčkám (rajská, křenová, koprovka, špenát), sekanou, burgery a karbanátky

KRČNÍ FILET Chuck eye steak, přední hovězí maso, vybraná jemná část krku

typ úpravy: steaková u řádně vyzrálého masa (pečení, grilování)

vhodné pro: steaky (nutné marinovat), roastbeef, tatarák

HRUDÍ Brisket, přední hovězí maso z hrudníku s kusem kosti

typ úpravy: pečení, vaření, rožnění, dušení

vhodné pro: pečeně, polévky

VYŠOKÝ ROŠTĚNĚC Entrecote, Rib-eye steak; jemné maso s tukovým „mramorováním“, právě tuk dodává těmto steakům typickou chuť, jsou velmi šťavnaté

typ úpravy: steaková (grilování a pečení)

vhodné pro: steaky, roastbeef, pečeně, minutky

NÍZKÝ ROŠTĚNĚC Short loin (striploin steak), Roštěná; jemné, libové a šťavnaté maso

typ úpravy: steaková (grilování a pečení), dušení

vhodné pro: steaky, roastbeef, pečeně, minutky

VYSOKÉ ŽEBRO Short ribs, přední hovězí maso s kostí, tučnější maso

typ úpravy: vaření, pečení, dušení

vhodné pro: polévky, vývary a pečeně

KARABÁČEK Shank, zadní hovězí maso, vybraná část zadní klišky

typ úpravy: vaření a pečení, konfitování, dušení

vhodné pro: pečeně, guláše

PUPEK Plate, bavette
šlachovité maso z pupku

typ úpravy: dušení, vaření

vhodné pro: guláš, ragů, polévky a burgery

PLEC Chuck, přední hovězí maso

typ úpravy: vaření, dušení, pečení

vhodné pro: pečeně, ragů, guláše a burgery

FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ Tender roast, velmi jemná část plece, tzv. kulatá plec

typ úpravy: pečení, dušení, bez tepelné úpravy

vhodné pro: tatarák, svíčková pečeně (nutno prošpikovat)

VEVERKA Onglet, Hanger steak, řeznická panenka čili svalový úpon bránice, dlouhý plochý a díky svému prokrvení velmi křehký a šťavnatý kus masa s výraznou chutí

typ úpravy: steaková (grilování a pečení), brazírování

vhodné pro: steaky, roastbeef, tatarák

PUPEK FLANK / SKIRT Flank steak / Skirt steak; proroštělé maso z pupku

typ úpravy: steaková (grilování a pečení), vaření

vhodné pro: steaky (u řádně vyzrálého masa)

SVÍČKOVÁ Filet, Tenderloin, libové, velmi jemné maso

typ úpravy: steaková (grilování a pečení) a bez tepelné úpravy

vhodné pro: steaky, tataráky, carpaccio

KLIŽKA, OSSOBUCO

Shank, přední nebo zadní hovězí maso s kolagenem

typ úpravy: vaření, dušení, pečení

vhodné pro: tradiční guláš, pečeně

MORKOVÁ KOST

typ úpravy: vaření, pečení

vhodné pro: silné vývary, bujony, knedlíčky

LOPATKOVÝ PLÁTEK

Underblade steak, ekonomický, ale velmi chutný steak s kolagenem nacházející se pod lopatkou

typ úpravy: steaková (grilování a pečení), dušení

vhodné pro: steaky (u řádně vyzrálého masa)



Rump roast, zadní libové hovězí maso z kýty

typ úpravy: pečení, dušení, vaření

vhodné pro: pečeně, rolády, ptáčci

SPIDER / BALLTIP steakové maso z květové špičky

typ úpravy: steaková (pečení a grilování)

vhodné pro: steaky (u řádně vyzrálého masa)

OHÁŇKA zadní hovězí maso

typ úpravy: vaření, dušení

vhodné pro: vývary, guláš

VÁLEČEK Bottom round steak, zadní hovězí maso z kýty, absolutně libové maso

typ úpravy: steaková (grilování a pečení) a bez tepelné úpravy

vhodné pro: steak (nutno marinovat), tatarák, carpaccio, roastbeef

KVĚTOVÁ ŠPIČKA Sirloin, Rump, zadní hovězí maso z kýty, bez tukového krytí

typ úpravy: pečení, dušení, vaření a grilování (nutno marinovat)

vhodné pro: tafelspitz, roastbeef, rumpsteak a burgery

OŘECH Bottom sirloin, Rumpsteak, zadní libové hovězí maso z kýty

typ úpravy: steaková, pečení, dušení, vaření a bez tep. úpravy

vhodné pro: rumpsteak (nutno marinovat), roastbeef a carpaccio

LÍČKA krátké a velmi chutné maso s kolagenem

typ úpravy: dušení

vhodné pro: líčka na červeném víně

LOUPANÁ PLEC Top blade, šťavnatá část plece získaná vylopnutím lopatky

typ úpravy: pečení, dušení, vaření

vhodné pro: svíčková pečeně, ostatní pečeně, steaky (u řádně vyzrálého masa)

