

M A S O



jedna z nejdůležitějších surovin gastronomie

tradiční i moderní receptury

Maso v profesionální kuchyni:

rozdělení, zpracování a kulinární využití

Maso patří k nejdůležitějším surovinám ve světové gastronomii. Pro profesionálního kuchaře představuje nejen základ řady tradičních i moderních receptur, ale i surovinu, jejíž správné zpracování vyžaduje hluboké znalosti, technickou preciznost a respekt k surovině i zákazníkovi.

Rozdělení masa

V profesionální kuchyni rozdělujeme maso dle několika hledisek:

Podle druhu zvířete

- **Hovězí maso** (kráva, býk, tele)
- **Vepřové maso** (prase domácí)
- **Drůbež** (kuře, krůta, kachna, husa)
- **Jehněčí a skopové** (ovce, jehňata)
- **Zvěřina** (srnčí, jelení, kančí, bažant, zajíc)
- **Telecí maso** (maso mladých telat do cca 8 měsíců)

Podle části těla (příklad: hovězí maso)

Přední část

- **plec, krk, hrudí** (tužší maso, vhodné pro dušení a vaření)

Zadní část

- **kýta, nízký roštěnec, svíčková** (jemnější maso, vhodné pro pečení a minutky)

Podle věku zvířete

Mladé maso

- jemnější, kratší příprava (např. telecí, kuřecí)

Starší maso

- výraznější chuť, vyžaduje delší úpravu (např. hovězí kližka)



Zpracování masa v kuchyni

Bourání a rozdělení masa

Rozbourání masa na jednotlivé části (tzv. výsekové části) je základem profesionální přípravy. Každá část má specifické vlastnosti – např. vepřová panenka je jemná a vhodná pro rychlou tepelnou úpravu, zatímco vepřový bůček je tučný a ideální pro dlouhé pomalé pečení nebo konfitování.

Zrání masa

Zrání výrazně ovlivňuje chuť, strukturu i křehkost masa.

Suché zrání (dry-aging)

- Maso zraje ve speciálně kontrolovaných podmínkách s nízkou vlhkostí a prouděním vzduchu po dobu 14 až 60 dní. Výsledkem je intenzivní chuť a mimořádná křehkost.

Mokrý zrání (wet-aging)

- Maso je uzavřeno ve vakuu a zraje ve vlastních šťávách. Tento proces je kratší a ekonomičtější.

Marinování a naložení

Marinování zajišťuje ochucení a změkčení masa. V profesionální kuchyni se používají marinády kyselé (ocet, víno, citrus), olejové, bylinkové nebo fermentované. Důležitá je správná doba marinace a teplota.





Tepelné úpravy masa

Správná volba tepelné úpravy rozhoduje o výsledném chuťovém zážitku. Každý druh masa i výseková část vyžaduje jiný přístup.

Nejčastější technologie:

Vaření

- Vhodné pro přední části (kliška, hrudí), používá se i na vývary a polévky.

Dušení

- Kombinace restování a pomalého vaření v tekutině, je ideální pro tužší masa s větším podílem kolagenu.

Pečení

- Využívá se pro celky i plátky masa (např. vepřová pečeně, kachna nebo hovězí roastbeef).

Grilování a opékání

- Rychlé úpravy při vysoké teplotě, je vhodné pro steaky, kotlety, burgery.

Smažení

- v oleji či tuku, oblíbené pro přípravu řízků a minutek

Sous-vide

- Moderní technika pomalého vaření ve vakuu při nízké teplotě, výsledkem je šťavnaté a dokonale křehké maso.

Konfitování

- dlouhé pomalé tažení masa v tuku (např. kachní stehno)

Kulinární využití masa podle druhu

Vepřové maso

- Svíčková – steaky, tatarák, rychlá úprava
- Roštěná – pečení, grilování, dušení
- Kliška – guláše, vývary, ragú
- Krk, hrudí – vaření, polévky

Vepřové maso

- Panenka – grilování, smažení, minutky
- Kotlety a krkovice – pečení, grilování, smažení
- Plecko a kýta – pečeně, dušení
- Bůček – pomalé pečení, konfitování

Drůbeží maso

- Kuře – univerzální použití
- Kachna, husa – tradiční pečeně, konfit
- Krůta – dietní kuchyně

Jehněčí

- Kotletky, hřbet – grilování, pečení
- Kýta – pečení, dušení, ragú

Zvěřina

- Srnčí hřbet, jelení kýta – pečení, steaky
- Kančí plec – omáčky, ragú, guláše

Hygiena a bezpečnost při práci s masem

Profesionální kuchyně musí dodržovat přísná pravidla:

- Chlazení syrového masa při 0–4 °C, zmrazené při -18 °C.
- Oddělené pracovní plochy a náčiní pro syrové a hotové pokrmy.
- Vnitřní teplota masa při tepelné úpravě je klíčová pro bezpečnou konzumaci:
- o Drůbež: min. 74 °C
- o Hovězí steak medium rare: cca 63 °C
- o Mleté maso: min. 70 °C



Znalost masa



Znalost jednotlivých druhů masa, jejich částí, způsobů zpracování a tepelné úpravy je základní kompetencí každého profesionálního kuchaře. Kvalitní maso si zaslouží správný přístup – od bourání, přes marinování a zrání až po precizní tepelnou úpravu.