

Grilování - 1.díl:Výběr masa

Vloženo: 13.07.2015 Admin Senzarecepty.cz

Přinášíme Vám seriál o správném grilování, který bude rozdělen do několika dílů.

Budeme se Vám snažit pomoci s jeho výběrem, úpravou před grilováním a následným grilováním

V tomto prvním díle se budeme věnovat masu a jeho správnému výběru.

Výběr masa patří k tomu nejdůležitějšímu u grilování. Stačí vybrat špatný druh masa ke grilování a celý výsledek bude k ničemu.



Maso je nejlepší kupovat čerstvé v řeznictví, kde můžeme vidět jeho barvu a oproti masu zabalenému ve vaničkách si k masu můžete k přivonět.

Maso by mělo mít od pohledu svěží barvu, nemělo by být oschlé na povrchu a nemělo by zapáchat.

Setkáte li se s takovým masem, tak jej nedoporučujeme kupovat ani s výraznou slevou. Můžete tím velmi riskovat své zdraví.

U hovězího masa vybírejte kousky, které jsou uzralé. Uzářlost hovězího masa znamená, že maso odpočívalo x týdnů po porážce a díky proteolityckým enzymům došlo k rozštěpení bílkovinných svalových struktur - rozložil se kolagen. Uzářlé maso je křehčí a jemnější než neuzřelé maso.

Zralé maso poznáte na omak tak, že pokud jej stlačíte prstem, tak maso nepruží a otlak na maso se velmi pomalu z masa vytrácí.



Rozeznáváme 2 druhy zrání:

Mokrý zráný - maso se po porážce rozdělí na jednotlivé druhy mas a zavakuje se do sáčků a nechá se takto vyzrát v chladících boxech.

Mokrý zráný je nejpoužívanějším typem zrání. Zhruba 95 % mas se nechává takto vyzrát. Zbýlých 5% připadá na suché zráný.

Suché zráný - maso zraje vyvěšené na háčích v chladících boxech o určité teplotě a při proudění čerstvého vzduchu. Při tomto zrání dochází ke značné ztrátě hmotnosti způsobené vysušením masa. Maso na povrchu okorává. Toto okoralé maso před zabalením a expedicí k zákazníkům se musí ořezat. Takto uzřelé maso je dražší než maso uzřelé mokřým zráním, kde nedochází k hmotnostním ztrátám

Po nákupu se snažte maso, co nejdříve upravit. Buď jej vložte do ledničky, případně do mrazničky, když jej chcete konzumovat až po delší době.

Zralé maso se nemusíte bát nechat zamrazit. Neobsahuje tolik vody jako nezralé maso a neztrácí tak na kvalitě jeho zamražením.

V dalším díle se budeme věnovat druhům mas vhodným ke grilování.

WWW.SENZARECEPTY.CZ