

Grilování - 2.díl: Druhy mas

Vloženo: 15.07.2015 Admin Senzarecepty.cz

Je zde další díl seriálu o grilování. Tentokrát je věnovaný nejčastějším druhům mas používaným ke grilování

Mezi nejjednodušší masa ke grilování pro začátečníky patří kuřecí a vepřové maso.



U **kuřecího masa** můžete grilovat kuřecí prsa a to buď s kůží nebo bez. Kuřecí prso můžeme nechat vcelku. V tomto případě vzhledem k tomu, že je maso vyšší musíme grilovat déle, aby se maso řádně propeklo.

Nezapomeňte na to, že u špatně propečeného kuřecího masa hrozí dvojnásobné riziko onemocnění než je tomu u ostatních mas. Hrozí zde střevní onemocnění například salmonelou a mikrobem Campylobakter.

Proto je lepší kuřecí prso překrájet na nižší plátky, které se rychleji propečou.

Vnitřní teplota dobře propečeného kuřecího masa by měla dosahovat 80°C.

Z kuřecího masa můžeme grilovat i kuřecí křídélka nebo stehna.

Stehna patří mezi nejšťavnatější kousky kuřete. Zde se ale maso u kosti hůře propéká. Kost můžeme odstranit a stehno ogrilovat bez ní nebo kost ponechat a maso pečlivěji ogrilovat. U propečeného stehna by mělo jít maso dobře oddělit od kosti.



Další z oblíbených mas ke grilování je **vepřové maso**.

Zde se nejvíce hodí krkovice, kotleta, panenka nebo umleté maso.

Krkovice patří mezi tučná masa, která ale díky tuku si zachovávají velkou šťavnatost a chuť.

Krkovici je nejlepší krájet na plátky o tloušťce 1,5 - 2 cm. Maso bude krásně šťavnaté.

Panenku má velmi jemné a měkké maso a nepotřebuje dlouhou dobu na přípravu. Největší šťavnatost si zachová, pokud je uvnitř ještě růžová.

Vepřová kotleta patří mezi libová masa, která oproti ostatním druhům vepřového masa není tak šťavnatá a po grilování je sušší.



Pomyslný top mezi masy je **hovězí maso**. Toto maso bychom doporučovali grilovat, když máte s grilováním už nějaké předchozí zkušenosti. Není nic horšího než, když uzrálý kousek hovězího masa necháte na grilu propéct skrz na skrz a maso tím zničíte.

U hovězího masa si můžete dle libosti a chuti zvolit stupeň propečení. Od krvaného až k propečenému masu.

Hovězí maso doporučujeme propékat na střední propečení(označováno jako medium). Maso má na povrchu krásnou kůrku a uvnitř je krásně růžové a šťavnaté.

Z hovězího masa se nejvíce ke grilování hodí hovězí pupek, svíčková, nízký a vysoký roštěnec, kýta (ořech, zadní, spodní šál), plec

Mimo výše uvedených mas je ke grilování vhodné i jehněčí maso, ale i ryby(sladkovodní, mořské) a mořské plody nebo například zelenina a ovoce(například ananas)

V dalším díle se budeme věnovat přípravě masa před grilováním.

WWW.SENZARECEPTY.CZ