Meso, meso divljači, ribe i plodovi mora

Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent

1

Meso

Vrednost mesa kao namirnica je određena sadržajem i sastavom proteina i masti.

2

Kvalitet mesa

1. kvalitet počinje u štali
2. nastavlja tokom transporta
3. omamljivanja, klanja,
4. rigor mortisa
5. hlađenja, zrenja mesa i
6. načina toplotne obrade

3

Kvalitet zavisi od:

- konformaciji trupa,
- prekrivenosti masnog tkiva,
- boji mišićnog i masnog tkiva i
- strukturi i konzistenciji mesa.

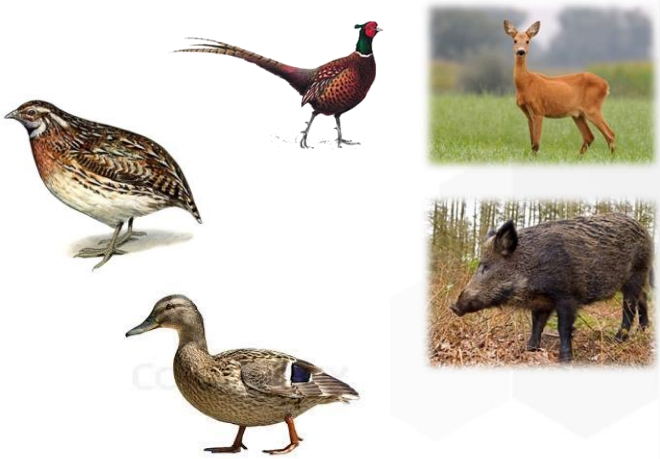
4

Meso

dobija se klanjem stoke u koju spadaju: goveda (uključujući i bivole), svinje, ovce, koze, kopitari (konji, magarci, mazge i mule) i kunići, zatim domaće peradi u koje se ubrajaju: kokoške, ćurke, guske, plovke, morke i pitomi golubovi,

5

meso se dobija odstrelom i klanjem divljih životinja: zečeva, divljih svinja, divokoza, jelena, srne,...



6

definicija meso na tržištu ili u preradi:
„pod pojmom meso podrazumevaju se mišići (ili mišićno tkivo), s kožom ili bez nje, zavisno od vrste stoke, peradi ili divljači, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim žilama, limfnim čvorovima i živcima u prirodnoj vezi“.

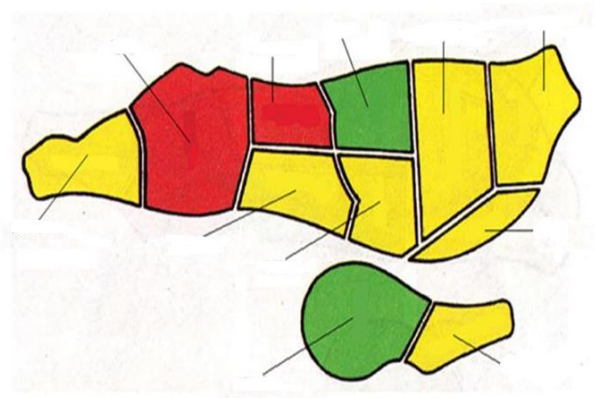
7

Kategorizacija mesa i riba

- Pravilnik o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači. Sl. list SFRJ, br. 34/74, 26/75, 13/78 - dr. pravilnik, 1/81 - dr. pravilnik i 2/85 - dr. Pravilnik,
- Pravilnik o kvalitetu mesa pernate živine. Sl. list SFRJ, br. 1/81 i 51/88,
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa. Sl. List SCG, br. 33/2004,
- Pravilnik o kvaliteti riba, rakova, školjki, morskih ježeva, žaba, kornjača, puževa i njihovih proizvoda. Sl. list SFRJ, br. 65/79.

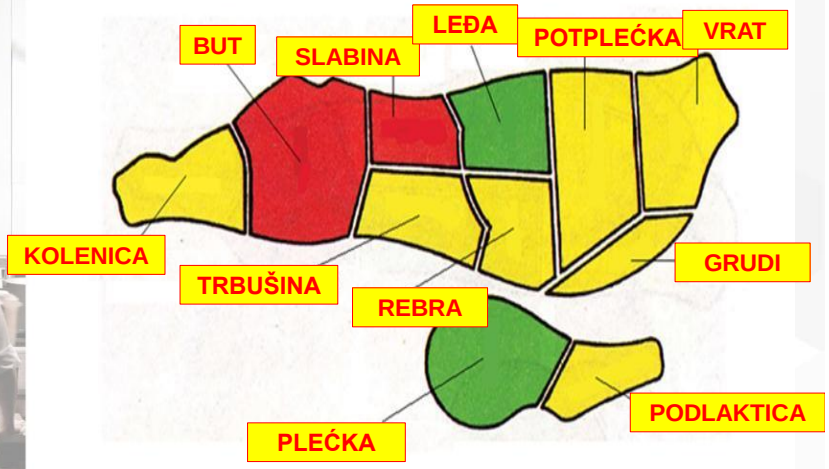
8

Kategorizacija goveđeg i junjećeg mesa



9

Kategorizacija goveđeg i junjećeg mesa



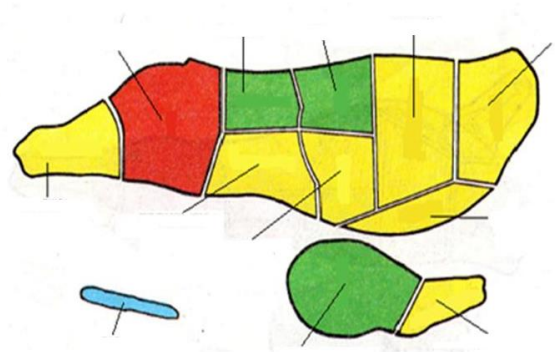
10

Kategorizacija goveđeg i junjećeg mesa

- I Kategorija: but, slabina;
- II Kategorija: leđa, plećka;
- III Kategorija: vrat, potplećka, grudi, rebro, trbušina, kolenica i podkolenica
- Gastronomski najpoželjniji delovi goveđeg i junećeg mesa su:
  - **file –** mišić ispod slabinskog dela kičme,
  - **ramstek –** deo leđnog mišića, zadnje četvrti,
  - **rozbratna –** roštiljača ili visoka leđa, je komad koji se dobije isecanjem leđa sa prednje četvrti,
  - **but –** predstavlja veći deo zadnje četvrti

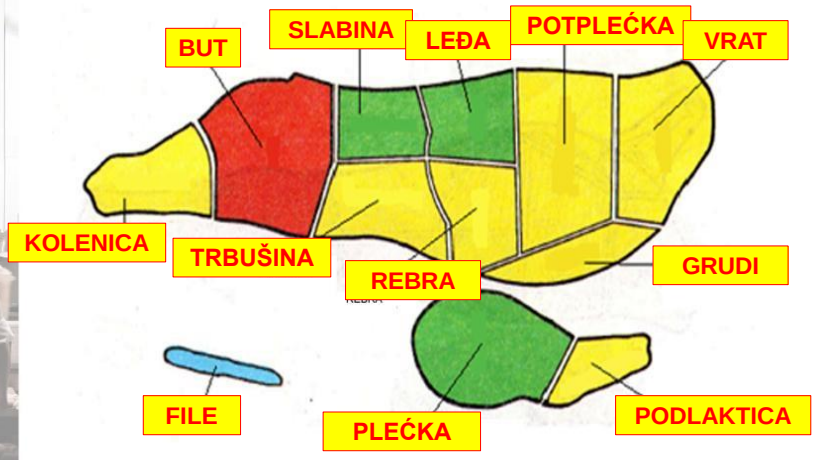
11

Kategorizacija telećeg mesa



12

Kategorizacija telećeg mesa



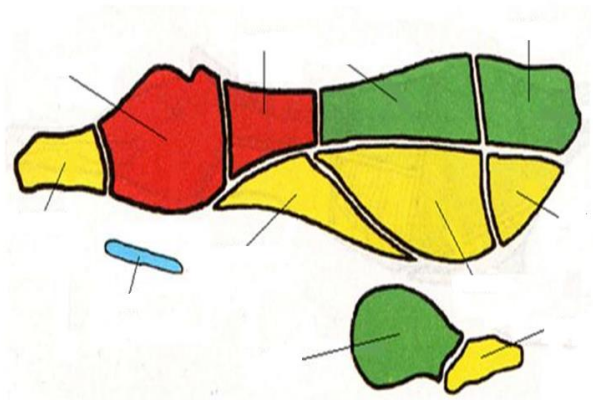
13

Kategorizacija telećeg mesa

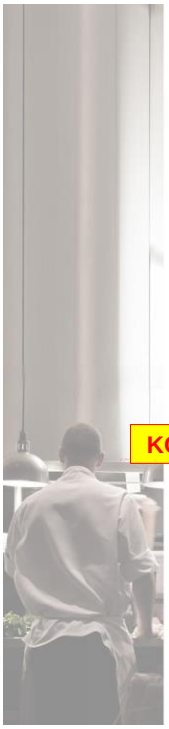
- **I Kategorija:** but;
- **II Kategorija:** slabina sa podslabinom, bubregom i bubrežnim lojem, leđa i plećka bez podlaktice;
- **III Kategorija:** vrat, potplećka, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podkolenica .
- Gastronomski najpoželjniji delovi telećeg mesa su:
  - **but –** frikando, šol, velika i mala ruža i kolenica,
  - plećka,
  - **vrat –** donji deo vrata i vratni đerdan,
  - **bubrežnjak –** kotleti ili dupli kotleti, file odvojen od kostiju,
  - **teleća leđa – kotleti.**

14

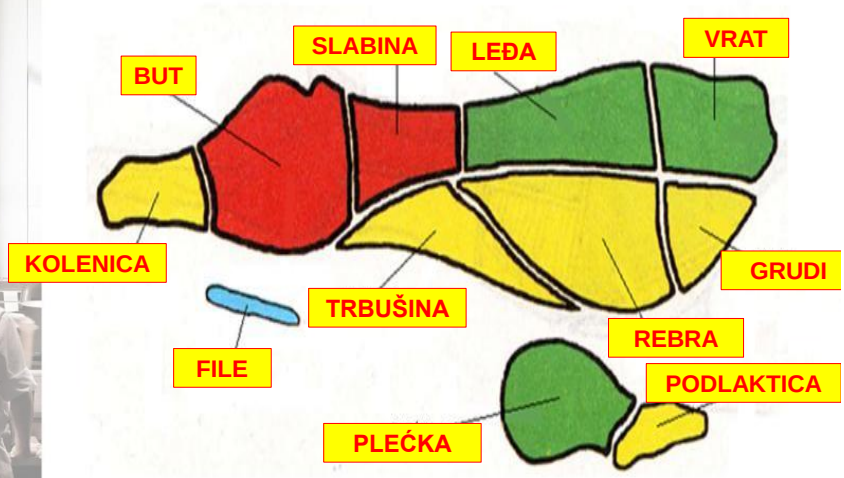
Kategorizacija svinjskog mesa



15



Kategorizacija svinjskog mesa



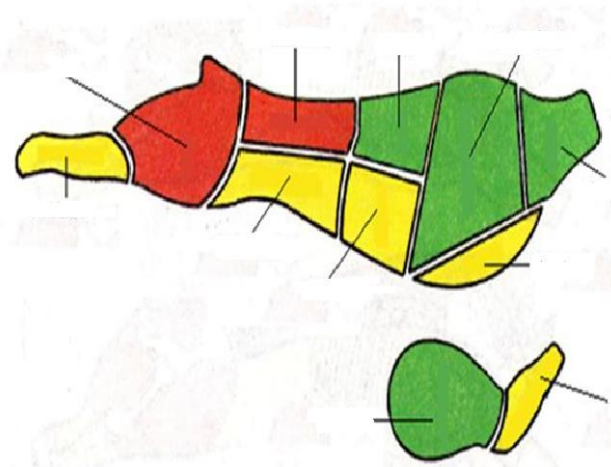
16

Kategorizacija svinjskog mesa

- **I Kategorija:** but, slabina sa fileom;
- **II Kategorija:** leđa, plećka, vrat i slabina bez filea;
- **III Kategorija:** grudi, rebra, trbušina, kolenica i podkolenica.
- Svinjsko meso se može, s obzirom na gastronomsku upotrebu, podeliti po kvalitetu na tri grupe:
  - **Prva grupa** svinjskog mesa obuhvata obe delove: beli kare-slabina, but i file.
  - **Druga grupa** svinjskog mesa sačinjava: srednji kare - krmenadla, vajsbratna, grudi i plećka.
  - **Treća grupa** svinjskog mesa obuhvata: glava, vrat i unutrašnje organe.

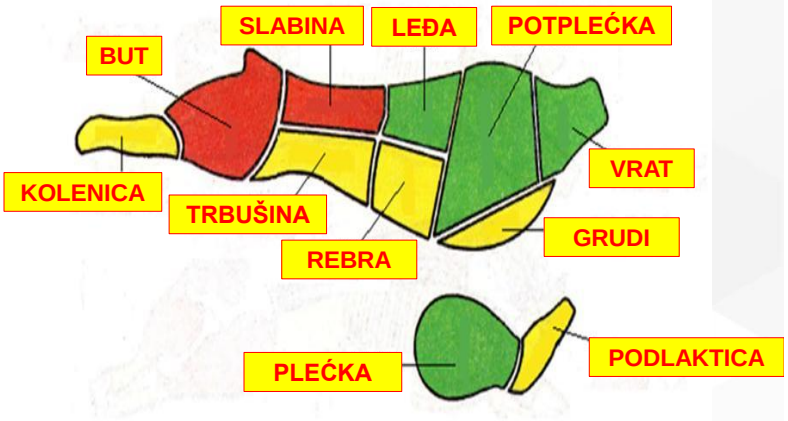
17

Kategorizacija ovčijeg mesa



18

Kategorizacija ovčijeg mesa



19

Kategorizacija ovčijeg mesa

- **I Kategorija:** but, slabina sa podlakticom, bubregom i bubrežnim lojem;
- **II Kategorija:** vrat, leđa, plećka i podplećka;
- **III Kategorija:** grudi, rebra, trbušina, kolenica i podkolenica .
- Gastronomski najpoželjniji delovi jagnjećeg mesa su:
  - **but –** u komadu,
  - **leđa –** u komadu ili delovima kotlet (čop),
  - **file –** odvajanjem od leđa,
  - **plećka i potplećka –** u komadu.

20

Meso divljači

Pod mesom divljači podrazumevamo meso divljači odstreljene u lovu i meso dobijeno klanjem divljači.

Pernata divljač

Dlakava divljač

21

Pernata divljač

Tetreb

Fazan

Jarebica

Prepelica

Šljuka

Divlja patka

Divlja guska

Dlakava divljač

Srna

Jelen

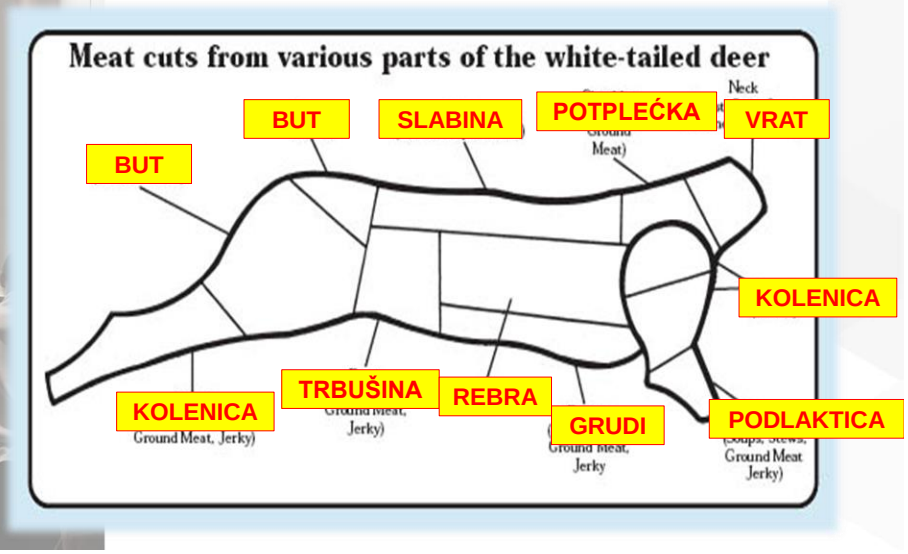
Divlja svinja

Medved

Zec

22

Delovi mesa jelena



23

SKIDANJE KOŽE KOD JELENA

1. korak – prevljenje zareza iza zadnjih tetiva kroz koje će se provući kuke i okačiti divljač da visi uspravno sa glavom na dole.

2. korak – pravljenje zareza na butinama, odakle se počinje sa svlačenjem kože.

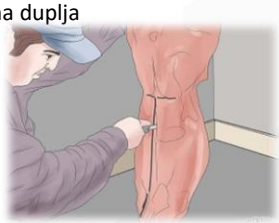
24

3. korak – svlačenje kože uz pomoć alatki za lakše odvajanja od vezivnog tkiva

4. korak – skidanje kože glave (i odsecanje glave)

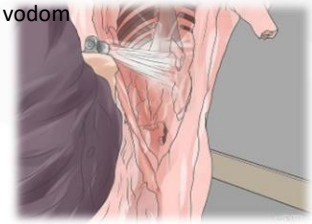
25

5. korak – koža je smaknuta, otvara se trbušna duplja



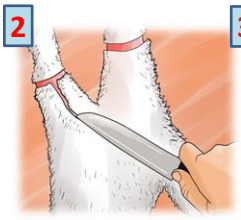
6. korak – vađenje iznutrice

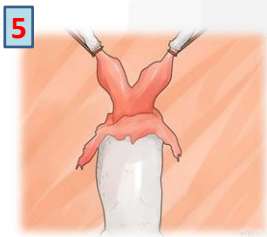
7. korak – ispiranje trbušne duplje hladnom vodom



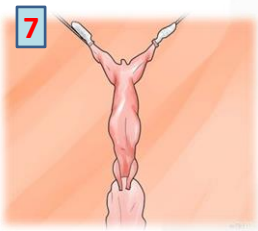
26

SKIDANJE KOŽE KOD ZECA





27



28

Toplotna Obrada Goveđeg Mesa

29

Najupotrebljiviji delovi goveđeg mesa

Slika. Francuska obrada goveđeg mesa

1. Vrat; 2. Potplećka; 3. Plećka; 4. Škotski file; 5. Rolovan grudi; 6. Meso za gulaš; 7. Rebra; 8. Rebra (Kotleti);	9. Kolenica; 10. Kolenica sa mesom (“Osso Bucco”); 11. Leđa – Rozbratna; 12. Trbušni odrezak; 13. Trbušina; 14. Ramstek; 15. Rolovani biftek;	16. Biftek; 17. Rolovani bubrežnjak; 18. Kapak (gornji deo buta); 19. Šol; 20. Rolovani but; 21. Dužni – sponji butni mišić.

30

Prepoznatljiva jela od goveđeg mesa

	Vrsta mesa	Način pripreme
But	Kopak – gornji deo buta	Kuvanje i dinstanje u komadu ili sečeno za gulaš;
	Plećka	Kuvanje i dinstanje u komadu;
	Podlaktica	Kuvanje i dinstanje u komadu. U Americi se koristi za ražnjiće poznat kao „Kabob“

31

Prepoznatljiva jela od goveđeg mesa

	Vrsta mesa	Način pripreme
But	Šol	Pečenje, kuvanje i prženje na plitkoj masnoći kao što su rolada „Braciola“ (Italijansko jelo; tanko sečena govedina pržena na plitkoj maslinovom ulju, a služi se sa salatom i kuvanim krompirom); „London broil“ (Londonski stek sa specijalnom marinadom od Estragona);
	Dužni – spoljni butni mišić	Najpopularniji za dinstanje. Tradicionalno Nemačko jelo „Sauerbraten“;
	Kolenica sa mesom	Najpopularniji za dinstanje- „Osso Bucco“;

32

Sauerbraten

Osso Buco

33

Vrsta mesa		Način pripreme
Prednja rebra sa trbušinom i bubrežnjakom	Stekovi sa kostima	Pečeno i grilovano. Najpopularnije kao stek sa rebrima - „Cowboy steak“;
	Stekovi bez kostiju	Pečeno, sotirano i grilovano. Najpopularnije kao „Rib eye roast“i„Delmonico steaks“.
	Trbušina i bubržnjak	Najpopularnije za kuvanje, rolovanje ili dinstana rebra sa trbušinom.
Vrat sa potplećkom	Vrat sa potplećkom	Pečeno, grilovano, kuvano ili bareno u komadu; rolovano ili sečeno za gulaš, paprikaš i perkelt.

34

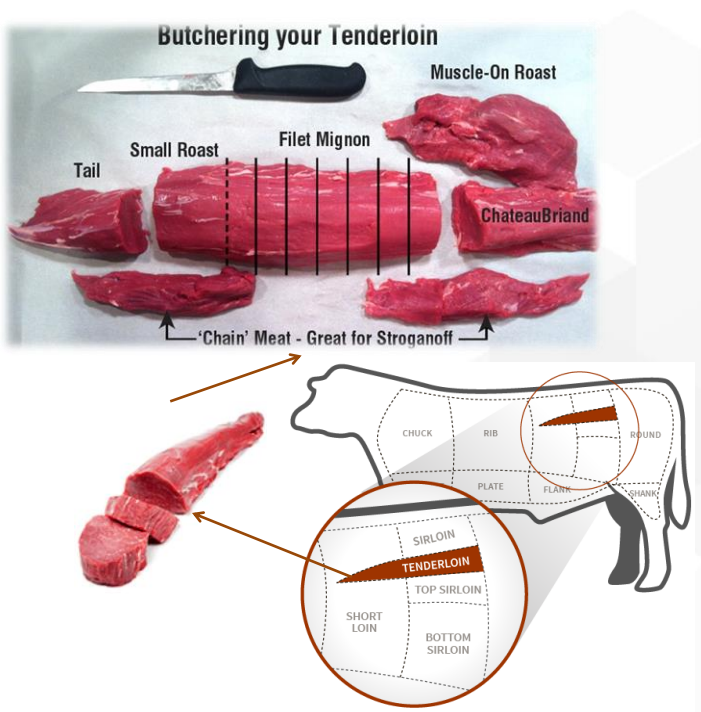
Goveđe meso – vrat za gulaš

35

Vrsta mesa		Način pripreme
Leđa	Rozbratna	Pečenje, grilovano i dinstano. Najpopularnije za pripremu stekova;
	Ramstek	Pečenje, grilovano i dinstano.Najpopularnije za pripremu stekova („New York strip steak“; „T-bonesteak“);
	Biftek	Pečenje, grilovano i dinstano. Najpopularnije za pripremu medaljona, turneda, file minjon i šatobrijan;

36

37


Butchering your Tenderloin
Muscle-On Roast
Filet Mignon
Small Roast
Tail
ChateauBriand
'Chain' Meat - Great for Stroganoff
CHUCK
RIB
ROUND
PLATE
FLANK
SHANK
SIRLOIN
TENDERLOIN
TOP SIRLOIN
SHORT LOIN
BOTTOM SIRLOIN

38

Preporuka za primenu goveđeg ili junećeg file

- šatobrijan, biftek, turnedo, file minjon,
- rozbratne i ramsteka (na zapadu ih zovi stek).
- debljina stekova varira od 1 do 6 cm,
- gotovosti stekova:
  - *jako krvav (oko 460C),*
  - *krvav – srednje pečen (oko 540C),*
  - *polupečen (srednje krvav, oko 600C) i*
  - *sasvim pečen odrezak (preko 77-800C).*

39

Preporuka temperature za suvu toplotnu obradu goveđeg i junećeg mesa

RARE - 125° F
Cool red center

MEDIUM RARE - 135° F
Warm red center

MEDIUM - 145° F
Warm pink center

MEDIUM WELL - 150° F
Slightly pink center

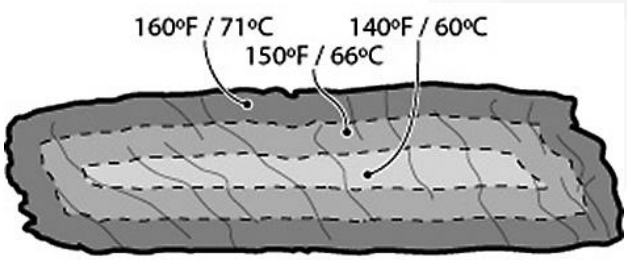
WELL - 160° F
Little or no pink

Source: NCBA

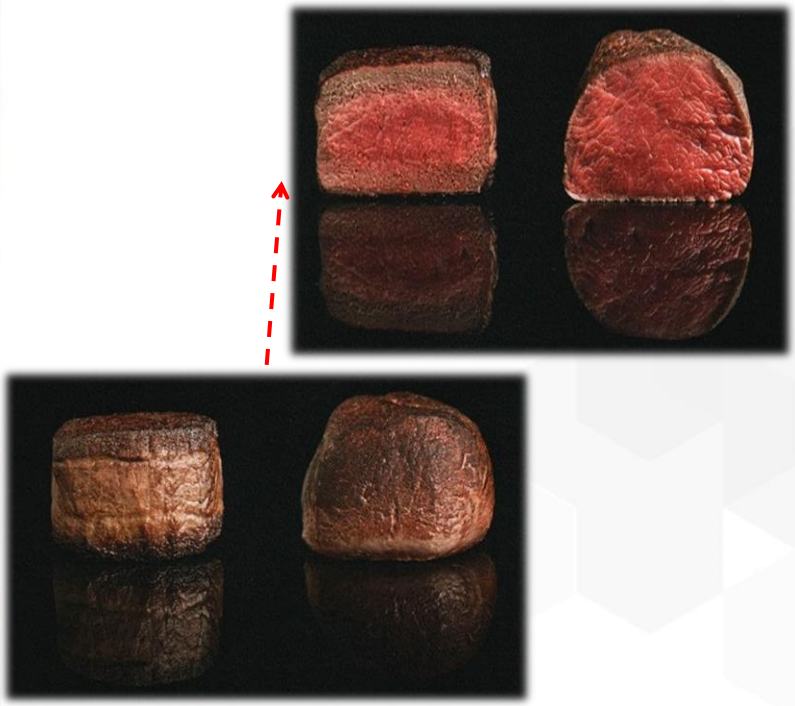
40

Preporuka temperature za suvu toplotnu obradu goveđeg i junećeg mesa

Preporuka temperature za suvu toplotnu obradu goveđeg i junećeg mesa (biftek, rozbratna i ramstek) u pećnici

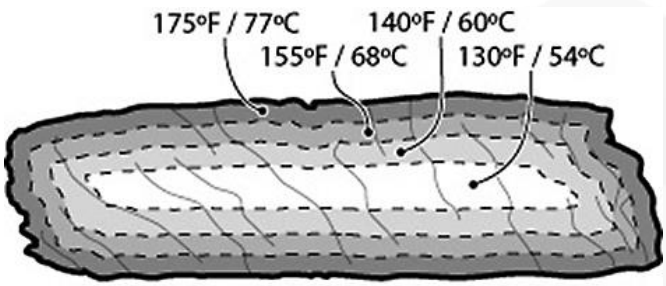


41



42

Preporuka temperature za suvu toplotnu obradu goveđeg i junećeg mesa (biftek, rozbratna i ramstek) na roštilju

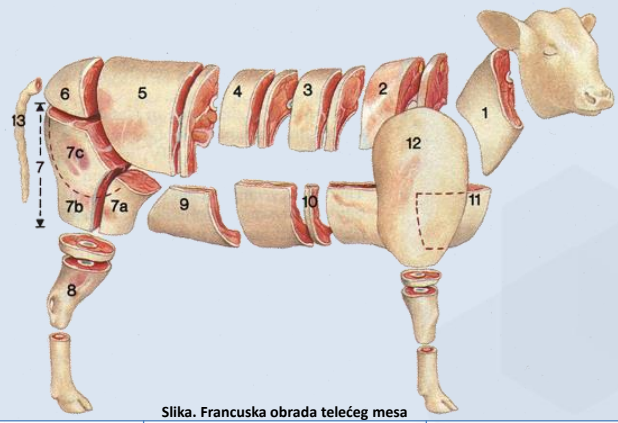


43

Toplotna Obrada Telećeg Mesa

44

Najupotrebljiviji delovi telećeg mesa



Slika. Francuska obrada telećeg mesa

1. Vrat; 2. Gornji deo vrata; 3. Rebra – Kotleti; 4. Rebra; 5. Slabina sa podslbinom;	6. But – gornji deo; 7. But; a) podlaktica; b) spoljni deo; v) kapak; 8. Kolenica (“Osso Bucco”)	9. Bubrežnjak; 10. Trbušina; 11. Grudi; 12. Plećka; 13. Rep.

45

Prepoznatljiva jela od telećeg mesa

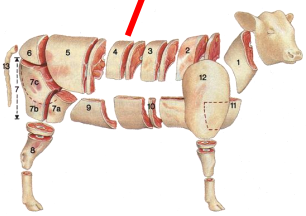
Vrsta mesa		Način pripremanja
But sa kolenicom	But	Svi delovi buta mogi se koristiti za kuvanje, pečenje ili sotiranje u komadu, šnicli, ražnjići i kotleti;
	Kolenica	Najpopularnije za dinstano jelo - „Osso Bucco“;
Trbušina, grudi i bubrežnjak		Kuvanje i pečenje u komadu ili kao proizvod – slanina;
Plećka		Kuvanje ili pečenje u komadu;

46

Prepoznatljiva jela od telećeg mesa		
Vrsta mesa		**Način pripremanja**
Vrat i gornji deo	**Vrat**	Kuvanje i dinstanje u komadu;
	Gornji deo vrata	Kuvanje, pečenje i dinstanje u komadu;
Leđa	**Slabina sa podslabinom**	Pečenje i sotiranje sa rebrima u komadu, medaljoni, noazeti bez kostiju (filet sečen na krugove debljine 1,5 do 2 sm), celom komadu, ražnjice i pripremu šnicli na„Escalope style“;
	Prednji deo rebra	Slična primena kao zadnji deo leđa, ali ima komercijalniju primenu;

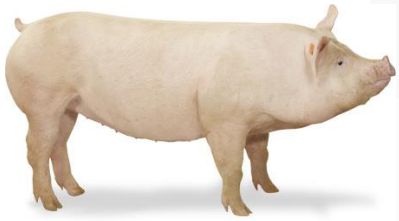
47

Escalope style
Vienna schnitzel
Bečka šnicla



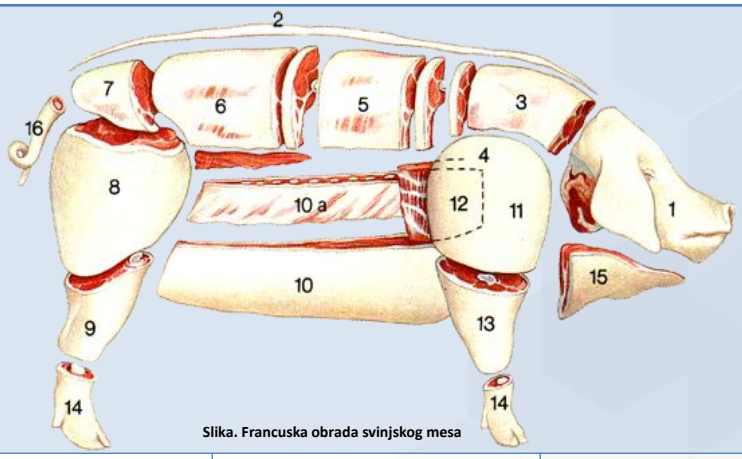
48

Toplotna Obrada Svinjskog Mesa



49

Najupotrebljiviji delovi svinjskog mesa



Slika. Francuska obrada svinjskog mesa

1. Glava;	7. Gornji deo buta;	11. Plećka;
2. Leđa;	8. But (velika i mala ruža, šol i frikando);	12. Iznutrice;
3. Vrat;	9. Potkolenica;	13. Poplećka;
4. Plećka;	10. Bubrežnjak;	14. Papci;
5. Slabina bez filea;		15. Obrazina;
6. Slabina sa fileom;		16. Rep.

50

Prepoznatljiva jela od svinjskog mesa		
Vrsta mesa		**Način pripreme**
Ceo trup – prasad		U komadu na ražnju;
But	**U komadu (sa i bez kostiju)**	Kuvani, pečeni, dimljeni i usoljeni but u celom komadu;
	Po delovima	Velika i mala ruža za kotlete i šnicle;
	Papci	Kuvanje, usoljavanje i dimljenje;
	Potkolenica	Dinstanje, kuvanje, usoljavanje i dimljenje;
Slabina	**Slabina bez filea**	Pečenje, grilovanje i sotiranje kao šnicle i kotleti;
	File	Sotiranje i pečenje kao medaljoni;

51

Svinjska bajadera

52

Prepoznatljiva jela od svinjskog mesa		
Vrsta mesa		**Način pripreme**
Bubrežnjak sa rebrima	**Bubrežnjak**	Gotov suvomesnati proizvod - slanina (dimnjena ili barena);
	Rebra	U komadu rebra za sušenje ili sveža za kuvanje i pečenje. Bajbi rebra ili polovina rebra se priprema na popularan način „BBQ Spare ribs“.
Vrat		Sotiranje, pečenje ili za gulaš. U proizvodnji usitenjenog mesa i za nadev u proizvodnji suvomesnatih proizvoda (kobasica, itd.);
Plećka sa potplećkom	**Plećka**	Pečena i usoljena u komadu. Kao gotov suvomesnati proizvod se pojavljuje- „Picnic ham“ и „Tasso ham“.
	Podplećka	Kuvana, dinstana, usoljena i dimljena potplećka.

53

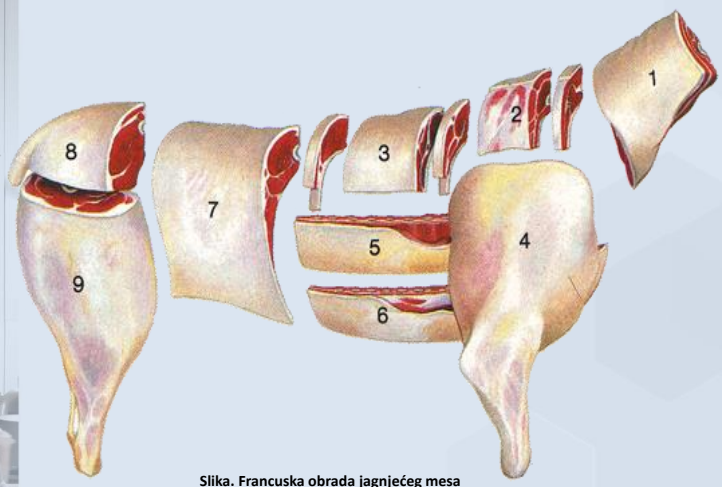
BBQ Spare ribs

54

Toplotna Obrada Jagnjećeg Mesa

55

Najupotrebljiviji delovi jagnjećeg mesa



Slika. Francuska obrada jagnjećeg mesa

1. Vrat;	4. Plećka;	7. Rozbratna;
2. Kotleti;	5. Rebra;	8. Gorni deo buta;
3. Kotleti;	6. Grudni koš sa rebrima;	9. But (šol, kapak, prednji deo buta).

56

Najupotrebljiviji delovi jagnjećeg mesa

Vrsta mesa		Način pripreme
Slabina sa poslabinom (File)	Slabina	Pečenje i sotiranje sa rebrima u komadu, medaljoni, noazeti (file sečen na krugove debljine od 1,5 do 2 sm) ili u celom komadu;
	Podslabina	Pečenje, sotiranje i kuvanje kao medaljoni, komadi, ražnjići i preprema šnicli na način „Escalope style“;
But		Svi delovi buta mogu se koristiti za kuvanje, pečenje ili sotiranje u komadu, šnicle, raznjići i kotleti;

57

Najupotrebljiviji delovi jagnjećeg mesa

Vrsta mesa	Način pripreme
Ceo trup	Priprema na ražnju;
Vrat	Kuvanje i pečenje u celom komadu;
Kotleti - rebra	Najveću primenu u gastronomiji kao pečeni jagnjeći kotleti;
Rebra sa grudni košem	Kuvanje i pečenje u komadu ili kao proizvod - slanina;

58

Jagnjeći kotlet
Lamb chop

59

Živina i meso pernate divljači

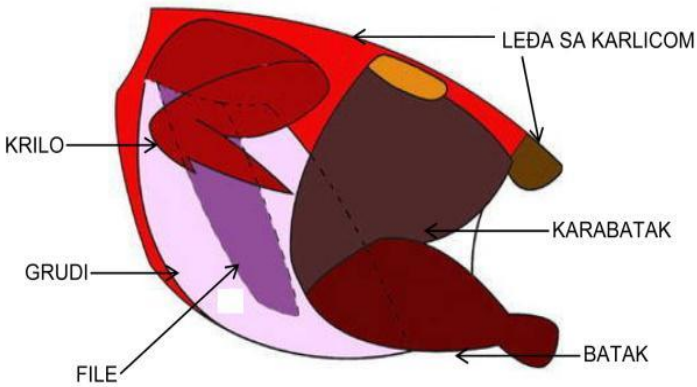
Pod mesom zaklane peradi, podrazumeva se muskulatura (sa kožom), sa pripadajućim mesnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicom, krvnim i limfnim čvorovima koji su u prirodnoj vezi. Meso peradi treba da potiče od dobro uhranjenih životinja. Sloj potkožnog masnog tkiva treba da bude ravnomerno raspoređen po leđima, batacima i trtici, a mišići dobro razvijeni.

60

Pileće meso stavlja se u promet kao piletina. Pod piletinom se podrazumeva meso dobijeno klanjem pilića starosti do 120 dana. Kokošije meso stavlja se u promet kao meso mladih kokoši i kao meso kokoši. Pod mesom mladih kokoši, podrazumeva se meso dobijeno klanjem kokoši oba pola, starosti od 6 do 20 meseci. Pod mesom kokoši, podrazumeva se meso dobijeno klanjem kokoši oba pola starijih od 20 meseci *(Pravilnik o kvalitetu mesa pernate živine. Sl. list SFRJ, br. 1/81 i 51/88).*

61

Piletina resečena na osnovne delove



62

Druga živina u prometu

- Meso ćurki stavlja se u promet kao:
  - meso tovljenih mladih ćurki,
  - meso mladih ćurki i
  - meso ćurki.
- Meso gusaka stavlja se u promet kao:
  - meso mladih gusaka (brojler guske),
  - meso gusaka pečenica,
  - guščije meso i
  - meso kljukanih gusaka.

63

- Meso morki (biserki) stavlja se u promet kao:
  - meso mladih morki (biserki) i
  - meso morki (biserki).
- Meso pataka stavlja se u promet kao:
  - meso mladih pataka,
  - meso pataka pečenica i
  - pačije meso.

64

Toplotna obrada živine

Toplotna obrada vlažnom toplotom

- pilići, kokoši i pernata divljač (supe),
- korenastim povrćem – mirepoix i drugim začinima,
- kuvati na pari, u vodi, u mleku, u vinu, u fondu i bistrim supama.

65

Kombinovana toplotna obrada

tokom toplotne obrade preliva se sokom ili sosom u kojem se dinsta,
dinsta se belo i tamno meso, starije ili mlađe peradi,

pri dinstanju bardirati ili špikovati slaninom

meso se štaubuje ili premažu senfom i naglo opeče

66

Toplotna obrada suvom toplotom

Za* sotiranje *se koristi najčešće meso mladih pilića ili pernate divljači ali i ćuretine!

manji komadi se sotiraju u otvorenoj posudi na vrućoj masti

veće komadi u kiper tiganj

67

***Za* pečenje *se koristi najčešće* meso mladih pilića ili pernate divljači, ali i ćuretine,**

***Celom komadu,* unutrašnjost se može puniti raznim nadevima koji se mogu poslužiti kao prilog.**

Meso se mora vezati (dresirati) da bi bilo sočnije i ukusnije.

68

Riba i plodovi mora

Hranljiva vrednost riba je uslovljena količinama i stukturom masti proteina, vode, minerala i vitamina.
Proteini u mesu zavise od vrste ribe i kreće se od 12,8 – 21%,

69

- Masti: posne (mršave) sa manje od 0,5% masti, polu – masne (srednja masne) sa 5 – 10% masti i masne ribe sa više od 10% masti.

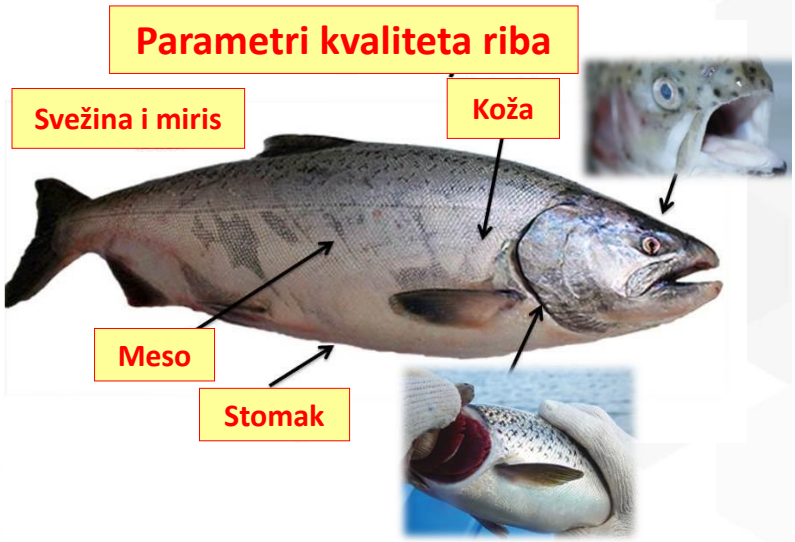
- Minerali (Magnezijuma, fosfora, kalcijuma, gvožđa, bakra i jod),
- Vitamini A, E, D i kompleksa B.

70

Parametri kvaliteta riba

	Svežina ribe	Riba koja nije sveža
Površina	Svetle boje imaju sjaja	Nema sjaja
Oči	Tvrde, prozirne, svetle, sjajne, izbočene i potpuno ispunjavaju očnu duplju.	Mutne su, upale u očnu duplju, bez sjaja.
Škrge	Vlažne su, svetle, sjajne, crvenkaste, bez mirisa i sluzi.	Škrge se lakše otvaraju, smežurane su, sa sivo-belom sluzi, sive boje.
Koža	Lako se odvaja od mesa, čvrsta je i elastična.	Slaba, bez sjaja, teško se odvaja od mesa jer se kida.

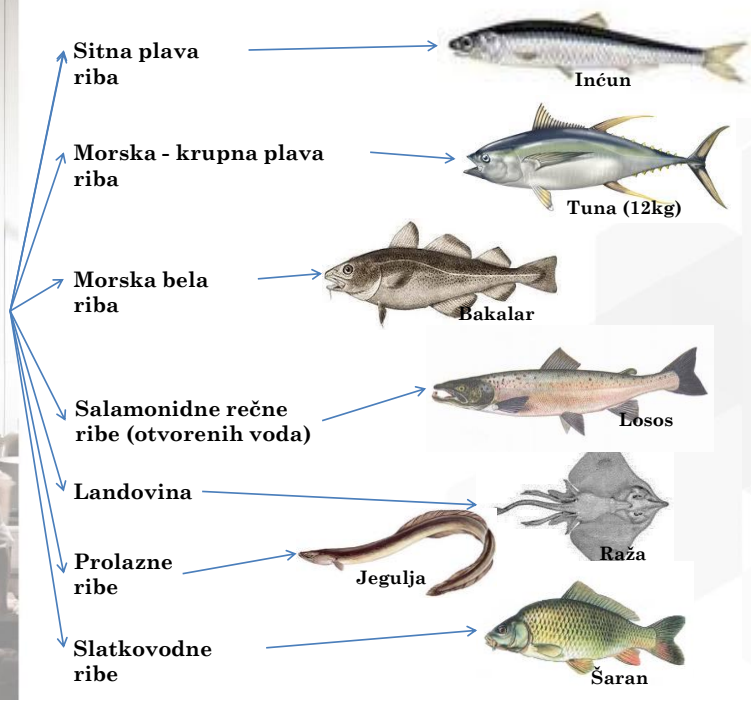
71



72

	Svežina ribe	Riba koja nije sveža
Krljušt	Čvrsto priljubljena uz kožu, teško se odstranjuje.	Suva, labava, lomljiva i uvrnutih ivica.
Stomak	Nije naduven.	Ako je stomak naduven, riba nije za upotrebu.
Meso	Čvrsto i elastično, pod pritiskom prsta se udubljuje i vraća u prvobitni položaj.	Meso je mekano pa se ne vraća u prvobitni položaj.
Miris	Prijatan je i karakterističan za riblje meso.	Vrlo je neprijatan, podseća na amonijak.

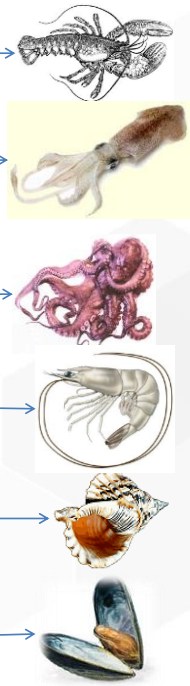
73



74

PLODOVI MORA

- Rakovi
- Lignje
- Hobotnice
- Škampi - Gambori
- Puževi
- Školjke



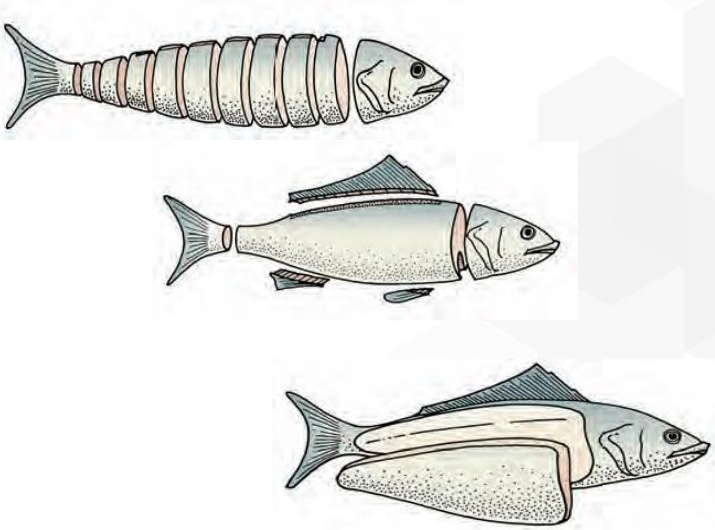
75

Fileti i naresci riba

- Naresci, režnjevi, odresci su uzdužni odsečci, sa delom kičme u svakom režnju – odresku,
- Koža se uglavnom ne uklanja,
- Režnjevi su mogući samo od velikih okruglih riba (kao što su losos, tuna sabljarka),

76

Fileti i naresci riba

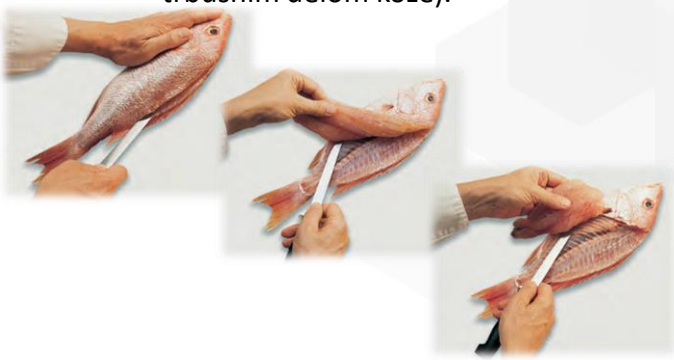


77

Fileti i naresci riba

Postoje tri vrste fileta:

- fileti sa kožom,
- fileti bez kože
- „leptir“ filet (levi i desni filet spojen sa trbušnim delom kože).



78

Čišćenje i čuvanje plodova mora
1
2
3
4

79

Čišćenje i čuvanje plodova mora
1
2
3
4

80

Toplotna obrada riba i plodova mora

Masne ribe (skuša i dr.) su pogodne za toplotnu obradu u suvoj sredini (roštilj ili pećnica).

81

Veoma masne (iverak i list) se mogu pripremati suvom toplotom - prženjem u dubokoj vreloj masnoći ili u pećnici.

Veoma masne (iverak i list) se mogu pripremati u vlažnoj sredini na pari

Pastrmka se ubrajaju u polumasne, odnosne srednje masne ribe, koje se mogu pržiti, peći na roštilju ili poširati.

Losos se ubrajaju u srednje masne ribe, koje se mogu pržiti, peći na roštilju ili poširati.

82

Pitanja?

83

Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović
vuksanovicnikola85@gmail.com
@chefteorijaipraksa
@chefteorijapraksa

84