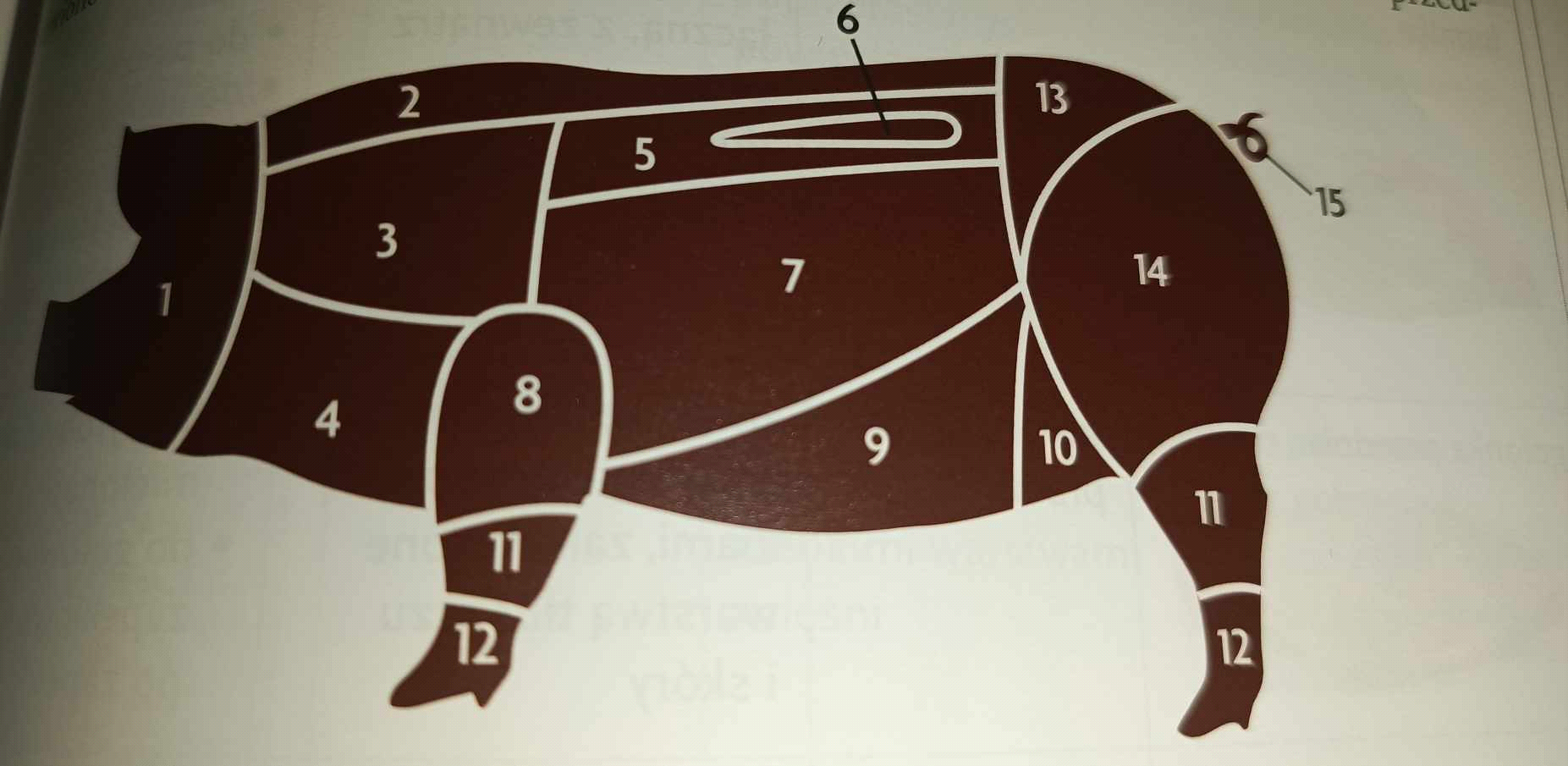
**Temat nr 5: Podział półtuszy wieprzowej.**

1. Zasadnicze elementy półtuszy wieprzowej.
2. Charakterystyka i zastosowanie poszczególnych części mięsa wieprzowego.
3. Zasadnicze elementy półtuszy wieprzowej:



1 – głowa, 2 – słonina, 3 – karkówka, 4 – podgardle, 5 – schab, 6 – polędwiczka,   
7 i 9 – żeberka z boczkiem, 8 – łopatka, 10 – pachwina, 11 – golonka, 12 – nogi,   
13 – biodrówka, 14 – szynka, 15 – ogon.

1. Charakterystyka i zastosowanie poszczególnych części mięsa wieprzowego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część zasadnicza** | **Element gastronomiczny** | **Charakterystyka** | **Zastosowanie** |
| Głowa | a) głowizna  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  b) ucho  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  c) ryj | Cienkie pasma tkanki mięśniowej przerośnięte tłuszczem i powięziami, dużo skóry  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tkanka chrzęstna i powięzi, tkanka tłuszczowa, skóra  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ warstwa skóry na grubym podkładzie tkanki tłuszczowej. | **Gotowanie** (pasztety, farsz do pierogów)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Gotowanie** (galarety, wywary)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Gotowanie** (galarety, farsz do pierogów, pasztety) |
| Podgardle | Podgardle | Partia tłuszczowo - mięsna przerośnięta tkanką łączną | **Wytapianie** (smalec, dodatek do pasztetów i farszów do pierogów) |
| Łopatka | Łopatka | Mięśnie głębokie poprzerastane tkanką tłuszczową, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu | **Duszenie** (pieczeń duszona, zrazy)  **Pieczenie** (pieczeń)  **Gotowanie** (przed lub po zapeklowaniu)  **Wyroby z masy mielonej** |
| Golonka przednia | Golonka przednia | Małe pęczki mięśni poprzerastane powięziami, zakończone warstwą tłuszczu | **Na wyroby z masy mielonej**  **Gotowanie** (przed lub po zapeklowaniu) |
| Nogi | Nogi | Duża ilość powięzi, tłuszczu, skóry i ścięgien | **Gotowanie** (wywary i galarety) |
| Karkówka | Karkówka | Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną | **Duszenie** (zrazy, gulasz)  **Smażenie** (stek, kotlet)  **Gotowanie** (po lub przed zapeklowaniem)  **Pieczenie** (potrawy z grilla, pieczenie) |
| Schab | Schab | Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgów, z drugiej – do kości żebrowych | **Smażenie** (filety, kotlety)  **Duszenie** (zrazy, pieczeń duszona)  **Pieczenie** (pieczeń) |
| Biodrówka | Biodrówka | Mięśnie delikatne, jednolite, soczyste | **Smażenie** (sznycle, bryzole, filety)  **Duszenie** (zrazy, pieczeń duszona) |
| Żeberka | Żeberka | Żebra okryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem | **Gotowanie** (przed lub po zapeklowaniu)  **Duszenie** |
| Boczek | Boczek | Partie tłuszczu poprzerastane cienkimi warstwami mięśni | **Pieczenie**  **Duszenie**  **Gotowanie** (przed lub po zapeklowaniu) |
| Szynka | Szynka | Tkanka mięsna delikatna, drobno - włóknista, miękka, soczysta, czasem miejscami nieznacznie przerośnięta powięziami | **Smażenie** (steki, medaliony, bryzole, sznycle)  **Duszenie** (zrazy)  **Pieczenie** (pieczeń) |
| Golonka tylna | a) Golonka tylna  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  b) nogi | Jak golonka przednia  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Jak nogi przednie | Jak golonka przednia  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Gotowanie** (wywary, galarety) |
| Ogon | Ogon | Cienka warstwa tkanki mięśniowej umieszczona na drobnych kostkach i pokryta skórą | **Gotowanie** (wywary) |

Literatura:

* Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów – część 1”, WSiP, Warszawa 2013.