**Temat nr 6: Podział półtuszy wołowej.**

1. Zasadnicze elementy półtuszy wołowej.
2. Charakterystyka i zastosowanie poszczególnych części mięsa wołowego.
3. Zasadnicze elementy półtuszy wołowej:



1-szyja, 2-karkówka, 3-mostek, 4-rozbratel, 5-łopatka, 6-pręga przednia, 7-antrykot,
8-szponder, 9-mostek, 10-rostbef, 11-łata, 12-udziec, 13-goleń, 14-ogon, 15-polędwica.

1. Charakterystyka i zastosowanie poszczególnych części mięsa wołowego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część zasadnicza** | **Element gastronomiczny** | **Charakterystyka**  | **Zastosowanie**  |
| Ćwierćtusza przednia | SzyjaMięsna szyja obraz stock. Obraz złożonej z masarka, grill - 8234309 | Mięsnie wiotkie o kształcie pasm, przerośnięte błonami, ścięgnami i tłuszczem | Potrawy gotowane(wywary składnik pasztetów), duszone(gulasze) masy mielone smażone |
|  | KarkówkaKarkówka wołowa bez kości - Delikatesy Dwójka  | Mięśnie przerośnięte błonami, ścięgnami, od zewnątrz obrośnięte tłuszczem | Potrawy gotowane(wywary), potrawy duszone z mas mielonych |
|  | MostekMOSTEK WOŁOWY | Sklep online Smaki Garwolina | Grube warstwy mięśni obrośnięte podwięziami i tłuszczem, zrośnięte mocno z kością mostka i odcinkami żebra | Potrawy gotowane i duszone |
|  | SzponderSzponder Wolowy z koscia - m-eats | Cienkie warstwy mięśni obrośnięte błonami i tłuszczem, środkowe odcinki żeber | Potrawy gotowane i duszone |
|  | RozbratelRozbratel wołowy | przepis na FajneGotowanie.pl | Mięsień biegnący wzdłuż kręgosłupa, grubo włóknisty obrośnięty tłuszczem i błonami | Potrawy gotowane, duszone, smażone ze młodych sztuk |
|  | AntrykotANTRYKOT Z KOŚCIĄ | Mięsień ułożony wzdłuż kręgosłupa, grubo włóknisty, soczysty, obrośnięty tłuszczem | Potrawy gotowane, duszone, smażone ze młodych sztuk |
|  | ŁopatkaŁopatka Wołowa - Przód 1 kg | Dobra Cena i Wysoka Jakość - Sklep Steki.pl | Mięśnie luźno połączone z podwięziami, o nie jednolitej strukturze(z zewnątrz mięśnie grubo włókniste, od wewnątrz drobnowłókniste) | Potrawy gotowane, duszone z mas mielonych, pieczone(pieczenie zawijane) |
|  | Pręga przedniaPręga Wołowa 600g/szt. - Janas - sklep internetowy | Małe wycinki mięśni; małe pęczki silnie poprzerastane podwięziami i ścięgnami | Potrawy gotowane(buliony), duszone z masy mielonej  |
| Ćwierćtusza tylna | RostbefRostbef wołowy - OSI Poland Foodworks | Mięsień biegnący wzdłuż kręgosłupa, tkanka delikatna, krucha i miękka, jednolita, obrośnięta tłuszczem i grubą błoną | Potrawy gotowane, duszone i smażone |
|  | Udziec: | Mięso delikatne, dzieli wzdłuż błon mięsnych na części obejmujące pewne mięśnie lub ich zespoły |  |
|  | 1. ligawa (biała pieczeń)

LIGAWA WOŁOWA 0,5 KG. | Tkanka mięśniowa zwarta, przerośnięta cienkimi błonami | Potrawy gotowane(sztuka mięsa), duszone, befsztyk tatarski (tatar) |
|  | 1. zrazowa zewnętrzna

Zrazowa górna - Beef Shop | Mięsień zwarty, jednolity, drobnowłóknisty, delikatny | Potrawy duszone, smażone, pieczone |
|  | 1. krzyżowa

Krzyżowa (Sirloin) - Beef Shop | Mięsień przerośnięty cienkimi błonami i tłuszczem | Potrawy gotowane(sztuka mięsa), duszone(sztufada,z mas mielonych), pieczone(naturalne na dziko) |
|  | 1. skrzydło

Skrzydło wołowe - Emi - Sklep Kupiec | Tkanka mięsna soczysta, drobnowłoknista | Potrawy duszone, smażone, pieczone |
|  | PolędwicaPolędwica wołowa limousine | Sklep Mięsny Kowalczyk | Mięsień leżący wzdłuż kręgosłupa, drobnowłóknisty, delikatny, soczysty, od zewnątrz obrośnięty grubymi ścięgnami i tłuszczem | Potrawy smażone i pieczone(po angielsku), potrawy duszone(boeuf Strogonow), befsztyk tatarski |
|  | Zrazowa wewnętrznaZRAZOWA GÓRNA | Kiszeczka.pl | Tkanka drobnowłóknista, jednolita | Potrawy duszone, smażone, pieczone |
|  | ŁataŁATA WOŁOWA | Kiszeczka.pl | Dolny odcinek ostatniego żebra i część zespołu mięśni brzucha; cienkie warstwy mięśni poprzerastane podwięziami i tłuszczem | Potrawy gotowane, duszone, farsze |
|  | Goleń tylnaGoleń wołowa z kością - ossobuco - Wołowina - Mięso - Sklep internetowy "U  Kuby" | Mięśnie silne poprzerastane błonami i ścięgnami | Potrawy gotowane(buliony,rosoły), duszone(gulasze), masy mielone |
|  | OgonOgon wołowy cięty - Wołowina - Mięso - Sklep internetowy "U Kuby" | Cienkie warstwy mięśni i powięzi pokrywające kręgi ogonnowe | Potrawy gotowane(wywary, galarety), duszone(ragout) |

Literatura:

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