



Andó Pál

A vendéglátásban alkalmazott állati
eredetű nyersanyagok fajtái,
élelmiszerismeret

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-001-30

BEVEZETÉS A HÚSOK VILÁGÁBA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az étteremben ahol Ön dolgozik, a megrendelt tőkehús nem bontva érkezett meg. Önnek a feladata hogy a beérkezett húsféléseket megfelelően előkészítse a további feldolgozás céljából. A konyhai feldolgozás során Önnek ügyelnie kell az előkészítés folyamán az állati eredetű élelmiszerek szakszerű előkészítésére, a tisztítási veszteségek csökkentésére, a konyhatechnológiának megfelelő formázásra, pácolásra, érlelésre. Szigorúan be kell tartania a balesetvédelmi, munkavédelmi előírásokat, szabályokat. Az élelmiszerek biztonságos előkészítéséhez alkalmaznia kell az élelmiszerbiztonsági előírásokat, szabályokat.

Ahhoz hogy ezeket a bonyolult és összetett munkafolyamatokat el tudja végezni, nagyon sok mindent meg kell tanulnia. Meg kell tanulnia a munkabiztonsági, balesetvédelmi és tűzvédelmi szabályokat, a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer Önre vonatkozó előírásait. El kell sajátítani az előkészítés során használt eszközök biztonságos használatát, szakszerű kezelését. Ezek után meg kell ismernie a különböző állati eredetű élelmiszerek tulajdonságait, kémiai és biológiai összetételét, a táplálkozásban betöltött szerepüket, jelentőségüket, valamint a különböző ételkészítési technológiák során bekövetkező változásukat, az összetevők átalakulását.

Előszörre bonyolultnak és nagyon soknak tűnik az ismeretek mennyisége. Az alapok alapos és mély megtanulásával a későbbi tanulmányait és munkáját teszi könnyebbé.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az ember azóta fogyaszt állati eredetű élelmiszereket, amióta vadászni tud, illetve háziasítani kezdte a vadon élő állatokat. Az állatokat tejükért, bőrükért, a szőrmeéért, a szárnyasokat tojásukért, valamint mindannyit a húzáért tenyésztette.

A hús minden bizonnyal valamennyi húsevő kultúrában fontos, központi szerepet tölt be. Ünnepi vagy más alkalmakkor megfelelő, az alkalomhoz illő étel készíthető belőle. Csak idézzük fel a Karácsony, Húsvét, illetve más országok / Egyesült Államok– Hálaadás a pulyka, stb./ ételkészítési szokásait. A hús igen sokoldalú étel, készíthető sütve, főzve, párolva, roston és még számtalan módon. Tálalhatjuk tésztával, rizzsel, burgonyával, zöldségekkel és más számtalan variációban.

Mi a hús ? – A hús az állatok emberi táplálkozásra alkalmas izomzatát, a konyhai és húsipari feldolgozásra alkalmas egyéb részeit, a kötőszöveteket, a zsírszöveteket, a csontokat, az inakat, ereket, idegeket, valamint a vért és belsősegeket jelenti. ¹

Az állati eredetű élelmiszerek összetétele, táplálkozástani jelentősége:

A hús kémiaiilag vízből, fehérjéből, szénhidrátokból, kevés mennyiségű vitaminokból és ásványi anyagból áll.

Víz : a legnagyobb mennyiségben ezt tartalmazzák az állati eredetű élelmiszerek, 60–85 % ban. A víztartalom függ az állat korától, az állattartás módjától, és fordított arányban van a zsírtartalommal. A tenyésztett állatok húsa magasabb víztartalmú mint a vadon élőké. Az állati eredetű élelmiszerekben 3–6 % kötött víz található. A magas víztartalom miatt nagyon gyorsan romló élelmiszerek, gondos feldolgozást és előkészítést, elkészítést igényelnek.

Fehérjetartalom: az állati eredetű fehérjék a legfontosabb fehérjeforrásaink. Általában 15–30 % -ban található az állati eredetű élelmiszerekben. , teljes értékű fehérjeforrás. Az adott napi mennyiség bevitele szigorúan ajánlott a helyes táplálkozás szempontjából. A legfontosabb fehérjék : miozin és az aktin /építő fehérjék/, kollagén és elasztin / kötőszöveti fehérjék, a zselati alapanyagai /.

Zsírtartalom : az energia pótlását teszik lehetővé, nagyon széles határok között mozog, ami 2– 40 %. Függ az állat származási helyétől– vadonélő vagy tenyésztett, fajtájától– milyen állatról van szó, nemétől– hím, nőstény vagy növendék, tartásától– milyen körülmények között élt és mivel táplálkozott, valamint a feldolgozás során alkalmazott technológiától. Az alacsony zsírtartalmú hús ajánlott, / hal, szárnyas, sovány marha és sertés hús /. A zsírtartalom befolyásolja a tápanyagtartalmat is. A sovány hús több értékes tápanyagot tartalmaz , mint a magasabb zsírtartalmú.

Szénhidrátok : minimális mennyiségben fordulnak elő a húsokban, 0,1–2 %-ban. Főleg érési folyamatokban játszanak fontos szerepet.

Ásványi anyagok : mennyisége 1 – 1,5 % , elsősorban a belsősegekben találhatóak, kivéve a kalciumot ami a csontozat felépítésében játszik döntő szerepet. A legfontosabb ásványi anyagok a következők : Kalcium, kálium, vas, cink és réz.

Vitaminok : a húsokra a vízben oldódó vitaminok jellemzőek. Elsősorban a B – vitamincsoport tagjai, valamint a májban található A vitamin.

¹ Galambosné Goldfinger Erzsébet : Élelmiszer alapismeretek

A hús érése : ahhoz hogy a hús emberi fogyasztásra alkalmas legyen és kialakuljanak a fogyasztás szempontjából értékes tulajdonságai, a vágás után érlelésnek kell következnie. Ezen a bonyolult biokémiai folyamat során zajlanak le azok az átalakulások, melyek a vágás során bekövetkező testmerevség az enzimek hatására fellazul és a hús feldolgozható – fogyasztható lesz. A húsban található tejsav felelős az érési folyamatért, ami túlzottan elhúzódó érlelésnél káros hatású. A hőmérséklet fontos tényező, magasabb hőmérsékleten felgyorsulnak az érési folyamatok. Erősebb rostozatú húsoknak több idő kell a megfelelő érési fok eléréséhez.

A hús minőségét meghatározó tényezők:

A szöveti összetevők aránya: az izomszövetek és a kötőszövetek arányát jelenti. Minél több az izomszövet tartalom, annál értékeesebb a húsrész.

A hús színe : a hús vörös színét az izomszövetek mioglobin tartalma határozza meg. Nagyon érzékeny vegyület, relatív alacsony hőmérsékleten a levegő hatására könnyen bomlik. A hús színét befolyásoló tényezők : faja, kora, kötőszövet tartalma, testréz elhelyezkedése, a vágás körülményei határozzák meg.

A hús szaga : az illó zsírsavak és tejsav együttesen adja a hús szagát. A friss hús szaga az egészséges állatra jellemző. Érés előtt édeskés, érett állapotban a tejsavas erjedés eredményeként kissé savanykás illatú. A hús illatának intenzitása függ az állat nemétől, a hím állatok húsa erőteljesebb illatú.

A hús íze : a hús ízét a bennük található húsbázisok adják, melyek nitrogéntartalmú szerves vegyületek. Vízen jól oldódnak. Az idősebb állatok húsa több húsbázist tartalmaz, melyek az ételkészítésnél értékes szempontok. A húsok íze az állatfajára jellemzőek.

A hús állománya, vágási felülete : a hús állománya és vágási felülete függ az állat fajtától , fajtájától, tápláltságától, valamint a húsrész elhelyezkedésétől.

A hús romlása :

A hús romlása elsősorban a gondatlan kezelés és a helytelen tárolás következménye !

Fülledés : enzimés túlérés következménye, kellemetlen kén-hidrogén szag érezhető. A vágás után nem megfelelően lett lehűtve a hús, az érlelő enzimek tovább működtek. Fülledés bekövetkezhet akkor is ha meleg , nyers húsokat szorosan egymásra rakunk, nincs meg a megfelelő szellőzés és hűtés lehetősége.

Fülledt húst tilos felhasználni !

Rothadás : fehérje bontó baktériumok okozzák. A hús helytelen kezelésének folyamán következik be. A hús fehérje bontó baktériummal fertőződik és a baktériumok számára megfelelő feltételek adóttak a szaporodásra. Megfigyelhető változások : a hús színe változik, egészséges rózsaszínről szürkésre. Felülete tapadós , nyálkás lesz.

Az ilyen húst forgalmazni és feldolgozni szigorúan tilos !

AZ ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK CSOPORTOSÍTÁSA :

Nagy vágóállatok : szarvasmarha , borjú , sertés , juh
Kis vágóállatok : házinyúl , baromfifélék / tyúk , kacsza , liba , pulyka , /
Húsipari készítmények
Nagyvadak : őz , szarvas , vaddisznó , muflon ,
Apróvadak : nyúl , fácán , fogoly , fűj , vadkacsza , vadliba ,
Halak , egyéb hidegvérű állatok.
Tej , tejkészítmények , tejtermékek ,
Tojás
Állati eredetű zsiradékok

Természetesen lehetnek ettől eltérő csoportosítások. Például : Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay: Ételkészítési ismeretek 3., átdolgozott javított kiadás 43. oldal. ²

² Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay : Ételkészítési ismeretek

1. Nagy vágóállatok



1. ábra. Szürke marha

Szarvasmarha : a marhahús telített vörös színű , finoman erezett , márványos szerkezetű , a friss húrra jellemző kellemes illatú. Tapintása rugalmas , nyomáspróba esetén visszaugrik. Vágási felülete fényes. Az idősebb egyedek hús rostjai erősebbek, nehezebben puhulnak az elkészítés során. A húsipari készítmények egyik fontos alapanyaga.

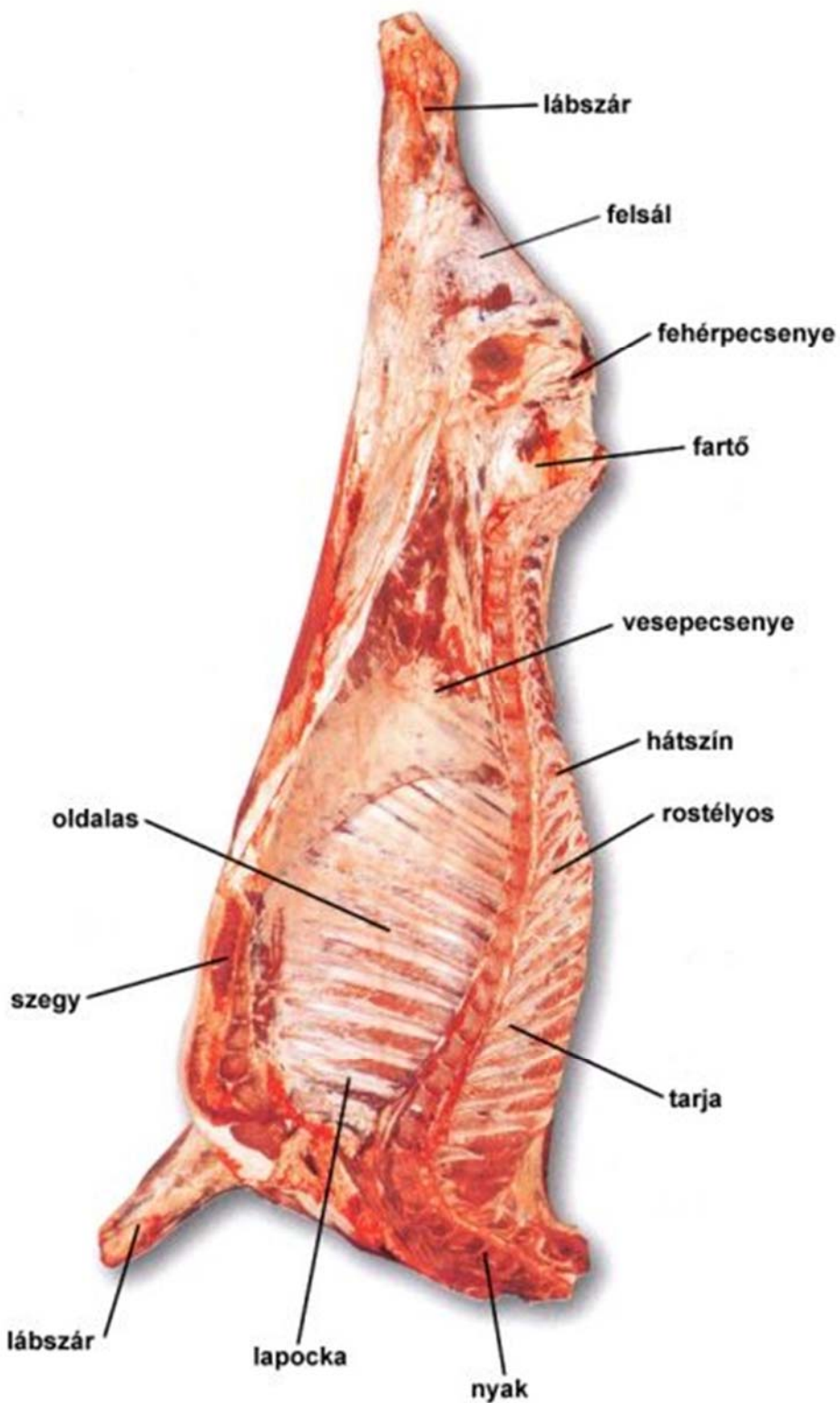
A marhahús részei , felhasználásuk :

I. osztályú	Bélszín	Száras pácban érleljük, esetenként tűzdeljük. Szeleteljük, párolva, egyben sütve, frissen sütve.
	Lapos hátszín	
	Magas hátszín	
II. osztályú	Felsál	Szeleteléssel, párolással, főzéssel készítjük
	Gömbölyű felsál	
	Fehérpecsenye	
	Fekete pecsenye	

³ <http://network.hu/bogyo/kepek/allatok/szarvasmarha> 2010.06.30.

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

	Hegyes fartő	
	Hamis fartő	
	Csípőfartő	
	Lapocka vastag része	Szeleteléssel, párolással, főzéssel készítjük
III. osztályú	Lapocka vékony része	
	Szegy eleje és hátulja	Főzéssel készítjük
	Nyak	
IV. osztályú	Fej	Salátának
	Láb, uszály	Levesnek
	Apróhúsok	Pörköltnek, tokánynak
Belsőségek	Fejvelő	Rántva, forrázva
	Nyelv	Főzve, füstölve
	Szív	Pörköltnek, gulyásnak
	Tüdő	Savanyúan
	Máj	Pirítva, párolva
	Lép	Püréhez
	Vese	Pörköltnek
	Pacal	Pörköltnek, becsinálnak, rántva
	Tejmirigy	Pörköltnek



2. ábra. Marhahús bontási részei

A marhát hosszában félbevágva , azután két darabban vágva , vagyis negyedelve kapják további feldolgozásra a kereskedelmi és vendéglátóipari egységek.

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

Borjú :A borjúhús az állat fiatal kora miatt könnyen emészthető, lazszerkezetű , könnyű rostozatú hús. Tejre emlékeztető illatú , zsírszegény , rózsaszínű. Ét elkészítésnél figyelembe kell venni, hogy sokkal gyorsabban elkészül mint a marhahús. Előnyös tulajdonságai miatt a diétás étkezésnél kellene figyelembe venni, de kissé borsos ára ezt akadályozza.

A borjúhúst bőreből kifejtve és fej, láb nélkül szállítják a felhasználási helyükre.

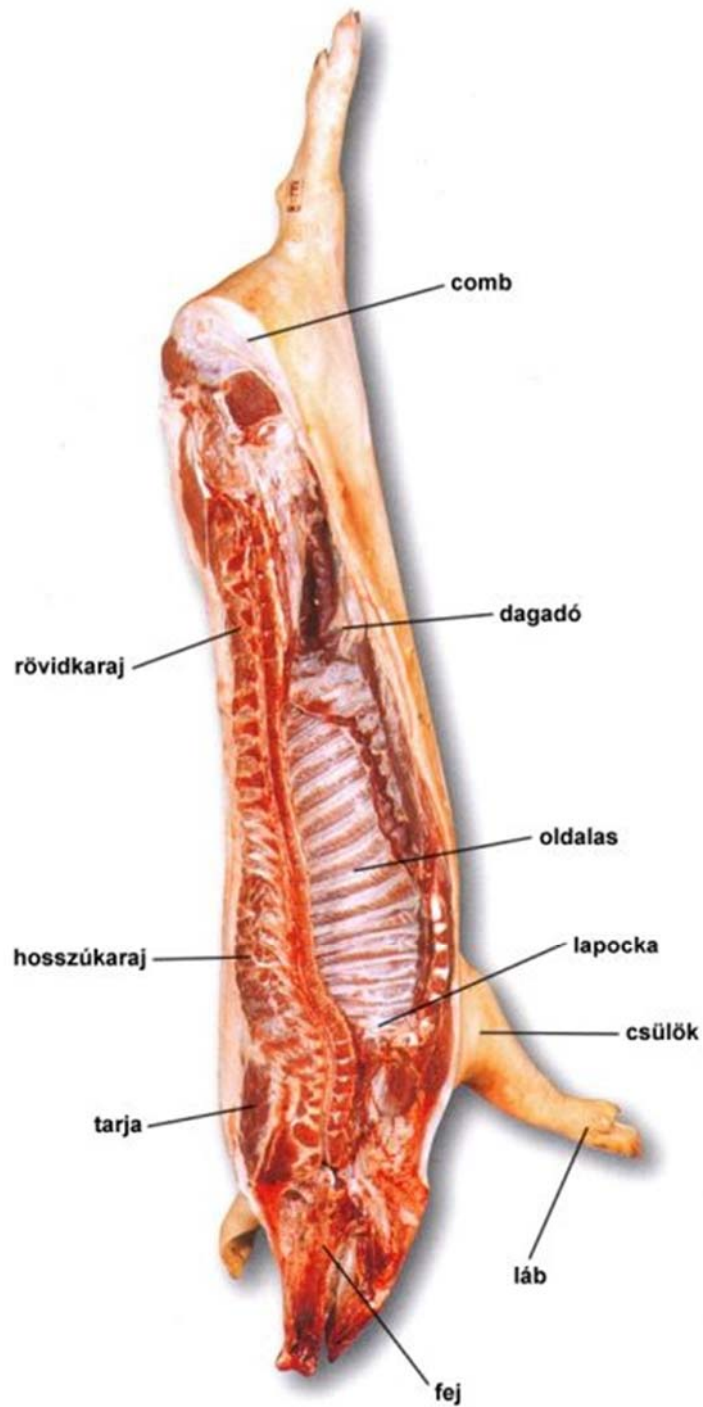
A borjúhúst osztályozzuk bontás után. A besorolást és a felhasználás lehetőségét az alábbi táblázat tartalmazza.

I. osztályú	Gerinc, karaj, vesés, szűzpecsenye, comb, felsál, dió. rózsza, frikandó	Egybensütve, vagy szeletelve
II. osztályú	Lapocka	Egybesütve, vagy apróhús
	Szegy	Töltve, egybesütve
	Nyak	Apróhúsnak
	Csülök	Egészben sütve, apróhúsnak
III. osztályú	Apróhúsok	Pörköltnek, becsinálnak, tölteléknek, ragunak, stb.
	Fej	Forrázva és rántva
	Láb	Kocsonyának, rántva
Belsőségek	Fejvelő	Forrázva és rántva
	Nyelv	Főzve, párolva, füstölve
	Máj	Párolva, rántva, tűzdelve, roston pirítva
	Tüdő, szív	Savanyúan
	Lép	Pürének
	Mirigy	Párolva, rántva
	Vese	Roston, raguként

	Fodor	Pörkölt, becsinált
--	-------	--------------------

Sertés : a sertéshús rugalmas tapintású, enyhén savanykás illatú. Színe világosabb a marhahúsnál, pirosas vagy vörös árnyalatú. Állománya tömött, finom rostozatú. Egyes testrészeknél zsírral átszótt. A zsíros sertéshús lényegesen eltér a sovány sertéshúttól, a koleszterintartalma kétszerese is lehet. A sütés és főzés során a vágóállatok közül a legvilágosabb színű.

MUNKANYAG



3. ábra. Hasított félsertés⁴

A serteshúst kettéhasítva, bőreből és szalonnájából kifejtve kapjuk a konyhára.

A serteshús osztályozását, felhasználási lehetőségét az alábbi táblázat tartalmazza :

⁴ www.ohki.hu/hus_es_egszseg/index.htm (2010-07-11)

A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET

I. osztályú	Rövidkaraj	Egészben sütve, szeletelve, frissen sütve	Füstölve is kapható
	Hosszúkaraj	Egészben sütve, szeletelve, frissen sütve	
	Szűzpecsenye	Egészben sütve, szeletelve, burkolva, frissen sütve	
II. osztályú	Tarja	Egészben sütve, szeletelve, frissen sütve	Füstöve is kapható
	Comb : felsál dió, rózsá, frikandó	Egészben sütve, szeletelve, frissen sütve, párolva	Füstölve is kapható
III. osztályú	Lapocka	Apróhúsna, egészben sütve, darált húsna	Füstölve is kapható
	Oldalas	Egészben sütve, apróhúsna	Füstölve is kapható
	Dagadó	Töltve. Egészben sütve, apróhúsna	
	Csülök	Főzve, sütve egészben, apróhúsna	Füstölve is kapható
IV. osztályú	Apróhúsok	Pörköltnek, tokányna, darált húsna	
	Fej	Kocsonyána	Füstölve is kapható
	Láb	Kocsonyána, pörköltnek, rántva	Füstölve is kapható
Belsősegek	Fejvelő	Rántva, vesével, pirítva	
	Nyelv	Főzve	Füstöve is kapható
	Szív	Savanyúan, pörköltnek	
	Tüdő	Savanyúan , pörköltnek	

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

	Lép	Püréhez	
	Máj	Püréhez, rántva, rostoson sütvé, pirítva	
	Vese	Roston, raguhoz, velővel pirítva	
	Háló	Húsok burkolásához használjuk	

A juhhús : a bárányhús sovány, zsírszegény, illata tejre emlékeztető, rózsaszín, könnyen emészthető. Az ürühús jellegzetes, hazai fogyasztóknak kissé szokatlan illatú húsnak számít. Sötétpiros, kékes árnyalatú. Az idősebb állatok húsa tekintélyes mennyiségű faggyú is található.

A juhhús bontási részei és felhasználásuk

I. osztályú	Gerinc	Egészben sütvé, szeletelve
	Comb	Párolva
II. osztályú	Lapocka	Apróhúsnak, tekercselve-egészben sütvé
	Nyak	Apróhúsnak
	Szegy	Apróhúsnak, töltve
	Fej	Főzve
	Belsőségek	Főzve, frissen sütvé

2. Kis vágóállatok

Házinyúl : a házinyúl húsa fehérjében gazdag, szinte teljesen zsírmentes, tápértéke igen magas. Húsa jó ízű, enyhén rózsaszínű. Mivel könnyen emészthető, ezért a kímélő és beteg ételmezésben tölthet be fontos szerepet. A házinyúl húsanak minősége függ az állat korától, nemétől, tartásától, vágási körülményektől, vágástól eltelt idő hosszától.

Az ételkészítésre legalkalmasabb a fiatal nyúl, amely kb. 3-3,5 hónapos. A fiatal nyúl jellemzői : nyaka rövid, mellső lábai könnyen hajlíthatóak. Általában konyhakész állapotban kapjuk, kibontva vagy részeire bontva, frissen vagy fagyasztva, légmentes csomagolásban.



4. ábra. Bontott házyinyúl

A házyinyúl részei és elkészítési lehetőségei:

Gerinc	Egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással
Comb	Egészben sütéssel, párolással
Lapocka	Párolással, főzéssel, apróhúsnek
Nyak	Párolással, főzéssel
Mell	Párolással, főzéssel, apróhúsnek
Máj	Pirítva, rántva, roston, natúron

Háziszárnyasok : a háziszárnyasok húsának minősége függ a korától, nemétől, fajtájától, tartásától, vágási körülményeitől, a vágás és felhasználás között eltelt időtől.

Fehérhúsú szárnyasok: a fehérhúsú háziszárnyasok húsának színe a vajsínűtől a világos rózsaszínűig terjed. Rostozatuk általában finom. Magas a fehérje és víztartalmuk, éppen ezért könnyen romlanak. Felhasználásuk jelentős a kímélő és beteg étkeztetésben.



5. ábra. Csirke

Neve	Kora	Súlya	Jellemzői	Felhasználásuk
Csibe	7-8 hetes	Kb. 50 dkg		Frissen sütvé(rántva, párizsiasan)
Csirke	12 hetesnél nem idősebb	70-80 dkg		Frissen sütvé, párolva, egészben sütvé, főzve
Jérce	3-7 hónapos, nőivarú állat	1-1,2 kg	Mellcsont vége porcosrugalmas, idősebb állat mellcsontja merev.	Töltve, egészben sütvé, párolva, mellét lefejtve filének használjuk
Tyúk	7 hónaposnál idősebb, nőivarú állat	1,5-2,5 kg	Csontos a mellcsont vége, lába erős, gyűrűs. Gyakran zsíros. Zsírja jóízű, sárgás színű.	Főzéssel levesnek, párolással készítjük.
Kappan	3 hónapos korában ivartalanított kakas	1,2-1,5 kg	Húsa finom rostozatú, gyengén zsíros.	Egészben sütvé, párolva, főzve készítjük.
Kakas	7 hónaposnál idősebb hím állat	1,2-1,5 kg	Lábán sarkantyú van, Merev, csontos mellcsontvég. Erős rostozatú a húsa.	Főzve, párolva készítjük.
Pulyka		Akár 10	Fiatall állat: lábai simák,	Egészben sütvé ,

		kilósra is nőhet	fényesek. Idősebbek: fénytelen, durvák, recések. A mellehúsa finom rostozatú, omlós, filének is használjuk.	párolva, frissen sütvé, főzve, töltve készítjük.
--	--	------------------	---	--

Barnahúsú háziszárnyasok : a barnahúsú háziszárnyasok húsának színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjed. Húsuk rostozata eléggé erős, nehezen emészthető. Magas a zsírtartalmuk, zsírjuk a bőr alatti kötőszövetekben és a hasüregben rakódik le. Az izmok is jelentősen zsírosak.



6. ábra. Kacsa



7. ábra. Liba

A barnahúsú szárnyasok a következők:

Kacsa	Leggyorsabban fejlődő állat. Kettő és fél hónap alatt 2–3 kg súlyúra hízik. A fiatal kacsa csőrének alsó része hajlítható, az ilyen fiatal kacsa a pecsenye kacsa. Mája értékes, gazdag íz-, illat-, és zamatanyagokban. A hímállat a gácsér.	Egészben sötét, párolva készítjük.
Liba	Nagytestű, 9–10 kg súlyú is lehet. A hímállat a lúd. A fiatal idei liba csőre hajlékony, egyben sütéssel készül. Az idősebb, nagytestű állat zsíros, csőre kemény. Az idősebb állat elkészítése darabolva gazdaságosabb. A hizlalás eredményeként a mája aránytalanul nagyra nőhet. Állománya puha, jó ízű, zsíros szerkezetű. A mája jóval értékesebb, mint maga az állat.	Sötét, pirítva, főzve, apróléknak, vagdaltnak készítjük el.
Gyöngytyúk	Súlya 1,5 kg is lehet. A fiatal állat lába fényes és sima, mellcsontjának vége rugalmas. Az idősebb állat lába recés, mellcsontjának vége merev. Legértékesebb része a viszonylag vastag és szépen fejlett mellhús. Combjai kicsinyek, testfelépítése a fácánéhoz hasonló. Íze a vadszárnyasokéra hasonló.	Főzéssel, párolással, frissen sütéssel készítjük.

3. Nagyvadak

A vadak húsa zsírban szegény, sok kötőszövetet tartalmaz. Tejsavtartalmuk magas, ezért kemény a húruk. Minőségét meghatározza a kora, neme, fajtája tápláltsága, elejtésének és kivérzésének körülményei, érlelése, pácolása. A vadak húának a színe általában sötét a jelentős mennyiségű festékanyagtól. Fehérjetartalma jelentős, akár 20–28 % is lehet. Felhasználás előtt a vadak húsát érlelni szükséges, majd pácoljuk hogy a húrostok felpuhuljanak. Konyhakészen, illetve mélyhűtve kapjuk a vadhúst. A fagyasztás következtében a húrostok puhulnak, amit az érlelésnél és pácolásnál figyelembe kell venni.

Szarvas :

Osztály	Húsrész	Javasolt felhasználás
I. osztály	Gerinc, karaj	Egészben sütve, frissen sütve
II. osztály	Comb, lapocka	Párolva, főzve
III. osztály	Nyak, csülök, szegy, apróhúsok, belsőségek	Főzve, párolva, frissen sütve

Óz :

Osztály	Húsrész	Javasolt felhasználás
I. osztály	Gerinc, comb	Egészben sütve, frissen sütve
II. osztály	Bordák, szegy,	Főzve, párolva

Vaddisznó:

Osztály	Húsrész	Javasolt felhasználás
I. osztály	Gerinc, karaj, szűzpecsenye	Egészben sütve, frissen sütve
II. osztály	Comb, lapocka	Párolva, főzve

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

III. osztály	Fej, nyak, csülök, apróhúsok, belsőségek	Párolva, főzve, frissen sütve
--------------	--	-------------------------------

Muflon :

Osztály	Húsrész	Javasolt felhasználás
I. osztály	Gerinc, comb	Egészben sütve, frissen sütve, párolva
II. osztály	Lapocka, nyak, szegy	Párolva, főzve

4. Apróvadak

Vadnyúl :



8. ábra. Vadnyúl

Osztály	Húsrész	Javasolt felhasználás
I. osztály	Gerinc	Egészben sütve, frissen sütve, párolva
II. osztály	Comb	Egészben sütve, frissen sütve, párolva
III. osztály	Lapocka, nyak, mell, belsőségek	Párolva, főzve, frissen sütve

Vadszárnyasok :

Vadszárnyasok osztályozása :

I. osztályú :

Fogoly	Egészben sütvve, párolva
Fácán	Egészben sütvve, főzve
Fenyvesmadár	Egészben sütvve, belsőségeivel együtt készítjük
Szalonka	Egészben sütvve, belsőségeivel együtt készítjük

II. osztályú :

Vadkacsa	Egészben sütvve, párolva
Vadliba	Egészben sütvve, párolva
Szárcsa	Egészben sütvve, párolva
Túzok	Egészben sütvve, párolva

Ezen belül első osztályú a mellehása, a többi része másodosztályú kategóriába sorolható.

5. Halak, hidegvérű állatok

Halak : a halak húsa igen tápláló, könnyen emészthető. Sok teljes értékű fehérjét, A- és D-vitamint, valamint táplálkozás szempontjából értékes ásványi sókat tartalmaz. **A halakat és a többi hidegvérű állatot csak friss állapotban szabad felhasználni ! Amennyiben a romlás legkisebb jelét is tapasztaljuk, felhasználásuk tilos mert, mert súlyos mérgezést okozhat !**

A friss hal jellemzői : szeme élénk színű, csillogó és telt, rugalmas. A kopoltyúlemezek élénk vörös színűek és tiszták.

A romlott hal jellemzői : szürkés nyálka borítja. Szemük homályos és beesett. A kopoltyúlemezek szürkés színűek és nyálkásak.

A tengeri halak általában mélyhűtöten érkeznek a konyhára. A mélyhűtött – fagyasztott tengeri halak, halfilék, a tenger jellegzetes illatát árasztják, ami egy kicsit szokatlan számunkra. A fagyasztott termékeket felengedés után azonnal fel kell használni, **visszafagyasztani tilos !**

A közepes méretű halak húsa a legízletesebb. A fiatal, kisméretű halak húsa még nem eléggé ízletes, viszont az idősebb halak húsa esetleg zsíros lehet, ami rontja az élvezeti értékét. Ezt a felesleges zsiradékot el kell távolítani az előkészítés folyamán.

Halak csoportosítása :

Édesvízi fehérhúsúak :

Süllő– Fogas : a legnemesebb magyar halfajta. 1,5 kg-ig süllőnek nevezzük, ezen súly felett pedig fogasnak. Fehér húsa gyenge rostozatú, szálkamentes. Testét apró pikkelyek borítják. Egészben sütve, szeletben frissen sütve, párolva, illetve hidegen készíthetjük.



9. ábra Süllő

Harcsa : jellegzetes, jóízű, finom rostozatú, szálkamentes halfajta. A nagyobb példányok eléggé zsírosak. A halhús vastagabb részét szeletelve készítjük, a vékonyabb részét darabolva halászléhez, paprikához, raguhoz használhatjuk. A törpeharcst általában nyúzva, egészben sütve, rántva készítjük.



10. ábra Harcsa

Pisztráng : húsa nagyon ízletes, szálkamentes. Egészben sütvé, filének, párolva, főzve készítjük el.

Csuka: húsa fehér, ízletes, de szálkás. Főzve, töltve- egészben sütvé és hidegen készíthetjük.

Keszeg : fehér húsú, jó ízű, de nagyon szálkás hal. Olajos hálnak a kis példányok, marinálva, paprikás lisztben egyben sütvé, halászlé alapnak készíthetjük.

Édesvízi barna húsú halak :

Ponty : a legnépszerűbb hazai halaink egyike. Húsa ízletes, az idősebb példányoké esetenként zsíros. Sok szálkát tartalmaz. Főzve, frissen sütvé , párolva készíthetjük.



11. ábra. Ponty

Kecsege :húsa különlegesen finom ízű, gyenge rostozatú, szálkamentes. Gerinchúros, testét bőr borítja, ami néhány helyen páncél keménységű. Melegen és hidegen egyaránt készítjük.



12. ábra. Kecsege

Márna : pontyhoz hasonló, de annál szálkásabb, jó ízű hal. Főzve és sülve készítjük.

Garda : eléggé szálkás hal. Főleg pácolva, marinálva készítjük.

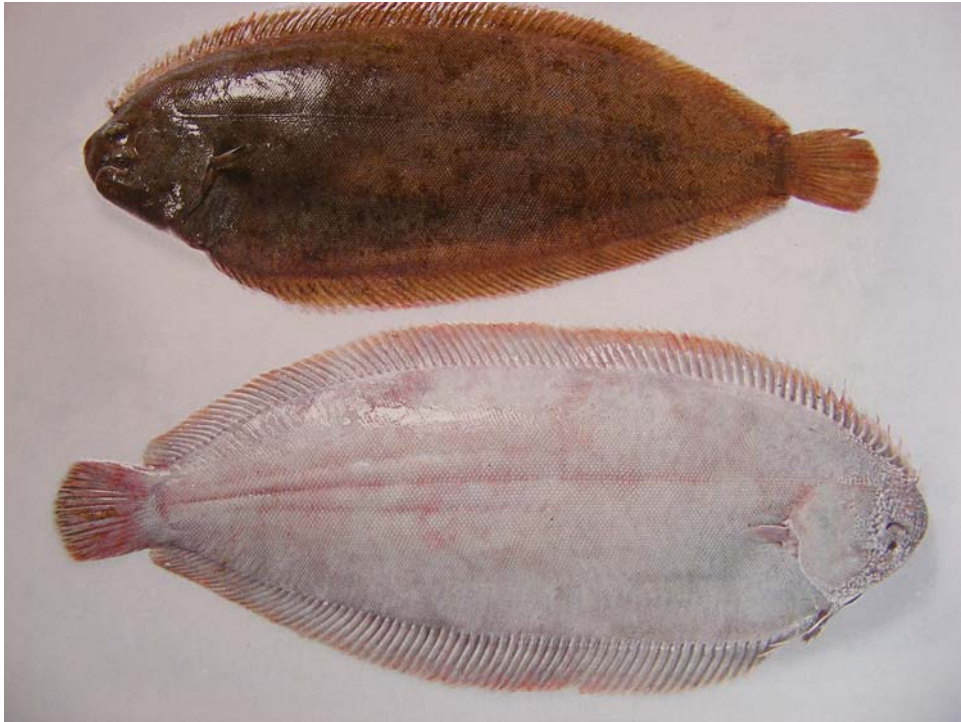
Kárász : húsa ízletes, de nagyon szálkás. Sütve, pácolva, marinálva készíthető.

Compó : húsa ízletes. Főleg sütve készítjük.

Csíkhal : húsa jó ízű, nem szálkás, viszont eléggé zsíros.

Tengeri fehér húsú halak :

Tengeri nyelvhal : lapos testű hal. Filézéssel négy darab hófehér 3–5 mm vastag szálkamenté filét kapunk. Párolva és frissen sütve készül.



13. ábra. Nyelvhal

Kövi félszegúszó : kicsi példányokat, kb. 1,5 kg-ig egyben, a nagyobb példányokat szeletelve használjuk. Húsa szálkamentes, finom rostozatú, fehér színű. Főzve, sütve és rostos készítjük.

Tőkehal : húsa fehér, szálkamentes. Sütve, főzve és hidegen készítjük.

Tengeri barna húsú halak :

Tonhal : húsa szálkamentes, jellegzetesen erős ízű és szagú. Nagyobb példányai akár a 400 kg-ot is elérhetik. Főzve, sütve, hidegen készíthetjük. Valamint jelentős halkonzerv alapanyag.



14. ábra. Tonhal

Makréla : húsa ízletes, de eléggé zsíros. Egészben, illetve filézve használjuk fel. Roston, frissen sütvé készítjük.

Merlan : kisméretű, szardínia szerű hal. Főleg roston sütvé készítjük.

Szardínia : apró testű, igen ízletes, viszont eléggé szálkás hal. Tartósítva konzervként, illetve olajban sütvé készítjük el.

Sprotni : szardíniához hasonló, apró méretű hal. Tartósítva, illetve olajban sütvé készítjük.

Ajóka : húsa sötétbarna, kis méretű. Sózással tartósítják, összetekerik, így kerül forgalomba.

Vándorhalak : jellemző rájuk az édesvízi és tengeri lakhely váltogatása.

Lazac : az egyik legjobb ízű tengeri hal. Sok fajtája ismeretes, az elnevezésükben elsősorban a származási hely jelenik meg. Változatos testsúlyú, a 4 kg-tól akár a 45-kg is terjedhet. Húsának színe a rózsaszín minden árnyalata megtalálható. Párolva, rostos és frissen sütvé, de nyersen felfüstölve is készítjük. Ikrájából jó minőségű kaviár készülhet.



15. ábra. Lazac⁵

Angolna : kígyószerű, hosszúkás hal. Húsa szálkamentes. Jó ízű, de kissé zsíros. Főzve, sütve, hidegen készítjük.

⁵ www.fotosearch.hu 2010-07-12



16. ábra. Angolnák

Tok : húsa kissé sárgás, finom ízű. Alakja a kecsegére hasonlít, és szintén gerinchúros. Sütve, főzve, párolva készítjük. Ikrájából kiváló minőségű kaviár készül.

MUNKKÖNYV



17. ábra. Tokha⁶

Viza : nagyméretű, szintén gerinchúros hal. Húsa szálkamentes, ízletes. Sütve, főzve, hidegen készítjük. Ikrájából jó minőségű kaviár készül.

Egyéb hidegvérű állatok :

Édesvízi rákok : hazánkban folyami és tavi rákok találhatóak. Színük általában zöld. A folyami rákok teste zömök, vastag és kemény páncél fedi. A tavi rákok karcsúbb testalkatúak, hosszúkás formájúak, vékonyabb a páncéljuk.

A rákoknak csak az ollóiban és az uszályában van fehér, jóízű hús.

A zalai rák a legízletesebb hazánkban.

⁶ www.fotosearch.hu 2010-07-12



18. ábra. Folyami rák

Tengeri rákok :

Homár : hasonló felépítésű az édesvízi rákhoz, de testmérete jóval nagyobb. A fejtorban lévő velő (coroil) igen jóízű.

Langusza : ollók nélküli nagytestű rák



19. ábra. Languszta

Tengeri pók : húsa hasonló a homárhoz és langusztához.

Scampi : édesvízi rák méretű, ólomszürke színű, ollós rák.

Crevette (garnéla) : édesvízi rák méretű, zöldessárga színű, ollós rák.



20. ábra. Garnéla (crevette)

Kagylók :

Osztriga : nagyon értékes, jóízű. Csak frissen fogyasztható, különben mérgezést okoz. Nyitott héjjal, rossz szagúan érkező kagylót tilos átvenni, fogyasztani.



21. ábra. Osztriga

Moule (mul) : fekete színű kagyló

Ezen kívül még számos kagyló fajta kapható mélyhűtött állapotban.

Csiga : októbertől márciusig készíthető. Csak azt a csigát használhatjuk, aminek háznyílását mészhártya borítja.

Béka : csak a tenyésztett kecskebéka combját használjuk fel. A friss békacomb halványkék színű. Citromkarikákkal rétegezve tároljuk sós vízben. Mélyhűtött formában is kapható.

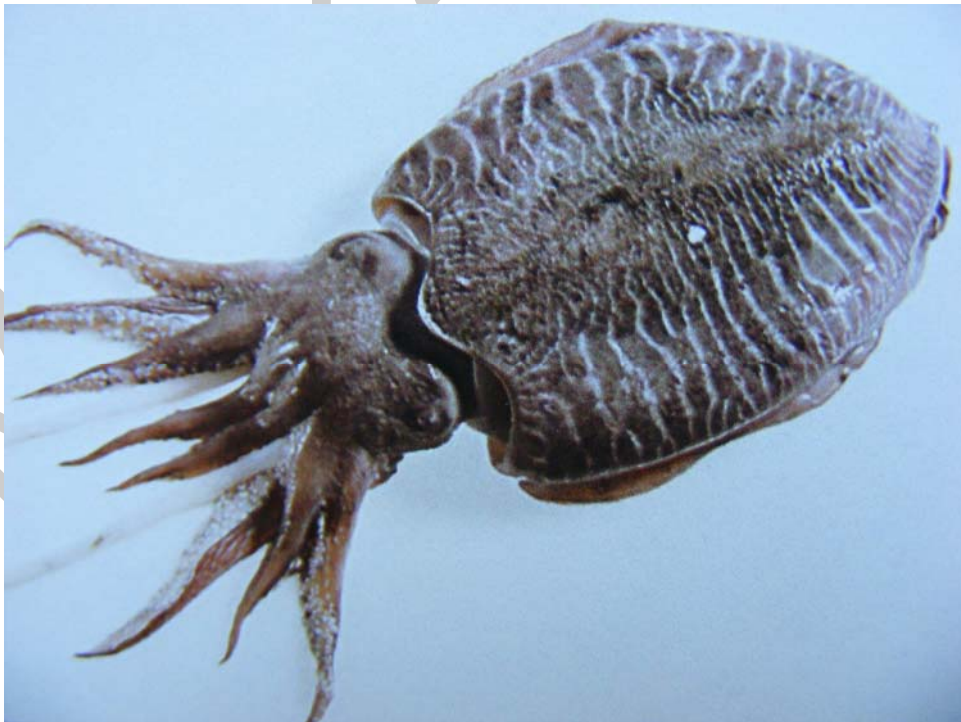
Teknősbéka : húsát a felső és alsó páncél szétválasztása után tudjuk kivágni.

Polipok, kalmárfélék : hazánkban csak mélyhűtött és konyhakész állapotban kapható. Kiolvasztás után azonnal fel kell használni, mert könnyen romlik.



22. ábra. Polip

Tintahalak : hazánkban csak mélyhűtött és konyhakész állapotban kapható. Kiolvasztás után azonnal fel kell használni, mert könnyen romlik.



23. ábra. Szépia

6. Húsipari készítmények

A húsfeldolgozó ipar különböző termékeket állít elő, melyek széles választékúak, napról napra bővítve a választás lehetőségét.

Nyersanyagai :

- Alapanyagok : ipari hús, ipari szalonna, belsőségek, bőrke, vér
- Adalékanyagok: konyhasó, pác-só keverék, avasodásgátlók, állományjavítók, burkoló anyagok, ízesítőanyagok
- Burkoló anyagok: természetes belek, mesterséges belek

Termékek:

Töltelékes készítmények		
Gyorsan romló készítmények		
Vörösárúk	Húspépből és ipari szalonnából, megfelelő fűszerezéssel készült, mesterséges vagy természetes bélbe töltött, főtt vagy enyhén füstölt termék.	Párizsi, virsli, krinolin, szafaládé
Felvágottak	A legnépesebb csoport. Húspépből, különböző méretűre darabolt húsból, ipari szalonnából, fűszerekből készült, füstölt, főtt termék. Minőségét meghatározza a felhasznált hús aránya, mennyisége, minősége, valamint a szalonna aprítottsága.	Veronai, olasz, mortadella, soproni, stb.
Kolbászfélék	Olcso húsrészekből, erőteljesen fűszerezett készítmények. Jellemző fűszerei a piros paprika, fokhagyma, köménymag. Vékonyabb bélbe töltik. Lehetnek: nyers-füstölt, főtt-füstölt, hőkezelt szárított, sütnivaló.	Leccsókolbász, debreceni páros, lángolt kolbász
Hurkafélék	Előfőzött nyersanyagból, gyengébb minőségű húsokból, belsőségekből, ipari szalonnából, bőrke és vér, keményítő tartalmú anyagból(pl. rizs), fűszerezett termék.	Májás-véres hurka, bácskai
Kenhető készítmények	Legfontosabb nyersanyaga a sertés vagy marhamáj, fejhús, ipari szalonna. Húspépet is használnak hozzá.	Pápai vagy gyulai májas, májkrémek.
Hússajtok	Előfőzött, nagyobb darabokra vágott sertés és	Disznósajt

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

	marha fejhús, bőrke, szalonna, húspép, fűszerek, kocsonyalé készült termék.	
Tartós készítmények		
Szalámifélék	Sertéshús, marhahús, fűszerek felhasználásával készült, alacsony víztartalmú készítmény.	Téliszalámi, csemege szalámi, paprikás-csemege szalámi
Szárazkolbászfélék	Sertés- és marhahúsból készült, ipari szalonnával dúsított megfelelően fűszerezett termék.	Gyulai kolbász, csabai kolbász

Darabos termékek		
Pácolt, füstölt termékek	Húsrészre jellemző alak. Füstöléssel elért barnásvörös szín, száraz tapintás. Nyersen is fogyaszthatóak.	Magyar sonka, füstölt lapocka, tarja, comb, stb.
Pácolt, füstölt, főtt termékek	Mint az előző csoport, de főzéssel nyerik el végső állapotukat. Víztartalmuk miatt rövidebb ideig eltarthatóak.	
Pácolt, főtt termékek	Csont nélkül, kocsonyásító anyag segítségével készül.	Gépsonka
Étkezési szalonnák	Sertés bőrrel fedett vagy lebőrözött hát, hasi, toka szalonnája. Sózva, füstölve, esetleg főzve készülnek.	Sózott-tea szalonna Füstölt- kenyérszalonna Főtt- csécsi szalonna

Dobozos készítmények		
Félkonzervek	Alacsony hőfokon, kocsonyásító anyaggal készülnek.	Dobozolt sonka, karaj
Valódi konzervek	Sterilizálással, sertés és marhahúsból készülnek, saját levében vagy étel formájában.	Készétel konzervek.

7. Tej és termékei :

A tej az emlős állatok tejmirigyekben képződik és az újszülött állatok táplálására, valamint emberi fogyasztásra is alkalmas.

Táplálkozástani jelentősége	
Fehérjék	Teljes értékűek, 3, 3 %. Nagyobb részt kazein, kisebb részt savófehérje albumin és globulin.
Zsíranyag-tartalom	3,6–3,8 % fajtától és takarmányozástól függ. 60 féle zsírsavat tartalmaz. Állati zsírok közül a legkönnyebben emészthető.
Tejcukor	Kettős cukor, a tej édes ízét adja. Tejsavvá erjed a baktériumok hatására.
Ásványi anyagok	Nagyobbrészt sók formájában van jelen. Tartalmaz kalciumot, foszfort, magnéziumot, káliumot, nátriumot, klórt, ként, vasat, mangánt, cinket.
Vitaminok	Tartalmazza a zsírban oldódó vitaminokat (A, D, E, K), valamint a B vitamincsoport tagjait és C vitamint. A C-vitamin a feldolgozás során jelentősen károsodik.

Fogyasztási tejek :

Pasztőrözött tej: eltarthatósága 1–2 nap 0–10 °C-on.

Ultrapasztőrözött tej: egyneműsítik és hőkezelik. Hosszú ideig eltarthatóak.

Tejkészítmények		
Ízesített tejkészítmények		
Reggeli italok	Sovány tejből, répacukor és ízesítő hozzáadásával készül.	Kakaós tej, karamellás tej, stb.
Tejes turmix italok	Tej, gyümölcs vagy zöldség, esetleg ezeknek levei, ízesítőanyagok, fűszerek.	
Milk Shake italok	Mint az előző csoport, csak alkoholt is tartalmaz.	
Savanyított készítmények		
Natúr joghurt	Tejsavbaktérium szintenyéssel készül.	

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

Gyümölcsjoghurtok	Változatos ízhatás, a jelleget adó gyümölcs határozza meg.
Ivójoghurtok	Folyékony halmazállapotú joghurtok.
Kefír	Tejsavas és alkoholos erjesztéssel készül, széndioxid tartalmú.
Dúsított zsírtartalmú készítmények (zsírtartalmuk a tejének többszöröse)	
Habtejszín	Sűrűn folyó, 30 % zsírtartalmú tejkészítmény. Könnyen habbá verhető.
Kávetejszín	Sűrűn folyó, 15–20 % zsírtartalom.
Tejföl	Savanyított, magas zsírtartalmú készítmény.
Tartósított termékek	
Cukrozott sűrített tej	Tejből készül bepárlással, répacukor hozzáadásával. Csokoládéval ízesített változata is van.
Laktokrém	Tejcukrot nem tartalmazó sűrített tej.
Tejpor	Porlasztásos vízelvonással készül, víztartalma 5 %. Instant (folyadékban oldódó) termék.

Tejtermékek :

- **Túrófélék:** Rendkívül értékes, a tej fehérje tartalmát dúsítva tartalmazza. Jelentős kalcium és foszfor tartalma. Könnyen emészthető. Tejsavbaktériummal beoltják a megfelelő zsírtartalmú tejet, az alvadékat melegítik, préselik, a savót eltávolítják. Túrót tehén-, kecske- és juhtejből készítenek. Ezt a megnevezésnél fel kell tüntetni. Rövid ideig eltartható termék.
- **Sajtok :** a sajt olyan termék, amelyek tejből, tejszínből vagy ezek keverékéből savas vagy oltós alvasztással készítenek, frissen vagy érlelés után kerül a fogyasztókhoz.

Sajtgyártás folyamata: tej kiválasztása- tej beoltása (oltóenzimmel vagy tejsavbaktérium tenyésztéssel) - alvadék kidolgozása- formázás,préselés- sózás-érlelés (jellegzetes íz és zamat kialakulása)- csomagolás.

Csoportosítás lehetőségei:

- Zsírtartalom szerint: sovány(20 % zsír, félzsíros(32 % zsír) , zsíros(45 % zsír)
- Érés szerint: Friss (túrósaajtók), rúzzsal érő (Pálpusztai), nemespenésszel érő(camambert, brie)

- Lyukazottság szerint: erjedési lyukas(Pannónia), röglyukas(Óvári), zárt tésztájú(Cheeddar)

Állomány szerint:

1. Lágy sajtok : magas víztartalom,befelé érnek. Érés idejük 2-3 nap vagy 1-2 hét. Éréssel nő az emészthetőség. Erőteljes illatú, pikáns ízűek. Óvári sajt, Füstölt sajtok (kissé sós,enyhén savanykás és füstölt íz.
2. Kemény sajtok : alacsony víztartalom, belülről kifelé érnek. Érés idejük 2-12 hónap. Állományuk kemény, késsel szeletelhető, reszelhető. Parmezán sajt (kemény csak törhető. Olaszország és Svájc a hazája. Zárt tésztájú, kissé csípős ízű, 1-3 évig ér. Ementáli sajt (70-90 kg tömegű sajt, Svájcból származik. Erjedési lyukas. Hazánkban Pannónia néven is gyártják). Hajdú sajt (gyúrt tésztájú sajt.Zamatos, magas sótartalom,halványsárga szín. A juhtejből készült Kaskaval sajt hazai változata).
3. Ömlesztett sajtok : gyártásuk 1911-ben kezdődött Svájcban. '926 óta gyártják Magyarországon.

Gyártási művelet: természetes sajt aprítása, megolvasztás ömlesztő só segítségével, Ízesítő anyagok (sonka, fűszerek, zöldségfélék, stb.) hozzáadása, hűtés és csomagolás.

Csoportosításuk:

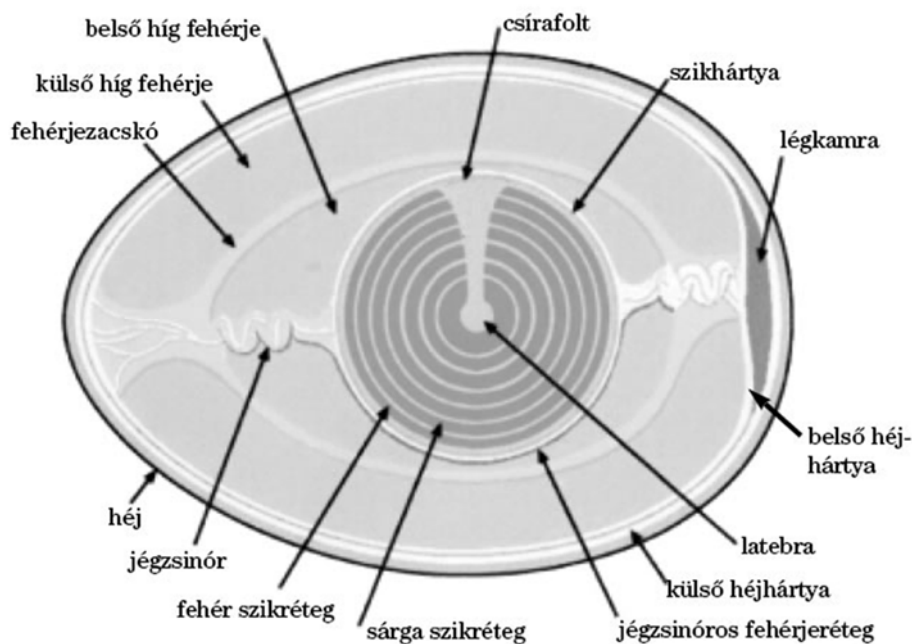
Ömlesztett töombsajtok : Hóvirág, Túra, Lapka; Vágható, kenhető sajtok : Mackó, Medve ; Ízesített dobozos ömlesztett sajtok : Royal, Mese ; Egyéb csomagolású sajtok : Boci család, Camping sajtkrémek.

8. A tojás :

A tojás egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az élethez szükséges összes tápanyagot. Tojás alatt a tyúktojást értjük.

Tojás felépítése és összetétele	
Meszes héj	Pórusos szerkezetű, tojás tömegének 10 %-a. Kívül vékony fehérje réteg, a kutikula fedi, mely védi a tojást a romlástól.
Kettős héjhártya	A meszes héj és a fehérje között helyezkedik el. A tojás tompább végénél kettéválik, a légkamrát zárja magába.
Tojásfehérje	Az össztömeg 60 %-a. Hígabb és sűrűbb fehérje részt tartalmaz. Legnagyobb része víz 86-91 %, fehérje 8-12 %. Található benne B vitamin, szénhidrát, zsír és ásványi sók.
Jégzsinór	Összecsavarodott fehérjeszálak alkotják. Kettős feladata van: a tojássárgáját a középpontban tartja, másrészt védő szerepe van. Lizozim enzimet tartalmaz, mely csíraölő hatású.

Tojássárgája	A tojás legértékesebb része, össztömeg 30 %-a. Tápanyagokban a leggazdagabb. Víz tartalma 45-50 %, fehérjetartalma 14-17 %, zsírtartalma magas, 30-34 %. A, D, E és B1-B2 vitamint tartalmaz.
--------------	---



24. ábra. Tojás szerkezeti felépítése

A tojás minősítése : a tojás minőségét frissessége, tömege, hég épsége, tisztasága és a tojás beltartalma határozza meg.

Osztályozása :

A osztály	Friss tojás, (S=53 g; M=53-56 g; L=63-72 g, XL=73 g és e felett)
B osztály	Másodosztályú, illetve tartósított tojás
C osztály	Gyenge minőségű, élelmiszeripari hasznosításra szán tojás.

Száraz, hűvös, szellős helyen, idegen szagoktól mentesen kell tárolni. Használják már ózonkezelte tojásokat a vendéglátásban.

9. Állati eredetű zsírok :

Az állati eredetű zsírok nehezebben emészthető. Szobahőmérsékleten általában kenhető állományúak.

Elsősorban a sertészsírt értjük állati eredetű zsiradékra. A sertészsír az állat zsírdús kötőszövegeinek kiolvasztásával nyerjük

A sertészsír előállításának folyamata:

- A zsírszövetek előkészítése.
- Olvasztás
- Tisztítás
- Hűtés, csomagolás
- Finomítás

A jó minőségű sertészsír színe fehér vagy enyhén sárgás színű. Illata és íze enyhén töpörtyűre emlékeztető, de nem pörkölt jellegű. Idegen szagoktól és ízektől mentes.

Egyéb állati eredetű zsiradékok :

- Libazsír : az állat bőralatti és hasüregi zsírraktározó szövegeiből nyert termék. Színe világossárga.
- Tyúkszír : a kereskedelemben baromfi zsírként kerül. Színe sötétebb a libáénál, állománya lágy, szaga sajátos.
- Faggyú : szarvasmarha és a birka zsírszövegeiből nyert termék. Színe és szaga az állatra, takarmányozás jellegére utal.

A vaj is az állati eredetű zsírok közé tartozik, mert a tejből készül. A tejzsírt koncentrált formában tartalmazza. A legkönnyebben emészthető állati zsír. Zsír tartalma 80-93 %.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Munkahelyén figyelje meg a beérkező hús állapotát és jellemzőit, az átvétel folyamatát és azt, hogy hogyan ellenőrzik a hús minőségét.

Figyelje meg a hús tárolásának lehetőségeit, módját. Készítsen a megfigyeléseiről jegyzetet.

Menjen el tökehúst árusító üzletekbe. Figyelje meg a és érdeklődjön a hús kezelésének, tárolásának és minőség megőrzés lehetőségeinek módjairól. A kapott információt jegyzetelje le és őrizze meg a későbbi visszaellenőrzés céljából.

A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET

Alaposan nézze meg a munkahelyére érkező hús feldolgozottságát. A látottakat jegyezze le. Majd ha lehetősége van, akkor menjen el egy húsfeldolgozó üzembe, vágóhídra, kereskedelmi üzletbe, esetlegesen egy szakmai osztálykirándulás alkalmával. Figyelje meg a húsok feldolgozását, jegyzetelje le a látottakat. Hasonlítsa össze a látogatáskor tapasztalt feldolgozást és az Ön munkahelyén történő feldolgozást.

Gyakorlati munkahelyén hasonlítsa össze a különféle szárnyas húsok rostozatát, állományát és feldolgozásuk lehetőségeit.

Internetes kereső segítségével gyűjtsön össze szárnyas hús recepteket.

A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET



Gyakorlati munkahelyén hasonlítsa össze a különféle apróvad húsok rostozatát, állományát és feldolgozásuk lehetőségeit.

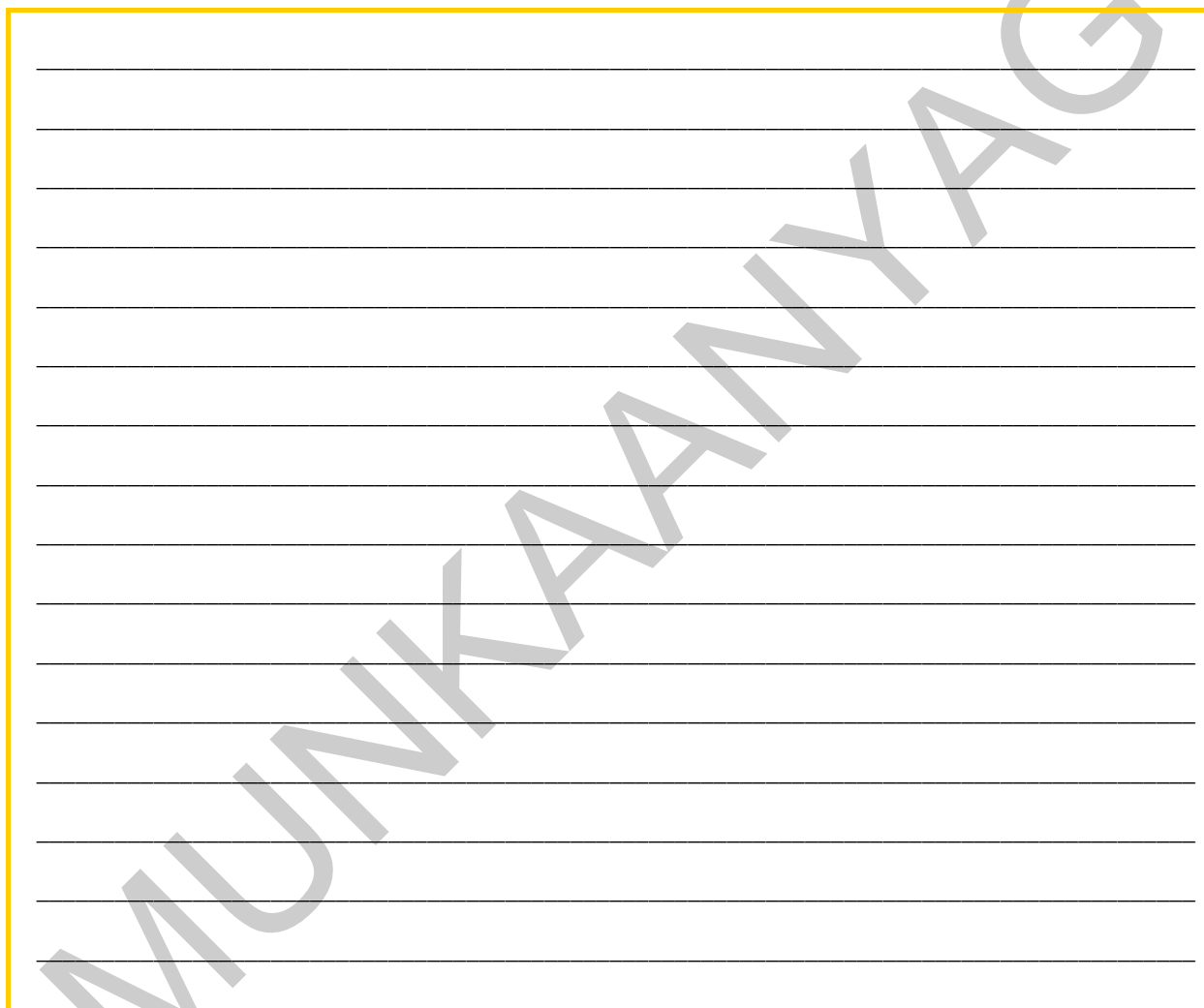
Internetes kereső segítségével gyűjtsön össze apróvad hús recepteket.

MUNKANYAG

Látogasson el egy hipermarket, vagy egy nagyobb élelmiszerüzletbe. Nézze meg hogy milyen húsipari termékeket árusítanak. Hasonlítsa össze a különféle termékek összetételét, vágási felületét.

Internetes kereső segítségével keressen különböző húsipari termékeket gyártó és forgalmazó cégek honlapját. Tanulmányozza át termékkínálatukat és hasonlítsa össze őket.

Az internet kereső segítségével gyűjtsön minél több példát a húsipari termékek vendéglátóipari felhasználásának lehetőségére !



Látogasson el egy hipermarket, vagy egy nagyobb élelmiszerüzletbe. Nézze meg hogy milyen tejpári termékeket árusítanak. Hasonlítsa össze a különféle termékek összetételét, vágási felületét.

Internetes kereső segítségével keressen különböző tejpári termékeket gyártó és forgalmazó cégek honlapját. Tanulmányozza át termékkínálatukat és hasonlítsa össze őket.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Mit nevezünk húsnak ?

2. feladat

Melyek a hús legfontosabb összetevői ?

3. feladat

Sorolja fel a hús minőségét meghatározó tényezőket :

4 feladat

Mit nevezünk romlásnak ? Sorolja fel a romlás fajtáit :

7. feladat

Sorolja fel a sertéshús részeit?

MUNKANYAG

8. feladat

Soroljon fel egészben sütésre alkalmas húsrészeket.

MUNKANYAG

9. feladat

Soroljon fel pörköltnek való húsrészeket.

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

10. feladat

Mitől függ a háziszárnyasok húsának minősége ?

11. feladat

Miért van jelentősége a diétás és kímélő étkezésben a fehér húsú szárnyasoknak ?

12. feladat

Hogyan értékeljük a barnahúsú szárnyasok húsát emészthetőség szempontjából ?

13. feladat

Milyen jellemzői vannak a kacsának, libának, gyöngytyúknak ?

14. feladat

Hogyan csoportosítjuk az ételkészítés szempontjából a vadon élő állatokat ?

15. feladat

Milyen tényezők befolyásolják a vadak húsának minőségét ?

**A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET**

16. feladat

Melyek a szarvas és vaddisznó húsrészei, hogyan osztályozzuk őket ?

17. feladat

Hogyan csoportosítjuk a halakat ?

18.feladat

Miért romlik könnyen a halhús ?

19. feladat

Melyek a legismertebb tengeri halak ?

20. feladat

Melyek a legismertebb édesvízi halak ?

21. feladat

Sorolja fel a húsfeldolgozó ipar anyagait !

A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI,
ÉLELMISZERISMERET

22. feladat

Hogyan csoportosítjuk a húsfeldolgozó ipar termékeit ?

23. feladat

A sertés melyik testrésze alkalmas szalonna készítésére ?

24. feladat

Mi értünk a tej fogalmán ?

25. feladat

Miért ideális táplálék a tej ?

26. feladat

Hogyan csoportosítjuk a tejipar termékeit ?

27. feladat

Mi a különbség a tejföl és a kefir között ?

28. feladat

Milyen szempontok alapján csoportosítjuk a sajtokat ?

Blank writing area for the answer to question 28, containing 10 horizontal lines.

29. feladat

Mit nevezünk tojásnak ?

Blank writing area for the answer to question 29, containing 2 horizontal lines.

30. feladat

Miért értékes élelmiszer a tojás ?

Blank writing area for the answer to question 30, containing 3 horizontal lines.

31. feladat

Mik a tojás minősítésének szempontjai ?

32. feladat

Milyen nyersanyagokból készülnek állati eredetű zsiradékok ?

33. feladat

Sorolja fel a sertészsír előállításának folyamatát !

MEGOLDÁSOK

1 feladat

A hús az állatok emberi táplálkozásra alkalmas izomzatát, a konyhai és húsipari feldolgozásra alkalmas egyéb részeit, a kötőszöveteket, a zsírszöveteket, a csontokat, az inakat, ereket, idegeket, valamint a vért és belsősegeket jelenti.

2 feladat

Víz; fehérje; szénhidrátok, zsírok, ásványi anyagok, vitaminok.

3. feladat

- Szöveti összetevők aránya
- Hús színe
- Hús íze
- Hús illata
- Vágási felülete, állománya

4. feladat

A hús emberi fogyasztásra alkalmatlanná válik gondatlan kezelés, helytelen tárolás , enzimek és mikroorganizmusok káros hatására.

- Fülledés
- Rothadás

5. feladat

- **Szarvasmarha** : a marhahús telített vörös színű , finoman erezett , márványos szerkezetű , a friss hústra jellemző kellemes illatú. Tapintása rugalmas , nyomáspróba esetén visszaugrik. Vágási felülete fényes. Az idősebb egyedek hús rostjai erősebbek, nehezebben puhulnak az elkészítés során. A húsipari készítmények egyik fontos alapanyaga.
- **Borjú** :A borjúhús az állat fiatal kora miatt könnyen emészthető, lazaszerkezetű , könnyű rostozatú hús. Tejre emlékeztető illatú , zsírszegény , rózsaszínű. Ételkészítésnél figyelembe kell venni, hogy sokkal gyorsabban elkészül mint a marhahús. Előnyös tulajdonságai miatt a diétás étkezésnél kellene figyelembe venni, de kissé borsos ára ezt akadályozza.

- **Sertés** : a sertéshús rugalmas tapintású, enyhén savanykás illatú. Színe világosabb a marhahúsnál, pirosas vagy vörös árnyalatú. Állománya tömött, finom rostozatú. Egyes testrészeknél zsírral átszótt. A zsíros sertéshús lényegesen eltér a sovány sertéshústól, a koleszterintartalma kétszerese is lehet. A sütés és főzés során a vágóállatok közül a legvilágosabb színű.
- **A juhhús** : a bárányhús sovány, zsírszegény, illata tejure emlékeztető, rózsaszín, könnyen emészthető. Az ürühús jellegzetes, hazai fogyasztóknak kissé szokatlan illatú húsnak számít. Sötétpiros, kékes árnyalatú. Az idősebb állatok húsa tekintélyes mennyiségű faggyú is található.

6. feladat

Bélszín- vesepecsenye, lapos hátszín, magas hátszín, felsál, gömbölyű felsál, fehérpecsenye, feketepecsenye, hegyes fartó, csípőfartó, hamis fartó, lapocka vastag és vékony része, szegy eleje és hátulja, nyak, lábszárak, fej, uszály (farok), lábak.

7. feladat

Rövidkaraj, hosszúkaraj, szűzpecsenye, comb, tarja, lapocka, oldalas, dagadó, csülök, fej, láb.

8. feladat

- Marhahús : bélszín, hátszín,
- Borjúhús : gerinc, karaj, lapocka, vesék, szűzpecsenye, comb, felsál, dió, rózsa, frikandó,
- Sertéshús : rövid és hosszúkaraj, szűzpecsenye, tarja, comb, dió, rózsa, frikandó, oldalas, dagadó, csülök,
- Bárány és ürühús : gerinc

9. feladat

- Marhahús : lábszárak, apróhúsok, szív, vese, pacaltógy
- Borjúhús : apróhúsok, fodor,
- Sertéshús : lapocka, csülök, láb, szív,
- Bárány és ürühús : lapocka, nyak,

10. feladat

- Korától
- Nemétől
- Fajtájától
- Tartásától
- Vágási körülményektől
- A vágás és a felhasználás között eltelt időtől

11. feladat

Rostozatuk általában nagyon finom. Magas a fehérje és víztartalmuk, ezért könnyen emészthetők.

12. feladat

Húsuk erős rostozatú, zsírtartalmuk elég magas. Ezért emészthetőség szempontjából nehezen emészthetőnek inóstitjuk.

13. feladat

Kacsa : Leggyorsabban fejlődő állat. Kettő és fél hónap alatt 2–3 kg súlyúra hízik. A fiatal kacsa csőrének alsó része hajlítható, az ilyen fiatal kcsa a pecsenye kacsa. Mája értékes, gazdag íz-, illat-, és zamatanyagokban. A hímállat a gácsér.

Liba : Nagytestű, 9–10 kg súlyú is lehet. A hímállat a lúd. A fiatal idei liba csőre hajlékony, egyben sütéssel készül. Az idősebb, nagytestű állat zsíros, csőre kemény. Az idősebb állat elkészítése darabolva gazdaságosabb. A hizlalás eredményeként a mája aránytalanul nagyra nőhet. Állománya puha, jó ízű, zsíros szerkezetű. A mája jóval értékeesebb , mint maga az állat.

Gyöngytyúk : Súly 1,5 kg is lehet. A fiatal állat lába fényes és sima, mellcsontjának vége rugalmas. Az idősebb állat lába recés, mellcsontjának vége merev. Legértékesebb része a viszonylag vastag és szépen fejlett mellhús. Combjai kicsinyek, testfelépítése a fácánéhoz hasonló. Íze a vadszárnyasokéra hasonlító.

14. feladat

Nagyvadak : szarvas, őz, vaddisznó, muflon

Apróvadak : vadnyúl, szalonka, fenyvesmadár, fogoly, fűrj, fácán, vadkacsa, vadliba

15. feladat

- Korától
- Nemétől
- Fajtájától
- Tápláltsága
- Elejtésének és kivérzésének körülményei
- Érlelése
- Pácolása

16. feladat

Szarvas : I. osztályú – gerinc, lapocka

II. osztályú – comb, lapocka

III. osztályú – nyak, szeggy, apróhúsok, belsőségek, csülök

Vaddisznó : I. osztályú – gerinc, karaj, szűzpecsenye

II. osztályú – comb, lapocka

III. osztályú – fej, nyak, csülök, apróhúsok, belsőségek

17. feladat

Édesvízi halak : édesvízi fehérhúsú halak, édesvízi barnahúsú halak

Tengeri halak : tengeri fehérhúsú halak, tengeri barnahúsú halak

Vándorhalak

18. feladat

Magas víztartalom, laza kötőszövet, nyálkával fedett bőr, hús kedvező összetétele, halhús gyenge lúgos kémhatása.

19. feladat

Nyelvhal, tőkehal, tonhal, makrél, merlan, szardínia, sprottni, ajóka.

20. feladat

Süllő, harcsa, pisztráng, csuka, keszeg, ponty, kecsege, márna, garda, kárász, compó,.

21. feladat

Alapanyagok : ipari hús, belsőségek, ipari szalonna, vér, bőrke

Adalékanyagok : konyhasó, pác-sókeverék, avasodásgátlók, állományjavítók, ízesítőanyagok

Burkolóanyagok : természetes belek, mesterséges belek

22. feladat

Töltelékes készítmények :

A VENDÉGLÁTÁSBAN ALKALMAZOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK FAJTÁI, ÉLELMISZERISMERET

- **Gyorsan romló készítmények** : vörösáruk, felvágottak, kolbászfélék, hurkafélék, kenhető húskészítmények, hússajtok
- **Tartós termékek** : szalámifélék, szárazkolbászfélék
- **Darabos készítmények** : pácolt-füstölt termékek, pácolt- füstölt-főtt termékek, pácolt - főtt termékek,
- **Dobozos készítmények** :
- **Félkonzervek**
- **Valódi konzervek**

23. feladat

A sertés lebőrözött vagy bőrrel fedett hát-, hasi-, tokaszalonnájából, valamint szalonnás húsrészekből (oldalas, karaj) készülhetnek.

24. feladat

A tej az emlős állatok tejmirigyekben képződik és az újszülött állatok táplálására, valamint emberi fogyasztásra is alkalmas.

25. feladat

A tej tartalmazza azokat a tápláló anyagokat, melyek az újszülött és a fiatalszervezet felépítéséhez, fenntartásához szükségesek.

26. feladat

- Fogyasztási tejek
- Tartósított tejtermékek
- Tejkészítmények
- Tejtermékek
- Egyéb termékek

27. feladat

Joghurt : joghurt kultúrával oltják be.

Kefír : tejsavbaktériumok és élesztő hatására alakul ki.

28. feladat

Csoportosítás lehetőségei:

- Zsírtartalom szerint: sovány(20 % zsír, félzsíros(32 % zsír) , zsíros(45 % zsír)
- Érés szerint: Friss (túrósajtok), rúzzsal érő (Pálpusztai), nemespenésszel érő(camambert, brie)

- Lyukazottság szerint: erjedési lyukas(Pannónia), röglyukas(Óvári), zárt tésztájú(Cheeddar)

Állomány szerint:

Lágy sajtok : magas víztartalom,befelé érnek. Érés idejük 2-3 nap vagy 1-2 hét. Éréssel nő az emészthetőség. Erőteljes illatú, pikáns ízűek. Óvári sajt, Füstölt sajtok (kissé sós,enyhén savanykás és füstölt íz.

Kemény sajtok : alacsony víztartalom, belülről kifelé érnek. Érés idejük 2-12 hónap.

Ömlesztett sajtok : gyártásuk 1911-ben kezdődött Svájcban. '926 óta gyártják Magyarországon.

Gyártási művelet: természetes sajt aprítása, megolvasztás ömlesztő só segítségével, ízesítő anyagok (sonka, fűszerek, zöldségfélék, stb.) hozzáadása, hűtés és csomagolás.

29. feladat

A tojás egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az élethez szükséges összes tápanyagot. Tojás alatt a tyúktojást értjük.

30. feladat

Minden tápanyag megtalálható benne, ami az élet kialakulásához és fejlődéséhez szükséges.

31. feladat

A tojás minősítése : a tojás minőségét frissessége, tömege, héj épsége, tisztasága és a tojás beltartalma határozza meg.

32. feladat

Sertés, szarvasmarha (faggyú, a tejből a vaj), birka , liba, tyúk.

33. feladat

A sertészsír előállításának folyamata:

- A zsírszövetek előkészítése.
- Olvasztás
- Tisztítás
- Hűtés, csomagolás
- Finomítás

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Sahin- Suhajda- Fekete : Élelmiszerismeret I-II , Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó , Budapest, 1989

Lukács- Oriskó – Sándor- Zsolnay : Ételkészítési ismeretek , Képzőművészeti Kiadó 2008

Pető Gyula : Ételkészítési ismeretek , KJK-Kerszöv Jogi és Üzleti Kiadó Kft. 1988

AJÁNLOTT IRODALOM

Venezs József – Túrós Emil : Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia, Novorg International Szervező és Kiadó Kft. , Budapest , 1988

Rákóczi János : Konyhaművészet , Minerva Kiadó , Budapest , 1964

Csáky Sándor : A XX. Század szakácsművészete , Novorg International Szervező és Kiadó Kft. , Budapest ,

A(z) 1464-06 modul 001-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató