



Kiss Iren

Állati eredetű élelmi anyagok előkészítési módjai I.

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-019-30

VÁGÓÁLLATOK ÉS VADAK HÚSÁT BONTJA, CSONTOZZA, LETISZTÍTJA, FORMÁZZA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A vágóállatokat a felhasználáshoz ételkészítéshez bontani, csontozni kell. Bontás és csontozás során megkapjuk a különböző húsrészeket. Ezeket a húsrészeket az ételkészítés során egymástól eltérő módon dolgozzák fel, tehát nagyon oda kell figyelni a pontos szakszerű végrehajtásra. A helyes bontáshoz jól kell ismerni az egyes vágóállatok húsrészeit ezek fekvését és a bennük található csontok elhelyezkedését. Tehát ahhoz, hogy tudják az egyes ételek készítéséhez milyen húsrészeket használnak fel, ismerni kell a vágóállatok részeit és a húsrészek milyen ételek készítésére alkalmasak.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vágóállatok húsanak minőségét több tényező határozza meg:

- Az állat kora,
- Neme,
- Táplálkozása és életmódja,
- Tartásának körülményei,
- A levágás módja,
- A hús érlelése, kezelése.

A bontás és csontozás higiéniai előírásai:

- Csak tiszta higiénikus munkaruhával lehet végezni,
- A munkafolyamatot megelőzően alaposan kezet kell mosni,
- Ellenőrizni kell, hogy a bontáshoz, csontozáshoz használatos, eszközök szerszámok megfelelnek a higiéniai előírásoknak,
- Ellenőrizni kell a fából készült munkaasztalokat, húsvágó tökét, vágóeszközöket, hogy megfelelnek a higiéniai előírásoknak,
- Ellenőrizni kell a felhasználásra kerülő edények tisztaságát.

A bontás és csontozás során alkalmazandó balesetvédelmi előírások:

- Csontozáshoz és bontáshoz csontozó kötényt kell használni,

- A kések és bárdok élesek legyenek, a tompa szerszámok vágott vagy szúrt sérülést okozhatnak,
- Ha előfordul sérülés a munkafolyamat során, akkor azonnal el kell látni.

A vágóállatok közé soroljuk a marhát, borjút, sertést, bárányt.

A MARHA FELDOLGOZÁSA:

Marhahúson a tehén, a bika, az ökör, az üsző és a növendék marha húsát értjük. A marha osztályozása történhet:

1. A marha osztályozása:

- Ivari jellemzők és kor alapján
- Kereskedelmi osztályok:
 - o Teltség alapján: S, E, U, R, O, P
 - o Faggyúság alapján: 1-5

Ivar és kor alapján:

- *A. Fiatal bika:* hím ivarú 24 hónapnál nem idősebb, a tövisnyúlványokon lévő porcokon még nem kezdődött meg a csontosodás.
- *B: Bika:* hím ivarú 24 hónapnál idősebb, a tövisnyúlványokon lévő porcokon a csontosodás már megkezdődött.
- *C: Ökör:* kifejlett, kasztrált marha, kor figyelembe vétele nélkül.
- *D: Tehén:* nőivarú kifejlett állat.
- *E: Üsző:* nőivarú állat, amelynél a csontosodás még nem kezdődött el.

Teltség alapján:

“S”, vagy “KIVÁLÓ”: Valamennyi húsforma nagyon erősen kidomborodik (túl izmos far). A comb oldala nagyon erősen kidomborodó és egymástól elváló. A hát nagyon széles és nagyon vastag a lapockáig. A felsál a medence ízesüléséig felhúzódik. A lapocka nagyon erősen kidomborodó. A fartó erősen kidomborodik.

“E”, vagy “KITŰNŐ”: A fél testre láthatóan jellemző a rendkívüli izombőrség. A comb nagyon jól fejlett, a combél és a comb oldala erősen kidomborodó. A felsál a medencecsonton túlnyúlik, a csípő erősen telt. A hát széles és nagyon telt, a lapocka nagyon fejlett, oldala erősen domború. A vágott test egészét vizsgálva megállapítható, hogy minden profil erősen kidomborodó.

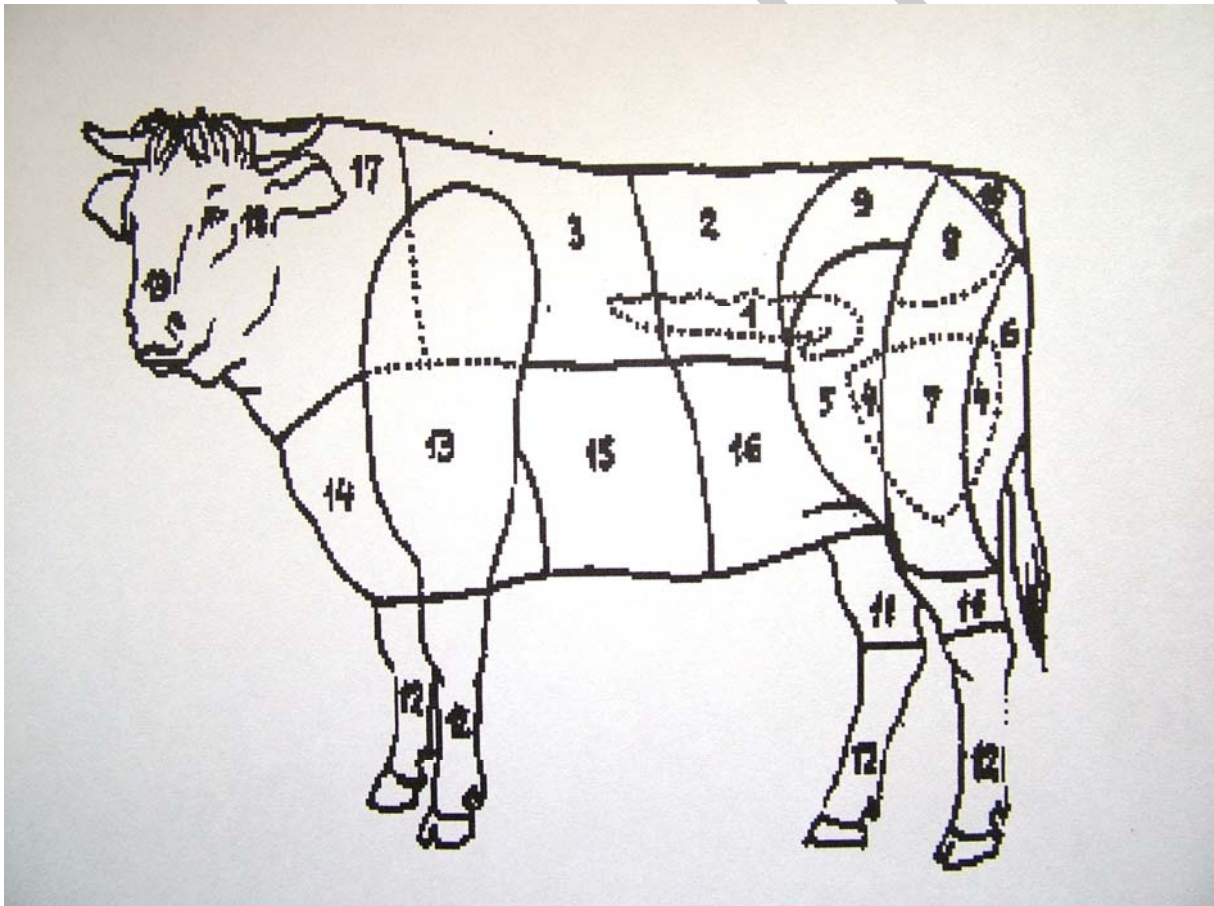
“U”, vagy “NAGYON JÓ”: A fél test láthatóan jó izmos. A comb jól fejlett, a combél és a comb oldala kidomborodó. A felsál a medencecsontot fedi, a csípő jól fejlett, telt. A hát széles és telt, a lapocka jól fejlett, az E minősítésnél kevésbé, de még domború. A fél testet vizsgálva megállapítható, hogy minden profil domború.

“R”, vagy “JÓ”: A fél testre jellemző, hogy gyengébb, mint az U osztály, de még jó izmos. A comb fejlett, a combél és a comb oldala egyenes, a felsál és a csípő fejlett. A hát kevésbé széles, a lapocka felé kissé keskenyedő profilú, de még telt. A lapocka fejlett, oldala egyenes vonalú. A fél test valamennyi profilja összességében egyenes vonalú, még telt.

“O”, vagy “KÖZEPES”: A fél test kissé gyengén izmos. A comb közepesen fejlett, a combél és a comb oldala kissé beesett. A hát keskenyebb, közepesen fejlett, a csigolyanyúlványok végei láthatóak. A lapocka közepesen fejlett, kissé beesett. A fél testre jellemző, hogy a profiloknál megjelenik a homorú jelleg.

“P”, vagy “GYENGE”: A fél test láthatóan izomszegény, csontozata kiemelkedő. A comb gyengén fejlett, a combél és a comb oldala beesett. A hát keskeny, a csigolyanyúlványok végei jól láthatóak. A lapocka gyengén izmos, kiálló csontozatú, oldala beesett. A fél testre jellemző, hogy a profilok homorúak.

2. A marha részei:



1. ábra: A marha részei

Sorszám	Megnevezés
1.	Bélszín vagy vesepecsenye

2.	Lapos hátszín
3.	Magas hátszín (rostélyos)
4.	Felsál
5.	Dió vagy gömbölyű felsál
6	Fehérpecsenye
7.	Feketepecsenye
8.	Spitz fartő
9.	Keresztfartő
10.	Farok vagy ököruszály
11.	Lábszár
12.	Lábak
13.	Lapocka
14.	Szegyeleje
15.	Szegyhátulja
16.	Hasalja vagy lebernyeg
17.	Nyak vagy tarja
18.	Fej
19.	Ökörszáj vagy pofa

A vendéglátóipari egységek a marhát hosszában félbe majd két darabra vágva kapják meg, vagyis negyedelve.

A negyed marha elejének részei:

- magas hátszín,
- lapocka,
- szegy eleje,
- szegy hátulja,
- nyak,
- első lábszár.

A negyed marha elejének húsrészei:

- magas hátszín vagy rostélyos,
- lapocka,
- szegy eleje,
- szegy hátulja,
- nyak,
- első lábszár.

A negyed marha hátuljának részei:

- comb,
- lapos hátszín
- bélszín vagy vesepecsenye,
- hátszín széle.

A marhacomb részei:

- felsál,
- gömbölyű felsál,
- fehérpecsenye,
- feketepecsenye,
- hegyes fató vagy Spitz,
- csípőfartó,
- hamis fartó,
- vastaglábszár,
- lábszár.

3. A negyed marha eleje bontásának és csontozásának menete

- A negyed marha elejét a lábszár inas részénél akassza a húskampóra úgy, hogy a csontos része ön felé nézzen.
- A ball kézzel fogja meg a vastag szegy végét és feszítse maga felé, majd a lapocka és a vastagszegy közötti húst és a hártját a lapocka végződéséig vágja végig.
- A lapocka végződésénél lévő porcogót bárddal törje el.
- A nyak kezdetétől a rostélyosról fűrészelje le a szegyet úgy, hogy a rostélyoson 25–25 cm-es bordacsontok maradjanak.
- A bal kezével nyúljon a rostélyos alá és a lapátcsont és a porcogós rész között a lapockáról vágja le a rostélyost a nyakkal együtt.
- A rostélyost nyakkal együtt helyezze a húsvágó tőkére csonttal lefelé a húst a hetedi bordacsontnál vágja át majd bárddal csapja le a rostélyost.
- Abban az esetben, ha a negyed marha elejét tőkén bontják, akkor a csontos felével helyezték a tőkére úgy, hogy a lábszár velünk szemben és a rostélyos oldala pedig felénk legyen.
- Bal kézzel fogja meg a felső lábszárat feszítse felfelé majd a lapocka és a vastag szegy közötti húst és hártját a lapocka mellett vágja végig.
- A lapocka végződésénél lévő porcogót törje el.
- A lapockát kézzel felfelé feszíti a lapockacsont végződése és a porcogó között késsel vágja le.
- A húst úgy fordítsa meg, hogy a húsos rész legyen alul, a nyak kezdetétől a szegyet a rostélyosról fűrészelje le, vagy bárddal úgy vágja le, hogy a rostélyoson 25–25 cm-es bordacsontok maradjanak.
- A nyakat a rostélyostól úgy válasza szét, hogy a húst a 7-ik bordacsontnál átvágja és a rostélyosról bárddal levágja a nyakat.

A marhalapocka bontása és csontozása:

- A lapockát külső oldalával lefelé fordítva helyezze el a húsvágó tőkén úgy, hogy a lábszár ön felé nézzen.
- A lábszárcsont és a karcsontról a csont közepén a húst vágja, végig majd vágja át az ínszalagot is.
- Bal kezével feszítse meg úgy a lábszárat, hogy a lábszár felső forgóját kézzel könnyen ki tudja fordítani.
- A csontról a lábszárhúst fejtse le.
- A harmadik forgónál a lapátcsontot és a karcsontról a csontot összetartó ínszalagot vágja át, a csont és a csonthártya között haladva a karcsontról a húsból fejtse ki.
- A lapockacsonton levő felső húsrétegeket a lapockacsont szélénél lévő vékony hártyán vágja végig éles késsel.
- A forgónál a csonthártyát vágja át és a kés fokával a csonthártya és a csont közötti húst fejtse le.
- Ballal kézzel a lapocka alsó végét nyomja le és a forgónál lévő hártyát vágja körül, így a forgócsont a húsból kiemelkedik.
- Késfenő acéllal a lapockacsont és a csonthártya között a húst feszítse le.
- A lapockacsontot ruhával fogja meg és erős rántással húzza le a húsról. Ezen műveletek elvégzése után megkapja a **lábszár**, a **lapocka vastag részét**, a **Stefánia részt**, amely a lapockában húzódik.

A marhaszegy csontozása:

- A marhaszegyet húsos oldalával helyezze a húsvágó tőkére úgy, hogy a vastagabb rész ön felé legyen.
- A szegyen levő bordacsontok végződésénél a hártyát a porcogóval együtt vágja, át majd fejtse le a bordacsontok mellett levő hártyát bontókéssel jobbról balra haladva.
- A szegyet csontos oldalával fordítsa maga felé és helyezze a tőkére állítva majd a bordacsont és a porcogó átvágott részénél erős nyomással törje meg a bárd fokával a csontok közötti részt óvatosan ütögesse le.
- A bordacsontokat fordítsa meg egy ruhával és húzza ki őket.
- A porcós részt a húsról fejtse le. Ennek eredményeként megkapja a kicsontozott **szegy elejét és hátulját**.
- Ha a marhaszegyet **leves** készítéséhez akarják felhasználni akkor a szegyet csontos oldalával helyezze a tőkére és 12-15 cm-es csíkokra vágja fel így kapja meg a az úgynevezett **csonthúst**.

A nyak csontozása:

- A nyakrészt fektesse a csontos oldalával a tőkére és két oldalán a csigolyacsontokról a mélyedésig fejtse le a húst.
- Majd tisztítsa le a nyak részénél lévő véres húsrészt, és a nyakcsonton maradt kisebb húsrészeket.

A magas hátszín csontozása:

- Helyezze a rostélyost a húsvágó tőkre úgy, hogy a bordacsontok alul a gerinccsont felé eső része pedig tőlünk balra legyen.
- Fejtse le a gerinccsontot a bordacsontig.
- Vágja le bárdal a gerinccsontot a rostélyosról.
- A rostélyost úgy helyezze el, hogy a húsos része alul a rostélyos csont pedig önökkel szemben, hosszában legyen.
- Vegyen egy hosszabb kést és a bordacsontok között a csont mellett a húst fejtse le vigyázva arra, hogy a vastaghúsba ne vágjon bele.
- A kicsontozott rostélyosról az ehetetlen részt, az ínszalagot és a felesleges faggyú részeket távolítsa el.
- Végül a bordacsontokat bárdal különítse el a gerinccsontoktól.

4. A negyed marha hátuljának bontása és csontozása:

- A negyed marha hátulját úgy akassza fel a horogra, hogy a csontos része ön felé nézzen.
- Vágja, le a combról kiinduló hasalja részt a medencecsont alsó részéig.
- Vágja körbe a combban lévő forgócsont aljánál és a medencecsont felső részénél a bélszínfej kezdeténél.
- Ball kézzel a bélszínfejet húzza maga felé a medencecsont és a bélszínfej alatti hártjánál a csonttól fejtse le a bélszínfejet és a medencecsont alsó részét.
- A lapos hátszín kezdeténél és a medencecsont alsó végződésénél vágja át a húst úgy, hogy a vágás a gerinccsont első csigolya részének ízületéhez essen.
- Vágja, át az ízület tartószalagot majd fogja meg ball kézzel a hátszín és az ízületnél vágja le a combról.

A lapos hátszín bontása és csontozása:

- Helyezze hátszín a csontos oldalával a tőkére.
- A puha hátszín és a lapos hátszín közötti faggyús rétegnél úgy vágja el a puha hátszín, hogy a lapos hátszínen körülbelül 3–4 cm-es faggyús húsréteg maradjon.
- Vágja le bárdal a lapos hátszínen lévő két bordacsontot. Ennek eredményeként megkapjuk a **hátszín szélét**, amit levesthúsként használhatnak.
- A lapos hátszín ugyanúgy csontozzuk, ki mint a magas hátszín.
- Fejtse le a hátszín felső részén végighúzódó 2–3 cm széles inat.
- Vágja le ferdén a az alsó részen lévő húsos faggyús részeket.
- Vágja le a bélszínfejről a pacsnit faggyús részével együtt.
- Vágja le a bélszín szélén húzódó inas oldalhúst a bélszín és húshártya között.
- Tisztítsa meg a bélszín a felső részén végighúzódó hártjától.

Marha comb bontásának és csontozásának menete:

- Akassza a marhacsontot a horogra úgy, hogy a medencecsont ön felé legyen.
- Bárdal vágja le a medencecsont alsó részén lévő keresztcsontot.
- Vágja le a farkat a fartőről a fartő hegyénél és a gerinccsontnál.

- Vágja át a medencecsont kezdetétől a fehérpecsenye és a felsál közötti faggyús réteget egészen a felső lábszár és a combcsont forgójáig.
- A combcsont felső részétől lefelé haladva a felsál, a fehérpecsenye és a fekete pecsenye közötti hártján a bontókéssel befelé hatolva egészen a combcsontig vágja el egy hasítással a csonthártyát.
- Vágja át a hártját és a húst a csonthártyával együtt a gömbölyű felsál és a hosszúfelsál szélénél a combcsont felső részétől a medence forgócsontjáig.
- Szúrjon lyukat a felsál felső részénél.
- Újaival a lyukba nyúlva a felsálat húzza maga felé majd a combcsont és a lábszárcsont felső forgójánál az inakat és a csonthártyát késsel óvatosan vágja szét.
- Húzza kézzel lefelé a felsálat és fejtse le a combcsont és a csonthártya között a medencecsont forgójáig.
- Vágja át a medencecsont forgóját és a combcsontot összetartó ínszalagot és fejtse le a combcsontról a felsálat.
- Vágja át a hártákat a medencecsont forgója és a hús között.
- Vágja be a medencecsont mindkét oldalán, a csonton lévő és a hús közötti hártját.
- Szabadítsa ki a húsból a fehérpecsenye és a fartó részénél a medencecsontot úgy, hogy mind mélyebben behatol a csonthártya és a csontok közé, majd a fartóról húzza le a medencecsontot a felsállal együtt.
- A fartót úgy fejtse le a lábszárról és a combcsontról, hogy a kulcscsont feletti ínba akasztja a horgot, a húson lévő csonthártyát a lábszár felső részétől kezdve kétoldalt a kilátszó csont mellett kissé vágja be a combcsont alsó forgójáig.
- Vágja át a csonton lévő inakat a csonthártyával együtt a lábszár felső kezdeténél majd lefelé haladva a lábszárcsontról és a combcsontról fejtse le a fartót a lábszárral együtt. Bal kezével nyúljon, a fartó alá emelje meg kissé és vágja le a fartót a combcsont alsó forgójáról.
- A lábszár és a combcsont közötti összetartó ínas rész vágja ketté.

A kicsontozott marhacomb részekre bontása:

- Helyezze a kicsontozott marha combot külső oldalával a tőkére úgy, hogy a lábszár ön felé nézzen.
- Vágja be az alsó hártjáig a gömbölyű felsál és a csípőfartó közötti faggyús húsréteget.
- A gömbölyű felsál két oldalán vágja be a hamisfartót összekötő hártákat egészen a gömbölyű felsálon lévő alsó hártjáig.
- Húzza maga felé a gömbölyű felsálat és fejtse le az alsó hártjáról.
- A csípőfartó és a hegyes fartó között húzódó hártján végighaladva vágja le a csípőfartót a hamis fartóval együtt.
- Vágja le a csípőfartó és a hamis fartó között lévő hártya mentén a hamis fartót.
- A vastag felső lábszárról vágja le a lábszárat a fekete és fehérpecsenyét és a vastaglábszár között lévő hártya mentén vágja le a vastaglábszárat.
- Vágja le a fehérpecsenye végződésénél keresztbe a hegyes fartót.
- Válassza külön a fehér pecsenyét a fekete pecsenyétől.

- Vágja le a felsál szélén lévő faggyús húsos részt. És fejtse le a felsálról a felsálborító deklivel együtt. (dekli=hártya réteggel elválasztott kb. 2 cm vastag húslap, ami a felsálat borítja)
- Vágja le a felsál vastag végződésénél lévő inas húsrészt, amit apróhúsként lehet felhasználni.

A marha belsőségei és előkészítésük:

A marha belsőségei a következők: nyelv, fejvelő, máj, tüdő, lép, szív, vese, pacal, tejmirigy (tőgy) amennyiben a marha belsőségei nem kerülnek azonnal feldolgozásra akkor hűtőszekrénybe kell helyezni felhasználásig. Hűtés előtt a következő műveleteket végezzék el:

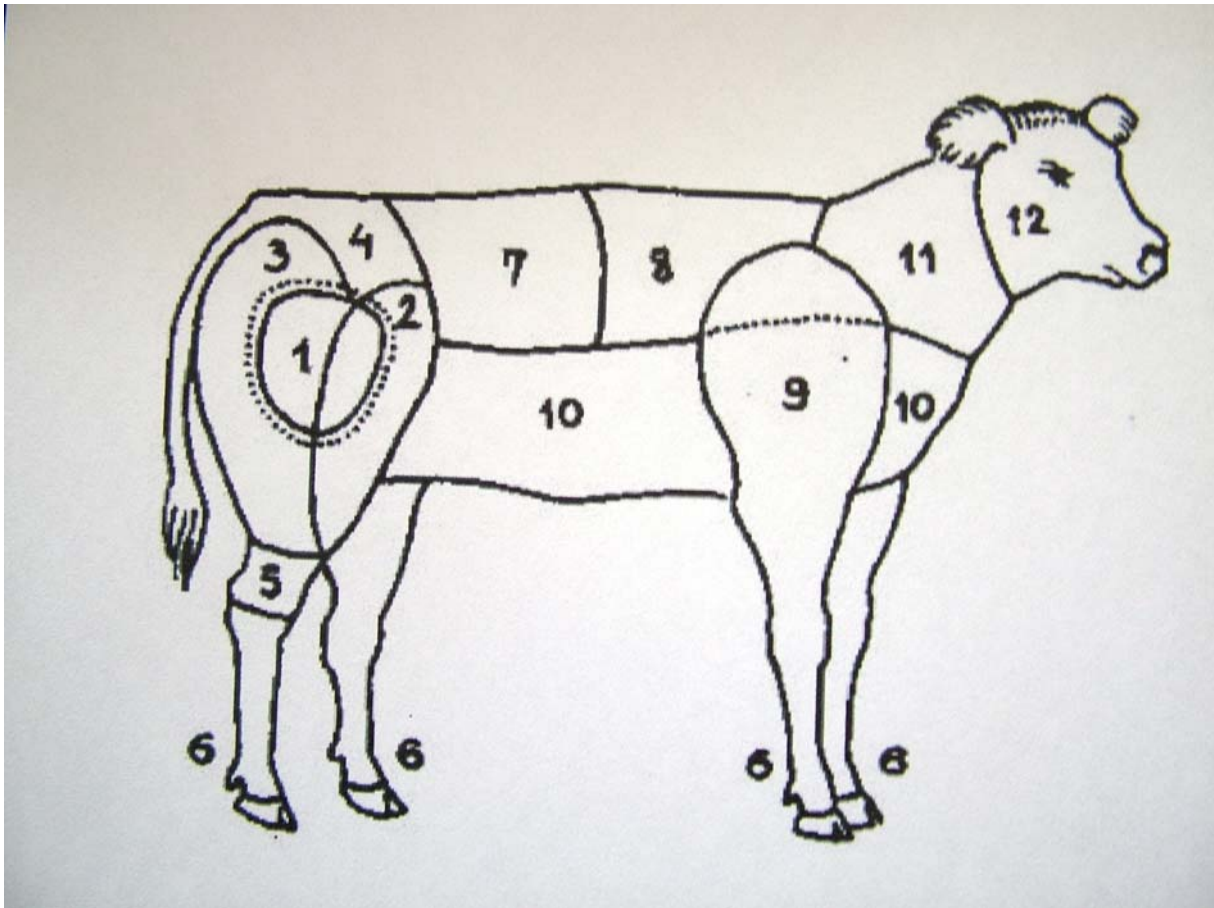
- Vágják le a **nyelvről** a gégegyúlványt és a torokhúst, majd tisztítsák meg jól a nyelvet, kaparják le, hidegvízben mossák meg és felhasználásig a felakasztva a hűtőben tárolják.
- Áztassák be a **fejvelőt** langyos vízbe és hártyaitól tisztítsák meg. Tegyük forrásban lévő sós, citromos vagy esetes vízbe, amikor felforrt a tűzről vegyék, le saját levében hagyják kihűlni, a kihülés után hideg vízzel öblítsék le. Helyezzék, egy porcelánedénybe öntsenek rá sós, citromos vizet
- Húzzák le a hártyát a **májról** és a belső oldaláról vágják ki a vércsatornákat ezt követően tiszta edényben helyezték a hűtőszekrénybe. Felhasználás előtt hideg vízben mossák meg és szárítsák le tiszta ruhával.
- A **tüdőt**, a **lépet** és a **szívet** jól mossák meg és főzzék puhára vöröshagymával, fokhagymával, babérlevéllel, sóval ízesített vízben. Saját levében hagyják kihűlni, majd szedjük ki a léből tiszta edénybe téve helyezték a hűtőszekrénybe.
- A **vesét** tisztítsák, le a faggyútól lapjával párhuzamosan vágják ki belőle az ereket és darabolják a szükségletnek megfelelően. Forrázzák le és mossák meg hideg vízben. Csepegtessék le a vizet, és tiszta edényben helyezték a hűtőszekrénybe.
- A **pacalt** mossák tisztára bő vízben többszöri áztatással. 1 óráig főzzék, majd csorgassák le és vágják metéltekre. Felhasználásig tárolják a hűtőben.
- A **tőgyet** áztassák, többször váltott ideg vízben majd főzzék puhára zöldséges, fűszeres vízben. Ha megpuhult hideg vízzel hűtsék le, szűrjék le és töröljék szárazra tiszta ruhával, tárolják hűtőben felhasználásig.

A BORJÚ FELDLGOZÁSA:

A borjú a fiatal szarvasmarha a szoptatás megszűnéséig. A borjú a gasztronómiában fontos szerepet tölt be mivel könnyen emészthető, magas víztartalmú, puha rostozatú, kevés zsiradékot tartalmaz és tejure emlékeztető íze van. Alkalmazzák egyaránt a diétás és kímélő étrendben is.

1. A borjú részei:

Gerincről akkor beszélünk, ha a borjú hátát nem hasítják szét. **Karaj** pedig a felhasított gerinc.



Ábra: A borjú részei

Sorszám	Megnevezés
1.	Felső
2.	Dió
3.	Frikandó
4.	Rózsa
5.	Csülök
6.	Láb
7.	Vesés és szűzpecsenye
8.	Karaj
9.	Lapocka
10.	Szegy
11.	Nyak
12.	Fej

A borjú bontásának menete:

- A vendéglátó egységek a borjút egészben bőrből kifejtve fej és láb nélkül vagy félbevágva kaphatják a vágóhídról. Ha egészborjút kapnak, akkor a hátsó csülöknél a két hátsó combot jól kifeszítve akasszák fel a húshorogra, úgy, hogy a hasürege önök felé legyen.
- Vágja ketté a mellcsont közepén a húst a porcogós résznél egészen a nyakig.
- Vágja ketté a vesén lévő vesefaggyút a gerinc közepén.
- Hasítsa ketté a borjút bárddal vagy késsel a faroktól kezdve a gerinccsont és a csigolyacsont közepén haladva.
- Fogja meg a borjút a szegynél és a vesés kezdeténél a második és harmadik bordacsont között a húst a második bordacsont alatt a csigolyát bárddal vágja át. Így a borjút elejére és hátuljára oszthatják.
- Az egészben maradt borjú hátulját borjústuccnak nevezzük.
- Hasítsa ketté a borjústuccot a gerincnél és megkapja a két negyed borjúhátulját.

A borjú hátuljának részei:

- Két hátsó comb,
- Két, vesés benne lévő szűzpecsenyékkel és vesékkal.

2. A borjú hátulja bontásának és csontozásának menete:

- Helyezze a borjú hátulját a húsvágó tőkére a húsos oldalával lefelé úgy, hogy a medencecsont önök felé legyen.
- Fejtse le a comb felső részén lévő hárttyát a húsról.
- Fejtse le a szűzpecsenyéről a faggyút és a vesét.
- A medencecsont alsó porcogós részéig vágja, le a combról a hasalja részt.
- Vágja el a vesés kezdeténél és a medencecsont végződéséről a porcogós részt.
- A gerinccsonton lévő csigolya csontot bárddal keresztbe vágja át és megkapja a vesést.

A borjúvesés bontása és csontozása:

- Fektesse a borjúvesést a húsos részével a tőkére és vágja, le a veséről a hasalja rész.
- Fordítsa meg a tőkén a húst úgy, hogy a gerinccsont öntől balra essen, majd fejtse le a gerinccsontról a húst és bárddal vágja le a gerinccsontot.
- Fordítsa meg és a bordató kezdetétől vágja le a csigolyacsontot.

A borjúcomb bontása és csontozása:

- A borjúcombot úgy helyezze a külső oldalával a tőkére, hogy a medencecsont ön felé legyen a csülök pedig öntől távol.
- Vágja le a fark tövétől a gerinc mellett haladva a combról a farkat a gerinccsonttal együtt.
- Fejtse, le a medencecsont mélyedésében lévő húst majd vágja le a medencecsont felső részén lévő porcogót.
- Üssön rá a bárd fokával a medencecsont felső része és a frikandó széle között lévő porcogóra, így kibukik a húsból a medencecsont felső része a forgócsontig.

- Vágja át a forgócsonton lévő ínat és ínszalagot, amely összeköti a combcsontot a medencecsonttal.
- Vágja be a medencecsont alatt a csont és a hús közötti hártát majd közvetlenül a csont mellett fejtse le a csonttól a húst.
- Fordítsa meg a combot úgy, hogy a csülök ön felé nézzen.
- Haladjon a frikandó fej és a csülök közötti hártán a combcsont és a csülök forgójáig hatolva.
- Vágja át a húst a csonthártyával együtt a combcsont felső részétől a forgóig.
- Vágja be mindkét oldalon késsel a csontot és a csonthártyát.
- Ball kézzel fogja meg a combcsont felső végét, húzza maga felé és vágja át a csonthártyát a forgó alatt.
- A bárd fokával üssön a forgócsont alatt a hús közötti porcogóra és a csonttól leválik a hús egészen a forgócsontig.
- Vágja le a combtól a csontot.

A borjúcomb részekre bontása:

- A borjúcomb részei: felsál, dió, frikandó, rózsza, csülök.
- Fejtse le a felsálat a felsál és a frikandó között lévő hártya mentén.
- Fejtse le a felsálat borító deklit.
- Reszelje meg a dió két oldalán az összekötő hártát, majd a rózsza és a dió kezdeténél lévő húsrészt vágja át az alsó hártáig és a hártáról fejtse le a diót.
- Fejtse le a frikandón lévő rózsát a frikandó közti hártán haladva.
- Tisztítsa meg a rózsát a az ínas húsoktól és hártáktól.
- Ha a borjú frikandót frissensültekhez akarja használni, akkor részeire, kell bontani. Az összekötő hárták között válasza el egymástól a feketepecsenyét és a frikandó fejet.
- A frikandó fejet ne használja szelethúsok készítésére.

A borjúláb csontozása és bontása:

- Tisztítsa meg a szőrtől a borjúlábat.
- Perzselje le a rajta maradt szőrszállakat és es késsel kaparja meg csontozás előtt.
- Vágja át a köröm csuklójáig a köröm között az összetartó az izmot és a bőrt.
- A lábszár közepén vágja, be csontig az int és a bőrt.
- Fordítsa a lábat a másik oldalára, vágja be a bőrt csontig.
- Tartsa bal kezébe a lábszárat és a lábat és a köröm csuklójánál lévő int, vágja át.
- Jobb kezével fogja, meg a körmöt forgassa és csavarja meg és erős rántással húzza le a csonttól a lábat.
- Figyeljen arra, hogy a művelet közben a láb ne szakadjon be.

3. A borjú elejének bontása és csontozása:

- A borjú elejét úgy helyezze a húsvágó tőkére, hogy a csontos oldala felfelé legyen.
- Fogja meg a lábszárat és húzza maga felé a lapockát.

- Vágja át a szegyfej és közvetlen a lapocka mellett a húst, majd a lapocka és a szegy között lévő legyezőcsont és porcogó közötti részt átvágva vágja le a lapockát a borjú elejéről.
- Fordítsa meg a borjú elejét és a karaj kezdetétől a bordás végződésig vágja le bárdal a szegyet úgy, hogy a karaj kezdeténél 8–10 cm-es bordacsont maradjon.
- A karaj kezdetétől számítva a hetedik bordacsontnál a húst késsel a csigolyacsontokat bárdal vágja át és megkapja a borjú elejének részeit.

A borjú elejének részei:

- Karaj,
- szegy,
- nyak,
- lapocka.

A borjú lapocka bontása és csontozása:

- helyezze a húsvágótőkére húsos oldalával a lapockát. A legyezőcsont és a karcson összetartó hárttyát és ínzalagot a legyezőcsont forgójánál fejtse le a csont jobb oldali szélén indulva.
- Bal kézzel nyomja lefelé a legyezőcsont alsó részét és kiemelkedik a csont forgója.
- Vágja körül a hús közötti csonthárttyát a kiálló csontot a forgónál ruhával fogja meg és egy erélyes rántással húzza le a húsról.
- Fordítsa meg a lapockát úgy, hogy a csülök legyen ön felé. Vágja át az ínakat és a húst a lapocka és a karcson forgójánál és különválik a csülök.
- A csülökről lefejtett húst madárkának nevezik.
- Vágja át a lapockában lévő karcson felső részén a húst és fejtse ki a húsból a csontot.
- Tisztítsa le a lapockán rajtamaradt apróhúsokat.

A borjúszeget csontozása és bontása:

- Helyezze a borjúszeget a húsvágótőkére úgy, hogy a bordacsontok felfelé és a mellcsont önök felé nézzen.
- Vágja át a csonthárttyát az ízületeknél a bordacsont végződésénél a mellcsont porcogós kezdeténél a szegyfejtől kiindulva az utolsó bordacsontig.
- Ruhával fogja meg a szegy vastag részét mindkét kézzel és állítsa az egész szegyet a bordacsontok végére.
- Erős nyomással a az átvágásnál törje meg a bordacsontokat és buktassa ki a csonthárttyából.
- Veregesse le a bárd fokával a csontok között lévő húst.
- Ruhával fogja meg a kiálló csontokat és egy-egy csavarással húzza ki őket.
- Fordítsa meg a szegyet úgy, hogy a vastagabbik fele önöktől jobbra essen.
- Vágja be a porcogóig a mellcsont felső részei a hús és a csont között majd az alsó húsos résznél a csont mellett szintén vágja végig és vágja le a porcogóról a kés hegyével a mellcsontot

A borjúkaraj bontása és csontozása:

- Fejtse le a borjú karajról a karajt borító deklit és tegye az apróhúshoz.
- Vágja át a karajban lévő bordacsontok közepén a csonthártyát a bordacsont végződéséig.
- A bordacsont mindkét oldaláról verje le a húst egészen a vastag húsockig.
- Fejtse le a levert húst.
- Késsel fejtse le a gerinccsontot és a karajhús közötti húst majd a gerinccsontot vágja le bordákkal együtt.
- Vágja le a bordacsont tövéénél a csigolyacsontot a karajról.
- Szeletelje fel és megkapja a bordákat.

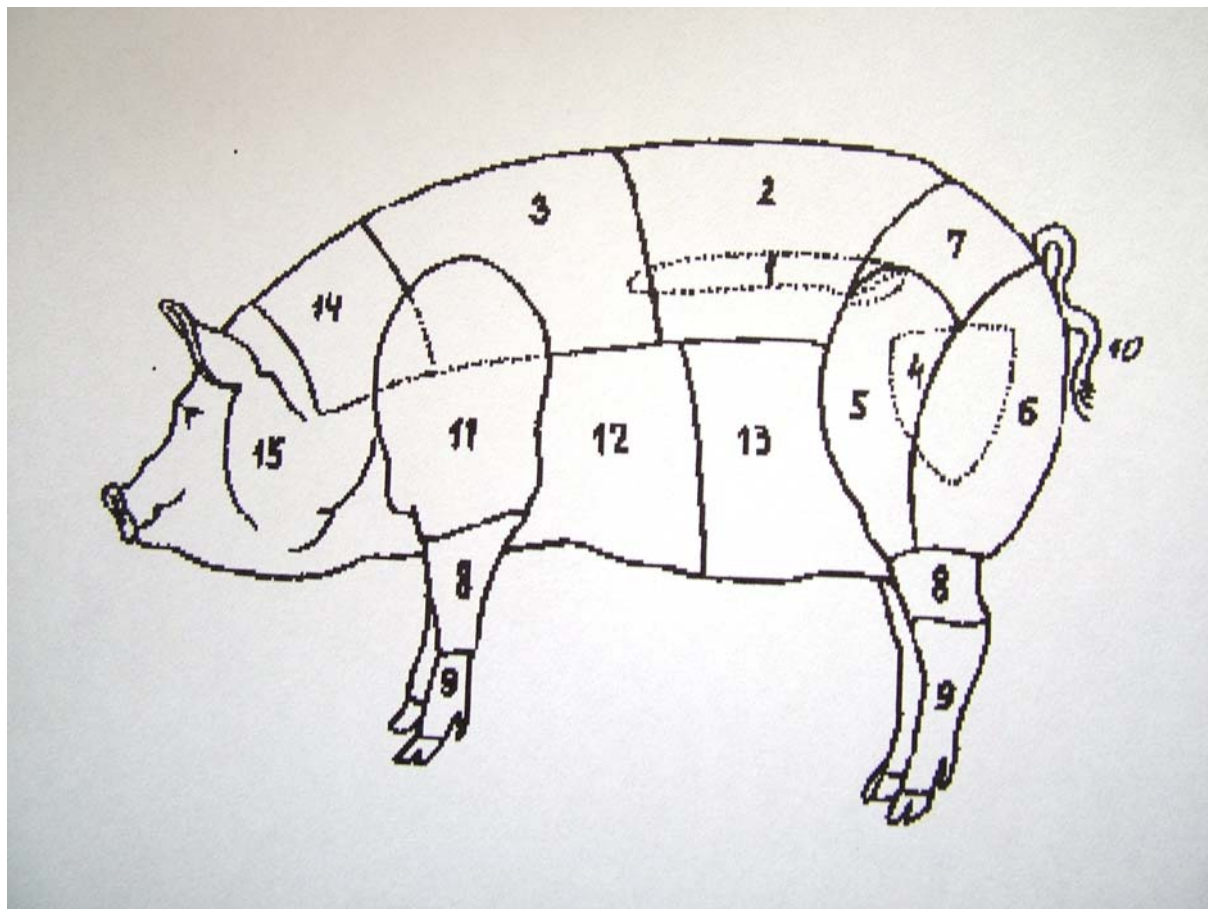
A borjú belsőségei és előkészítésük:

- A borjú belsőségek a következők: fejvelő, nyelv, máj, tüdő, lép, szív, mirigy, vese, fodor.
- A borjú nyelv, velő, máj tüdő vesét ugyanúgy készíthető elő, mint a marhánál tanultak.
- A fodrot főzzék, elő sós vízben majd jól hűtsék le és feldolgozásig tárolják a hűtőben.

A SERTÉS FELDOLGOZÁSA

A sertéshús hazánkban nagyon népszerű a fogyasztást tekintve az első helyen áll. A fiatal állatot malacnak nevezik, húsa könnyű kevésbé zsíros, porhanyós, ízletes és leggyakrabban egészben sütik. A 4-6 hónapos állatot süldőnek nevezik a húson lévő szalonna még csak 1-1,5 cm, bőre gyenge hamar megpuhul, ebből készítik a bőrös sülteket. A sertéshús színe rózsaszínű zsírral átszótt.

1. A sertés bontási részei:



Ábra: A sertés részei

Sorszám	Megnevezés
1.	Szűzpecsenye
2.	Rövidkaraj
3.	Hosszúkaraj
4.	Felsál
5.	Dió
6.	Frikandó
7.	Rózsa
8.	Csülök
9.	Láb
10.	Farok
11.	Lapocka
12.	Oldalas

13.	Dagadó
14.	Tarja
15.	Fej

2. A fél sertés bontása:

A vendéglátó egységek a sertést kettéhasítva bőréből és szalonnájából kifejtve kapják.

- Akasszák a horogra a fél sertést a csülöknél fogva úgy, hogy a húsos része önök felé nézzen.
- Vágja át a fej és a tarja közötti lévő húst, a csigolyacsont és a fejcsont forgója között az int, vágja át és vegye le a fejet.
- Bal kezével fogja meg a lapockán lévő lábat húzza, maga felé vágja át az oldalas és a lapocka közötti húst, majd a lapocka és az oldalas közötti hártván haladva fejtse le a lapockát a legyezőcsont végéig. Vágja le a tarjáról a lapockát, ami az oldalason és a tarján fekszik.
- Vágja le a dagadót a comb és a rövidkaraj széle mellett haladva egészen a bordacsontig.
- Fűrészelve le az oldalast a karajról a nyak végződéséig úgy, hogy hosszúkaraj kezdeténél 6–8 cm-es bordacsontok maradjanak. Így megkapja az oldalast a dagadóval.
- Vágja le a dagadót az első bordacsonttól kezdve félkör alakban.
- Fordítsa meg a combot karajjal és tarjával együtt úgy, hogy a csontos része felénk legyen.
- A medencecsont alsó részéről fejtse le a szűzpecsenyét majd tovább haladva a gerinccsont mellett a karajból is fejtse ki a szűzpecsenyét.
- Vegye le a combról a karajt a medencecsont végződésénél a comb és a karaj közötti húst az első csigolyacsont végződésénél átvágva.
- Helyezze a karajt a csontos oldalával a tőkére és a második a harmadik bordacsontnál válassza el a tarjától.
- Vágja le a lábat a combról és a lapockáról térdízületnél bárdal. Így részeire bontotta a sertés felét: combra, karajra, szűzpecsenyére, lapockára, oldalásra, tarjára, oldalásra, és fejre.

A sertéscomb bontása és csontozása:

- A sertéscombot úgy helyezze a tőkére, hogy a medencecsont felénk legyen.
- Vágja le a combról a farkat a combon maradt gerinccsonttal együtt.
- Fejtse ki a medencecsont mélyedéséből a húsrészt zsiradékkal együtt.
- Fejtse ki a forgóig a medencecsont felső végét a frikandó végétől és a felsől kezdetétől a hús és a csont között haladva.
- Fogja meg a bal kezével a és a forgó körül az összetartó int vágja át így elválasztja a medencecsontot a combcsonttól.
- Vágja végig a medencecsont mindkét oldalán a húst és a csont közötti hártvát.

- Fejtse le a medencecsontot a combról a forgótól kezdve lefelé haladva.
- Fordítsa a combot csülökkel maga felé.
- Vágja át az összetartó inakat a csülök és a combcsont közötti forgónál egészen a frikandó fej és a csülökhús közötti hártáig.
- Vágja át a combcsontig a felsál és a dió közötti részt.
- Fogja meg a felsálat bal kezével és húzza kissé felfelé majd a felsálat a frikandóval összekötő hártya mentén vegye le a felsálat.
- Fejtse le a felsálon lévő deklit.
- Vágja, végig a csonthártyát a combcsont csülök felöli forgójától kezdve kétoldalt a csont mellett és a comb felső részét feszítse maga felé.
- Vágja, át az int a forgó alatt és fejtse le késsel a combról a csontot.
- Vegye le a diót és a rózsát a frikandó közti hártján haladva.

A sertéskaraj bontása és csontozása:

- A szűzpecsenye általában benne van a karajban.
- Fejtse ki a szűzpecsenyét a karajból a csigolyacsont mellett haladva.
- Fejtse le a húst a bordacsont tövéig vigyázva, hogy a gerinccsonton ne maradjon hús.
- Vágja le a gerinccsontot a karajtól egész hosszában.
- A karaj két részből áll: rövid és hosszúkarajból.
- A rövidkaraj soványabb a hosszúkaraj zsírosabb és bordacsontok is vannak rajta.

A sertéslapocka csontozása és bontása:

- Vágja le a bárdal a sertéslapockán lévő csülköt a lábszárcsont és a karcsonat forgójánál.
- Helyezze a sertéslapockát a tőkére úgy, hogy a húsos fele alul a legyezőcsont pedig önök felé nézzen.
- Vágja át a legyezőcsont és a karcsonat között lévő inat így különválnak a két csont.
- Fejtse le a húsréteget a legyezőcsont jobb oldalán haladva
- A legyezőcsont alsó végét nyomja lefelé a bal kezével és a forgó alatt a húst és a csonthártyát vágja, át majd a csont mindkét oldalán a csonthártyát vágja végig.
- Nehezedjen, bal kezével a lapockára jobb kezével a legyezőcsont végét konyharuhával fogja meg és húzza le a húsról.
- Vágja végig a csontot és a húst a lábszár és a karcsonat tetején.
- A lábszár kezdetétől lefelé haladva közvetlen a csont mellett a lapockából fejtse ki a lábszár és karcsonatot.

A sertésoldalas bontása és csontozása:

- A sertésoldalast csak akkor csontozzák ki, ha töltésre vagy darált hús készítésére használják, fel ebben az esetben az oldalasról a dagadót nem vágják le.
- Vágja végig a csonthártyát a kés hegyével a bordacsontok mindegyikén kétoldalt
- A csont hegyéről nyomja le a húst és konyharuhával egyenként húzza ki.
- Fejtse le a porcogós részt a húsról.

- Ha a sertésoldalast sültnek használják fel, akkor 3–4 csíkban hosszában bárddal vágja fel a csontjával együtt.

3. A sertés belsőségei és előkészítésük:

A sertés belsőségei a következők: velő, nyelv, tüdő, szív, lép, máj, vese, háló ezek előkészítése és tárolása megegyezik a marhánál tanultakkal.

A sertés hálót, amely zsiradékkal átszótt jégsekrényben kell tárolni és felhasználás előtt bő vízben jól ki kell áztatni.

A BÁRÁNY ÉS AZ ÜRŰ FELDOLGOZÁSA

1. Vágójuhok EUROP minősítése

Nyakalt törzsek minősítésében két kategória:

- 12 hónapos kor alatt vágott bárányok (jelölés: L)
- Egyéb vágójuhok (jelölés: S)

Vágójuh kategóriák:

- *Tejes bárány* 4–12 hetes, 12–25 kg vágósúly
- *Express pecsenyebárány* 12 héttől 7 hónapos korig
- *Szokvány pecsenyebárány* 12 hetes kortól 12 hónapos korig
- *Vágójuh, kifejlett (hízó)*

A juhhús minősítése:

- A kis súlyú, 13 kg alatti vágósúlyú bárányokra nézve külön szabályozás érvényes.
- A nyakalt törzs súlya szerint három kategóriát határoztak meg:
 - A < 7 kg
 - B 7,1–10 kg
 - C 10,1–13 kg

Húsminőségi osztályok hússzín szerint:

- világos vörös
- az előbbtől eltérő színű hús vagy faggyú

Faggyúborítás:

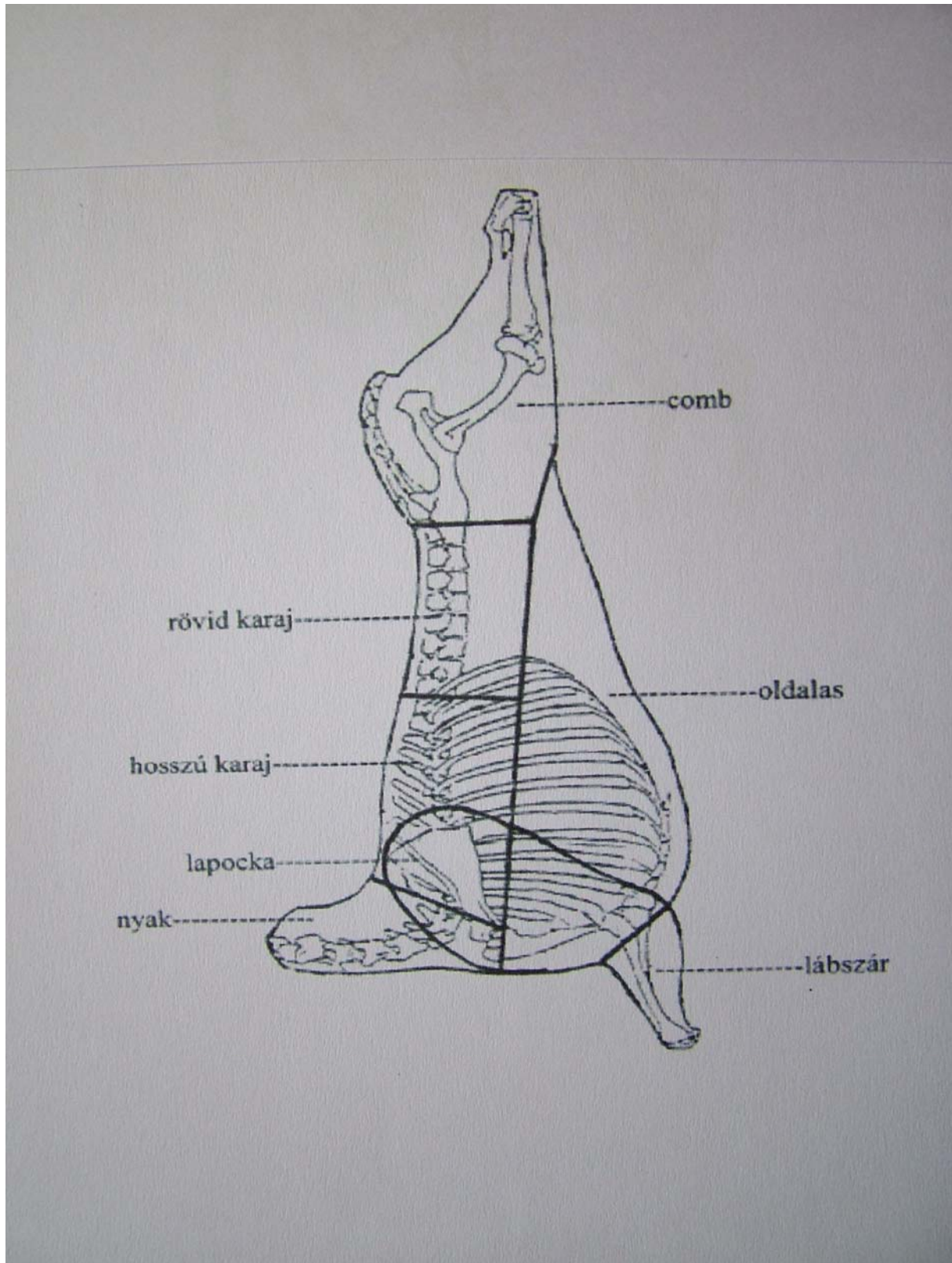
- (1) csekély
- (2) mérsékelt

Osztályonként további 3–3 alosztály kialakítása megengedett.

A bárányt és az ürüt a konyhák általában egészben bőrből kifejtve kapják. Ha báránybordákat akarnak készíteni, akkor az egész bárányt hosszában ketté, kell hasítani. A bontása megegyezik a fél sertés bontásával.

MUNKANYELV

2. A bány bntási rszei:



Ábra: A bány rszei

3. A juh bontása és csontozása

Darabolás–csontozás:

- A nyakalt törzseket legalább 24, legfeljebb 48 órás hűtés után a gerincvonalban vágja ketté.
- A pH értéket a 7 ágyékcsigolya tájékán mérik.
- A 3 mm-nél vastagabb felületi faggyút a jobb félről távolítsák el és egyben mérjék le.
- **Comb:** A szimfizisnél átvágva, a farok mellett lefelé vágva a medencecsont és a keresztcsont között tovább vágva a combizom kifelé történő vágásával a gerinctől eltávolítva.
- **Oldalas a dagadóval:** A lapocka eltávolítása után a karaj mentén végigvágva a nyakig.
- **Rövid karaj:** A dagadó és az oldalas eltávolítása után a keresztcsonttól a lengőbordáig terjedő rész.
- **Hosszú karaj:** Az oldalas nélküli a lengőbordától az 5. nyakcsigolyáig terjedő rész.
- **Lapocka:** Az oldalasról a felkarral együtt leválasztott rész.
- **Lábszár:** A könyök ízülettől a lábtőig terjedő rész.
- **Nyak:** Az első 5 nyakcsigolyát tartalmazó rész.

VADAK ELSŐDLEGES FELDOLGOZÁSA

A vadakból készíthető ételeknek hazánkban jelentős hagyományai vannak. A magyaros vad és szárnyas ételek nagy választéka a készítési módok és az ízesítési eljárások. A vadak húsa zsírszegény sok erős kötőszövetet tartalmaz magas a tajsavtartalmuk magas ezért kemény a húsa. A vadhúsok minősége függ az állat korától, nemétől, tápláltságától, elejtésének és kivézetésének körülményeitől, a hús érlelésétől és pácolásától. A vadak húsanak a színe sötét a festékanyag mennyisége miatt. Fehérjetartalmuk magas 20–26% is lehet. A vadak húsát felhasználás előtt érlelni majd pácolni kell, hogy a rostok megpuhuljanak.

1. A vadak csoportosítása:

Megkülönböztetünk nagyvadakat és kisvadakat.

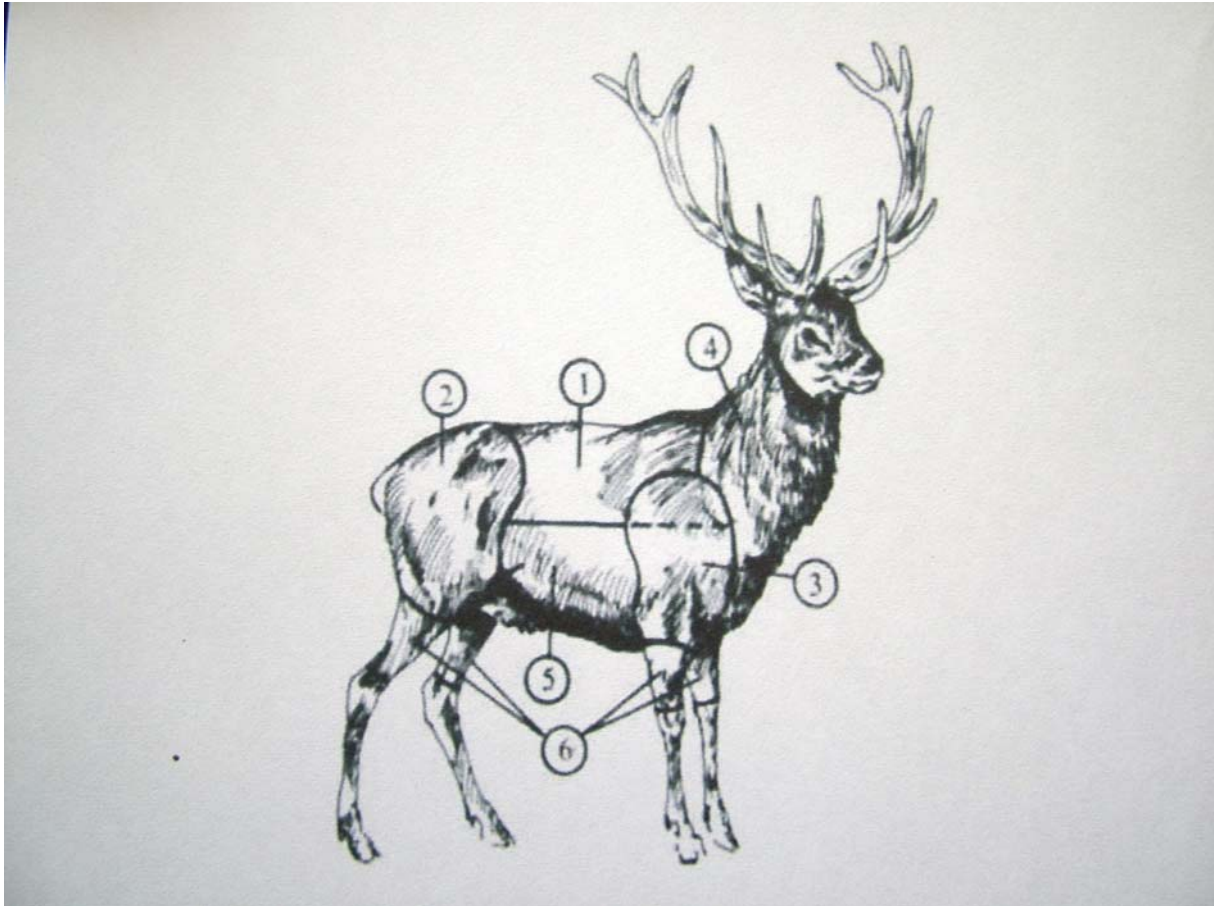
Nagyvadak: szarvas, őz, vaddisznó

Apróvadak: nyúl és a vadszárnyasok (szalonka, fenyves madár, fogoly, fűrj, fácán, vadkacsa, vadliba)

A vadak húsanak minőségét befolyásolja a kora, neme, tápláltsága, elejtésének és kivézetésének körülményei, érlelése, pácolása.

2. Nagyvadak:

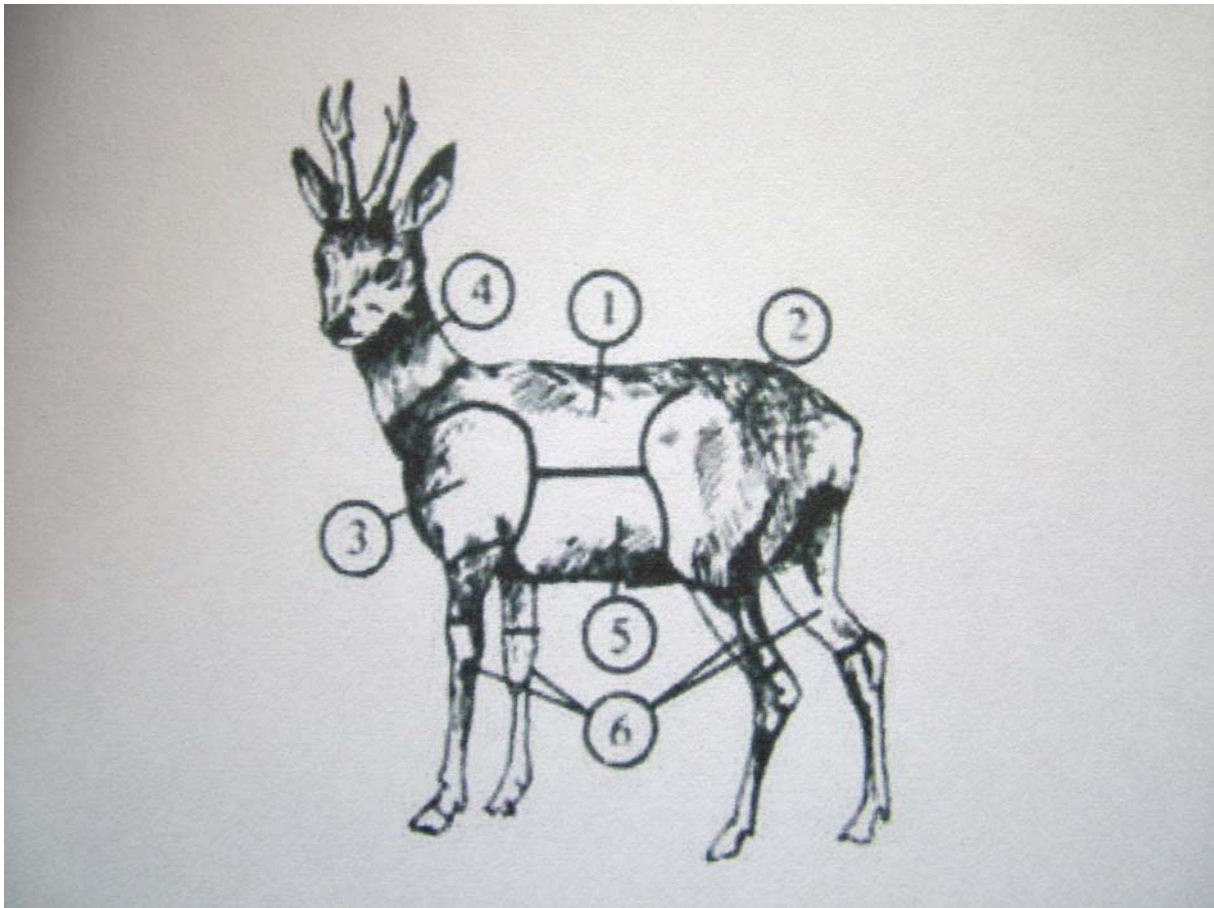
A nagyvadakat közvetlenül az elejtés után kizsigerelik, eltávolítják a belső részeit. Miután beérkezett 6–7 napig horogra akasztva érlelik bőrükben hűvös, szellős helyen.



Ábra: Szarvas bontási részei

A szarvas részei:

- 1. gerinc
- 2. comb
- 3. lapocka
- 4. nyak
- 5. szegy
- 6. csülök



Ábra: Az őz bontási részei

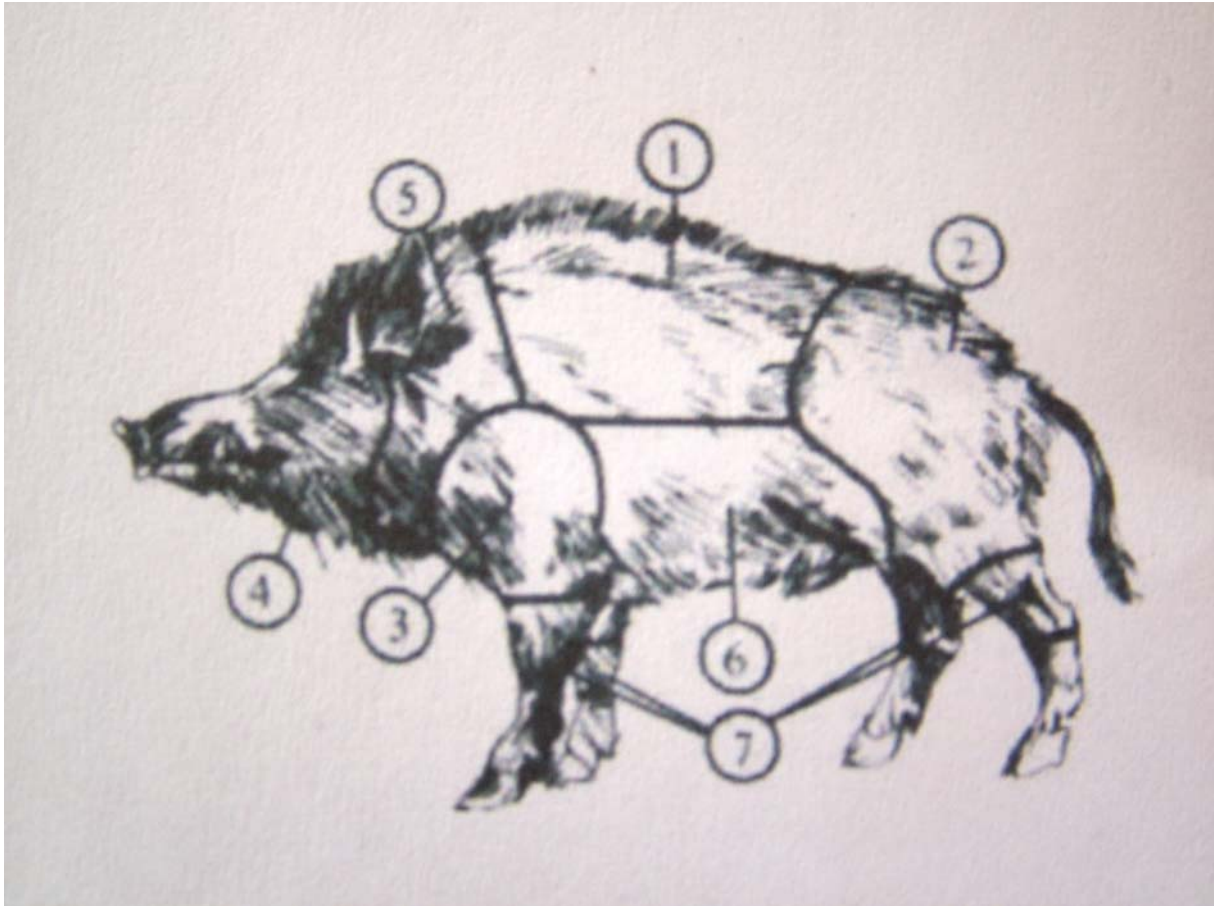
Az őz részei:

- 1. gerinc
- 2. comb
- 3. lapocka
- 4. nyak
- 5. szegycsont
- 6. csülök

A szarvast és az őzt bőrében való érlelése után nyúzzák. Ezt követően hátsó lábaiknál fogva húshorogra függesztik. Felhasítják a szegycsontot egészen a nyakig, a lábszár belső részénél felülről lefelé felhasítják a bőrt, majd folyamatosan lefelé, illetve körbe haladva a bőrt és a húst elválasztó hártya mentén lefejtik a bőrt. Az őz húsrészei és azok felhasználása megegyezik a szarvaséval, a húsrészek viszont kisebbek és kevésbé rostosak. A továbbiakban az őz és a szarvas bontása és csontozása megegyezik a borjú bontásával és csontozásával, annyi kivétellel, hogy az őz combja kisebb és ennek részekre bontása főlegesen. A szarvas és az őz húsrészeit ezután le kell, óvatosan hártázní majd a főlegesen nyeseéket el kell távolítani. Ezt formázásnak nevezzük.

A vaddisznó bontási részei:

A vaddisznó 6–7 napos érlelése után előkészítését a bőrével, együtt végzik. A vaddisznót perzselik, a szőrét leégetik, alaposan lekaparják és letisztítják, megmossák, és jól leszárítják. Ezt követően bontása és csontozása megegyezik a sertésnél leírtakkal viszont az egyes húsrészek felületén a bőr és a zsírréteg megmarad. Erre azért van szükség mert a vadak húsa kemény és a zsír meg a bőrréteg növeli a hús élvezhetőségét elősegíti a rostok puhulását. A nagyvadak húsát ezt követően pácolják, tovább puhítják.



Ábra: A vaddisznó bontási részei

A vaddisznó részei:

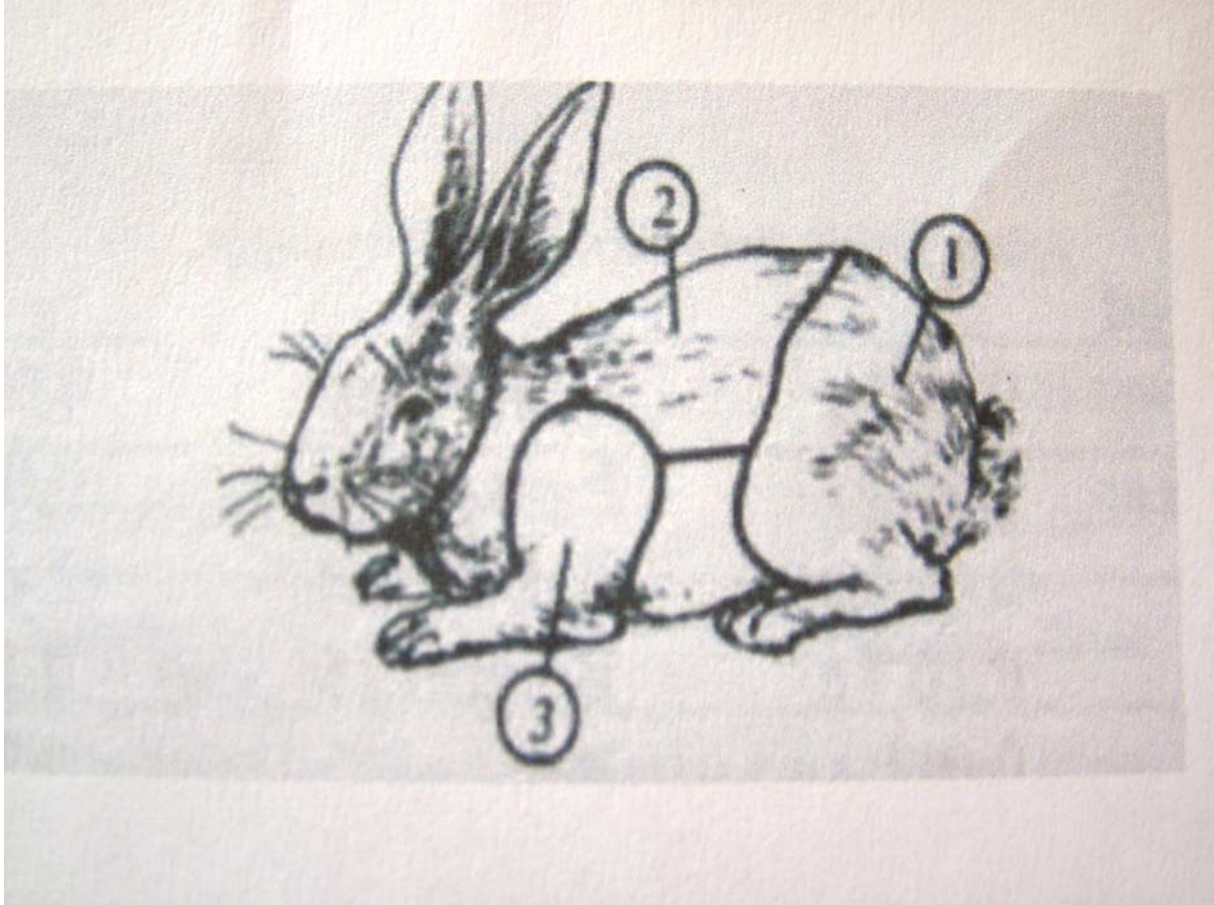
- 1. karaj
- 2. comb
- 3. lapocka
- 4. fej
- 5. nyak.
- 6. szegy
- 7. csülök

3. Apróvadak:

A vadnyúl előkészítése:

A vadnyulat elejtés után 3–4 napig bőrében érlelik, majd zsigereit eltávolítják. Ezután bőrét lehúzzák és feldarabolják.

A nyúl részei:



Ábra: A nyúl részei

- 1. comb
- 2. gerinc
- 3. lapocka

A nyúl bontása:

Először le kell vágni a két lapockát, majd a combokat a forgócsontnál át kell vágni a gerinc végénél. A húsrészeket le kell hártázni a sörtéket eltávolítani majd a húsokat a felhasználástól függően pácolni kell.

Vadszárnyasok előkészítése:

A vadszárnyasokat elejtés után érlelik tollazatukban, utána zsigereik őket, eltávolítják a belső szervüket.

Az érlelés a **szalonka, fenyves madár, fogoly, fürj** esetében 2–3 napig tart hűvös szellős helyen. A 2–3 nap letelte után ellenőrzik a hús érettségét úgy, hogy a szárnyas végbeléből kihúzzák a legnagyobb farktollakat. Ha ez könnyen elvégezhető, akkor a hús felhasználható. A **fácán, vadvakcsa, vadliba**, esetében az érlelés 3–4 napig hűvös szellős helyen történik. Majd ellenőrizni kell az érettségét. Érlelés után a vadszárnyasokat szárazon tollazatától megtisztítják, kopasztják. Ezt a műveletet nagyon óvatosan kell végezni, hogy a bőre ne szakadjon be. A száraz tisztítás után, le kell perzselni a megmaradt toll végeket tokokat. A vadvakcsát, vadlibát tisztítás után ellenőrizni kell, mivel előfordulhat, hogy elejtés előtt halat ettek és erős halszaguk van. Ilyenkor áztatni kell a szárnyasokat, ha ez nem eredményes, akkor bőrüket óvatosan le kell fejteni az alatta levő zsírréteggel együtt mivel ezek tartalmazzák a kellemetlen szagot.

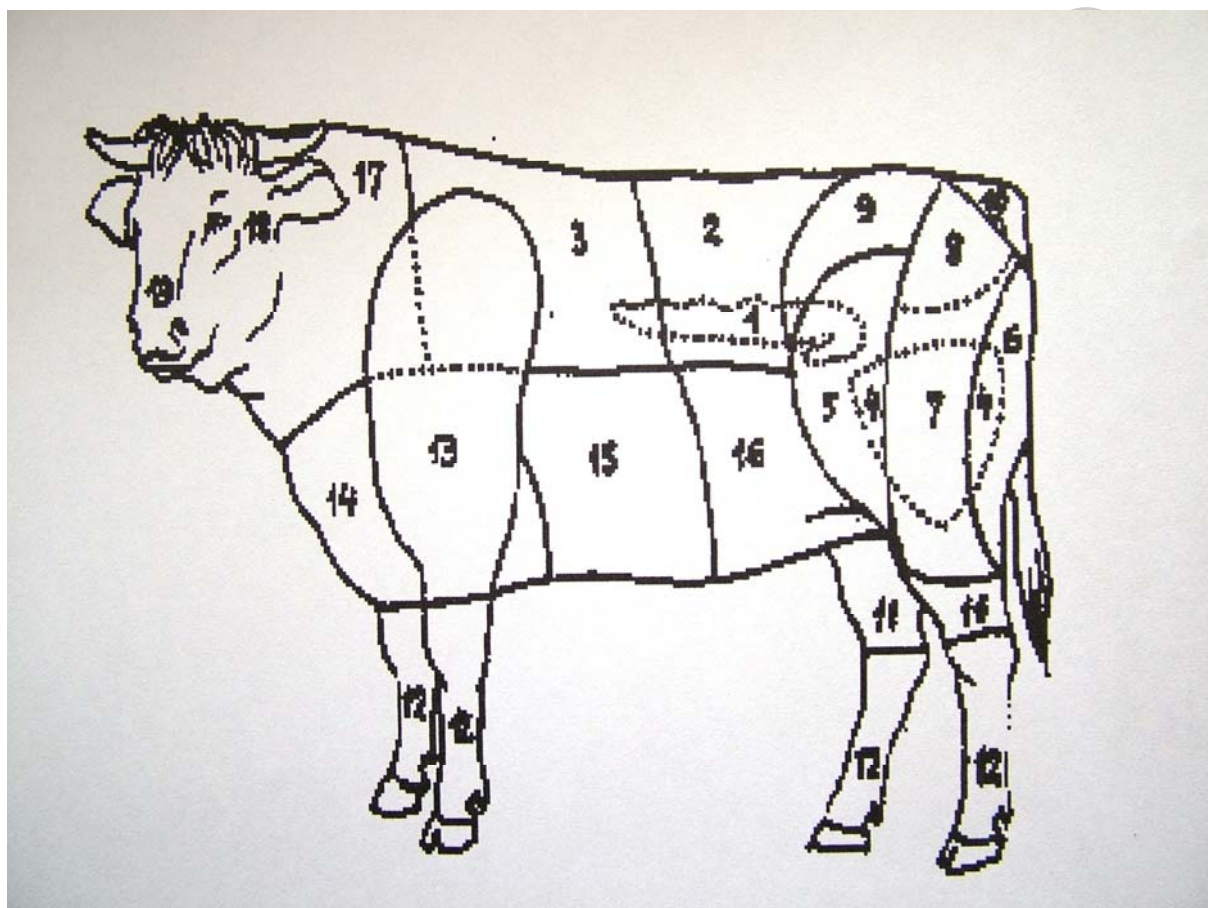
TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyakorlati munkahelyén vegyen részt a marha bontásában!
2. Gyakorlati munkahelyén a gyakorlat vezetője irányításával végezze el a marha comb részeire bontását és csontozását!
3. Gyakorlati munkahelyén vegyen részt a sertés bontásánál!
4. Gyakorlati munkahelyén oktatója irányításával végezze el a sertéscomb, karaj, lapocka, oldalas bontását és csontozását!
5. Gyakorlati munkahelyén vegyen részt a borjú bontásánál!
6. Oktatója irányításával végezze el a borjú elejének és hátuljának a bontását és csontozását.
7. Gyakorlati munkahelyén vegyen részt a bárány bontásánál!
8. Oktatója irányításával végezze el a bárány bontását!
9. Gyakorlati munkahelyén, ha van lehetősége vegyen részt a nagyvadak bontásánál és feldolgozásánál!
10. Oktatója segítségével végezze el a nagyvadak bontását és csontozását.
11. Gyakorlati munkahelyén, ha van lehetősége vegyen részt az apróvadak elsődleges feldolgozásánál!
12. Oktatója irányításával végezze el a nyúl bontását!
13. Oktatója segítségével végezze el a vadszárnyasok előkészítését!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat:

Írja a marha egyes húsrészei mellé a megnevezést!

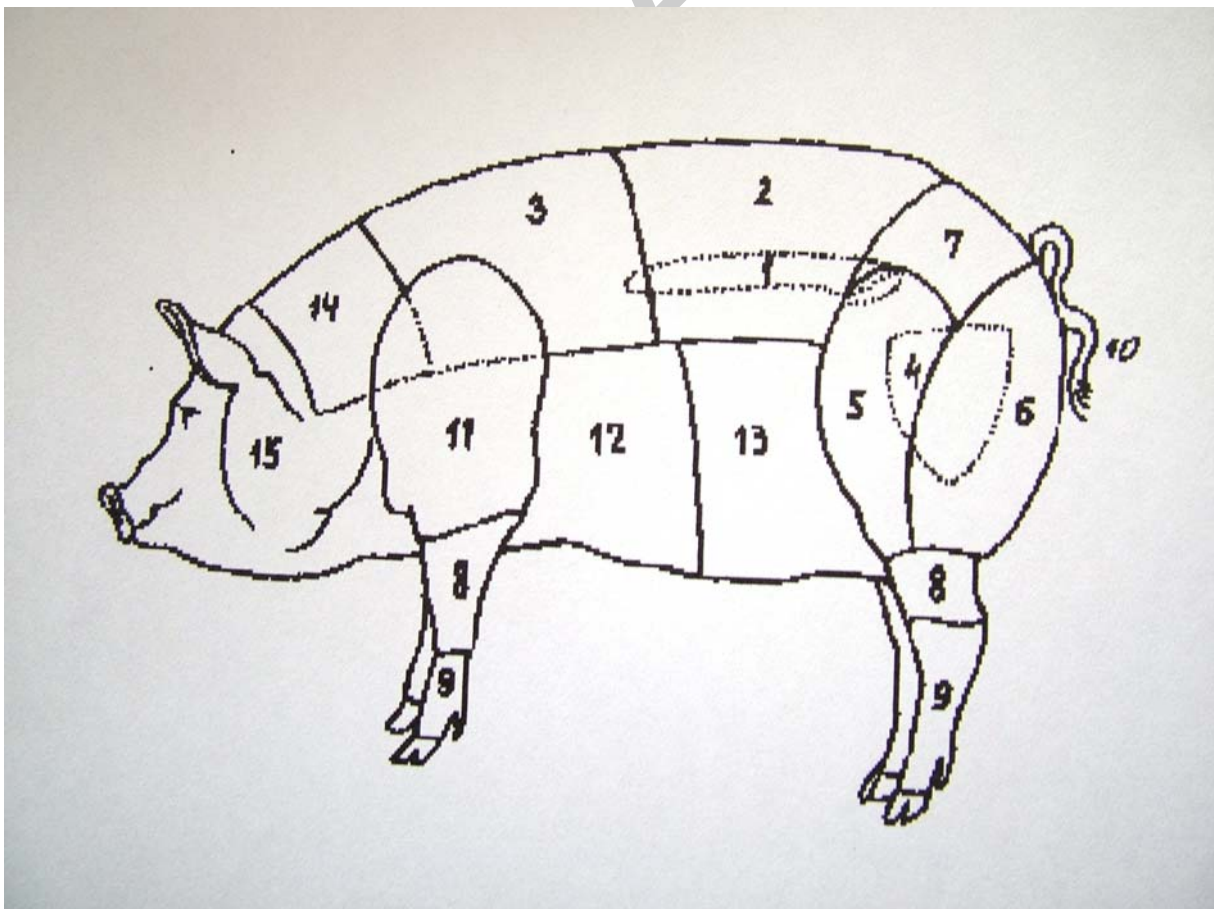


Sorszám	Megnevezés
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6	
7.	

8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	

2. feladat:

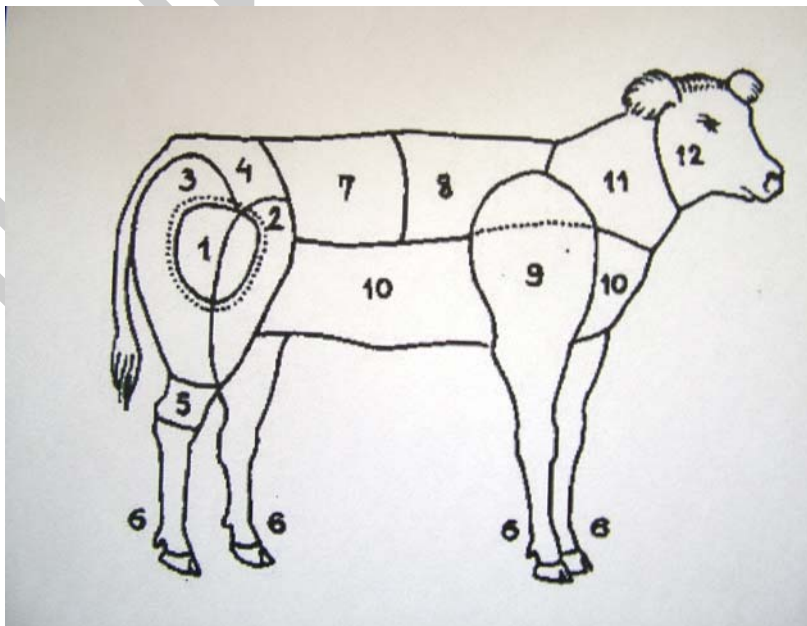
Írja a sertés egyes húsrészei mellé a megnevezést!



Sorszám	Megnevezés
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	

3. feladat:

Sorolja fel a borjú bontási részeit!



ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMI ANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSI MÓDJAI I

Sorszám	Megnevezés
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

4. feladat:

Írja a következő állítások mellé, hogy igazak vagy hamisak!

Állítás	Igaz	Hamis
A nagyvadakat közvetlenül az elejtés után kizsigerelik, eltávolítják a belső részeit.		
A szarvast és az őzt bőrében való érlelése után nyúzzák.		
A vaddisznó bontása megegyezik a borjú bontásával.		
A vaddisznó 6–7 napos érlelés után előkészítését a bőrével, együtt végzik.		
A vadszárnyasokat forrázzuk, és ezt követően eltávolítjuk a tollazatukat.		
Az őz nagyobb, mint a szarvas ezért a combját nem kell részeire bontani.		
Az érlelés a szalonka, fenyves madár, fogoly, fűj esetében 2–3 napig tart hűvös szellős helyen.		
A fácán, vadvacsa, vadliba, esetében az érlelés 3–4 napig hűvös szellős helyen történik.		
Érlelés után a vadszárnyasokat szárazon tollazatától megtisztítják, kopasztják.		

5. feladat:

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

1. Milyen tényezők befolyásolják a vadak húsának minőségét?

2. Hogyan csoportjuk a vadakat?

3. Melyek a szarvas részei?

4. Melyek a vaddisznó részei?

5. Miért a bőrével együtt használják fel a vaddisznót?

6. Miért lehet szükséges a vadkacs és a vadliba bőrének lenyúzása?

7. Melyek a nyúl részei?

8. Soroljon fel legalább 5 vadszárnyast!

9. A vadszárnyasokat hogyan kopasztják?

10. A vadszárnyasokat elejtés után kizsigerelik, majd érlelik?

MEGOLDÁSOK

1. feladat:

Sorszám	Megnevezés
1.	Bélszín vagy vesepecsenye
2.	Lapos hátszín
3.	Magas hátszín (rostélyos)
4.	Felsál
5.	Dió vagy gömbölyű felsál
6.	Fehérpecsenye
7.	Feketepecsenye
8.	Spitz fartő
9.	Keresztfartő
10.	Farok vagy ököruszály
11.	Lábszár
12.	Lábak
13.	Lapocka
14.	Szegyeleje
15.	Szegyhátulja
16.	Hasalja vagy lebernyeg
17.	Nyak vagy tarja
18.	Fej
19.	Ökörszáj vagy pofa

2. feladat:

Sorszám	Megnevezés
1.	Szűzpecsenye
2.	Rövidkaraj
3.	Hosszúkaraj
4.	Felsál
5.	Dió
6.	Frikandó

ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMI ANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSI MÓDJAI I

7.	Rózsa
8.	Csülök
9.	Láb
10.	Farok
11.	Lapocka
12.	Oldalas
13.	Dagadó
14.	Tarja
15.	Fej

3. feladat:

Sorszám	Megnevezés
1.	Felsál
2.	Dió
3.	Frikandó
4.	Rózsa
5.	Csülök
6.	Láb
7.	Vesés és szűzpecsenye
8.	Karaj
9.	Lapocka
10.	Szegy
11.	Nyak
12.	Fej

4. feladat:

Írja a következő állítások mellé, hogy igazak vagy hamisak!

Állítás	Igaz	Hamis
A nagyvadakat közvetlenül az elejtés után kizsigerelik, eltávolítják a belső részeit.	I	
A szarvast és az őzt bőrében való érlelése után nyúzzák.	I	
A vaddisznó bontása megegyezik a borjú bontásával.		H
A vaddisznó 6–7 napos érlelés után előkészítését a bőrével, együtt végzik.	I	

A vadszárnyasokat forrázzuk, és ezt követően eltávolítjuk a tollazatukat.		H
Az őz nagyobb, mint a szarvas ezért a combját nem kell részeire bontani.		H
Az érlelés a szalonka, fenyves madár, fogoly, fűrj esetében 2– 3 napig tart hűvös szellős helyen.	I	
A fácán, vadvacsa, vadliba, esetében az érlelés 3–4 napig hűvös szellős helyen történik.	I	
Érlelés után a vadszárnyasokat szárazon tollazatától megtisztítják, kopasztják.	I	

5. feladat:

1.

A vadak húsának minőségét befolyásolja a kora, neme, tápláltsága, elejtésének és kivézetésének körülményei, érlelése, pácolása.

2.

Megkülönböztetünk nagyvadakat és apróvadakat.

3.

A szarvas részei:

1. gerinc

2. comb

3. lapocka

4. nyak

5. szegy

6. csülök

4.

A vaddisznó részei:

1. karaj

2. comb

3. lapocka

4. fej

5. nyak.

6. szegy

7. csülök

5.

Azért van szükség, mert a vadak húsa kemény és a zsír meg a bőrréteg növeli, a hús élvezhetőségét elősegíti a rostok puhulását.

6.

A vadkacsát, vadlibát tisztítás után ellenőrizni kell, mivel előfordulhat, hogy elejtés előtt halat ettek és erős halszaguk van. Ilyenkor áztatni kell a szárnyasokat, ha ez nem eredményes, akkor bőrüket óvatosan le kell fejteni az alatta levő zsírréteggel együtt mivel ezek tartalmazzák a kellemetlen szagot.

7.

A nyúl részei:

1. comb

2. gerinc

3. lapocka

8.

Fürj, vadkacsa, vadliba, fogoly, szalonka.

9.

A vadszárnyasokat szárazon kopasztják.

10.

Nem egyszer érlelik, majd zsigerelek.

IRODALOMJEGYZÉK

Felhasznált és ajánlott irodalom:

Lukács István- Oriskó Ferenc- Sándor Dénes- Zsolnai Gábor: Ételkészítési ismeretek;
Képzőművészeti Kiadó Kft., Budapest, 2003

MUNKANYAG

A(z) 1464–06 modul 019–es szakmai tankönyvi tartalomeleme
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételleadó

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
13 óra

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