

## Jak pracovat s vakuovým balíčkem vyzrálého hovězího masa

- ✓ **Každé maso, tedy i to kvalitní, potřebuje před kuchyňskou úpravou vyzrát.**  
Jde o celý komplex procesů, který zaručí křehkost a chutnost masa.
- ✓ Pro zajímavost: Doba zrání je u různých mas různě dlouhá (u drůbeže se uvádí 7 hodin, u vepřového 4 dny a u zvěřiny asi 10 dnů).
- ✓ Ve světě je běžné, že hovězí maso se z jatek expeduje nejdříve osmý den po porážce a k zákazníkovi se dostává po desátém dnu. Toto je minimální doba zrání.
- ✓ **Vyzrálé maso je dva až třikrát křehčí než maso, které procesem zrání neprošlo.**
- ✓ **Doporučení pro vakuované maso:**  
Během zrání se v mase vytváří kyselina mléčná, která způsobuje typický nakyslý odér, který ovšem není na závadu. Vyskytne-li se v balení nazelenalá šťáva (nikoli maso) nejedná se o vadu, ale přirozený průvodní jev vyzrálости. Vyzrálé maso můžeme (ale nemusíme!) před použitím jemně omýt vodou a osušit, ale hlavně ho necháme dostatečně dlouho na vzduchu, aby získalo pokojovou teplotu (**studené maso z ledničky není pro kulinární úpravu vhodné**). Vakuované maso můžeme zanechat v lednici při konstantní nízké teplotě až do konce doby min. trvanlivosti, tím nám maso ještě dozraje - poté ho zpracujeme nebo zamrazíme.