



Masa mięsna mielona

Składnikami masy mięsnej są: mięso, pieczywo pszenne czerstwe w ilości 25% w stosunku do wagi mięsa, mleko lub woda, jaja, sól i przypraw. Dodatek pieczywa czerstwego powoduje, że masa mięsna po usmażeniu lub upieczeniu jest pulchna i soczysta, dzięki temu, iż sok wydzielając się z mięsa w czasie obróbki termicznej nie uchodzi na zewnątrz, a jest zatrzymywany w porach pieczywa. Jaja są środkiem spajającym, do tego celu można również użyć ziemniaków gotowanych, kaszy manny, mąki ziemniaczanej, którą należy dodawać w małych ilościach, gdyż w przeciwnym razie masa mięsna staje się zbita i twarda. Pieczywo należy namoczyć w mleku lub w wodzie; mięso opłukać oczyszczone z powięzi, pokrajać na kawałki o średnicy 4 cm i przepuścić przez maszynkę. Pieczywo odcisnąć, wymieszać ze zmielonym mięsem i po raz drugi mięso zemleć, dodać całe jaja lub białka, przyprawić do smaku solą, pieprzem. Masa mięsna mielona powinna być pulchna, dlatego należy ją starannie wyrobić łyżką lub ręką maczaną w wórze (można dodać w miarę potrzeby wody lub mleka). Dobrze wyrobiona masa łatwo odstaje od miski i ręki. Mieloną masę mięsną można otrzymać z wołowiny, cielęciny, baraniny, wieprzowiny i koniny. Do zmielenia nadaje się mięso pośledniejszego gatunku lub obrzynki (ścinki). Masę mięsną można sporządzać łącząc poszczególne gatunki mięsa w ten sposób, aby mięso chude było uzupełniane dodatkiem mięsa tłustego, a mięso końskie i wołowe mięsem wieprzowym. Z masy mielonej można przyrządzać: kotlety, pulpety, klopsiki, zraz klops (pieczeń rzymska). W celu otrzymania powyższych półfabrykatów, masę mieloną należy wyłożyć na zwilżoną deskę i zwilżonymi w wodzie rękami uformować gruby wałek. Wałek należy następnie podzielić na równe części i ukształtować je, otaczając równocześnie w tartej bułce lub mące. Narzędzia używane do wstępnej obróbki mięsa: deska z twardego drzewa, tłuczek-zbijak do pobijania mięsa, wąskie, ostro zakończone nóż siekacz do rozdrabniania kości, maszynka do mielenia mięsa, kamionkowa lub emaliowana miska do przetrzymywania mięsa w czasie obróbki.

