

Пилеће и кокошије месо

Пилеће месо. Добија се клањем пилића оба пола. У промету се налазе двије категорије пилећег меса и то млада пилетина и пилетина. Под младом пилетином подразумејева се пилетина товљена старости од 2,5 мјесеци тежине од 800 до 1.700 g. Под пилетином сматрају се товљена пилад старости од 2,5 до 6 мјесеци, тежине 1 - 2 kg.

Кокошије месо. У промету се налазе двије категорије кокошијег меса:

- месо младих кокошака
- месо старих кокошака

Месо младих кокошака сматра се старости од 6 до 12 мјесеци.

Месо старих кокошака сматра се старости преко 12 мјесеци.

Месо добијено клањем живине добија се углавном у очишћеном стању. Под кланички уређеним трупом подразумејева се заклана живина без перја, цријева, вољке и клоаке, а са главом, ногама и јестевим дјеловима изнутрица. Послије клања, када се живина добије са тржишта, изваде се јестиви дјелови из трупа. Треба извршити фланбирање (брзо окретање трупа над отвореним пламеном) да би се остраниле ситне длачице а затим труп охладити. Фланбирани труп опрати под хладном водом, оциједити и посушити. Одстранити главу, врат, ногице, тртицу. Пилеће месо се употребљава за: хладна предјела, супе, чорбе, за готова јела, за јела по поруџбини.

Груди (бијело месо). Могу се сјећи попола тако да се добију два иста комада. Сјечење овог дијела меса условљава врста јела. Овај дио пилећег меса често се припрема са костима или без костију или остаје у цијелом комаду и тако се припрема на разне начине.

Карабатак и батак (црно месо). Карабатак од батака одваја се резом између батачне и карабатачне кости у зглобу. Тако се добијају два различита дијела црног меса са костима различите величине. Ови дјелови се могу одвојити од костију што зависи од врсте јела и начина припремања. За нека јела ова два дијела црног меса се не одвајају. Ови дјелови меса служе за припремање готових јела и јела по поруџбини.

Гушчије месо. Ставља се у промет као месо младих гусака, гушчије месо и месо кљуканих гусака. Месо гусака највише се припрема у зимским периодима. Месо гусака најбоље су када се припремају у цијелом комаду, као печене и динстане, сервиране са црвеним динстаним купусом или са печеним јабукама пуњеним џемом. Младе гуске могу се пунити и надевом. Кљукане гуске се користе у зимском периоду. Пеку се, динстају и сервирају са разним прилозима: подварак, пекарски кромпир, печене јабуке, динстани купус, печен кестен. Гуска на подварку је познати специјалитет. Од сушених гушчијих батака и груди припрема се веома укусно јело – шолет. Сушени дјелови гушчијег меса употребљавају се у хладној кухињи као хладно предјело. Изузетан специјалитет је гушчија чигерица припремљена као паштета, мус или у топлом стању.