

Húsok és húskészítmények

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret
könyve alapján összeállította:
Irmái Tünde

Módosítva 2018.01.24.



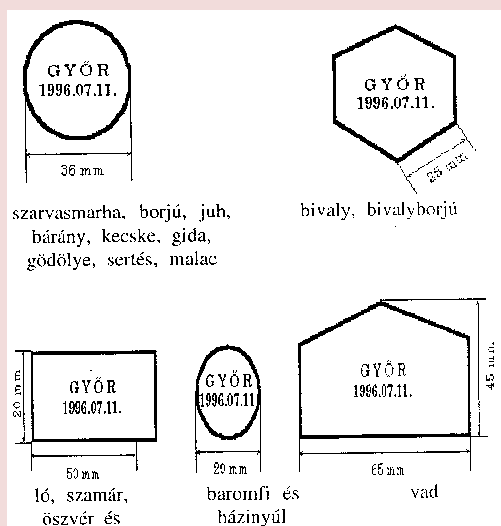
A hús az egyik legfontosabb ételmezési cikkünk

- 15-23% fehérje,
 - 2-37% zsír,
 - ásványi anyagok,
 - vitaminok,
 - szaganyagok, illatanyagok,
 - színezékek alkotják.
-
- Összetételére jellemző a magas víztartalom.



Nagy vágóállatok húsai

- A nagy vágóállatok közül hazánkban legfontosabb a szarvasmarha és a sertés, kisebb jelentőségű a juh és a ló húsának forgalmazása. Elsődleges feldolgozásuk a vágóhidakon történik. A bontás után kapott húsok értékét a húsbélyegzővel tanúsítják.



- Elsődleges feldolgozási termékek:
 - **tőkehús:** nyers állapotban közvetlenül a fogyasztók számára feldolgozott hús
 - **ipari hús:** esztétikailag kifogásolható hús



Felhasználási területek és a húsrészek

- **Szarvasmarha:**

- **pecsenyehúsok:**

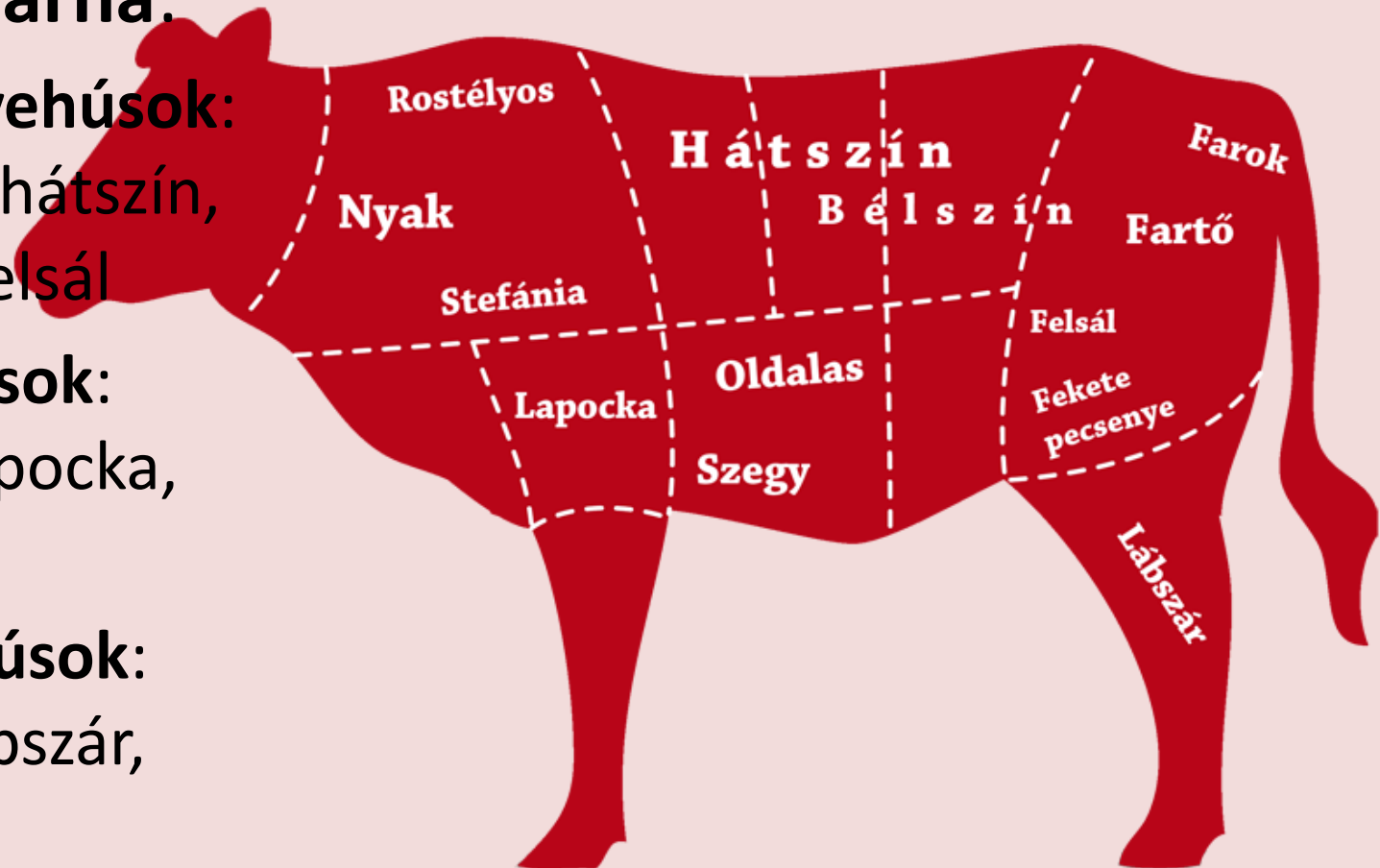
- bélszín, hátszín,
hosszúfelsál

- **leveshúsok:**

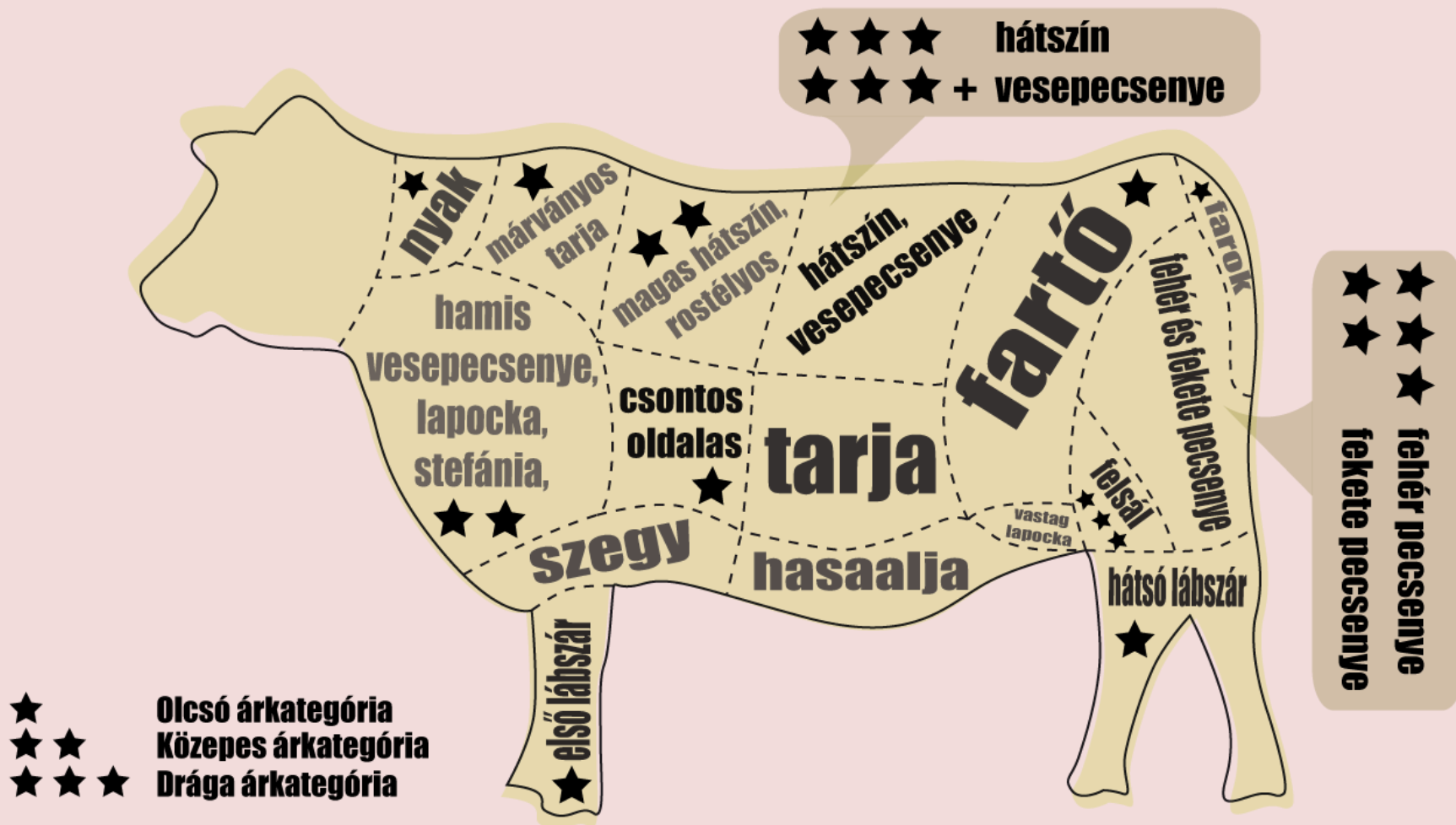
- fartő, lapocka,
szegy

- **gulyáshúsok:**

- tarja, lábszár,
nyak



MARHA



MAGYAR SZÜRKE SZARVASMARHA

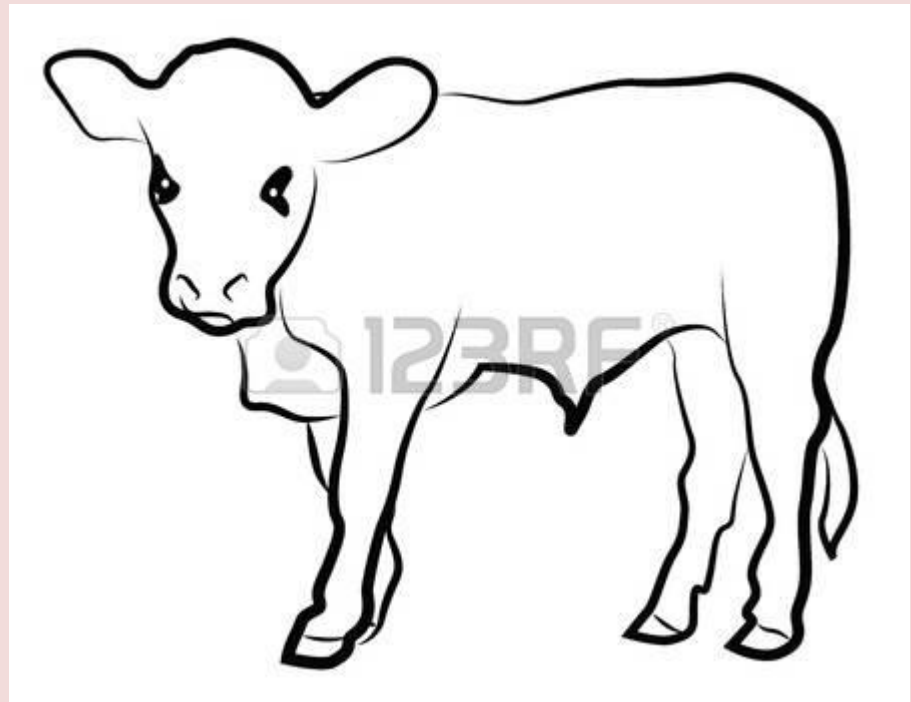


A hungarikum rövid bemutatása:

Nagy valószínűséggel a honfoglaló magyarsággal együtt érkezett a Kárpát-medencébe, jelenléte a középkortól bizonyított hazánkban. „Igazi világmárkának” számított, lábon hajtva az ország egyik legnagyobb hasznát hajtó exportcikke volt a XV-XVIII. század között, nyugat-európai vágóhidakon feldolgozott húsát emelt áron lehetett értékesíteni. Mostanság, a magyar szürke szarvasmarha tenyésztésénél a több száz éves hagyományokra épülő néprajzi és kulturális örökséget képviselő extenzív gulyabéli tartás gyakorlata ötvöződik a modern kor elvárásaival. Kutatási eredmények igazolják a magyar szürke szarvasmarha húsának kiemelkedő beltartalmi értékét, illetve minden más marhahústól eltérő ízvilágát és minőségét.

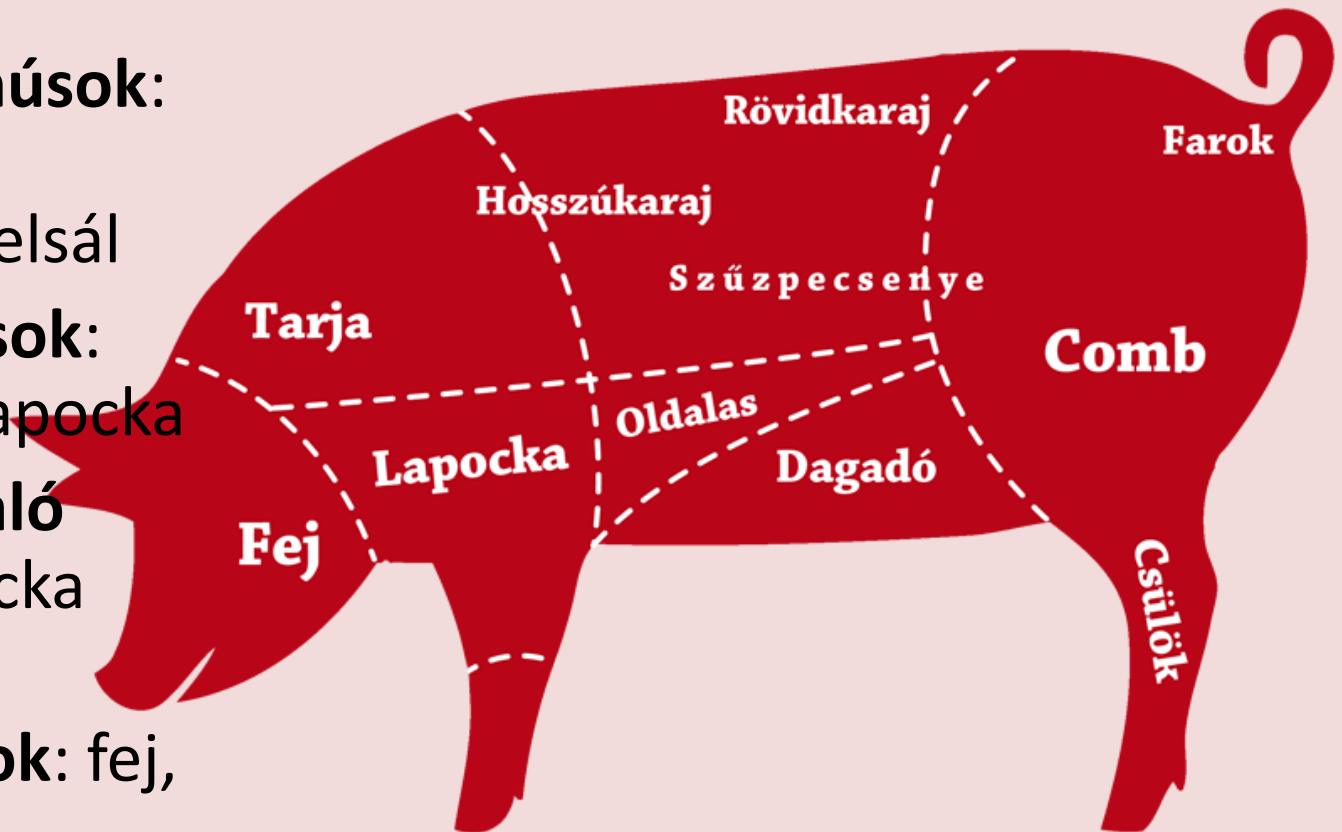
Felhasználási területek és a húsrészek

- **Borjú:**
- **I. osztályú szelethúsok:**
felsál, dió, karaj
- **II. osztályú szelethúsok:**
hosszúkaraj, lapocka
- **pörköltnek való húsok:** lábszár, nyak



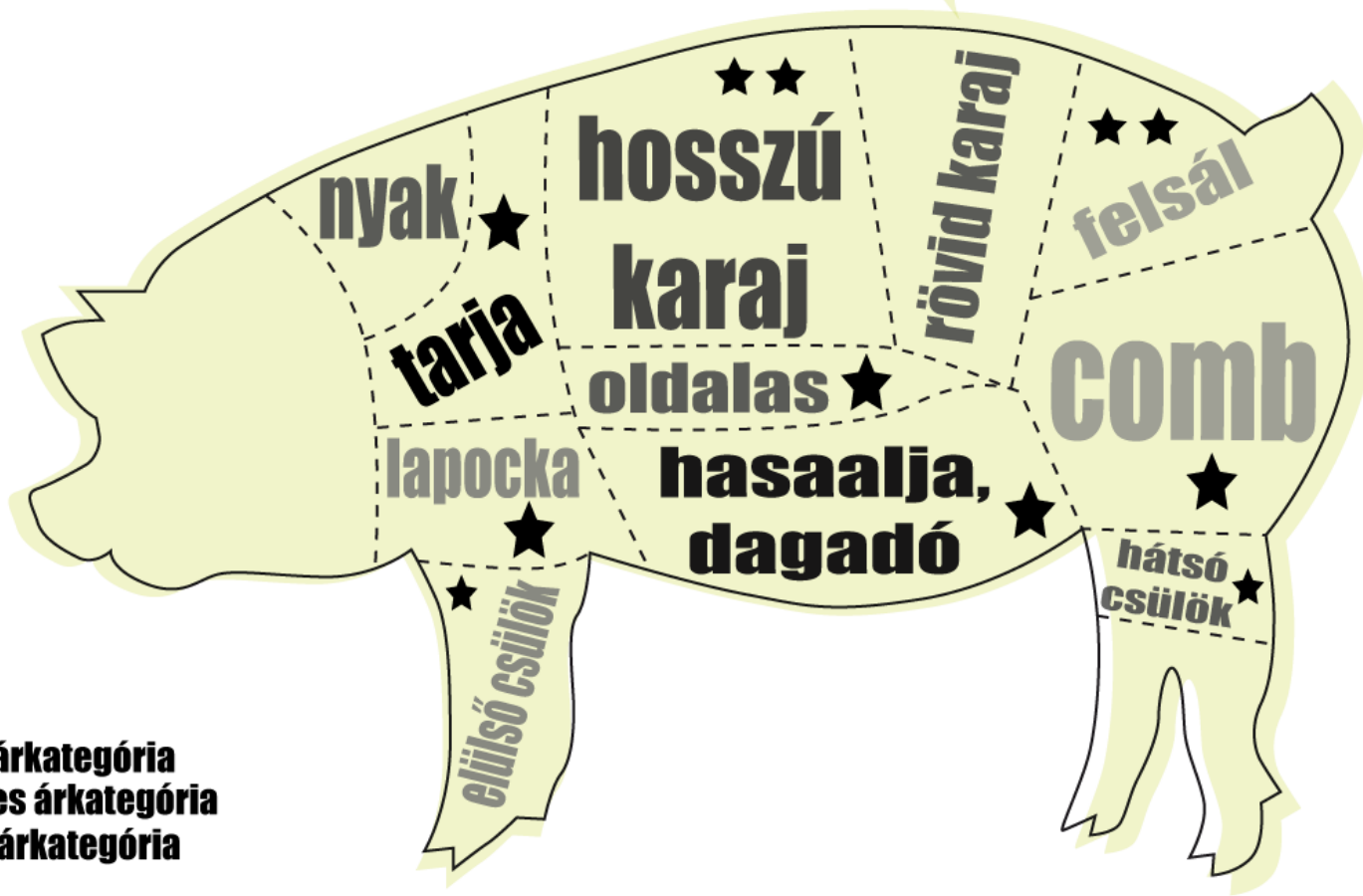
Felhasználási területek és a húsrészek

- **Sertés:**
- **rántani való húsök:**
rövidkaraj,
hosszúkaraj, felsál
- **sütni való húsök:**
tarja, comb, lapocka
- **pörköltnek való húsök:** a lapocka vékony része
- **kocsonyahúsok:** fej, láb, farok



SERTÉS

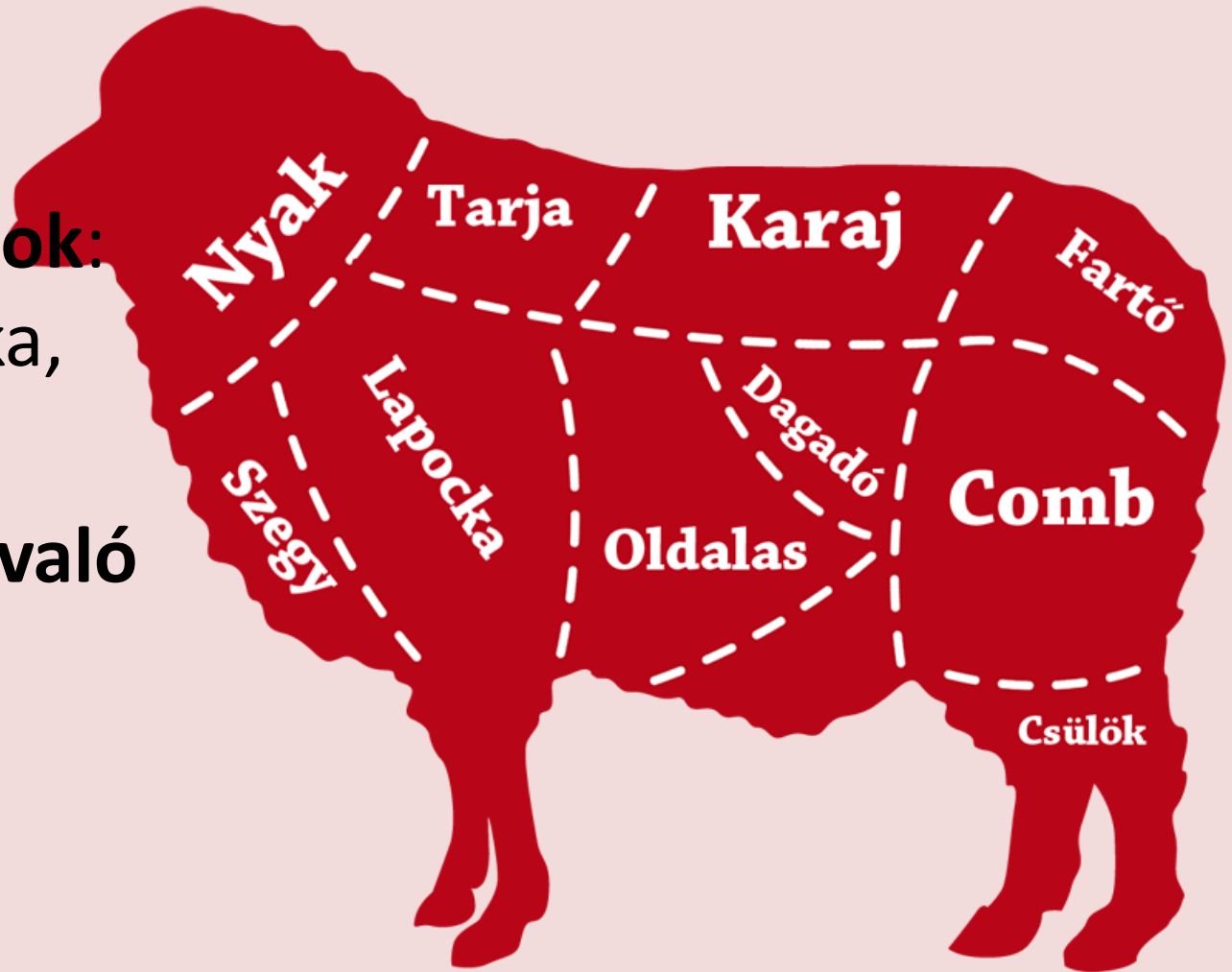
★★★ rövid karaj
★★★+ szűzpecsenye



★ Olcsó árkatégória
★★ Közepes árkatégória
★★★ Drága árkatégória

Felhasználási területek és a húsrészek

- Juh:
- **pecsenyehúsok:**
comb, lapocka,
gerinc
- **paprikásnak való
húsok:** szeggy,
nyak, dagadó



KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT



A hungarikum rövid bemutatása:

A Nagykunság az Alföld legnagyobb állattartó körzete volt, és a táplálkozásában nagyon fontos helyet foglalt el a juhhús. A nagykunsági birkaételek fő jellegzetessége, hogy a birkatestet egyszerre főzik meg. A kunsági birkapörkölt íz-világában teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de a Kunságon belül is a karcagi igen archaikus főzési technikát jelent. A „karcagi” jelző tehát nem elsősorban a helyszínt, hanem a főzési módot mutatja. Ez az állat hújának eleinte víz hozzáadása nélküli pörkölését, szinte sütését és az előzetesen megperzselt fejjel, körmökkel, valamint a pacallal és belsőségekkel történő együttfőzését jelenti. A pörkölt fűszerezéséhez pedig csak vöröshagymát, őrölt- és csövespaprikát, valamint sót használnak. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, amelyben az egész állat húsa elfér.

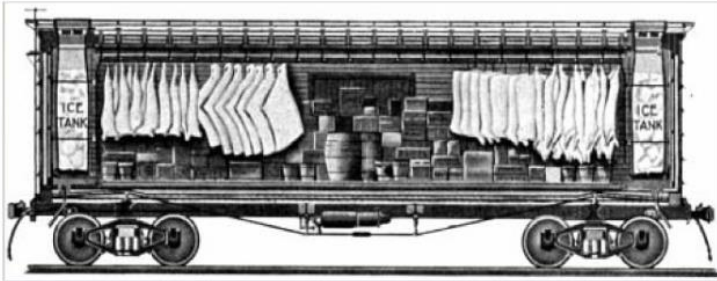
A tőkehús minőségét

- az állat eredete,
- tartási körülményei,
- a vágás ideje, a szállítás körülményei,
- a darabolás szabályossága,
- a szöveti jellemzők,
- az állomány,
- a szín és
- a szag határozzák meg.



- Friss hús csak tiszta és fertőtlenített, zárt rakterű szállítóeszközben szállítható.

Elsőként egy [vasúti hússzállító vagon](#) képét mutatom be, 1870-ből. A vagon két végén jéggel feltöltött tankok hűtik a rakterben szállított húsokat, élelmiszert.



A következő képen egy [hússzállító teherautót](#) látunk az 1950-es évekből, Angliából.



- A hús átvétele a hatósági állatorvos igazolásának ellenőrzésével történhet.
- A **hatósági állatorvosok** az állam alkalmazásában állnak, és elsősorban irányító, ellenőrző, járványmegelőző feladatokat látnak el az állatok egészségvédelme érdekében. Különösen fontos az élelmiszer előállításban, forgalmazásban végzett ellenőrző tevékenységük.



Dr. Hosoff Anita labor híján az érzékszerveivel dolgozik a budapesti piacokon.



- Átvétel során maghőmérővel kötelező ellenőrizni a hőmérsékletet. Megengedett átvételi hőmérsékletek:

- belsőségek: 0-3°C
- húsök: 0-7°C



- A sertéshús minősítésénél E, U, R, O, P besorolást használnak. Legjobb az E (színhús aránya 55% fölött van), leggyengébb a P-minőség.

A húsek bolti kezelése

Raktározás:

- könnyen megköti az idegen szagokat, ezért nem szabad erős, átható szagú idegen anyagok közelében tárolni. Fogyszthatósági időtartama télen 3 nap, nyáron 2 nap

A húsok bolti kezelése

Csomagolás:

- Tőkehús forgalmazása esetén PE fóliával kasírozott papírba csomagoljuk a kimért árut.
- Előre kiadagolt hústermékeknél tálcán fóliázva vagy PE-tasakban

Ceafă de porc
fără os, feliată
Csont nélküli
disznótaraj, szeletelve



A húsok bolti kezelése

Páratartalom

- Legkedvezőbb a 85-95% relatív páratartalom.

A húsok bolti kezelése

Hőmérséklet

- ideális a 0-4 °C-os környezet.

Húskészítmények, húskonzervek

- Ha a húskészítmény döntően sertéshúsból készült, a termék megnevezésében nem jelölik, ha egyéb állat húrásból, akkor szerepel az állat megnevezése (pl. marhapárizsi, baromfivirslis)



Húskészítmények, húskonzervek

1. Töltelékes húskészítmények

1.1. Rövid ideig
eltartható áruk

vörösárk, felvágottak, kolbászfélék,
hurkafélék, sajtok,
kenős áruk, pástétomok

1.2. Tartós áruk

szalámifélék, kolbászfélék

2. Darabos húskészítmények

2.1. Sózott-pácolt
árk

sonkafélék, göngyölt húsok,
színhúsok

2.2. Füstölt áruk

karaj, tarja, oldalas, nyelv

2.3. Főtt áruk

formában főtt áruk,
természetes alakjukban készített
árk

3. Étkezési szalonnák

sózott szalonnák, füstölt szalonnák,
főtt szalonnák, sült szalonnák

4. Gyorsfagyasztott húskészítmények

készételek, félkész húskészítmények,

5. Húskonzervek

színhúsból készült konzervek,
dúsítóanyaggal készült konzervek,
vagdalthúsok, szendvicskrémek, pástétomok, töltelékes áruk,
készétel konzervek,
diétás konzervek, bébiételek

1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Vörösárúk:** színüket a pácolás eredményeként kialakult vörös színükről kapták. Víztartalmuk magas, ezért könnyen romló készítmények. Pl.: párizsi, virsli, krinolin, szafaládé.





Forrás:

http://hvg.hu/gazdasag/20160927_Atirja_a_kormany_a_hus_fogalmat__ra_se_ismer_majd_a_virslire

Változtak a húskészítményekre és a sütőipari termékekre vonatkozó előírások a Magyar Élelmiszerkönyvben - közölte Zsigó Róbert, a Földművelésügyi Minisztérium (FM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára.

A módosítás alapján nemcsak a minőség javul, nő a termékek hústartalma is, így például a virsli és a párizsi esetében 40-ről 51 százalékra emelkedett a hústartalom alsó határa – közölte Zsigó Róbert.

Az államtitkár hozzátette, a húskészítmények esetében életbe lépett szabályozás szigorúbb követelményeket vezet be a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) felhasználhatóságával, mivel az élelmiszerkönyvben pontosították, szigorították a hús fogalmát.

Az érlelt kolbászhoz és szalámihoz, a parasztkolbászhoz és a téliszalámihoz az MSM használata tilos. Más termékek esetében pedig legfeljebb 10 százalékban tartalmazhatja azt.

A csontokról mechanikusan lefejtett hús vagy MSM olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul.

Forrás: <https://zoom.hu/hir/2017/08/02/orsli-rudacska-szeletelt-szelet-fantazianevekkal-tamad-a-husipar/>

zoom

Orsli, rudacska, szeletelt szelet-fantázianevekkal támad a húsipar



Augusztus elsején járt le a türelmi határidő, hogy a cégek a csomagoláson is úgy jelöljék a hústartalmat és a termékmegnevezést, ahogyan az az Élelmiszerkönyvben meg van írva. A polcokon elvileg már nem lehetne kint **az a párizsi**, ami nem felel meg az Élelmiszerkönyv követelményeinek, ennek ellenére mégis találtunk olyan tételeket, amik elvileg már csak a raktárban lehetnének. Egyébként forrásaink pontosan erről meséltek nekünk, vagyis hogy megfelelő ellenőrzés nélkül azok járnak rosszul, akik becsületesek. Például ez a két párizsi nagyjából egy árban van, mégis az egyik jogkövetően beismeri, hogy a hústartalom alapján nem lehetne párizsinak nevezni, a másik pedig szimplán átveri a vásárlókat, ha azok nem nézik meg az összetevők listáját, amiből kiderül, hogy csak 40 százalék a hústartalma. (Fotó: Zoom)



De előkerültek a új fantázianévvel rendelkező termékek, amik se nem virslik, se nem párizsik, igazából annak hívják, aminek szeretnék, mert az Élelmiszerkönyvben úgysem szerepelnek. A Földművelésügyi Minisztérium a megkeresésünkre elmondta, hogy a húsokra és húskészítményekre vonatkozó kalcium-határérték megállapításával tudják kimutatni a szabálytalan MSM, vagyis a csontokról mechanikusan lefejtett hús felhasználását. (Fotó: Zoom)



Valójában bármi lehet egy ilyen "kedvenc sonkás szelet" nevű termékben? Ami nincs benne a Magyar Élelmiszerkönyvben, arra a gyártó vállal felelősséget. Ellenőrizni pedig laborvizsgálatokkal és a gyártási lap ellenőrzésével tudják. (Fotó: Zoom)



A bécsi virsli közkedvelt termék szilveszterkor. Ami nem felel meg a virsli kritériumainak, az például a bécsi rudacska. (Fotó: Zoom)



A virsli és a füstli mellé most bekerült az Orsli is, ami szintén nem virsli, hanem húskészítmény. (Fotó: Zoom)

Csirke rudacska

 Tetszik 6 2012. január 09. - FuraTermék

Ebben a blogbejegyzésben egy élelmiszeripari terméket fogok bemutatni. Talán nem véletlenül kapta ez a termék a **Csirke rudacska** elnevezést. A nagymenők persze baromfivirslí néven árulják. Első találkozáskor szabad szemmel semmi különbség nem érzékelhető a két termék összehasonlítása során. Ránézésre esztétikus a csomagolás és kíváncsú annak tartalma. Nem is csigázlak tovább, kedves olvasó, hanem azonnal szemed elé tárom ezt a finomságot:



A rudacska oldalán végigfutó sárga vonalak leginkább a KPE csővel dolgozó szakemberek számára lehetnek ismerősek, de ez a tény önmagában még ne riasszon el senkit!

Balga felhasználóként azt hihetnénk, hogy ezek a vonalak elősegítik a rudacska végső kicsomagolását, de ez nem így van!

Ez csupán dekoráció. A termék kultúrált kicsomagolásához egy késre is szükség van. Elkészítés közben a hagyományos virsliszag elmarad. A gőzölgő rudacska megkóstolása után azonnal érezhető az ízfokozó szerekkel feltuningolt mesterséges összetevők karakteres íze.

Íme ezekből néhány: nátrium-nitrit, nátrium-acetát, difoszfát, trifoszfát, ribonukleotid, polifoszfát, guar gumi és a végére az igazán ízletes feldolgozott euchema moszat.

Forrás: http://furatermek.blog.hu/2012/01/09/csirke_rudacska

DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ



A hungarikum rövid bemutatása:

A debreceni mészárosok és hentesek sok évszázad folyamán felhalmozott szaktudása alapján a debreceni páros kolbász több változatát is készítették, amelyekre a hasonló fűszerek használata, de különböző húsek felhasználása és aránya volt a jellemző. A XIX. század második felétől a jó minőségű fűszerpaprika is elmaradhatatlan része lett a receptúrának. Ma a következő négy változata számít autentikusnak: a 100 százalékos marhahúsból készült tradicionális változat, a kóser eljárással vágott marha- vagy bárányhúsból készült debreceni, 30 százalékos marha és 70 százalékos hússertés vagy mangalica húsból készült standard változat és a 100 százalékos hússertés vagy mangalica húsból készült változat. A debreceni páros kolbász messze földön híres, Ausztriában és Németországban is jól ismert márkanév.

1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Felvágottak:** húspépből, sertés- és marhaszínhúsból, ipari szalonnából készülnek, fűszerekkel, meleg füstöléssel (20-40 °C) és főzéssel. Értéküket a felhasznált húsrészek fajtája és egymáshoz viszonyított aránya határozza meg. Pl.: olasz-, soproni-, zalai-, vadászfelvágott.



1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Kolbászfélék:** sertés- és marhahúsból, húspépből, sertésszalonnából, pirospaprikából, ízesítőanyagokból álló, 1,5-4 cm átmérőjű bélbe töltött, füstölt, főtt készítmények. Minőségét a hús-húspép aránya, ízét a hús-szalonna, a fűszerek, jellegét a mozaikos metszéslap és a burkolat átmérője adja meg.



1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Hurkafélék:** belsőségekből, előfőzött fejhúsból, nyesedékekből kötőanyaggal vagy anélkül összeállított, rizst vagy a tájegységnek megfelelően rizst, kenyeret tartalmazó, a felvágottaknál kisebb átmérőjű burkolatba töltött, tájjellegű fűszerezéssel készített termékek.



1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Sajtok:** előfőzött, majd nagyobb méretűre feldarabolt fej-, nyelv-, bőrrészekből, nyesedékekből, belsőségekből, húspépből, bőrkeléből, egyéb kocsonyásító és állományjavító anyagokból összeállított, sertésgyomorba, marhavakbélbe vagy műbélbe töltött, főzött, majd laposra sajtolt készítmények.



1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Kenős készítmények:** jelenleg túlnyomórészt májas készítmények, amelyek finomra aprított májból, sertésszalonnából, húsból, belsőségből, hagymából, tájjellegű fűszerezéssel készített, 80 °C-on főzött termék. Legismertebb termék a kenőmájas.



1. Töltelékes húskészítmények

Rövid ideig eltartható áruk

- **Pástétomok:** a töltelék finomra aprított anyagokból (pácolt húsból, májból, szalonnából) áll és különleges, finom fűszerezésű, bélbe töltve főzik.



1. Töltelékes húskészítmények

Tartós töltelékes áruk

- **Szalámifélék:** legalább 40 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött készítmények, amelyeket nemespenésszel vagy egyéb anyaggal vontak be. Lehetnek bevonat nélküliek is. Az alaptápanyagok közül fehérjéket és zsírokat tartalmaznak, **víztartalmuk csekély, ezért kemény, jól szeletelhető áruk.** Készítésükhöz **kizárólag sertés-, vagy marhahús,** esetleg a kettő meghatározott arányú keveréke, valamint sertésszalonna használható.



1. Töltelékes húskészítmények

Tartós töltelékes áruk

- Tartósításukat füstöléssel, szárításos érleléssel, vagy ezek kombinációjával végzik, hőkezelést nem kapnak. Hosszú a minőségmegőrzési idejük, nem kell hűtőben tárolni. Legjelentősebb magyar szalámi a **téliszalámi**, a **csemegeszalámi** és a **paprikás szalámi**. A Szegedi szalámi, illetve Szegedi téliszalámi 2007-től, a Budapesti téliszalámi 2009-től részesül „Földrajzi árujelző-oltalomban (eredetvédelemben).



Forrás: http://www.bud.hu/utazas/vasarlas_es_gasztronomia/esemenyek/rekordokat-donto-nepszeru-hungarikumok-14736.html

PICK TÉLISZALÁMI



A hungarikum rövid bemutatása:

A téliszalámi Pick Márk által a XIX. század végén kifejlesztett és azóta is titokban őrzött egyedi recept alapján készül, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel. A téliszalámi csakis természetes alapanyagokból, az előírásoknak megfelelően tenyésztett, nagysúlyú sertésekéből készülhet. A húst darálás helyett vágják, hogy a szövetek ne sérüljenek. A fűszerszobában zamatos fűszerek kavalkádjából mérik ki téliszalámihoz szükséges mennyiséget, hogy miből mennyit, az a szalámimester által őrzött hétpecsétes titok. Az egyedülálló ízvilág megteremtéséhez a szaktudás mellett elengedhetetlen a közeli Tisza folyó állandó hűvös levegője és Szeged város kedvező mikroklímája.

PICK téliszalámi

agrár és élelmiszergazdaság

HUNGARIKUM

Kiemelkedő nemzeti érték

Mottó: *„Los Angelesben jó hírért terjesztem Szegednek, mindig elmondom, hogy itt születtem, itt készítik a világhírű Pick szalámit és a szegedi paprikát.”*

(Zsigmond Vilmos – Oscar-díjas operatőr)

A PICK Téliszalámit Szegeden az 1880-as évek óta készítik. Pick Márk szegedi vállalkozó által kifejlesztett és titokban őrzött egyedi recept alapján. A téliszalámi elnevezést azért kapta, mert csak a téli időszakban értek rá az emberek „üzemben” dolgozni, a másik három évszakokban a földeken végezték munkájukat. A téliszalámi készítéséhez szükséges a Tisza jó levegője, a hideg, a penészszerű a szalámin és a megfelelő sertés. Olvass tovább és megtudhatod, hogyan készül az egyedülállóan finom Pick csemege.

Tudtad-e?

1. Szalámi olasz eredetű szó.
2. Csakis sertéshúsból készül.
3. A disznónak miből készül, legalább 150 kg-osnak kell lennie
4. Nem darálják a húsát, hanem vágják.
5. Két hétig füstölik a bélbe töltött titkos recept alapján készült szalámit.
6. A füstöléshez két évig szárított bükkfát használnak.
7. 63 méteres érlelőtorony, valamelyik kamrájában, speciális körülmények között alakul ki felületükön a Téliszalámira jellemző egyedi, szürkés-fehér nemespenész.
8. Szalámit 3 hónapig érlelik.
9. Első díját 1888-ban kapta.
10. 35 országba találhatják a vásárlók az üzletek polcain a szegedi szalámit.
11. A Pick vállalatcsoport évente több mint 350 ezer sertést és közel 15 ezer marhát vág és dolgoz fel, aminek eredményeként több mint 45 ezer tonna készterméket értékesít.

12. Pick Téliszalámból évente közel 3 millió rudat adnak el.

13. Magyarország két legjelentősebb szalámi márkája a Pick és a Herz.

Története

A PICK Téliszalámi Pick Márk által kifejlesztett és titokban őrzött egyedi recept alapján készül. A Pick család 1869-ben alapította vállalkozását, kezdetekben paprikakereskedelemmel, majd szalámigyártással foglalkozott. 1883-ban Olaszországból hozott munkásokkal már nagyobb mennyiségben gyártott szalámit (a szalámi ugyanis olasz eredetű étel). A nagyüzemi gyártást 1885-ben indította el. 1900-ban épült fel a szalámigyár a Felső Tisza-partra. Az állandó hús tiszai levegő kedvező feltételeket biztosított az érlelés folyamatához.

A cég fő terméke a 20. század első évtizedében a szalámi lett. A két világháború között a Pick gyár a magyar élelmiszeripar egyik legjelentősebb üzemévé, a Pick szalámi pedig világmárkává vált. Pick Jenő 1934-től egyedül vezette a szalámigyárat Pick Márk cégnév alatt, egészen az államosításig.

A híres téliszalámi receptje titkos. A titok egyedüli ismerője, a Szalámimester.

A 144 éves múltra visszatekintő Pick márka a legrégebbi magyarországi húsipari márka. Méltó helye van a hungarikumok között, kitűnő minősége jó híret viszi a világban a magyar húsipari termékeknek.

Mi a szalámi?

PICK Téliszalámi: évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

Miért téliszalámi a neve?

A téliszalámi régen a kezdetekben kizárólag csak télen készült. A szalámigyártást a folyók mellett végezték, a munkához szükséges víz miatt. Régen a hűtést csakis vízzel/jéggel tudták megoldani. Szegeden a Tiszáról szedték a jeget. A szalámi innen kapta a téli nevet. Nyáron az emberek a földeken, télen a gyárban dolgoztak.

Ki a szalámimester?

Szalámimester, aki az egész szalámigyártás folyamatát ellenőrzi a kezdetektől a végéig. A pasztakészítéstől az érlelésig. Ő dönti el melyik áru alkalmas 100 nap után a szállításra.

(forrás: www.pick.hu)

Hogyan készül a Pick-szalámi! A következő videóban megnézheted:

<https://www.youtube.com/watch?v=CVTOHRjYCSY>

Hogyan készül?

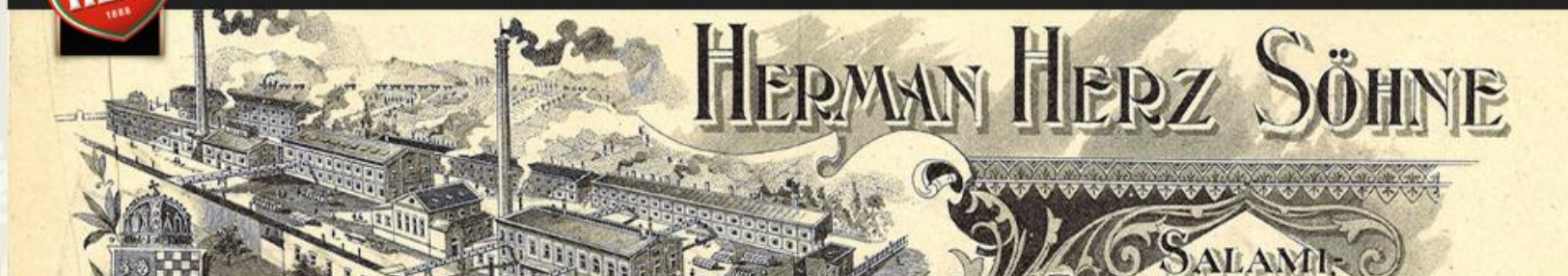
- <https://www.youtube.com/watch?v=CVT0HRjYC5Y>



Pick Szalámi Múzeum

- <https://www.youtube.com/watch?v=tOR1B8r12Gw>



[MÁRKÁRÓL](#)[TÉLISZALÁMI](#)[TERMÉKEK](#)[HERZ BISZTRÓ](#)[HÍREK](#)[ÉRTÉKESÍTÉS](#)[KAPCSOLAT](#)[KEZDŐLAP](#) / [MÁRKÁRÓL](#) / [TÖRTÉNET](#)

A HERZ MÁRKA TÖRTÉNETE

1888

HERZ ÁRMIN MEGALAPÍJTJA GYÁRÁT



EGYEDI RECEPTJE ALAPJÁN
ELKEZDI GYÁRTANI A
KÜLÖNLEGES ÍZVILÁGÚ
HERZ TÉLISZALÁMIT

1896

A HERZ TÉLISZALÁMI ELSŐ HAZAI ELISMERÉSE: BUDAPESTI
MILLENIUMI KIÁLLÍTÁS NAGYDÍJ

1900

A NEMZETKÖZI SIKER SEM MARAD EL, A PÁRIZSI VILÁGKIÁLLÍTÁSON A
SZALÁMI NAGYDÍJAT NYER

1900-1930

KIEMELKEDŐ EXPORT



KÖRÜLBELÜL 400-450
TONNA SZALÁMI
KERÜL EXPORTRA
A GYÁRBÓL

1958

BRÜSSZELI VILÁGKIÁLLÍTÁSON A HERZ NAGYDÍJAT NYER



EZ ALKALOMRA 30 KG-OS
ÓRIÁS SZALÁMI KERÜL
BEMUTATÁSRA, MELYET A
DÍSZVENDÉGEKNEK
SZOLGÁLNAK FEL

1961

BUDAPESTI IPARI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREM

2004

AZ ELSŐ SUPERBRANDS DÍJ, A MÁRKA ÉRTÉKEINEK SZAKMAI
ELISMERÉSE

<http://www.superbrands.hu/>

2011

INNENTŐL KEZDVE A HERZ ÉVRŐL ÉVRE ELNYERI A MAGYARBRANDS
DÍJAT

<http://magyarbrands.hu/>

2014

HUNGARIKUM



A HERZ TÉLISZALÁMI
BEKERÜL A HIVATALOS
HUNGARIKUMOK KÖZÉ

<http://herz.hu/hu/marka/tortenet>

Javaslat a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételhez:

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/0a/a0000/HERZ%20Classic%20T%C3%A9liszal%C3%A1mi_javaslat.pdf

- HERZ CLASSIC TÉLISZALÁMI



A hungarikum rövid bemutatása:

Herz Ármin XIX. századi eredeti receptje alapján, egyedi fűszerezéssel, első osztályú, válogatott alapanyagokból, bükkfa-füstöléssel, hagyományos érleléssel készülő prémium minőségű termék. Egyedi ízében és illatában a fehér és a szegfűbors dominál, melyet kiegészít a bükkfafüst kellemes aromája. Illatát a fűszereken és a harmonikus füst ízén kívül a szürkésfehér nemespenész finom, lágy, semmihez nem hasonlítható aromája adja.

Pick - Herz

- <http://hvg.hu/magyarmarka/20050329pickherz>



Szilvánhús Kft. Termékei

(2768 Újszilvás, Alkotmány u. 76.)

A Szilvánhús Kft. története az 1970-es évekre nyúlik vissza. A családi vállalkozásból induló cég fő tevékenységi köre húsdarabolás, húskészítmény előállítása, valamint vadfeldolgozás. Az utóbbi években végrehajtott



rekonstrukciók és beruházások következtében korszerű, az Európai Unió előírásainak megfelelő üzemmé nőtte ki magát a családi vállalkozás. Termékeiket saját mintaboltjaikban, kiskereskedelmi egységekben, valamint közétkeztetési intézetekben értékesítik. Kizárólag Magyarországon tenyésztett állatok hújának feldolgozásával, valamint hagyományos és természetes fűszerek felhasználásával, saját receptúra alapján történik a készítményeik gyártása. Az utóbbi két évben a mangalica sertéshús, és a magyar vadhús feldolgozásával bővült a termékeik köre. Három termékük nyerte el 2010 februárjában a kiváló magyar élelmiszer védjegyet: a szilvási vadas szalámi, a szilvási vadász szalámi, és a szilvási mangalica-szarvas füstöltkolbász.

Balatoni Hús Kistelek

Főoldal



Üdvözlöm Önöket Balatoni József szalámmester vagyok.

Örülünk, hogy Bennünket választottak, és szeretnénk röviden bemutatkozni: A Balatoni Hús családi vállalkozás, tevékenységét 1991 január 1-én kezdte meg. Az üzem fő tevékenysége a szárazárúk (szalámik, kolbászok), pácolt-füstölt, és levegőn érlelt húsféleségek, sonkák előállítása, valamint

félszárazárúk készítése. Üzemünk EU engedéllyel rendelkezik azonosító jelünk:



Jelszavunk: Tisztességes árért tisztességes terméket adjunk a Kedves Fogasztóknak és Kereskedő Partnereinknek.

Balaton József szalámi mester

- <https://www.youtube.com/watch?v=QyE346-wnpl>
- <https://www.youtube.com/watch?v=S58iWwOySgc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=qiWSqR3pbVk>
- <https://www.youtube.com/watch?v=u91bUvFTcS8>



1. Töltelékes húskészítmények

Tartós töltelékes áruk

- **Szárazkolbászok:** legalább 24 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított marha, sertés, baromfi vagy más vágóállat húsból, szalonna alapanyagból, vagy baromfisziradék, marhafaggyú, valamint jelleg- és ízkialakító anyagok felhasználásával készült **termék**. Metszéslapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert, minimum 2 mm átmérőjű hús- és szalonna- vagy faggyúmozaikból áll.



1. Töltelékes húskészítmények

Tartós töltelékes áruk

- **Szárazkolbászok:** Tartósításukat füstöléssel, majd azt követően szárítással érleléssel végzik. A szárítás idejétől függően félszáraz vagy szárazkolbászok. Elnevezésüknél megjelenik a készítési hely neve, pl. Gyulai kolbász, Makói kolbász, Csabai kolbász. Fontos árujellemzőjük a vágásérettség, amely a termék jellegének megfelelő víztartalomnál következik be. Ekkor a kolbász éles késsel jól szeletelhető.



A csabai kolbász története és készítési módja

- <https://www.youtube.com/watch?v=oN9xQZBwQLA>



lángolt kolbász

Húsok

A lángolt kolbász, a Csabai kolbász mustja!

Amikor elkezdődik a kolbászkészítés szezonja, akkor a vastag kolbász mellett, vékony lángolt kolbász is készül, mely frissességével páratlan élvezetet nyújt, és nagy előnye, hogy a vastag kolbásszal ellentétben már 1-2 hetes érés után fogyasztható. A lángolt kolbász a paprika és a füst enyhén csípős íz elegyétől nyeri el a karakterét. Az állaga zaftos, magas nedvességtartalmú csemege.

A lángolt kolbász különlegessége a füstölésében rejlik. A lángolt kolbász egy rövid, intenzív érlelési eljárással készül. Ilyenkor a lángolt kolbász gyorsan veszít a nedvességéből és a térfogatából, kissé megszikkad. Ezt a viszonylag gyors térfogatcsökkenést a kolbász "köntöse" nem tudja követni, így könnyen leválik a kolbászról. A lángolt kolbász előnye, hogy már frissen is lehet fogyasztani, nem kell hónapokat várni amíg összeérik, viszont nem is tárolhatjuk sokáig.

Miután a lángolt kolbászt zaftossága miatt nehéz szépen szeletelni, ezért ha fogyasztása előtt negyedórára betesszük mélyhűtőbe, akkor szép szeleteket készíthetünk.

Forrás: <http://www.videkize.hu/alapanyag?id=1218>



CSABAI KOLBÁSZ VAGY CSABAI VASTAGKOLBÁSZ



A hungarikum rövid bemutatása:

Korábban csak borssal fűszerezték a kolbászt, de az 1809-es angol háborús blokád miatt a bors nem volt elérhető egy ideig, így a helyiek a saját termesztésű erős paprikát kezdték fűszerként alkalmazni. A Csabai kolbász készítése, a receptúra és az ahhoz kapcsolódó szokások generációk óta öröklődnek apáról fiúra. A Csabai kolbász jól csengő márkánév az egész Kárpát-medencében, de a tengerentúlon, Ausztráliában, Észak-, és Dél-Amerikában is jól ismert.

GYULAI KOLBÁSZ VAGY GYULAI PÁROSKOLBÁSZ



A hungarikum rövid bemutatása:

A tizenkilencedik századra a gyulai vásár közép-európai hírnévre tett szert. A vásárok mellett a feldolgozóipar is jelentősen fejlődött ebben az időszakban. Az 1900-as évek elején ifj. Balogh József házi gazdaságából kikerült kolbász készítményeit már Európa-szerte ismerték. Balogh József műhelyében dolgozott Stéberl András is, aki nagyüzemi tapasztalatokkal a tarsolyában költözött Gyulára és ismerte fel a térségben, valamint a hentesmesterségben rejlő erőt. Stéberl András megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok üzemszerű gyártását. A Gyulai kolbász gyártása ma is eredeti helyszínén történik, hagyományos technológiák alkalmazásával, igazi bükkfával, igazi füstön füstölik, igazi érlelőben szárítják.

2. Darabos húskészítmények

- Többségében sertés-, esetenként marha- vagy pulykahúsból, sózással, pácolással, füstöléssel vagy főzéssel előállított, az állat testtájjellegének megfelelő alakú termékek. A darabos húskészítmények legjelentősebb csoportját a sonkafélék alkotják. Combból, lapockából előállított sült, főtt vagy füstölt készítmények. Legkedveltebb a magyar, a prágai, a serrano- és az ibériai sonkák.



2. Darabos húskészítmények

- **Sózott, pácolt, füstölt áruk:** Elnevezésük a testtájak szerint (füstölt oldalas, tarja, comb stb.) történik. A bőrös-szalonnás készítményeknél a helyes hús-zsír arány miatt előírják a **szalonnavastagságot**. A csoportba tartozó legfontosabb áruk a magyar sonka, a prágai sonka, a kötözött sonka, de ide tartoznak a göngyölt húsok is.



Hogyan készült?

- <https://www.youtube.com/watch?v=IBUY1goBeFk>
- Gasztroangyal: sonka
- <https://www.youtube.com/watch?v=541kODUNeJI>



2. Darabos húskészítmények

- **Füstölt áruk:** sózással és füstöléssel készülnek. Ide tartoznak: csontos csülök, csontos oldalas, bőrös hátsó sonka, darabolt comb, fehérpecsenye, csülök, farok, valamint a marhahúsból készített szegy és nyelv.





Füstölt fehérpecsenye



Füstölt marhanyelv

Füstölt bőrös comb készítése

- <https://www.youtube.com/watch?v=SXVFBVDntrc>



2. Darabos húskészítmények

- **A főtt áruk** egyik csoportjába a füstölés után főzött termékek tartoznak (füstölt sertéskaraj, füstölt sertéstarja, füstölt marhanyelv).
- A másik csoportba egyéb konyhatechnológiai eljárással előállított gépsonka, rakott húsok, aszpikos készítmények, roládok.



3. Étkezési szalonnák

- A sertés hát-, oldal-, has-, esetleg tokaszalonnájából sózással, pácolással, füstöléssel vagy sütéssel, főzéssel előállított termékek.
- Kiváló ízhatású, közvetlen fogyasztásra vagy további elkészítésre egyaránt alkalmas.
- Készítenek sózott, füstölt, főtt és füstölt-főtt szalonnákat.
- Legkeresettebb fajtái a sózott, a füstölt, a pácolt-füstölt, az erdélyi, a paprikázott szalonna, a kolozsvári, a császár-, az angol-szalonna.

Erdélyi szalonna

A disznó hasa aljából készül, sós, fokhagymás vízben abálják (lassú tűzön, hosszan főzik) majd füstölik. Érdemes 1-2 héten belül elfogyasztani, kenyérrel, hagymával.



Csécsi szalonna

Ránézésre hasonló az erdélyi szalonnához, ám egyrészt ez tokaszalonna, másrészt az abálás után nem kap füstölést. A csécsi szalonnát pirospaprikába forgatják, de van, aki e nélkül fogyasztja.



Főtt császárszalonna

Nem más, mint az oldalas a zsírral együtt. Sós vízben főzik és néha füstölik is. A nem füstölt változat egy hét után megromolhat. Ételbe főzve, kisütve vagy magában is csemege!



Kolozsvári szalonna

Hasonlóan a császárszalonnához, ez is oldalasból készül, de sózás és pácolás után füstölik, nem főzik. Egy bableves vagy székelykáposzta elképzelhetetlen nélküle.



Bacon

A bacon nem más, mint a kolozsvári vagy császárszalonna, csak bőr nélkül, általában vékonyra szeletelve árulják. Pácolással készül. Felbontás után gyorsan használjuk el, mert könnyen romlik.



Zsírszalonna (csemegeszalonna)

Ez a fajta a disznó bőrös hátrészből készül. Sózzák, pácolják, füstölik. Elvileg nem szabad megromlania, legfeljebb megavasodhat, de ez is ritka. Tábortűzhöz, szalonnasütéshez kiváló! Töltött káposztánál érdemes a húsba ilyen szalonnát is beledarálni, sokkal ízesebb lesz tőle a töltelék.



Kenyérszalonna

Falusi disznóvágásokon leggyakrabban ezt a fajta szalonnát készítik, sózzák, pácolják és füstölik. A karajon lévő zsírréteg a kenyérszalonna. Sok más mellett levesek alapjához, lecsóhoz ideális, univerzális típus.



Teaszalonna

Szintén a karajon lévő zsírrétegről van szó, de itt a sózás után csak lángolás következik, elmarad a füstölés.



Sós szalonna

A disznó hátából készült szalonnát több hétig sózzák, ezzel végzik a tartósítást. Mivel nincs füstölve, fennáll az avasodás veszélye. Ezt gyakori újrasózással lehet megelőzni.



http://gasztronom.ezermester.hu/cikk-5611/Szalonnat__de_milyet_

Szalonna készítés

- <https://www.youtube.com/watch?v=7kU9ATS EOvc>



4. Gyorsfagyasztott húskészítmények

- Készülhetnek darabolt vagy aprított, csontos vagy csont nélküli húsrészek felhasználásával, ipari szalonna, vagy marhafaggyú, egyéb melléktermékek (belsőségek), jelleg- és ízki alakító anyagok hozzáadásával.



4. Gyorsfagyasztott húskészítmények

- A formájuk változatos, lehet tallér, pogácsa, szelet, rúd, figura. Az alapanyag előkészítését végezhetik pácolva vagy anélkül, bélbe töltve, elősütve vagy készre sütve, vagy ezen előkészítő műveletek nélkül, illetve ezek különböző kombinációjával.



5. Húskonzervek

- Légmentes csomagolásban hőkezeléssel tartósított készítmények, alkotórészei sertés, marha vagy baromfi, esetleg egyéb vágóállat húsa.
- Tartalmaznak zsírszalonnát vagy zsiradékot, fűszereket és egyéb jelleg- és ízkialakító anyagokat.
- Állományuk szerint lehetnek darabosak, daráltak vagy pépesítettek.
- Az alkalmazott hőkezeléstől függően lehetnek fél-, illetve teljes konzervek. A félkonzervek hőkezelését 100 °C alatt, a teljes hőkezelést sterilezéssel végzik.



Húskészítmények bolti kezelése

- **Raktározás:**
- A szalonnák – a főtt áruk kivételével – hűtőszekrényben nem tárolhatók, mert elszíneződnek, nyálkásodnak.
- A tartós töltelékes árut száraz, jól szellőző helyen, függesztve a legjobb tárolni. Hűtőbe helyezni nem szabad, mert csökken az élvezeti értéke és a nemespenésszel érő termékeknél jelentős ízkárosodás következik be.



Húskészítmények bolti kezelése

- **Raktározás:**
- A többi termékénél a csomagoláson feltüntetett módon kell eljárni, száraz, napfénytől védett raktárhelyiségben.
- A gyorsfagyasztott árukat mélyhűtő szekrényben kell tárolni, kiemelten figyelve arra, hogy a hűtőlánc meg ne szakadjon.



Húskészítmények bolti kezelése

- **Csomagolás:**
- A húskészítményeket célszerű PE-anyagból készült zsugorfóliába, tálcás csomagolással ellátni. A csemegepulti eladásnál PE-zacskó, vagy PE-fóliával kasírozott papír a megszokott csomagolóanyag.



Húskészítmények bolti kezelése

- **Csomagolás:**
- A szalonnának forgalomba hozhatók fóliás, vákuumfóliás vagy védőgázos csomagolásban is, egészben, darabolva vagy szeletelve. A folyadék-, zselé- és zsírkiválás megengedett mértéke a csomagolásban legfeljebb a nettó tömeg 2%-a.
- A teljes és a félkonzervek egyedi csomagolása kívül és belül ép, tiszta, jól záródó üvegben vagy fémdobozban történik.
- A gyorsfagyasztott húskészítmények PE-tasakban vagy kartondobozban kerülnek forgalomba.



Húskészítmények bolti kezelése

- **Páratartalom:**
- Töltelékes áruknál, darabos húskészítményeknél a legkedvezőbb a 75-80%,
- vörös áruknál a 80-85%
- szalonnafélék, tartós töltelékes áruk esetén 65-70% relatív páratartalom.

Húskészítmények bolti kezelése

- **Hőmérséklet:**
- Töltelékes és vörösáruk esetén 3-10 °C,
- tartós töltelékes áruk esetén 20 °C alatti,
- szalonnafélék közül
 - a főtt szalonnákat 8 °C alatti,
 - a sózott, füstölt szalonnákat 15 °C alatti, míg
 - a sült szalonnákat 18 °C alatti hőmérsékleten javasolt tartani.
- A gyorsfagyasztott húskészítmények tárolása -18 °C hőmérséklet alatt történhet. A félkonzervek 0-5 °C között,
- a teljes húskonzervek hűtés nélkül romlásmentesen tárolhatók.

Apró vágóállatok – baromfik

- A baromfihús olyan emberi fogyasztásra alkalmas hús, amelyet hűtőkezelésen kívül nem vetettek alá kezelésnek. A baromfi elnevezés gyűjtőnév, ami magában foglalja a házasított madarakat: a tyúkot, a gyöngytyúkot, a pulykát, a kacsát, a libát. Tenyésztik a húsaért, a kacsát és a libát a májáért, a tolláért.



Apró vágóállatok – baromfik

- A feldolgozás foka szerinti termékfajták:
 - beles, nem zsigerelt baromfi,
 - belezett baromfi,
 - bontott baromfi,
 - darabolt,
 - konyhakész baromfi,
 - előhűtött baromfi,
 - fagyasztott baromfi.



Apró vágóállatok – baromfik

- A felsoroltak bármelyike akkor piacképes, ha jól kivéreztetett, tollaktól teljesen megtisztított, tolltokok a bőrfelületen nem találhatóak. Baromfihúsok esetében fontos minősítő jelző a bőr és a hús színe.



Apró vágóállatok – baromfik

- A legértékesebb baromfiipari termék a libamáj. Akkor jó minőségű, ha tömege meghaladja a 400 g-t, állománya friss, puha, színe egyenletesen sárgásrózsaszín. Hungarikumnak számítanak a libamájból készített konzervek.



HÍZOTT LIBÁBÓL ELŐÁLLÍTOTT TERMÉKEK



Fotó: Pintér Árpád

A hungarikum rövid bemutatása:

Hazánkban a hízott lúdarutermelés – kulturális és gasztronómiai jelentőségén túl – nemzetgazdasági szempontból is fontos terület. A hízott libából származó termékek előállítását hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb szimbólumaként tartjuk számon. A hagyományos, szabad tartásos módon előnevelt, és kukorica alapú takarmányon utónevelt libából készült termékek gasztronómiai kincsek. A világon mindenhol igazi különlegességnek számítanak a hízott májból, illetve a hízott állat húsból készült ételek. A hízott libából előállított termékek hazánk jó hírét viszik a világban, hozzájárulva ezzel a magyar élelmiszer- és ételkultúra hagyományainak ápolásához, amely egyben elősegíti nemzeti kultúránk ápolását is.



-25% -20% -15% -10% -5%
-30%



Apró vágóállatok – baromfik

- A baromfihúsokból számos terméket gyártanak. Ilyenek:
 - hűtött és gyorsfagyasztott konyhakész termékek
 - töltelékes áruk,
 - füstölt áruk,
 - konzervek.



Pácolt, füstölt pulyka felsőcomb, alsócomb és szárny

A baromfihúsok bolti kezelése

- **Raktározás:** A baromfihúsokat és a baromfiipari termékeket a többi húsrutól és készítménytől elkülönítve kell tárolni és értékesíteni. Előírás a termékek csomagolásán a származási hely, a tartási mód, a vágási kor, az adalékanyag-tartalom, a fogyaszthatósági/felhasználási idő, valamint a vágás időpontjának feltüntetése.
- **Csomagolás:** jellemzően PE-fóliában, vagy tálcás csomagolásban kerül az eladótérbe.
- **Páratartalom:** legkedvezőbb a 80-90% relatív páratartalom
- **Hőmérséklet:** A friss baromfihús tárolási hőfoka -2 és +4 °C között ideális. A gyorsfagyasztott baromfihús-készítményeket szigorúan -18 °C alatti hőmérsékletű hűtőpultban szabad tárolni.

Vadon élő állatok

- Vadhús a vad minden olyan része, amely emberi fogyasztásra alkalmas (valamennyi vadon élő állat izomszövete, zsírszövete, belső szervei: a máj, a szív, a tüdő, az agyvelő, a lép).



Vadon élő állatok

- A vadak húsa értékes, igen ízletes, jellegzetes illatú, a megszokott húsféléktől eltérő: sötétebb színű, édeskés ízű, csekély zsírtartalmú.



Vadon élő állatok

- A vadakat kibelevve tollában, vagy bőrében hideg helyen általában 5-7 napig pihentetik, érlelik, így a húruk élvezetesebb lesz.
- A vadhúruk teljes értékű fehérjékben, ásványi anyagokban gazdagok, zsírtartalmuk alacsony – összességében egészséges élelmiszerek.



A vadhúsok bolti kezelése

- **Raktározás:** A kereskedelem csak érlelt vadhúst hoz forgalomba. Átvételkor ellenőrizni kell a szállítási eszköz rakterének hőmérsékletét: a megengedett legmagasabb hőfok nagyvadak esetében +7 °C, apróvadak esetében +4 °C. Árusításuk a többi hústól, húskészítménytől elkülönítve szabályos.
- **Csomagolás:** Vákuumcsomagolásban, PE-zacskóban, vagy kartondobozban, egyedi esetben cukornádrostból készült edényben is forgalomba kerülhet.
- **Páratartalom:** legkedvezőbb a 85-95%-os relatív páratartalom.
- **Hőmérséklet:** a megengedett maximális tárolási hőmérséklet 4-7 °C, azonos a szállításra előírtakkal.

Halak, halkészítmények, a tenger gyümölcsei

- A halak vízi gerincesek, változó testhőmérsékletű állatok, alakjuk lapított, áramvonalas, orsó alakú, színük változatos.
- A halhús és a tenger gyümölcsei teljes értékű fehérjetartalmuk miatt sokat érő táplálékok.



A leggyakoribb magyar halfajták

Magyarország haltermelése 75% ponty, legnagyobb hal export.
(É.amerikai horgászok a pontyféléket nem értékelik.)



Csuka ♂ < 100cm ♀ < 150cm
Pike



Pisztráng 25-27 csm (>120cm)
Trout



Compó / Cigányhal/ 20-30cm (>60cm)
Tench / Doctor Fish



Sügér 20-35cm (>51cm)
Perch



Kárász 20-35cm (>50cm)
Crucian Carp



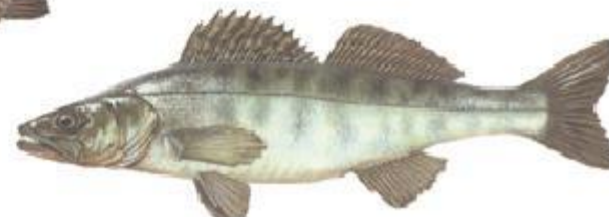
Harcza törpe: 15-30cm leső: 100-120cm > 300
Catfish



Keszeg 20-35cm dévér: >75cm
Bream



Ponty 25-27cm >120cm
Carp



Süllő kö: 25-35cm fogas: 40-70cm >130cm
Pikeperch (UK) Walleye (US) = Zander

- BAJAI HALÁSZLÉ



A hungarikum rövid bemutatása:

Ahogy Pusztai Bertalan írja a bajai halászléfőző fesztiválról szóló kétnyelvű tanulmánygyűjteményben: „mint igazi márka, sokkal inkább egy érték- és érzéskomplexum konkrét reprezentációja. A jó márka próba nélkül garatál számunkra egy kiemelkedő minőséget. Minőséget, amelyet tőle megszokhatunk. Sőt mi több, olyan értékeket, amelyekkel azonosulni tudunk, amelyet magunkba építhetünk. A halászlé közösségben készíthető; magyaros, mivel paprikás; természetes, mivel friss hal kell hozzá; egészséges.” Halászlét ma nemcsak a halászok, vízen járók esznek, hanem amióta a XIX. század második felében bekerült a polgári konyhába, azóta Baja város szinte összes lakosa fogyasztja. A bajai halászlé nemzedékeken átörökölt olyan hagyomány és kulturális örökség, mely képes alkalmazkodni napjaink megváltozott életformájához is. A bajai halászlé olyan szellemi érték, amely hozzájárul az új nemzedékek nemzeti összetartozásának kialakításához és megerősítéséhez. A bajai halászlé kulturális örökségének megőrzése olyan példa, ami más települések számára is minta lehet, hogy a multikulturális világban milyen módon lehet a helyi kultúrát, lokális identitást megőrizni.

A Balaton fontosabb halai

SÜLLŐ



BALIN



SÜGÉR



KESZEG



HARCSA



PONTY



BUSA



ANGOLNA

CIGÁNYHAL



CSUKA





Halak, halkészítmények, a tenger gyümölcsei

- A tenger gyümölcsei a változó testhőmérsékletű állatok csoportjába tartoznak, legkeresettebbek a rákok, kagylók, polipok, tintahalak, békák, csigák.



Halak, halkészítmények, a tenger gyümölcsei

- Gyorsan romló készítmények, ezért legmegbízhatóbb élő állatot árusítani. Amennyiben ez nem lehetséges, eladásig jégen kell tartani, alá zsírpapírt vagy fóliát kell helyezni, különben a termék kifehéredik, élvezeti értéke csökken.



A halak és a tenger gyümölcseinek bolti árukezelése

- **Raktározás:**
- Az élő halakat olyan hőmérsékletű és összetételű vízben kell tartani, ami nincs rá káros hatással.



A halak és a tenger gyümölcseinek bolti árukezelése

- **Raktározás:**
- A friss előhűtött halak bontott vagy bontatlan állapotban műanyag fóliával bélelt rekeszekben, ládákban, vagy műanyag dobozokban, jégdarával átrétegezve kerülnek beszállításra.
- A füstölt és a pácolt halak nagykereskedelmi csomagolásban (vákuumfólia, konzervdoboz, műanyag vödör, konzerv, üveg) érkeznek.





A halak és a tenger gyümölcseinek bolti árukezelése

- **Csomagolás:** kartondobozban, vagy PE-zacskóban



A halak és a tenger gyümölcseinek bolti árukezelése

- **Páratartalom:** legkedvezőbb a 85-95%-os relatív páratartalom.
- **Hőmérséklet:** A friss halak tárolása 0-4 °C-on 4-8 napig, mélyhűtött állapotban -18 °C-on 12 hónapig lehetséges.

