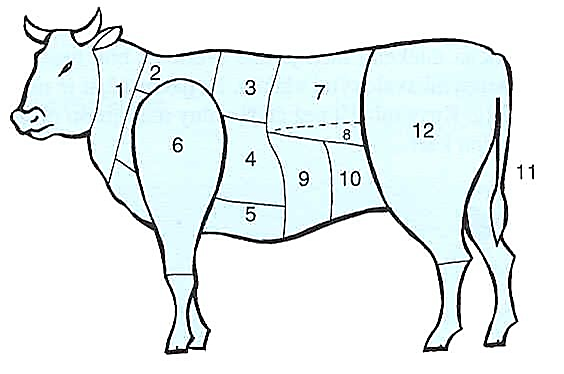
**Hovězí maso**



1. krk

2. podplecí

3. vysoký roštěnec

4. žebra

5. střední a tenké hrudí

6. plec

7. nízký roštěnec

8. svíčková

9. zadní žebro nízké

10. pupek

11. oháňka

12. kýta

**Dělení hovězího masa podle jakostních tříd:**

**1. třída** - svíčková, kýta, nízký roštěnec.

**2. třída** - žebro vysoké a holé, podplečí, plec velká a střední.

**3. třída** - žebro nízké, hrudí, pupek, veverka, oháňka.

**4. třída** - krk, kližky, líčko.

**Kuchyňské rozdělení hovězího masa podle kvality:**

**Zadní maso** – nejkvalitnější je svíčková, kýta, nízký a vysoký roštěnec a plec.

**Přední maso** – méně kvalitní maso: hrudí, žebra, podplečí, krk, pupek, kližky.