



мясо и его обработка

# Мясо в питании человека

*Мясо традиционно входит в наше питание.*

*Мясо, при всей его питательной и энергетической ценности, является тяжелой, трудно перевариваемой для человека пищей, которая легко*

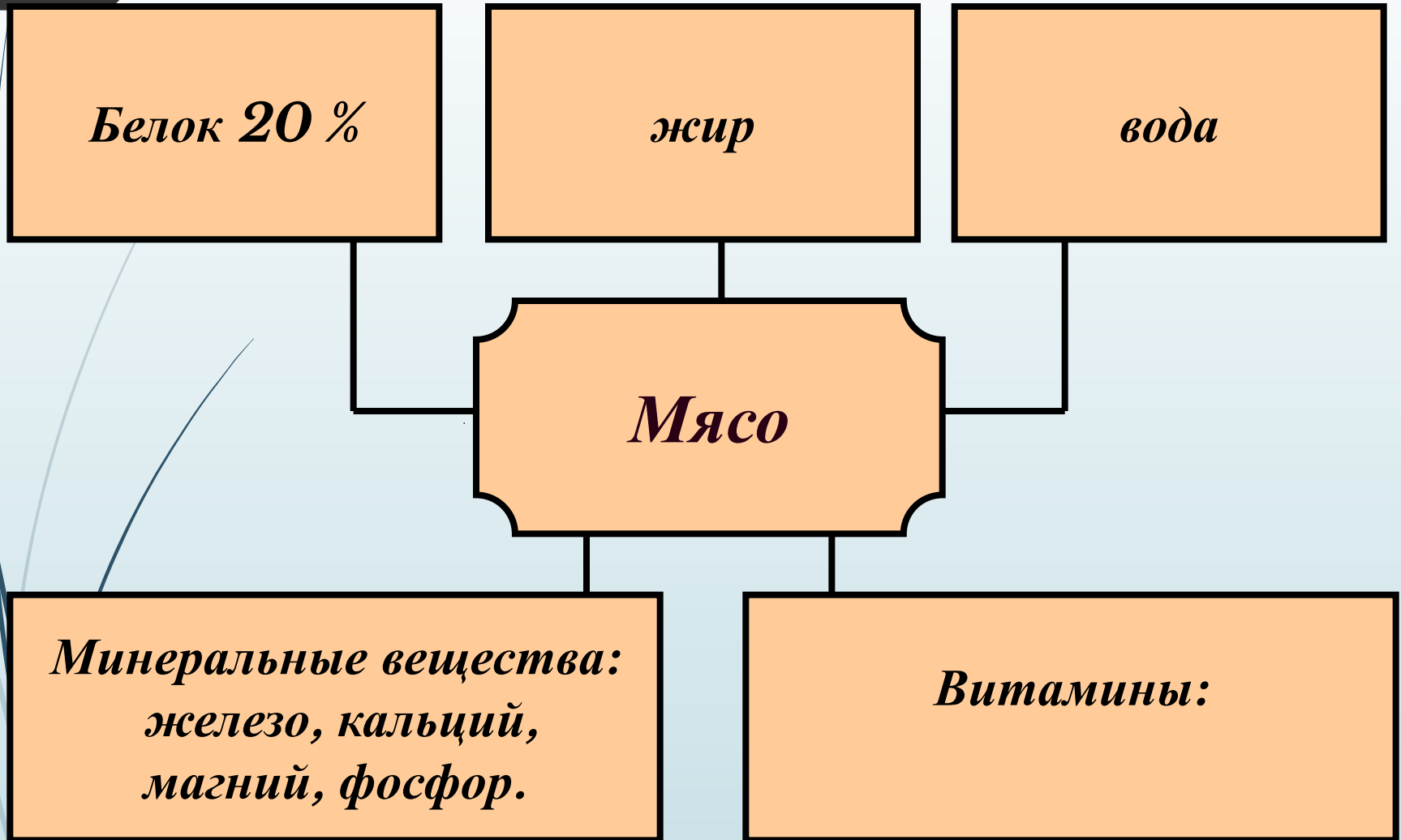
*зашлаковывает, засоряет наш организм.*

*Поэтому необходимо уметь правильно готовить и употреблять мясные блюда.*

*Мясо лучше усваивается в блюдах с овощами, особенно с зеленью; сочетание мяса с мучными продуктами для нашего организма нежелательно.*



# Состав мяса



*Чем больше в мясе жира, тем меньше в нем белка*

*Человек употребляет в пищу мясо животных и птиц*

**МЯСО**

*Домашних животных*



*Домашней птицы*



# *Мясные гастрономические продукты*

*свинина*

*говядина*

*Виды мяса*

*телятина*

*баранина*

*Мясо птицы*

*субпродукты*

# Говядина



*Мясо взрослых животных (3-7 лет) – ярко-красного цвета, плотное, имеет свежий запах, ярко выраженную мраморность.*

*Мясо молодняка (до 3 лет) – бледно-розовое, с белым жиром, незначительная мраморность и более сильный запах.*

# Телятина



*Мясо вскормленных молоком телят в возрасте от 2 до 10 недель.*

*Светло-розового цвета, нежной консистенции и сладковато-кислым запахом.*

# Баранина



*Имеет окраску от светло- до темно-красной, менее плотную по сравнению с говядиной консистенцию, не обладает мраморностью и отличается специфическим запахом.*

# Свинина



*Бледно-розового цвета, мягкой консистенции, с прослойкой жира, видного на разрезах.*

# Усваиваемость мяса

*легче*

*Мясо нутрии*  
*Мясо кролика*  
*Куриное мясо*  
*Мясо гуся и утки*  
*Телятина*  
*Баранина*  
*Говядина*  
*Свинина*



*тяжелее*



# Признаки доброкачественности мяса

Показатели доброкачественности мяса – его **запах, цвет, консистенция**.

- Доброкачественное охлажденное или остывшее мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового цвета. При ощупывании рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.
- Доброкачественное мороженное мясо на ощупь твердое, на поверхности и разрезах – красного цвета с сероватым оттенком, который придает ему кристаллики льда. При незначительном нагревании появляется ярко-красное пятно.

# Обработка мяса

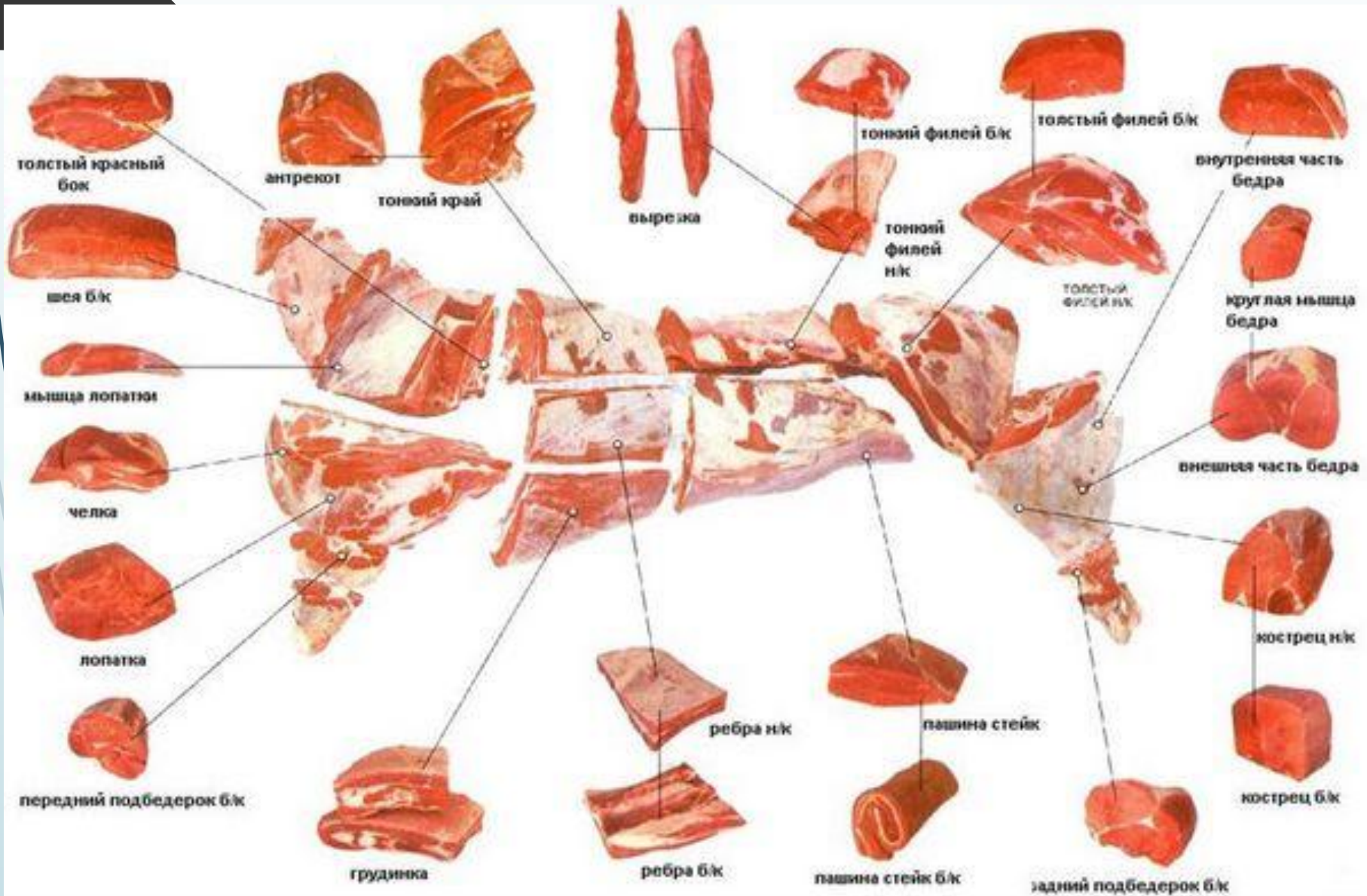
*Перед обработкой мяса следует:*

- *Убедиться, что используемые мясные продукты свежие;*
- *Применять разделочные доски с соответствующей маркировкой;*
- *Резать мясо только острым ножом, чтобы уменьшить потери мясного сока.*

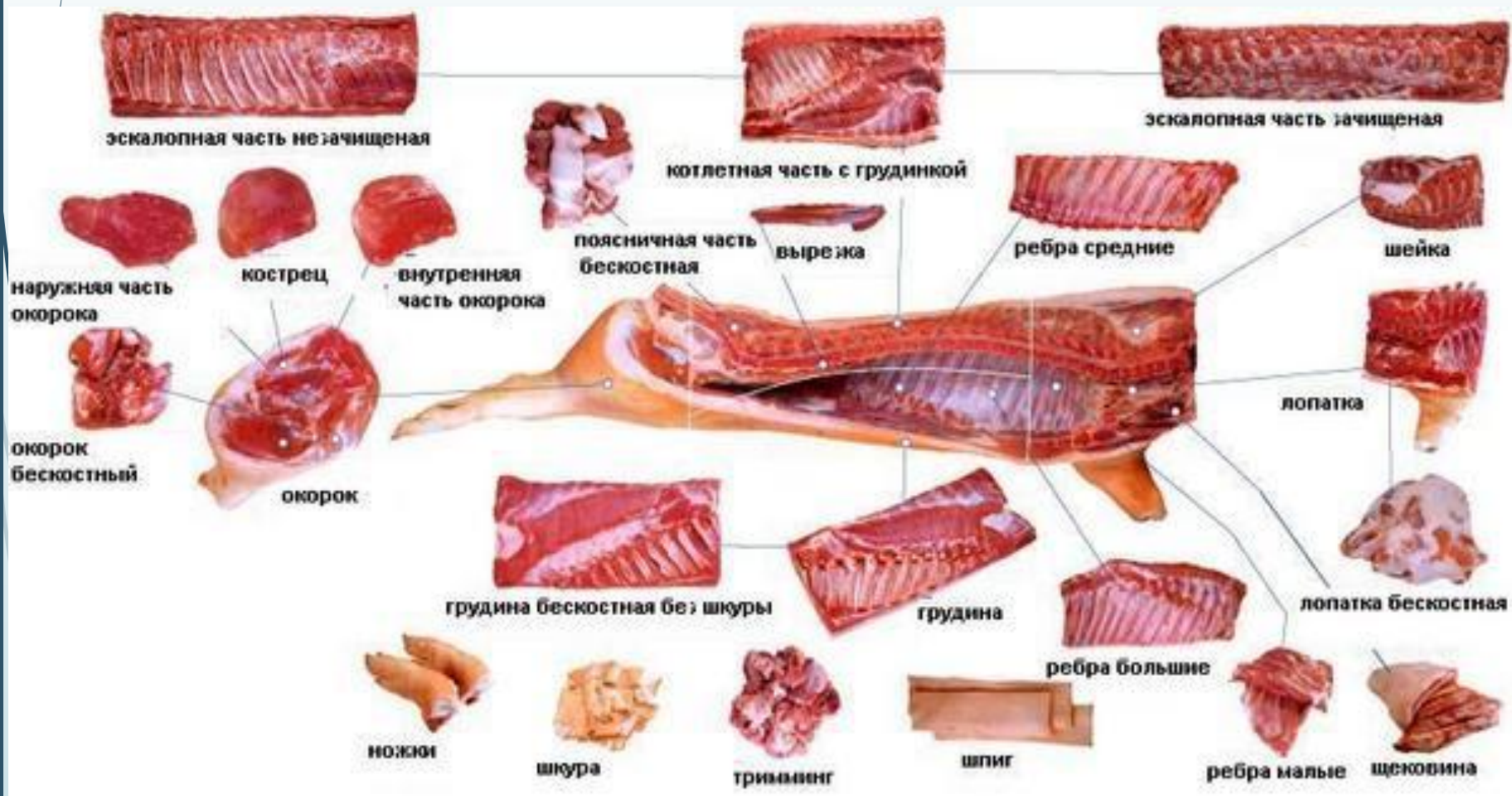
## **Механическая обработка мяса:**

- *Обмывание*
- *Оттаивание мороженого мяса*
- *Обсушивание*
- *Разделка*
- *Обвалка (отделение мякоти от костей)*

# Разделка туши говядины



# Разделка свиной туши



# *Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование*

<i>крупнокусковые</i>	<i>порционные</i>	<i>мелкокусковые</i>
<i>Варка, жаренье, тушение целиком</i>	<i>Бифштексы, филе, лангеты, антрекоты, ромштексы, зразы натуральные, котлеты, отбивные, шницели</i>	<i>Бефстроганы, шашлыки, поджарка, азу, гуляш, плов, рагу</i>



# Термическое состояние мяса

- **Парное** – мясо полученное после убоя животных.  
Изготовление вареных колбас, сосисок, сарделек.
- **Остывшее** (в естественных условиях) Изготовление колбас, копченостей, полуфабрикатов.
- **Охлажденное** – мясо, охлажденное до температуры от 0 до 4°C
- **Мороженное** мясо
- **Подмороженное** – используется для изготовления колбас, консервов.
- **Размороженное** – мясо, подвергнутое оттаиванию в специальных камерах.
- **Оттаявшее** – мясо, размороженное в естественных условиях

# Тепловая обработка мяса:

- *Варка*
- *Жаренье*
- *Припускание*
- *Тушение*
- *Запекание*

