

# Первичная обработка мяса



# Мясо и мясные продукты

Мясо – один из древнейших продуктов питания человека. В нем содержатся полноценные белки, жиры, витамины, минеральные вещества.

Мясо изготавливают в комбинации с овощами, крупами, макаронными изделиями.



# Виды мяса:

В зависимости от вида животного, мясо которого употребляют в пищу, различают *говядину, баранину, свинину.*

Все эти виды отличаются друг от друга по вкусу, цвету, запаху.



# Говядина

Имеет красный цвет с различными оттенками. При этом окраска зависит от возраста животного: чем старше, тем темнее его мясо.

Мясо взрослых коров (3-7 лет) ярко-красного цвета.

Мясо молодняка – до 3 лет – бледно-розовое с белым жиром.



# Телятина

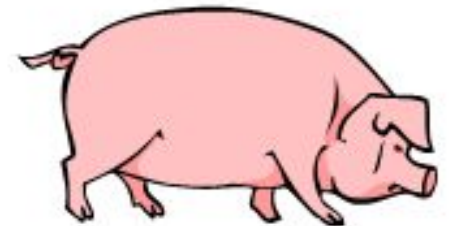
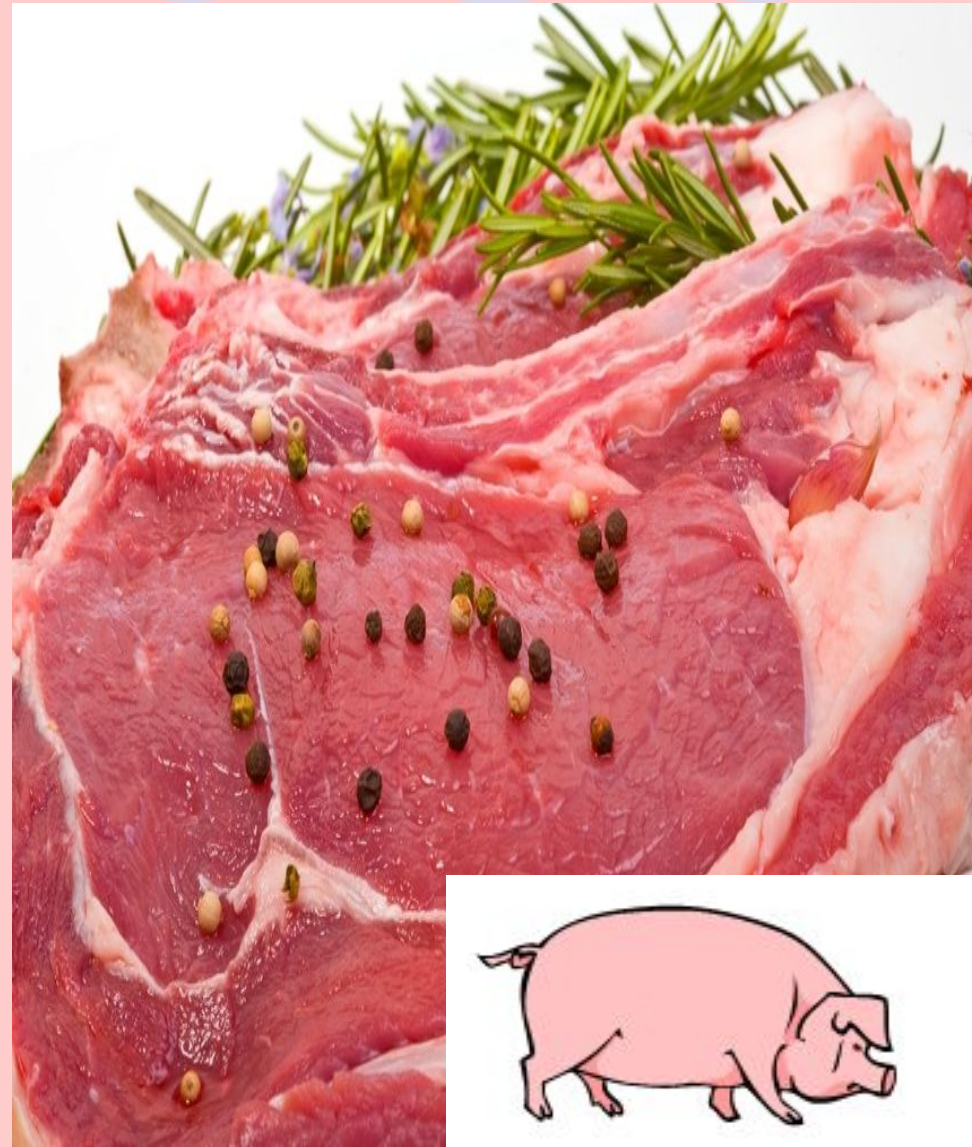
Телятина – это мясо вскормленных молоком телят в возрасте от 2 до 10 недель. У него светло – розовый цвет. Консистенция нежная, запах сладко-кислый. Усваивается лучше, чем мясо взрослых животных. Блюда из телятины хороши для детей.



# Свинина

Свинина характерна бледно-розовым цветом различных оттенков, нежной мягкой консистенцией с прослойкой жира.

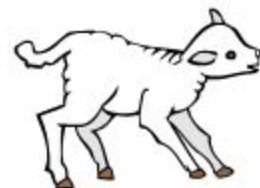
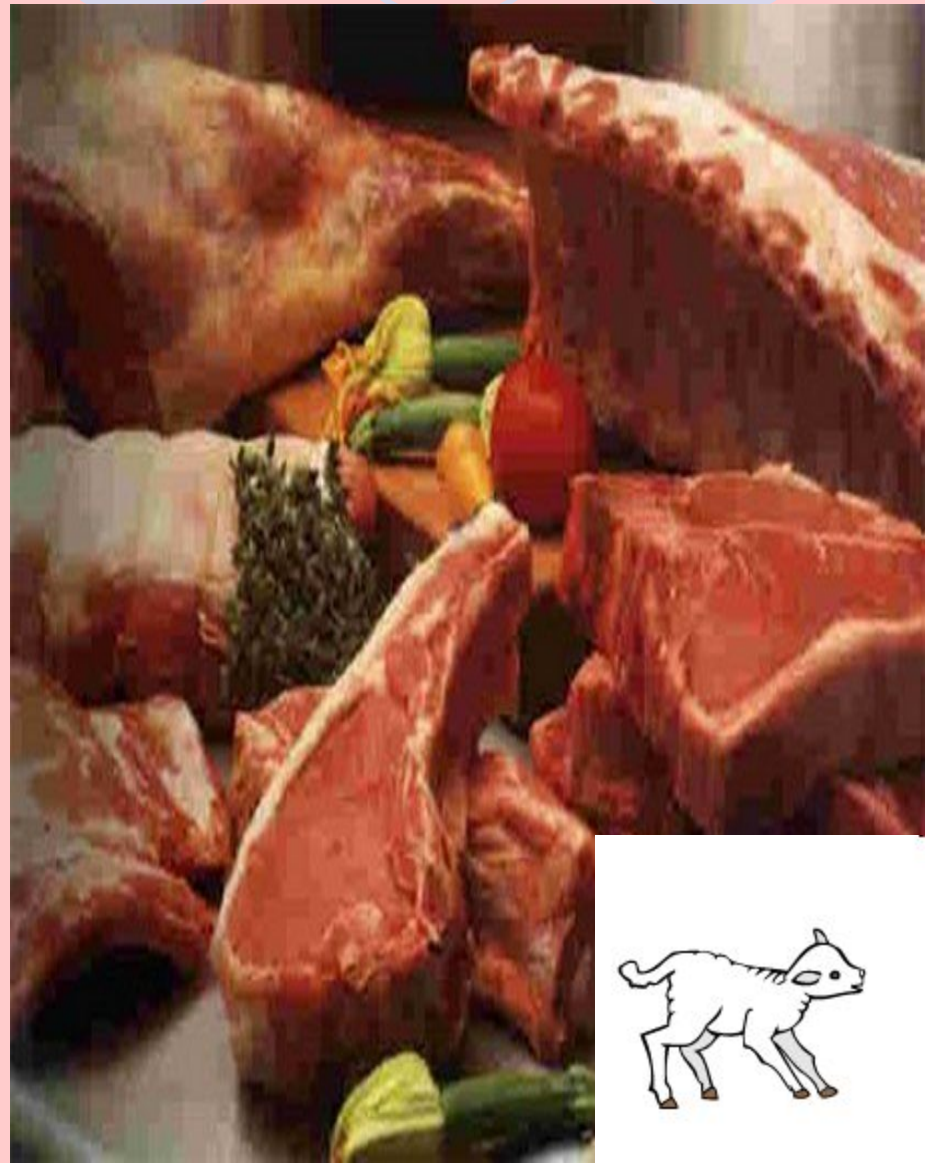
Мясо поросят – светло-розовое, нежное, вкусное, с белым жиром.



# Баранина

Баранина имеет цвет от светло- до темно-красного, отличается специфическим запахом. Мясо овец шерстяных пород отдает слабым запахом пота.

Мясо ягнят более нежное и без запаха, бледно-розовое, жир белый, плотный.



# Первичная обработка мяса

Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.



<b>Обсушивание</b>	Обсушенное мясо легче разделявать. Обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.
<b>Разделка</b>	Разделка большого куска мяса или целой тушки на отдельные части позволяет правильно использовать все
<b>Обвалка</b>	Отделение мякоти от костей называется обвалкой. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.

# Мясо различают по термическому состоянию



1. Парное – мясо полученное сразу после убоя животных.
2. Остывшее – мясо, остывшее в естественных условиях.
3. Охлажденное – мясо, температура которого от  $4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$ .
4. Переохлажденное – мясо, аналогичное охлажденному.

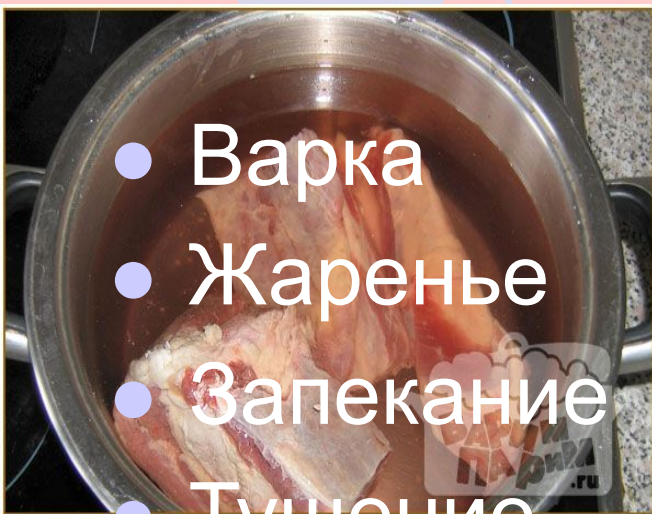
# Мясо различают по термическому состоянию



5. Подмороженное – по своим свойствам уступает переохлажденному.
6. Мороженное мясо менее ценно, при его обработке теряется большого количества мясного сока.
7. Размороженное – мясо оттаявшее в специальных камерах.
8. Оттаявшее – это мясо, размороженное в естественных условиях

# Тепловая обработка мяса

- Варка
- Жаренье
- Запекание
- Тушение



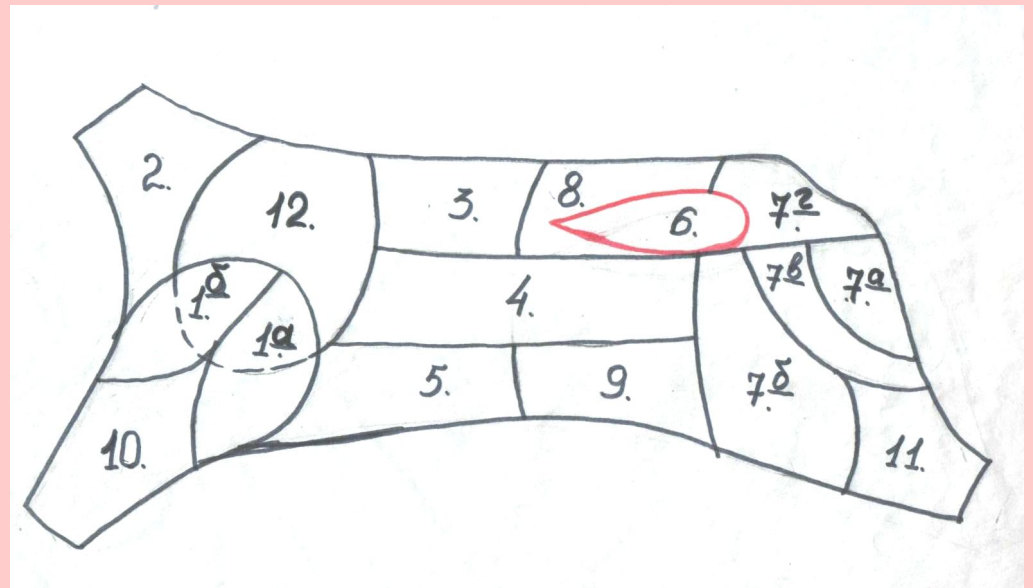
- Припускание



# Разделка тушек

## Тушка говядины:

1. Часть лопатки (1а-плечевая, 1б-заплечная)
2. Шейная часть
3. Толстый край
4. Покромка
5. Грудинка
6. Вырезка



# Разделка тушек

7. Задняя часть ноги (7а, 7б-наружная часть, 7в-боковая часть, 7г-верхняя часть).

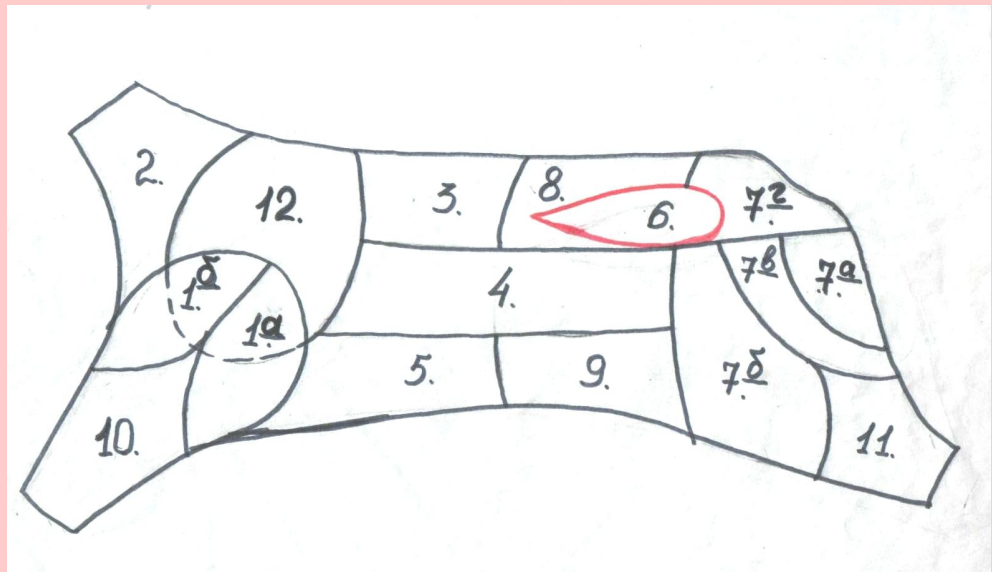
8. Тонкий край

9. Пошина

10. Рулька

11. Голяшка

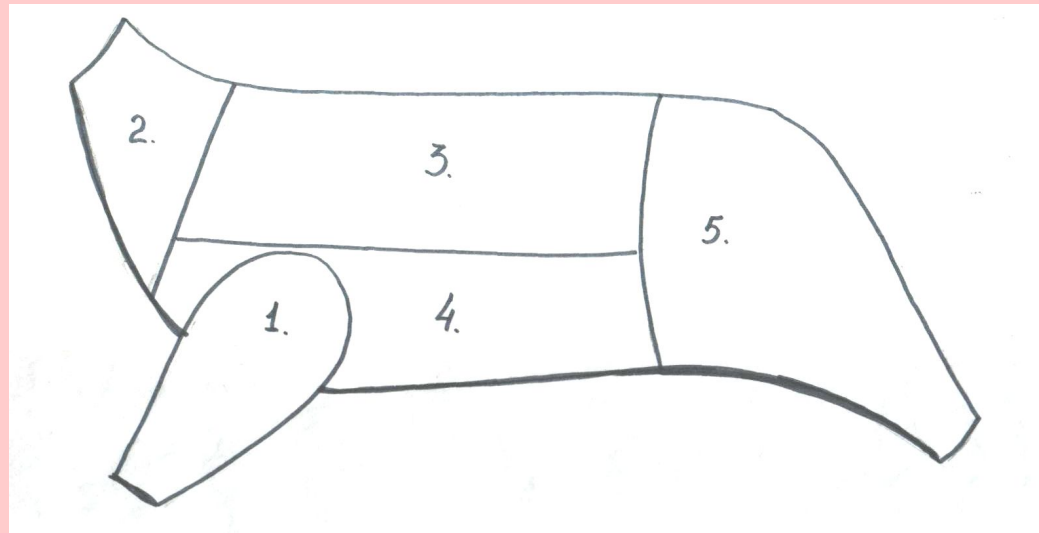
12. Подлопаточная часть



# Разделка тушек

## Тушка баранины:

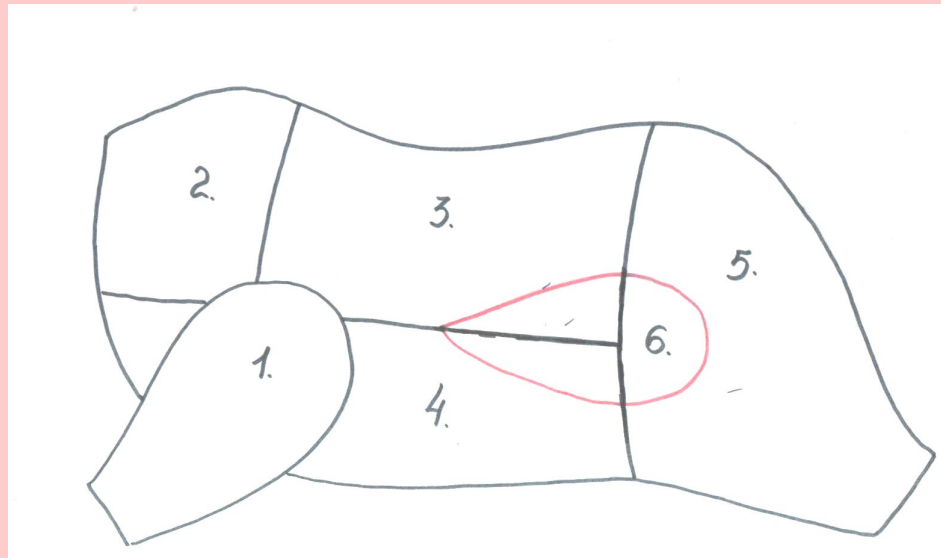
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



# Разделка тушек

## Тушка свинины:

1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок
6. Вырезка





# «Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками»

**Посуда и инвентарь:** кастрюля, миски – 2 шт., сковорода, две разделочные доски: для мяса и овощей, мясорубка, ножи – 2 шт., шумовка, ложка столовая.



# Норма продуктов:



- Крупа рисовая – 2/3 стакана,
- Морковь-1 шт.,
- Лук репчатый – 2 головки,
- Жир – 40 г.,
- Мясо – 250 г.,
- Соль – по вкусу,
- Перец – по вкусу,
- Яйцо – 1 шт.



# Технология приготовления:

1. Мясо промойте, очистите от пленок и сухожилий, нарежьте поперек волокон на небольшие кусочки.
2. Овощи вымойте, очистите, нарежьте (морковь – кубиками, лук – мелкой крошкой).
3. Часть лука пропассируйте с морковью для супа.
4. Мясо с оставшемся луком и перцем пропустите через мясорубку, добавьте сырое яйцо, немного воды и перемешайте.



# Технология приготовления:

5. Подготовленную мясную массу разделите на фрикадельки (шарики).
  6. В кастрюле вскипятите воду, посолите и варите в ней фрикадельки.  
Готовые фрикадельки достаньте с помощью шумовки.
  7. Рис переберите, промойте.
  8. Бульон от фрикаделек закипятите и положите в него подготовленную крупу.
  9. За 5-10 мин. до готовности добавьте пассированные овощи.
- Готовый суп разлейте по тарелкам, положив в них фрикадельки.

*Приятного аппетита*

