

Виды мясного сырья. Полуфабрикаты.

(9класс)



Учитель технологии

ОСШ №25 г.Актобе

Лишкевич Дарья Анатольевна



Цели и задачи урока:

- познакомить с классификацией мяса, признаками доброкачественности, со способами хранения;
- научить определять доброкачественность мяса;
- воспитывать доброжелательные отношения в коллективе;
- развивать культуру питания, умение анализировать информацию.
- Тип урока: лекция.



Ход урока

- ▣ *Организационный момент*
- ▣ Проверка готовности к уроку.
- ▣ Проверка списочного состава.
- ▣ Сообщение темы и цели урока.
- ▣
- ▣ *Повторение пройденного материала*
- ▣ Что такое рациональный режим питания и почему его следует соблюдать?
- ▣ Что такое режим питания?
- ▣ Какие требования к составлению меню нужно соблюдать?

Объяснение нового материала.

- Заслушать сообщения учащихся по новой теме.
- Мясо - ценный продукт питания, в состав которого входят: влага (73—77 %), белки (18—21 %), липиды (1—3 %), экстрактивные вещества (1,7—2 % азотистых, 0,9—1,2 % безазотистых), минеральные вещества (0,8—1,0 %) и витамины группы А, В, К, Е, РР и пр. Человек получает с мясом и мясными продуктами все необходимые ему минеральные вещества. Особенно богата мясная пища фосфором, серой, железом, натрием, калием; кроме того, в мясе содержатся микроэлементы — медь, кобальт, цинк, йод.
- Значительной пищевой ценностью обладают и отдельные субпродукты, которые по химическому составу могут заменить мясо, а по содержанию витаминов и гормональным веществам даже превосходят его.

Классификация мяса.

- Мясо сортируют по ряду признаков: по виду животного (говядина, баранина, свинина и др.), по полу, возрасту и упитанности.
- **Мясо крупного рогатого скота.** В зависимости от возраста животных **мясо крупного рогатого скота** подразделяется на телятину (мясо телят в возрасте от 14 дней до 6 недель), мясо молодняка (от 6 недель до 2 лет), мясо взрослого скота (от 2 до 5 лет) и мясо старых животных (старше 5 лет). **Мясо телятины** наиболее пригодно для диетического и детского питания. Цвет ее бледно-розовый. Мясо молодняка - светло-красного цвета, жир - почти белый. Мясо старого скота - тёмно-красного цвета, жир - желтых оттенков.
- **Свинина.** Наилучшими кулинарными качествами обладают мясо поросят и свиные туши животных 7-10-месячного возраста. Цвет свинины розовато-красный, жир внутренний белый, а подкожный в зависимости от корма может быть и белым, и нежно-розовым.
- **Баранина.** Цвет мяса молодняка светло-красный, взрослых животных кирпично-красный, старых животных тёмно-красный. Сильно выраженный специфический запах характерен для старого **мяса баранины** и почти не ощущается в молодой баранине. Жир баранины белый.
- **Мясо коз.** Цвет мяса в зависимости от возраста бывает светло-красным у молодых и тёмно-красным у старых животных.
- **Мясо кролика.** В зависимости от упитанности **кроличье мясо** имеет более светлый или более темный оттенок розового цвета.
- **Мясо конины.** Население некоторых районов нашей страны использует в пищу **мясо лошадей** (конину).

ЯГНЕНОК

ЛУЧШАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ОШЕЕНКА
 Каре ягнёнка жарить
 Отбивная на ребре гриль
 Котлета гриль

ПОЯСНИЦА
 Отбивная жарить
 Медальон жарить
 Рулет жаркое
 Тефтели жаркое

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ
 Отбивные жарить
 Сустав жаркое
 Стейк жаркое/тушить

ГРУДИНА
 Сустав тушить/жарить
 Корейкиа тушить

НОГА
 Нога целиком жарить
 Сточки гриль
 Рулет жарить
 Мясо без костей жарить

ОШЕЕК

Костистая часть жаркое
 барашьей шеи тушить
 Фарш жаркое
 Отбивная тушить/гриль

ЛОПАТКА

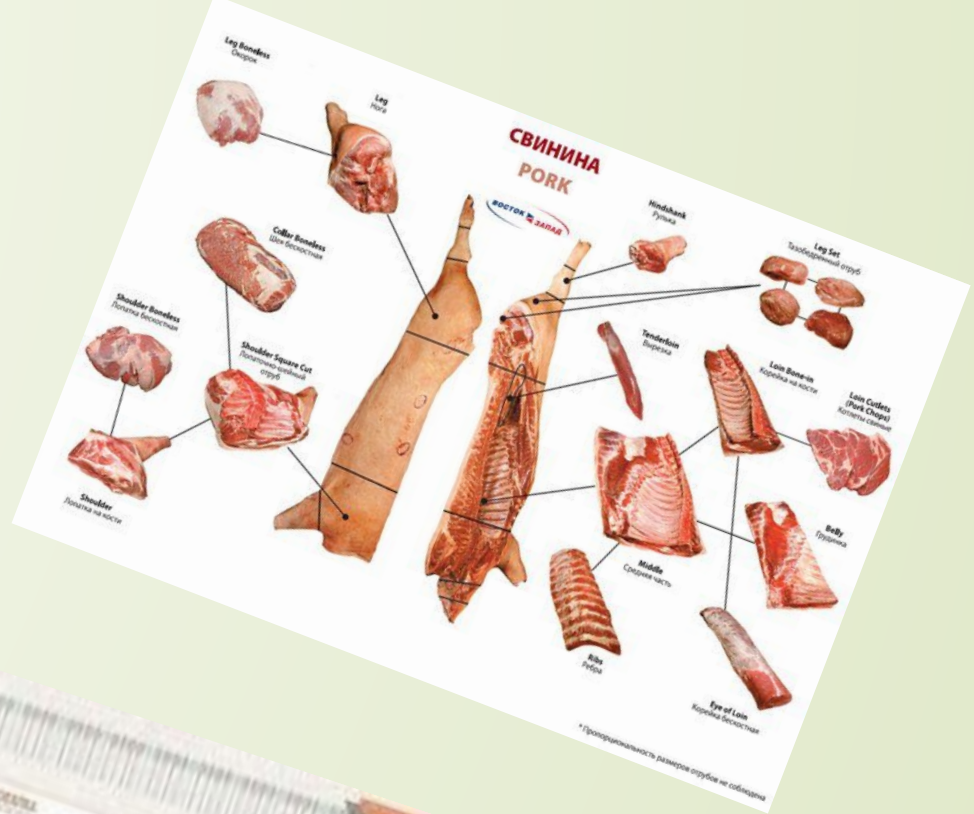
Целиком жарить
 Рулет жарить
 Голень жаркое



ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА



СВИНИНА PORK



МЯСО ГОВЯДИНА



Состояние мяса.



- В зависимости от холодильной обработки различают следующие виды мяса:
- парное мясо;
- остывшее (не охлажденное) - мясо, подвергшееся после разделки туши остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 часов;
- охлажденное - мясо, подвергшееся охлаждению в камерах до температуры от 0 до 4°;
- мороженное - мясо, подвергшееся после охлаждения замораживанию в специальных морозильных камерах или в естественных условиях до температуры не выше -6°.



Признаки доброкачественности мяса.

- Показателями свежести мяса являются его внешний вид, окраска, запах, цвет, консистенция. Однако определение свежести мяса по этим признакам не всегда достаточно, так как, например, совершенно непригодное в пищу мясо в замороженном виде не пахнет.
- Доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция мяса плотная, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются, цвет мяса на разрезе красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина). Жир говяжьей туши белый, кремовый или желтоватый, твердый, при раздавливании не мажется, а крошится. Бараний жир белый плотный; свиной - мягкий бледно-розовый или белый. Запах мяса и жира приятный, без посторонних запахов.
- На мясокомбинатах строжайший ветеринарный и санитарный контроль осуществляется как до, так и после убоя животного. На каждой туше мелкого скота и на каждой четвертине крупного рогатого скота должно быть клеймо ветсанконтроля.
- Мясо животных, пораженных болезнями, которые могут передаваться человеку (сибирская язва, сепсис, туберкулез, бруцеллез, ящур, оспа, рожа свиней и туляремия овец), в пищу не допускается.

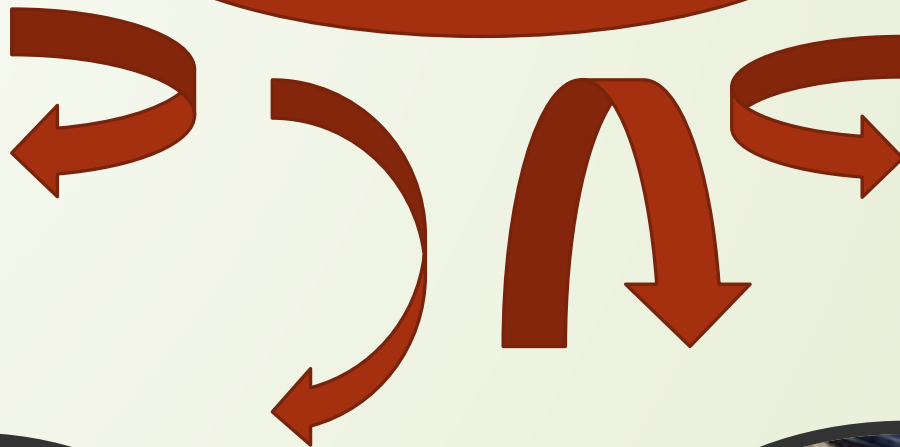
Хранение мяса.


Температура воздуха в камере хранения замороженного мяса составляет для краткосрочного хранения не выше -12°C , для длительного - не выше -18°C . Относительная влажность в камере поддерживается на уровне 95 ... 98%, при умеренной циркуляции воздуха со скоростью не выше 0,2 ... 0,3 м/с. Сроки хранения мороженого мяса составляют при температуре -12°C - 2 ... 8 мес.; при -18°C - 4 ... 12 мес.; при -25°C - 8 ... 12 мес.


- Для того **чтобы сберечь мясо при отсутствии холодильника** свежем даже в летнюю жару в течение недели, существуют следующие способы:
- Мясо заворачивают в полотно, обильно пропитанное крепким раствором уксуса. Перед употреблением необходимо промыть в холодной воде.
- Мясо тщательно натирают разрезанным лимоном, после чего сохраняют в открытом, хорошо проветриваемом месте.
- Мясо заворачивают в пергаментную бумагу, а затем в полотно, намоченное в холодной, соленой воде. Время от времени полотно опять смачивают. Таким же способом сохраняют молотое мясо.

□

Как хранить мяса



- 
- В теплое время мясо можно сохранить в течение 8—10 дней, если завернуть его в полотно, пропитанное раствором салициловой кислоты, из расчета — 1 чайная ложка на 0,5 л воды. Перед употреблением необходимо тщательно промыть в проточной воде.
 - Хорошо сохраняется мясо в цельном или снятом, сыром или кипяченом молоке, в простокваше или сыворотке; ежедневно меняя, наливают жидкость так, чтобы только прикрыла мясо, кладут кружок и чистый камень.
 - Погружают мясо в растопленный говяжий жир, который, застывая, также предохраняет мясо от порчи.
 - Сохраняют мясо в безвредном растворе буры, беря на ведро кипяченой воды от 1/2 до 1 фунта буры, перед употреблением необходимо мясо тщательно промыть под проточной водой.
 - Мясо сохраняют так же, обкладывая куски его крапивой, благодаря чему оно сохраняется в свежем виде 3—4 дня.
 - Хорошо сохраняется слегка проваренное мясо. Мясо погружается в кипящую, сильно соленую воду на 3 минуты для старых сортов мяса (овечье, говяжье) и на 1 минуту для молодых сортов (телятины, барашка). После этого помещают мясо в кастрюлю, утрамбовывают его, заливают сверху подсолнечным маслом.



Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия.

- Рассказать о питательной ценности мяса.
- Как хранят мясо?
- Какие виды мяса вы знаете?
- Дайте характеристику отдельных видов мяса.
- Выставление оценок. Анализ урока.
-
- Домашнее задание.