

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 ОШЕЕКА
 Каре ягнёнка жарить
 Отбивная на ребре гриль
 Котлета гриль

ПОЯСНИЦА гриль/тушить
 Отбивная жарить
 Медальон жарить
 Рулет жаркое
 Тефтели жаркое

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ гриль/тушить
 Отбивные жарить
 Сустав жаркое/тушить
 Стейк жаркое/тушить

ГРУДИНА тушить/жарить
 Сустав тушить
 Кореянка тушить

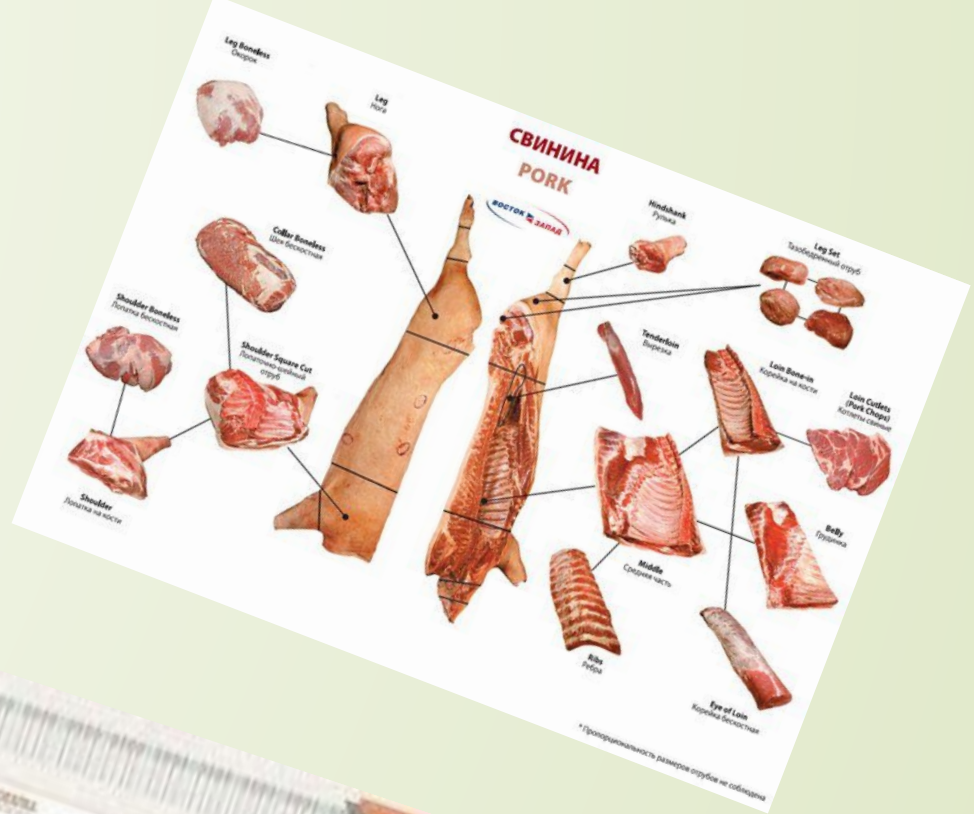
НОГА жарить
 Нога целиком гриль
 Сточки гриль
 Рулет жарить
 Мясо без костей жарить

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

ЛОПАТКА жарить жарить жаркое
 Целиком
 Рулет
 Голень



ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА



СВИНИНА PORK



ГОВЯДИНА

МАСЛЯНИСТАЯ ЧАСТЬ
 Свиная шея жарить
 Свиная шея с кожей жарить
 Свиная шея с кожей жарить
 Свиная шея с кожей жарить

СВИНАЯ ШЕЯ
 Свиная шея жарить
 Свиная шея с кожей жарить
 Свиная шея с кожей жарить

СВИНАЯ ШЕЯ С КОЖЕЙ
 Свиная шея жарить
 Свиная шея с кожей жарить
 Свиная шея с кожей жарить

СВИНАЯ ШЕЯ С КОЖЕЙ И ЖИРНЫМ ПОСЛОЕМ
 Свиная шея жарить
 Свиная шея с кожей жарить
 Свиная шея с кожей жарить

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, сеп, 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 (овечьё, 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.