



Блюда из мяса

Подготовила Савельева Т.Н.

Учитель технологии

МБУ «Школа №31»

Пищевая ценность

- Пищевая ценность этого полезного продукта определяется прежде всего тем, что он является носителем полноценного животного белка.
- Мясо, кроме того, считается одним из основных источников фосфора. Оно богато железом и микроэлементами. Витамины в мясе представлены главным образом комплексом витамина В (В1, В2, РР и В12).

Минеральные и экстрактивные вещества.

- В мясе содержатся в небольшом количестве минеральные вещества (соли калия, натрия, железа, кальция и др.) и экстрактивные вещества. Последние обладают способностью переходить в отвар.
Экстрактивные вещества благоприятно влияют на вкус и аромат мясных блюд, что способствует выделению пищеварительных соков, а следовательно, и хорошему усвоению пищи. В мясе, в особенности в печени, содержатся и витамины - витамин А, витамины группы В и др.

Мясо

остывшее

мороженое

охлажденное

размораживание

защитка поверхности от загрязнений и клеев

обмывание водой

обсушивание

разделка туш

деление на отруба

обвалка отрубов

мякоть

кости

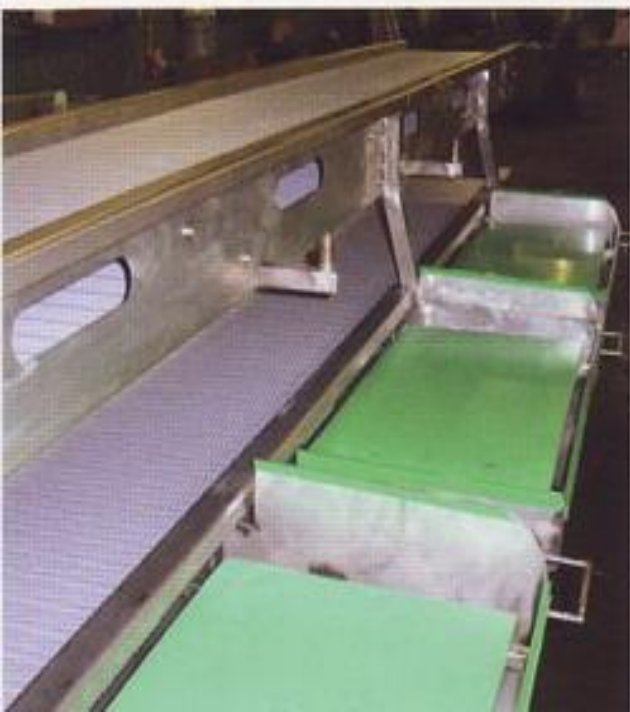
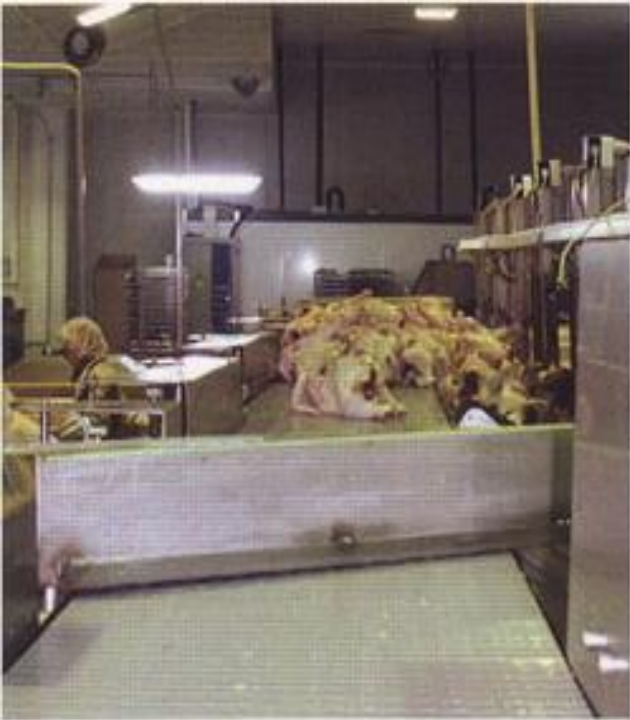
жиловка

котлетное
мясо

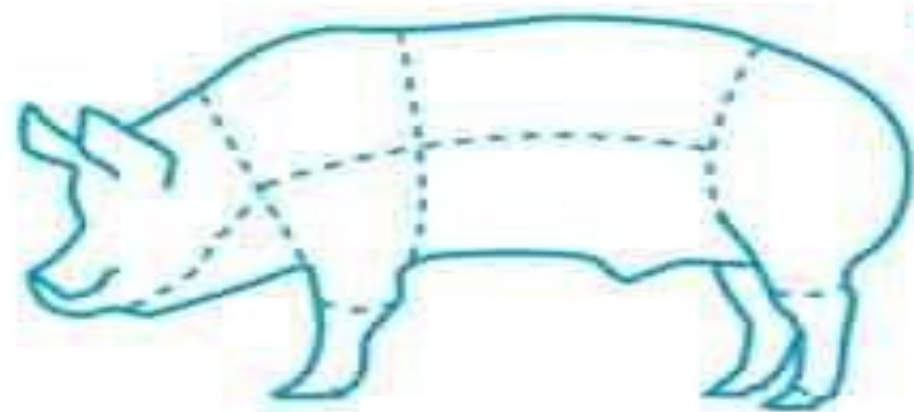
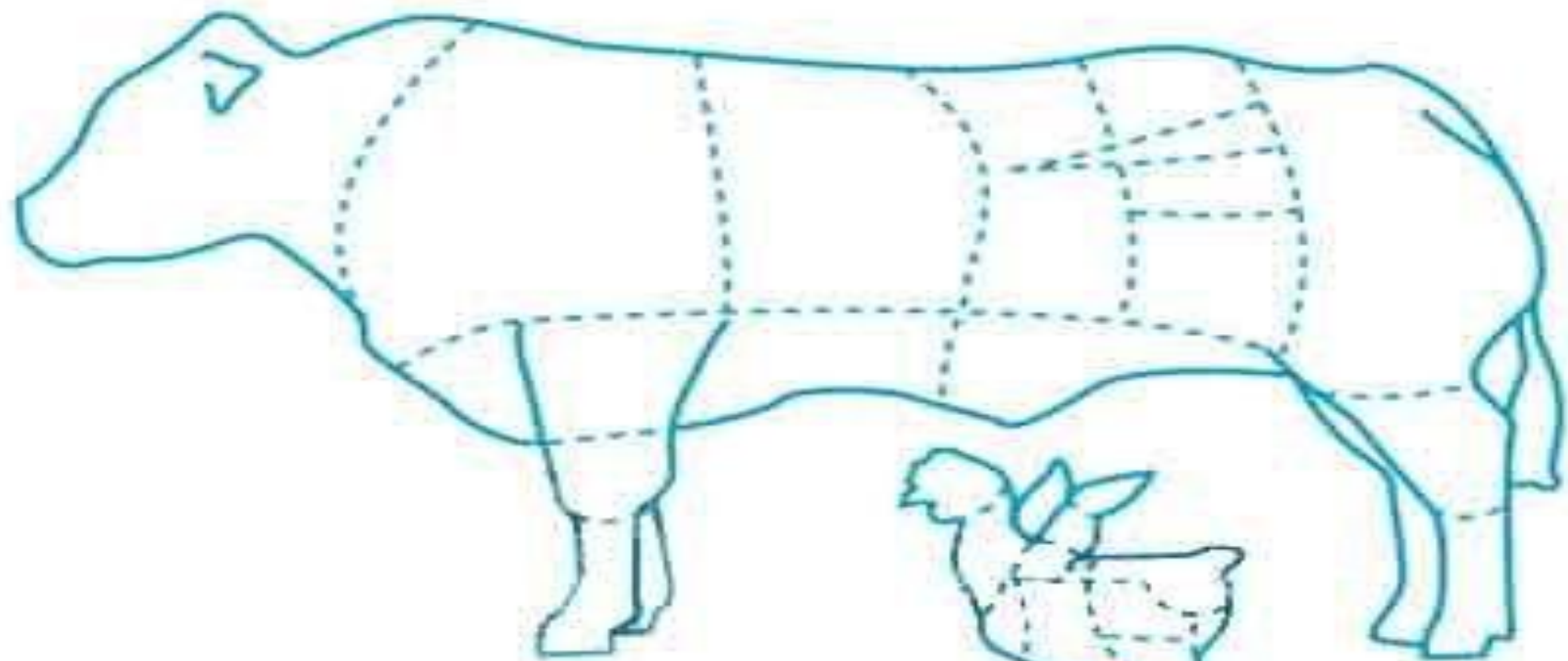
крупнокусковые
полуфабрикаты

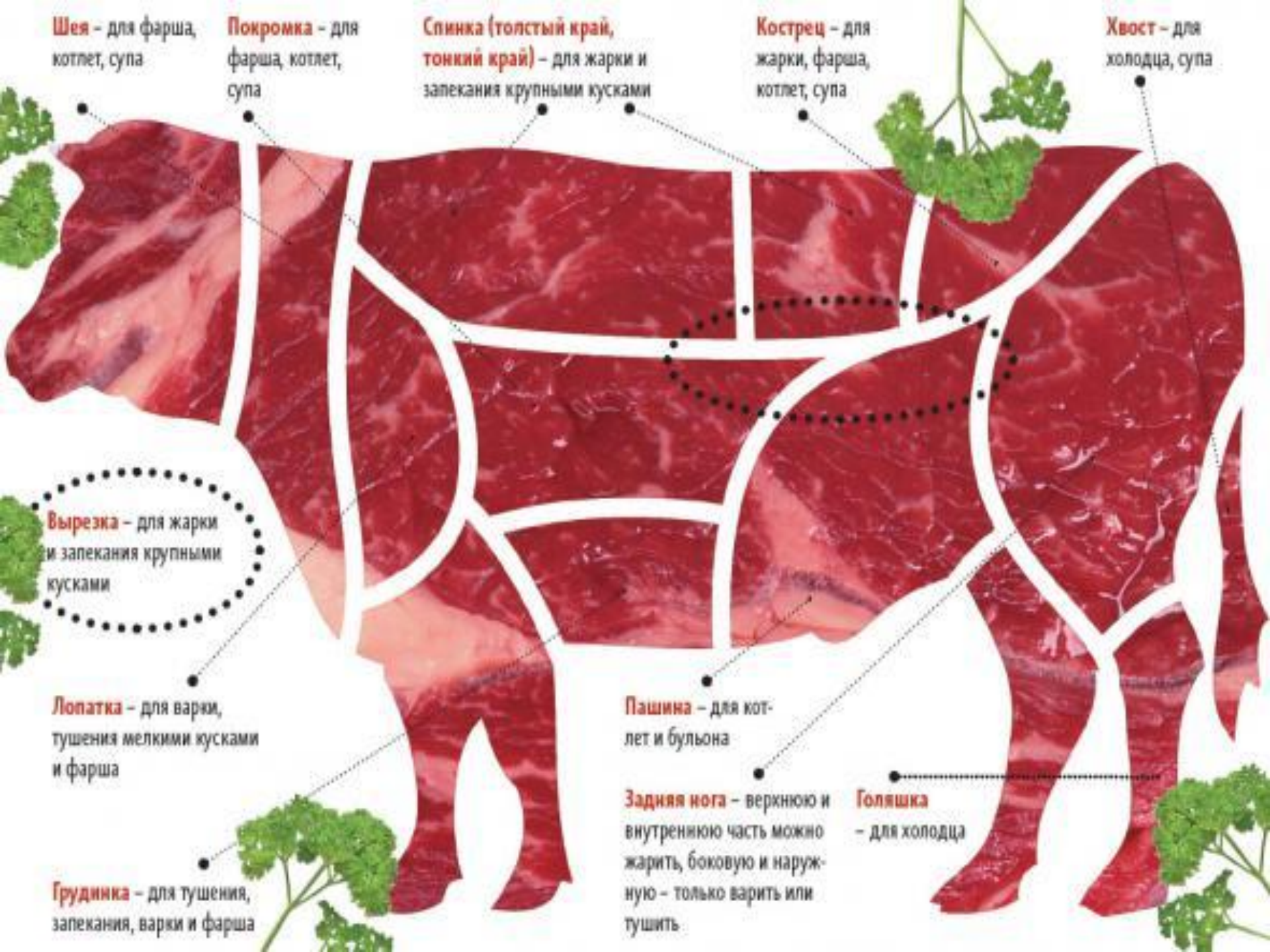
хрящи,
сухожилия

защитка









Шея - для фарша, котлет, супа

Покромка - для фарша, котлет, супа

Спинка (толстый край, тонкий край) - для жарки и запекания крупными кусками

Кострец - для жарки, фарша, котлет, супа

Хвост - для холодца, супа

Вырезка - для жарки и запекания крупными кусками

Лопатка - для варки, тушения мелкими кусками и фарша

Грудинка - для тушения, запекания, варки и фарша

Пашина - для котлет и бульона

Задняя нога - верхнюю и внутреннюю часть можно жарить, боковую и наружную - только варить или тушить

Голяшка - для холодца

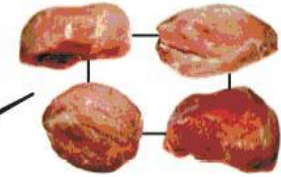
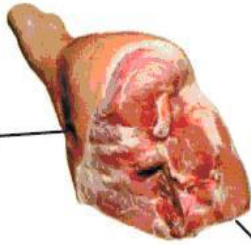
СВИНИНА PORK

Leg Boneless
Окорок

Leg
Нога

Hindshank
Рулька

Leg Set
Тазобедренный отруб



Collar Boneless
Шея бескостная

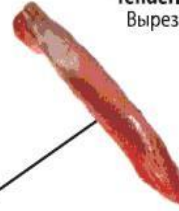
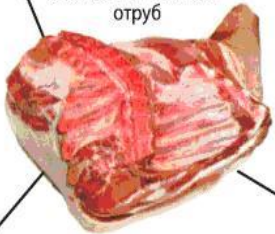
Shoulder Boneless
Лопатка бескостная

Shoulder Square Cut
Лопаточно-шейный отруб

Tenderloin
Вырезка

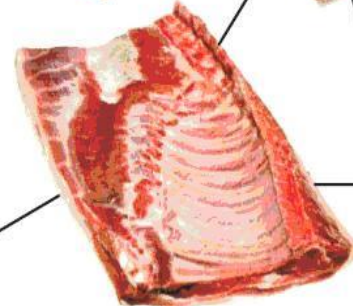
Loin Bone-in
Корейка на кости

Loin Cutlets (Pork Chops)
Котлеты свиные



Belly
Грудинка

Middle
Средняя часть



Shoulder
Лопатка на кости

Ribs
Ребра

Eye of Loin
Корейка бескостная

* Пропорциональность размеров отрубов не соблюдена

порционные ломтики жареной говяжьей вырезки...

Для лангета отрезать от тонкой части вырезки по 2 куска на порцию толщиной 15-20мм и отбить их. Форма отбитых кусков для лангета должна быть такой же, как у бифштекса, но толщиной вдвое меньше. После этого мясо посолить и поперчить, положить на горячую крышку барбекю с сильно нагретым топленным салом и поджарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки.



Ромштексы - это свиные отбивные, обжаренные в сухарях.





● Котлеты



● БИТОЧКИ



● Тефтели



loravo







