

**Мясо и
мясные
продукты**



Пищевая ценность мяса

- Носитель полноценного животного белка и жира
Содержит экстрактивные вещества (возбудители выделения пищеварительного сока)
- Основной источник фосфора
- Богато железом и микроэлементами
- Содержит витамины группы В (В1, В2, В3, В6, В12)



Основные виды мяса



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.



Виды мяса

Конина

Оленина

Козлятина

Мясо кроликов

Мясо дом.птицы

Дичь

Телятина



Показатели свежести мяса

Запах	Цвет	Консистенция
<p>Специфический мясной запах, Продукт с гнилостным запахом к употреблению не пригоден.</p>	<p>От бледно-розового до красного, сок прозрачный</p>	<p>Консистенция плотная. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро восстанавливается.</p>

Разделка туши говядины

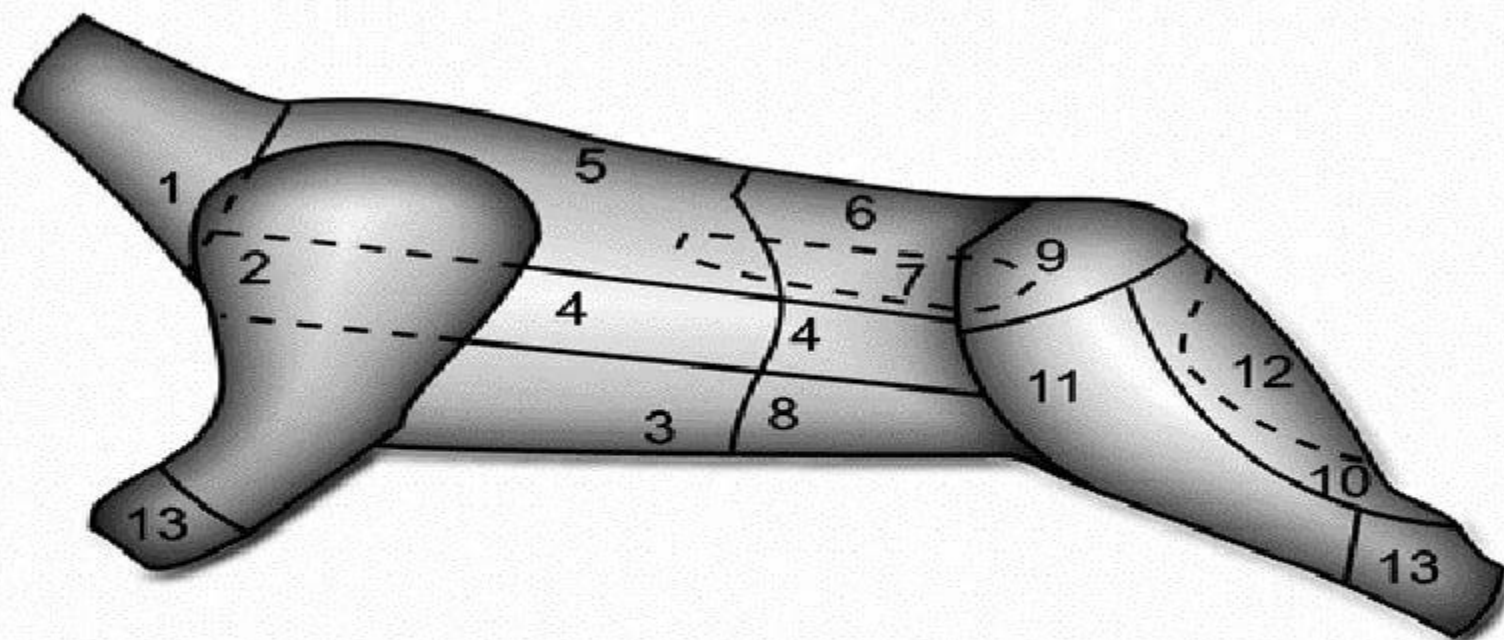
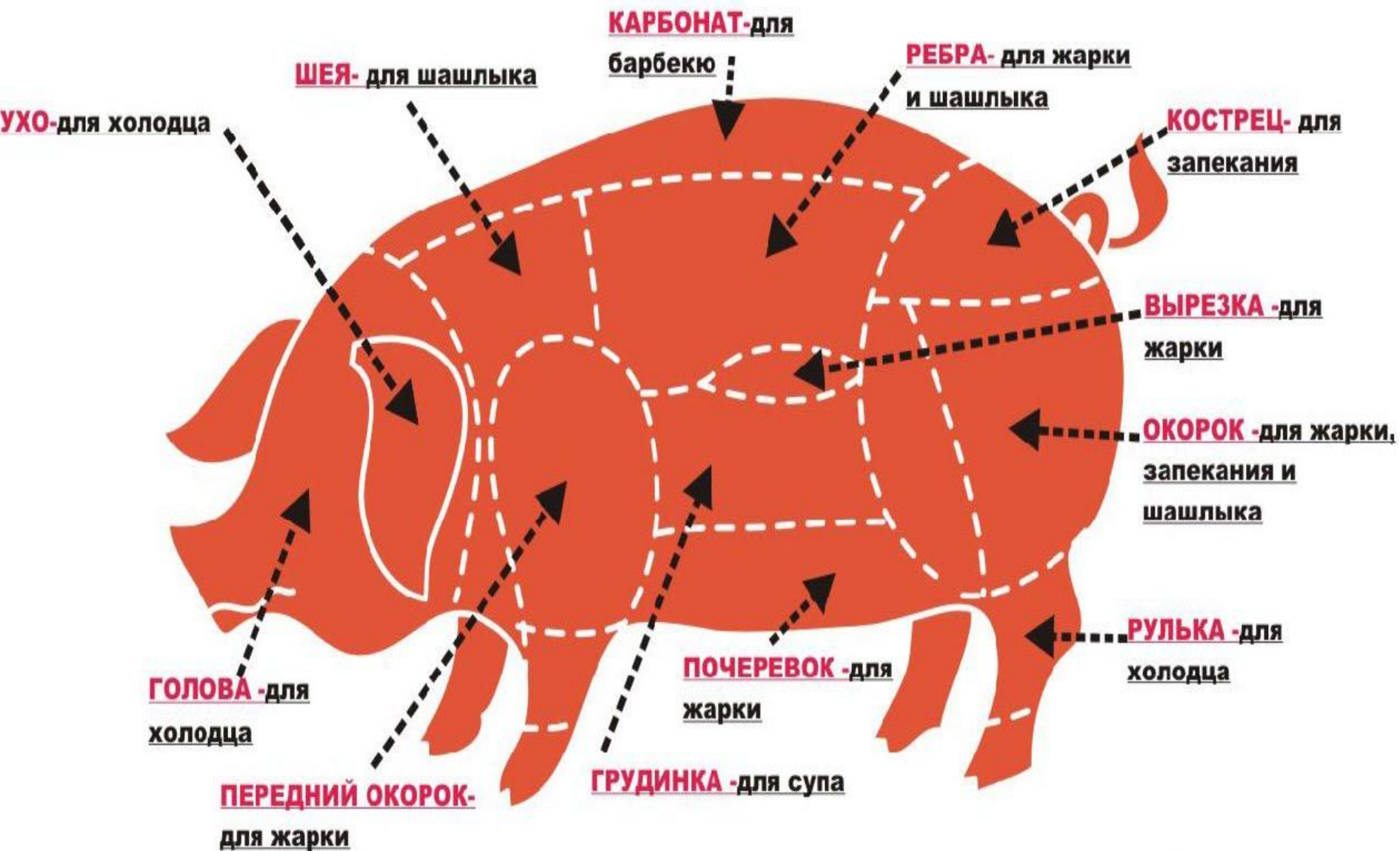


Схема разделки говяжьей туши:

1 - шея, 2 - лопатка, 3 - грудинка, 4 - покромка, 5 - толстый край, 6 - тонкий край, 7 - вырезка, 8 - пашина, 9 - верхняя часть задней ноги, 10 - наружная часть задней ноги, 11 - боковая часть задней ноги, 12 - внутренняя часть задней ноги, 13 - голяшка

СХЕМА РАЗРУБА СВИНИНЫ



Жаренье

Жаренье – это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира. На гриле (жаренье на открытом огне).



Тушение

Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном и тушат под закрытой крышкой



Печеное и запеченное мясо

Мясо для жаркого должно быть первосортное, без грубых пленок и сухожилий, а также не слишком жирное, так как слишком жирное мясо дает при приготовлении слишком большие потери.



Перечислить оборудование и инвентарь,
применяемые при приготовлении мясных
блюд:

Кастрюли
Сковорода
Сотейник
Миска
Мясорубка



Молоток для отбивания
изделий из мяса
Ножи кухонные
Разделочная доска



Спасибо за внимание!