

Мясо и мясные продукты

Раздел

«Технология обработки пищевых продуктов»

6 класс

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 которое употребляется в пищу, различают: говядину (высшего, первого и второго сортов), баранину, свинину, телятину.

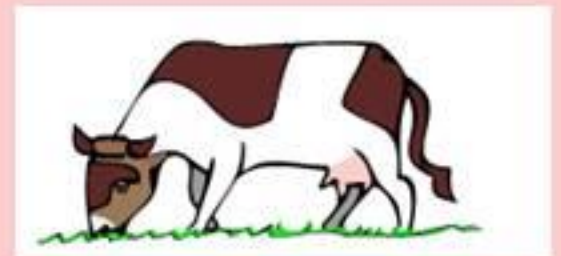
Все эти виды отличаются друг от друга по вкусу, цвету, запаху.

Говядина

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

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

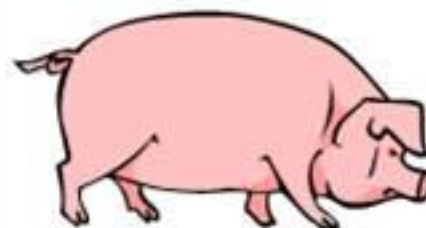
Мясо молодняка –до 3 лет – бледно-розовое с белым жиром.



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.

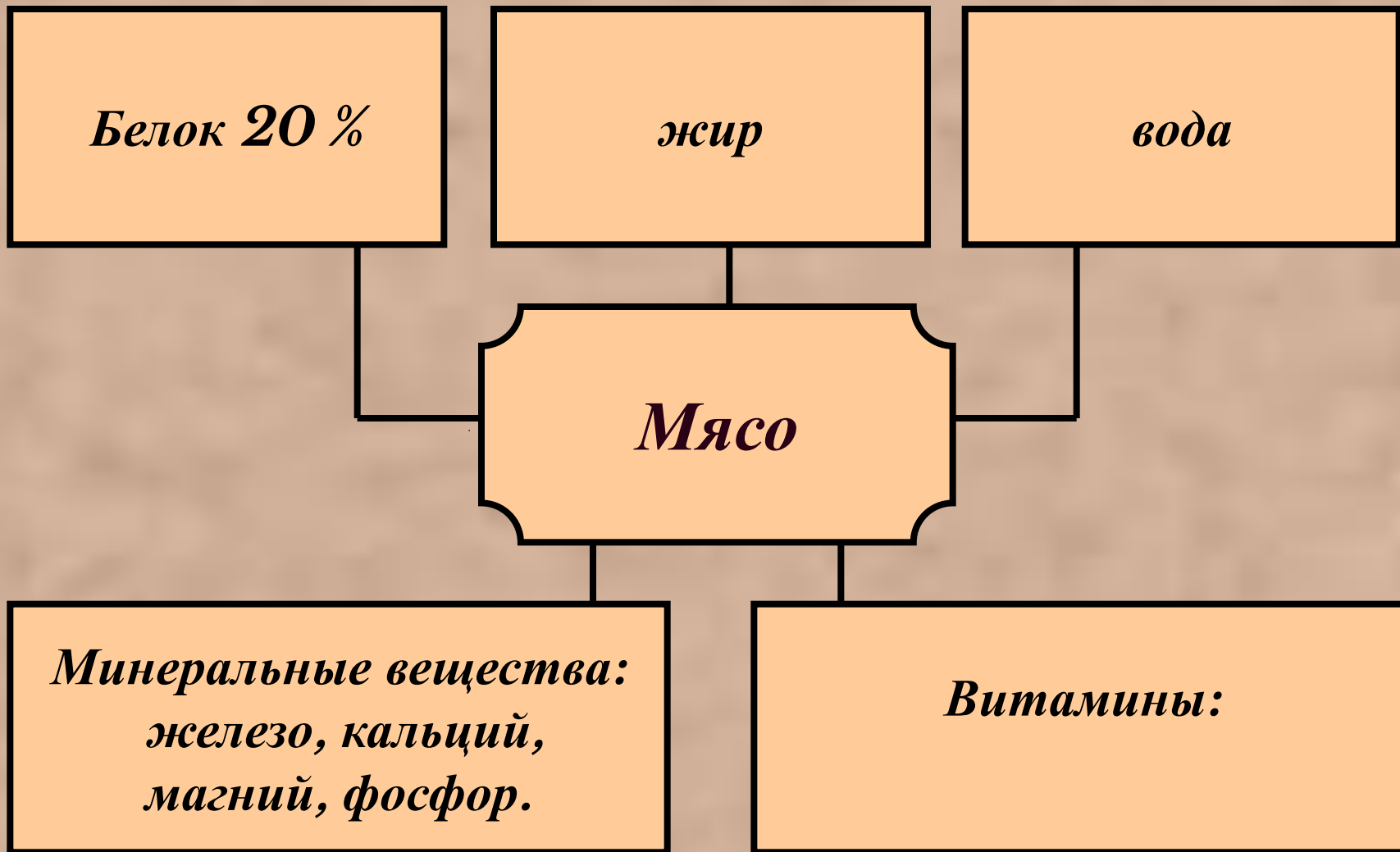
Мясо ягнят более нежное и без запаха, бледно-розовое, жир белый, плотный.



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.

Состав мяса



Чем больше в мясе жира, тем меньше в нем белка

Человек употребляет в пищу мясо животных и птиц

МЯСО

Домашних животных



Домашней птицы



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

-варка

-жаренье

-запекание

-тушение

-припускание

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°C до 0°C.
4. Переохлажденное – мясо, аналогичное охлажденному.

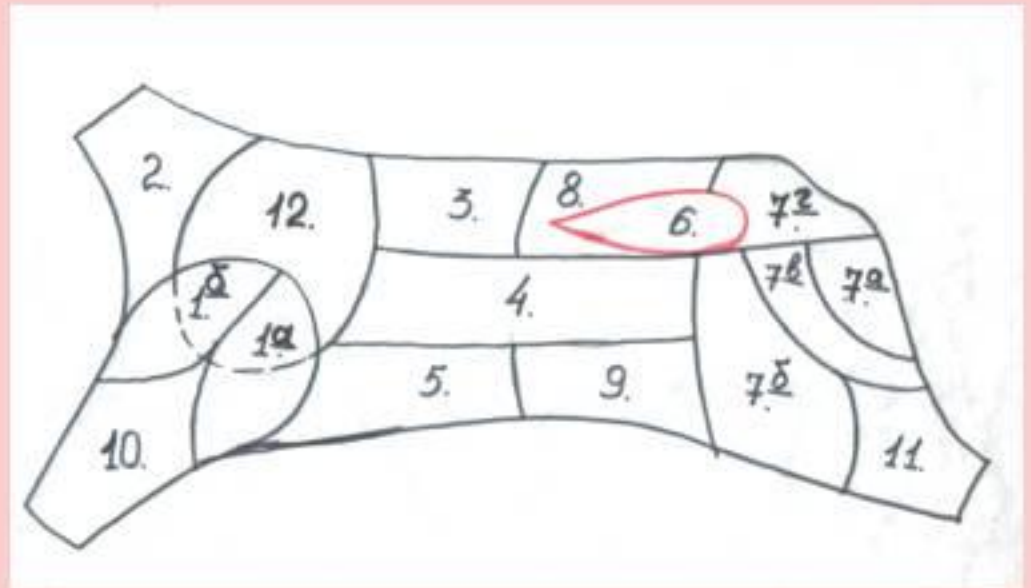
Мясо различают по термическому состоянию

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

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).

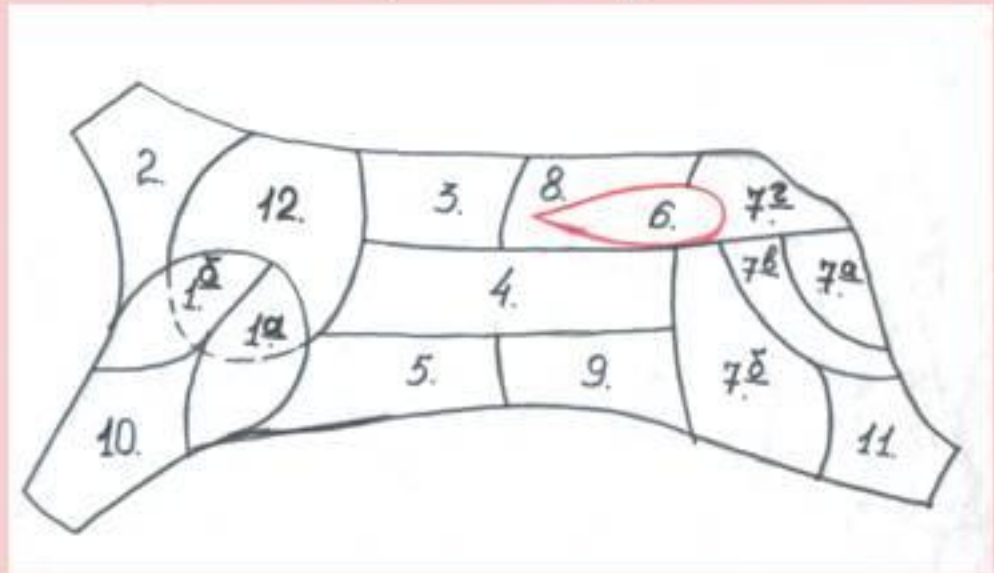
8. Тонкий край

9. Пошина

10. Рулька

11. Голяшка

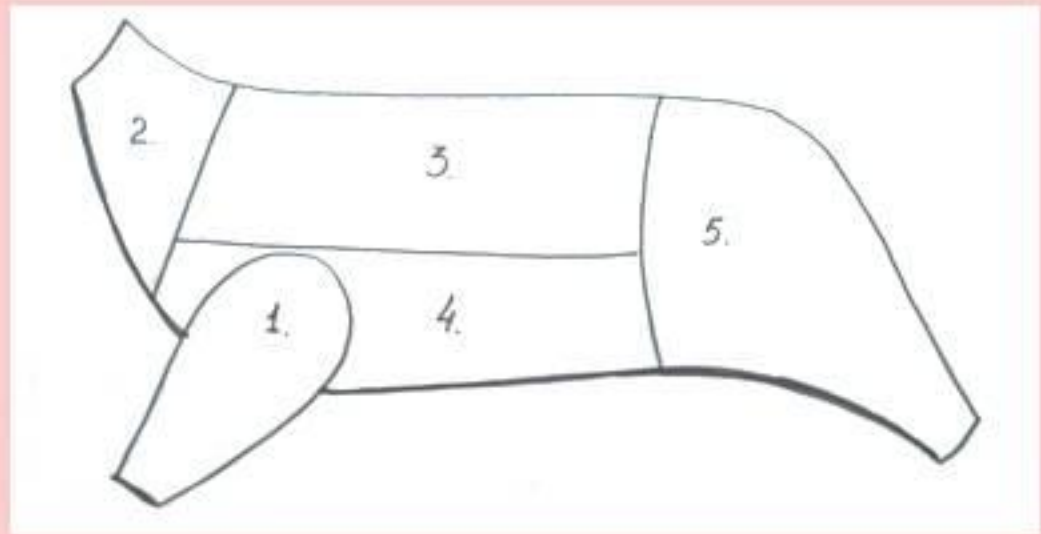
12. Подлопаточная часть



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

