

Мясо и мясные продукты

С. Маршак " Мясные продукты"

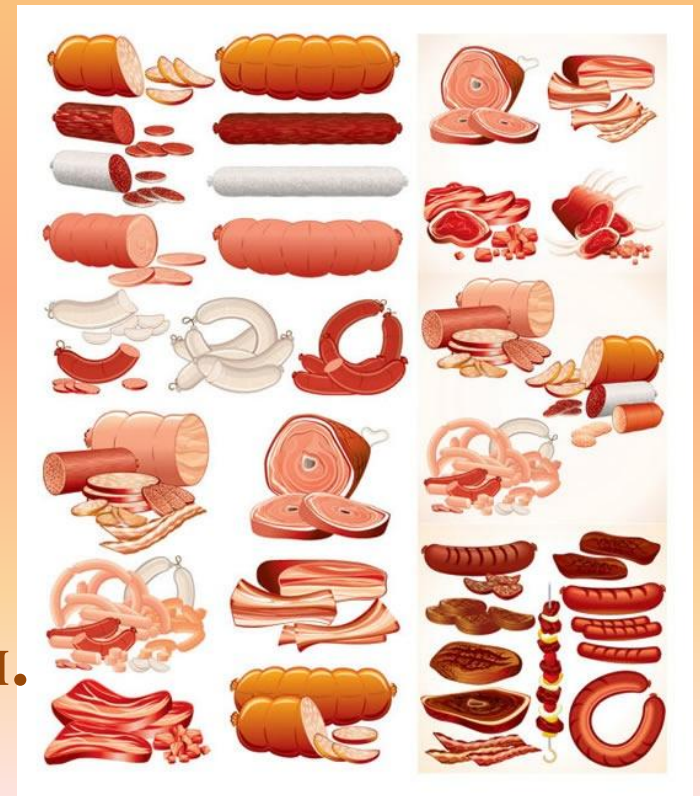
С детства мы любим колбаску
молочную,
Сосиски, сардельки, котлетки из
мяса.

Блюда мясные - они между
прочим.

Помогают наращивать
мышечную массу.

Кто мяса не ест - раздражен,
апатичен

И окружающим не симпатичен.



СВОЙСТВА 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)

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.



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>

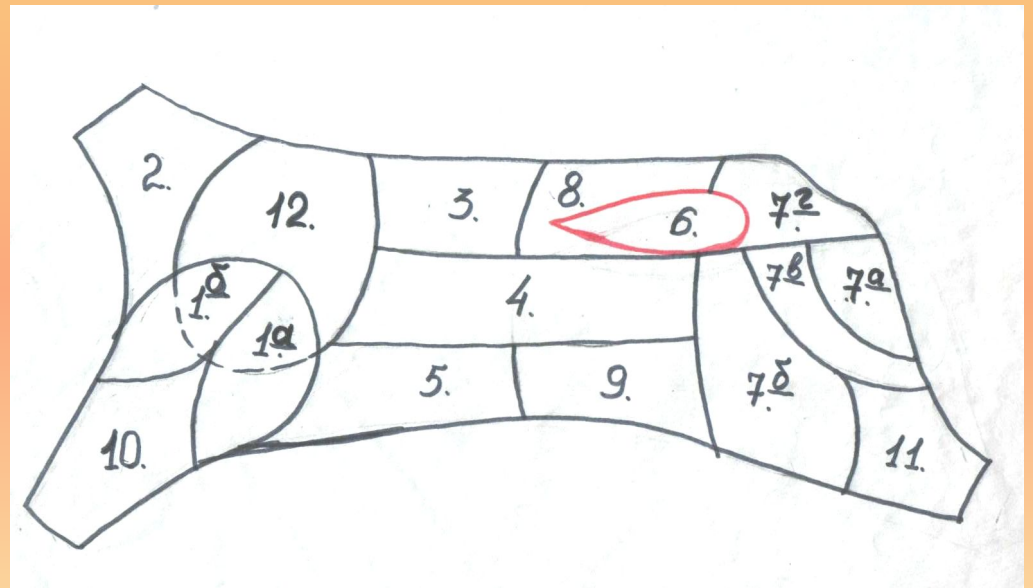
Первичная обработка мяса

Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.
Обсушивание	Обсушенное мясо легче разделять. Обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.
Разделка	Разделка большого куска мяса или целой тушки на отдельные части позволяет правильно использовать все
Обвалка	Отделение мякоти от костей называется обвалкой. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.
Жиловка	Сортировка мяса, отделение сухожилий

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).

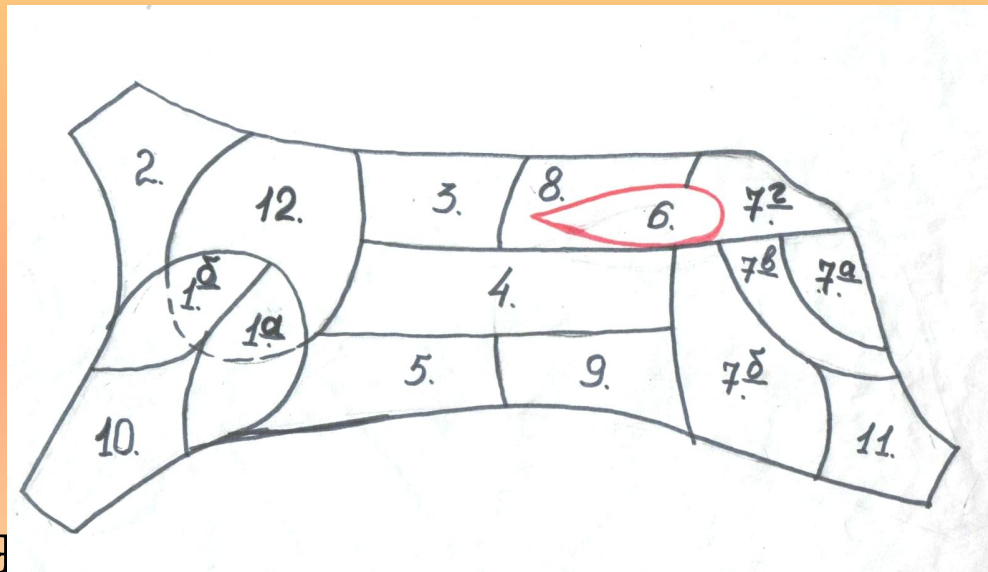
8. Тонкий край

9. Пошина

10. Рулька

11. Голяшка

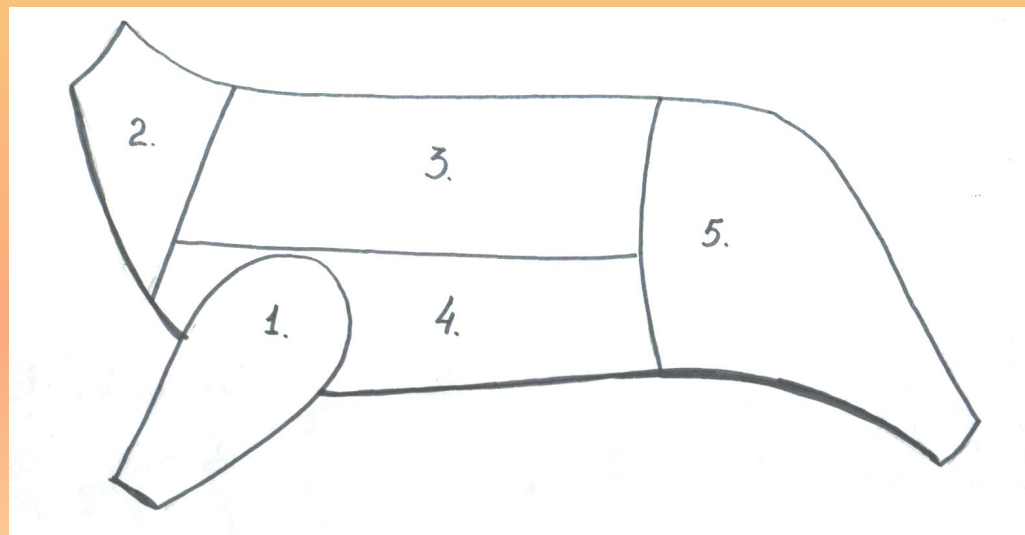
12. Подлопаточная



Разделка тушек

Тушка баранины:

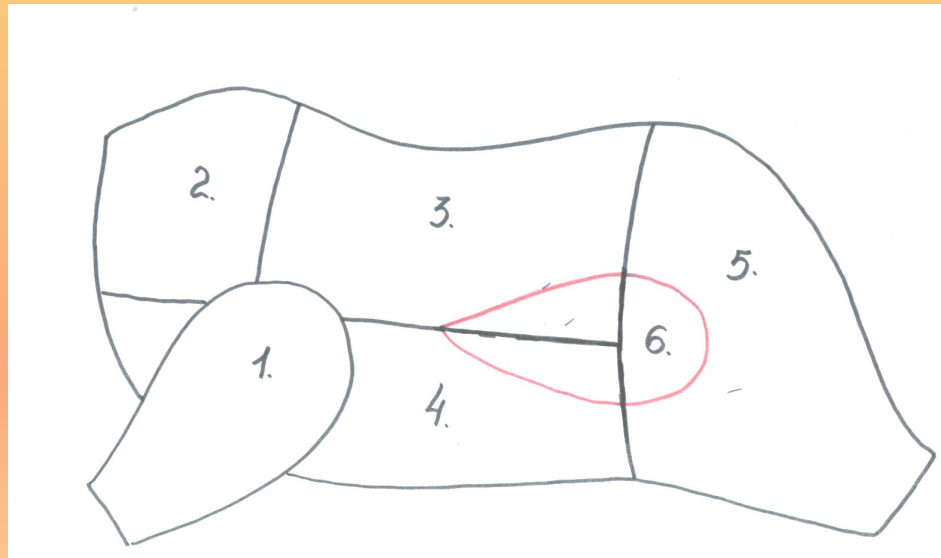
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



Разделка тушек

Тушка свинины:

1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок
6. Вырезка



Термическое состояние мяса

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.

Термическое состояние мяса

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

Тепловая обработка мяса (ТО)

ТО мяса

```
graph TD; A[ТО мяса] --- B[Жарка]; A --- C[Тушение]; A --- D[Варка]; A --- E[Запекание];
```

Жарка

Тушение

Варка

Запекание

Варка – это нагревание продуктов в **ЖИДКОСТИ.**

Варка на пару (в специальных шкафах или на решетках).



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





Припускание –

варка мяса в небольшом количестве воды.

Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на $\frac{2}{3}$, и закрывают 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.



Виды и состояние мяса

Виды мяса	Признаки доброкачественности мяса	Операции механической обработки мяса	Термическое состояние мяса
<p><u>Говядина:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Мясо взрослой коровы (3-7 лет) • Мясо молодняка • (от 3 месяцев до 3 лет) • Телятина (2 недели – 3 месяца) 	<ul style="list-style-type: none"> • Есть спец. клеймо • Цвет: на срезе – красноватый с оттенками в зависимости от вида мяса, жир белый, кремовый или желтоватый • Сок прозрачный. • Запах: специфический мясной • Консистенция: плотное, эластичное мясо, жир твердый. 	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание • Обмывание , срезание клейм • Обсушивание, • Разруб • Обвалка, • Зачистка • Жиловка 	<ul style="list-style-type: none"> • Парное • Остывшее • Охлажденное • Мороженое • Переохлажденное • Размороженное • Оттаявшее
Свинина			
Баранина			

перечислить оборудование и инвентарь, применяемые при приготовлении мясных блюд:

1. Кастрюли
2. Сковорода
3. Сотейник
4. Миска
5. Мясорубка
6. Молоток для отбивания
7. Ножи кухонные
8. Разделочная доска



Литература:

1. **Ермакова В.И.** Основы кулинарии. Учебное пособие для учащихся 8 – 11 классов средней школы. М.: «Просвещение», 1993
2. **Канавец О.Ф.** Технология: Тетрадь для 7 класса. Вариант для девочек. – Саратов: «Лицей», 2000
3. **Павлова О. В.** Технология 7 класс. Девочки. Поурочные планы по учебнику под редакцией Симоненко В.Д. – Волгоград: «Учитель», 2006.
4. **Симоненко В.Д.** Технология. Обслуживающий труд : учебник для учащихся 7 класс . 3-е изд., перераб. М.: «Вентана- Граф», 2008
5. http://www.izosoft.ru/disk_094.shtml
6. http://go.mail.ru/search_images?q