

Мясо и мясные продукты

Раздел

«Технология обработки пищевых продуктов»

Подготовила учащаяся 33 группы:
Иванникова Светлана

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 которого употребляют в пищу, различают *говядину, баранину, свинину.*

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 (3-7 лет) ярко-красного цвета.

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



Телятина

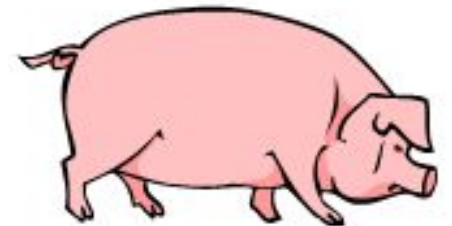
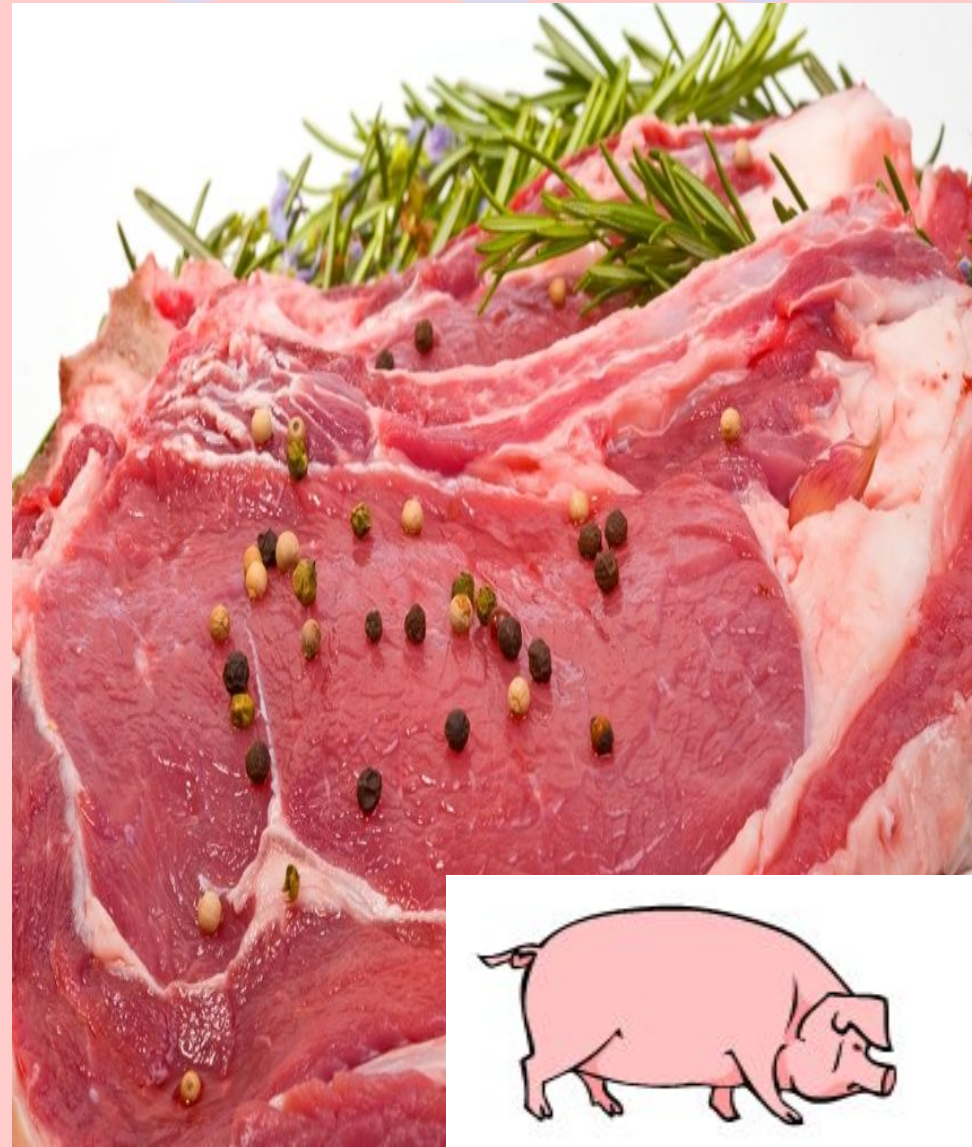
Телятина – это мясо вскормленных молоком телят в возрасте от 2 до 10 недель. У него светло – розовый цвет. Консистенция нежная, запах сладко-кислый. Усваивается лучше, чем мясо взрослых животных. Блюда из телятины хороши для детей.



Свинина

Свинина характерна бледно-розовым цветом различных оттенков, нежной мягкой консистенцией с прослойкой жира.

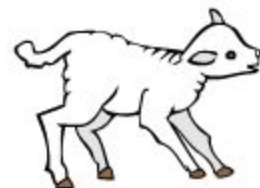
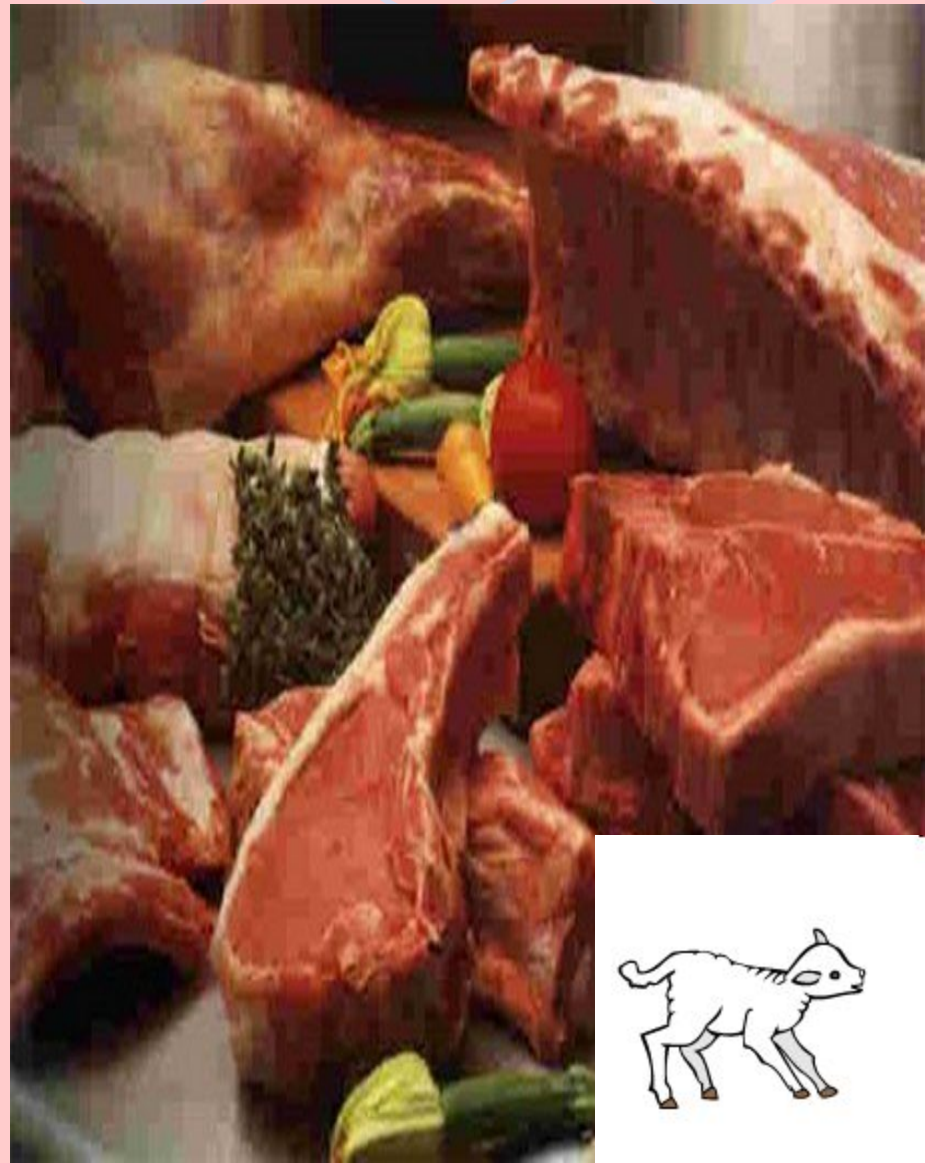
Мясо поросят – светло-розовое, нежное, вкусное, с белым жиром.



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.



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 разделявать. 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.

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.

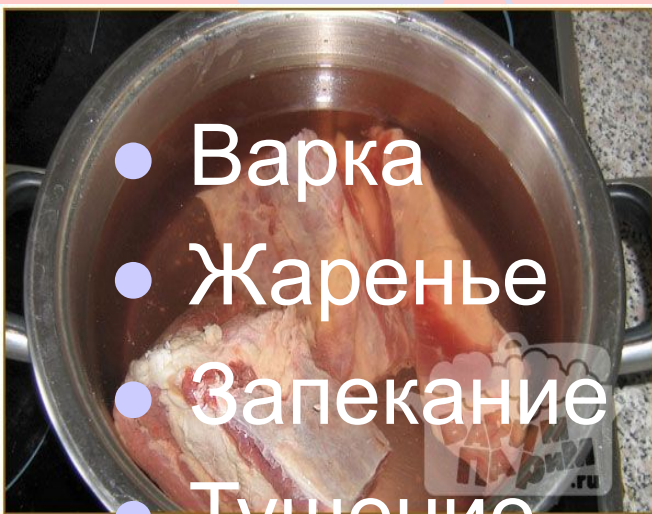
Мясо различают по термическому состоянию



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

Тепловая обработка мяса

- Варка
- Жаренье
- Запекание
- Тушение



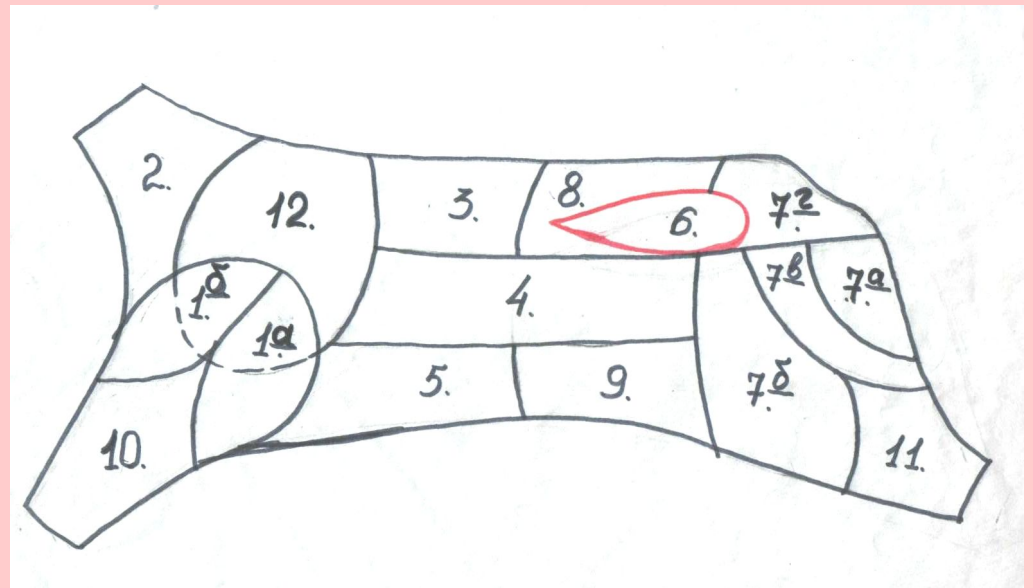
- Припускание



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).

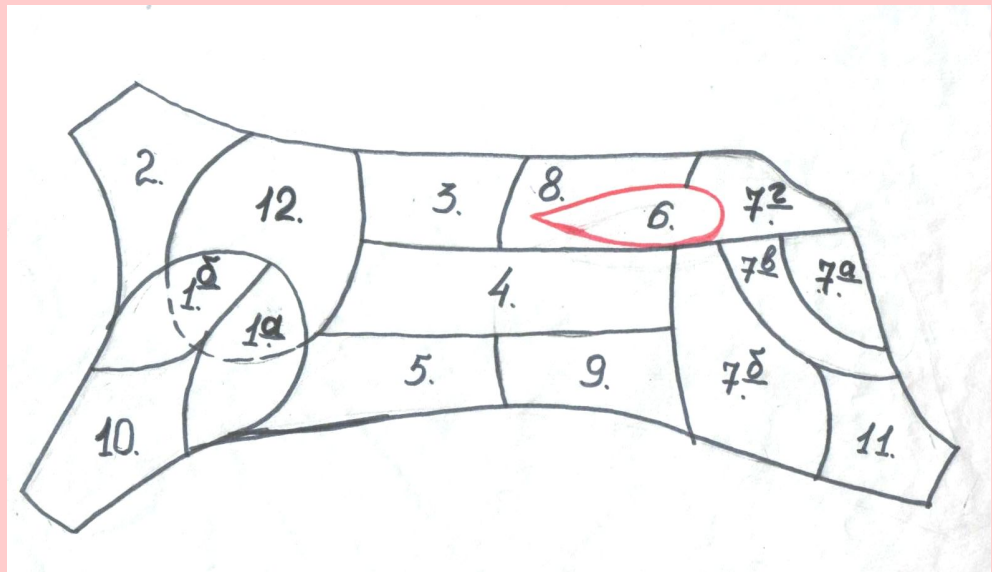
8. Тонкий край

9. Пошина

10. Рулька

11. Голяшка

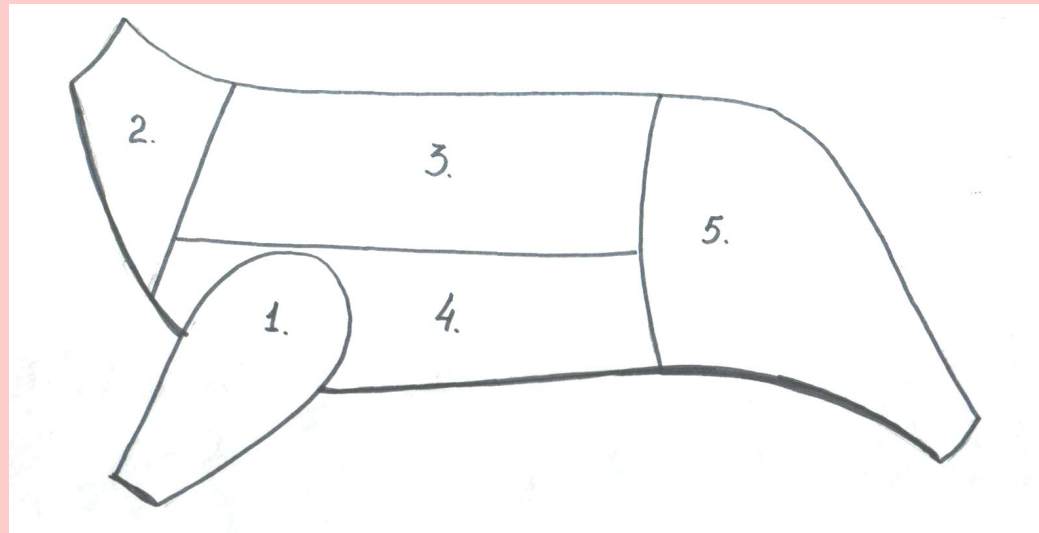
12. Подлопаточная часть



Разделка тушек

Тушка баранины:

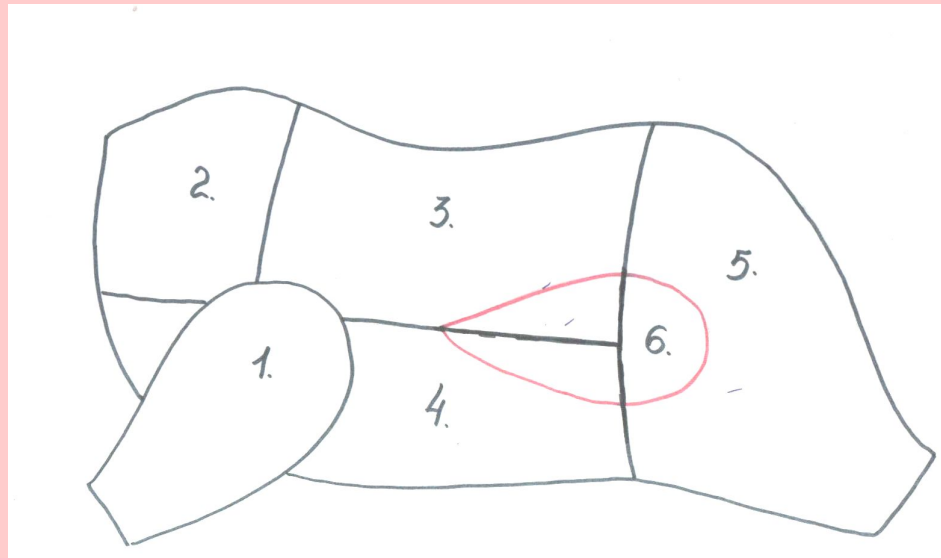
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



Разделка тушек

Тушка свинины:

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



«Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками»

Посуда и инвентарь: кастрюля, миски – 2 шт., сковорода, две разделочные доски: для мяса и овощей, мясорубка, ножи – 2 шт., шумовка, ложка столовая.



Норма продуктов:



- Крупа рисовая – 2/3 стакана,
- Морковь-1 шт.,
- Лук репчатый – 2 головки,
- Жир – 40 г.,
- Мясо – 250 г.,
- Соль – по вкусу,
- Перец – по вкусу,
- Яйцо – 1 шт.



Технология приготовления:

1. Мясо промойте, очистите от пленок и сухожилий, нарежьте поперек волокон на небольшие кусочки.
2. Овощи вымойте, очистите, нарежьте (морковь – кубиками, лук – мелкой крошкой).
3. Часть лука пропассируйте с морковью для супа.
4. Мясо с оставшемся луком и перцем пропустите через мясорубку, добавьте сырое яйцо, немного воды и перемешайте.



Технология приготовления:

5. Подготовленную мясную массу разделите на фрикадельки (шарики).
6. В кастрюле вскипятите воду, посолите и варите в ней фрикадельки. Готовые фрикадельки достаньте с помощью шумовки.
7. Рис переберите, промойте.
8. Бульон от фрикаделек закипятите и положите в него подготовленную крупу.
9. За 5-10 мин. до готовности добавьте пассированные овощи. Готовый суп разлейте по тарелкам, положив в них фрикадельки.

Приятного аппетита

