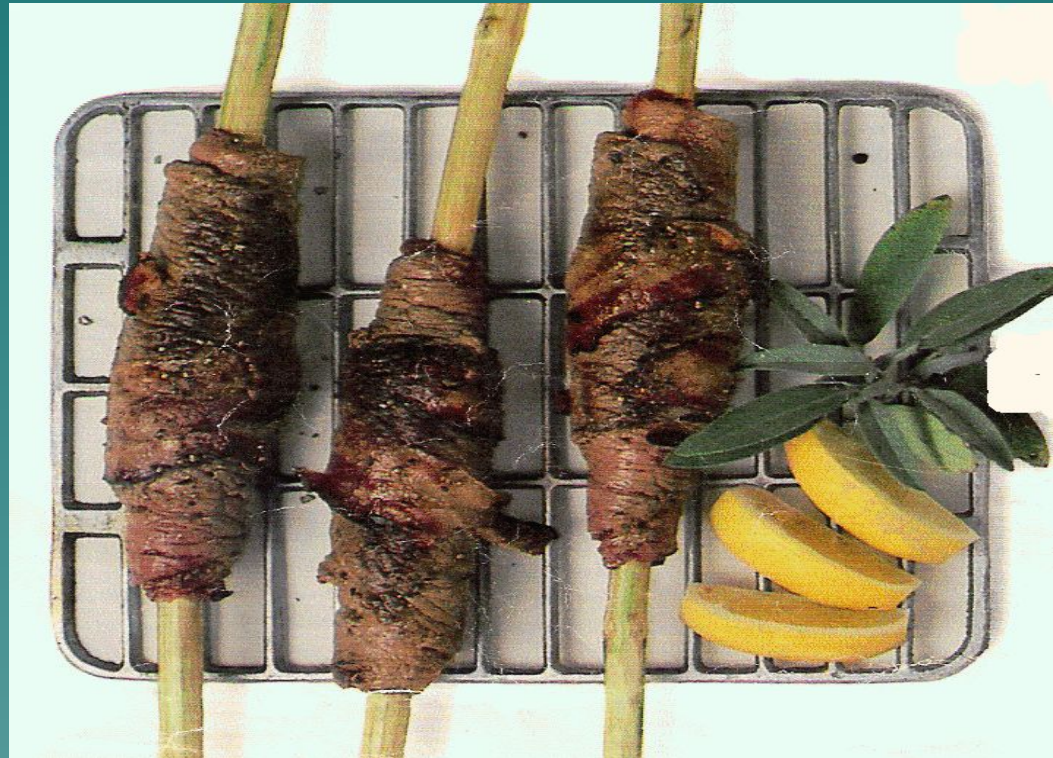


# Мясо и блюда из него



# Виды мяса

- ◆ Мясо – один из древнейших продуктов питания человека.
- ◆ Говядина,
- ◆ Свинина,
- ◆ Телятина,
- ◆ Баранина,
- ◆ Мясо д. птицы,
- ◆ Мясо дичи.



# Состав мяса (энергетическая ценность)

- ◆ Белки – 14 - 23%,
- ◆ Жиры – 2 – 37%,
- ◆ Минеральные соли,
- ◆ Витамины,
- ◆ Мясной сок



# Признаки доброкачественности мяса

- ◆ Запах,
- ◆ Цвет мяса,
- ◆ Цвет жировой ткани,
- ◆ Консистенция,
- ◆ Внешний вид.



# Термическое состояние мяса:



- ◆ Остывшее,
- ◆ Охлажденное,
- ◆ Замороженное.



# Этапы обработки мяса:

- ◆ Оттаивание
- ◆ Обмывание
- ◆ Обсушивание
- ◆ Разделка
- ◆ Обвалка



# Тепловая обработка мяса

- ◆ Варка,
- ◆ Жаренье,
- ◆ Запекание,
- ◆ Тушение,
- ◆ Припускание,
- ◆ Пассерование,
- ◆ Бланширование,
- ◆ Брезирование,
- ◆ Копчение.



# Словарь терминов

- ◆ Брезирование – жарка в жаровочном шкафу предварительно припущенных в бульоне продуктов.
- ◆ Пассерование – вид обработки продукта в небольшом количестве жира.
- ◆ Припускание – варка мяса в небольшом количестве воды.
- ◆ Обвалка – отделение мякоти от костей.
- ◆ Бифштекс - изделие округло-приплюснутой формы непанированное.
- ◆ Ромштекс – панированное изделие овальной формы.
- ◆ Фритюр – жарка в большом количестве жира.



# Изделия из рубленной массы



Рубленая натуральная масса:

1. Натуральная (мясо, шпик, специи )
2. Котлетная ( хлеб, молоко, мясо, шпик, специи )

Изделия: бифштексы, котлеты, шницели, ромштексы, люля-кебаб, тефтели, зразы, рулеты, биточки.

# Мясные бульоны:



- ◆ Костный бульон,
- ◆ Мясной бульон,
- ◆ Мясокостный бульон,
- ◆ Бульон из домашней птицы,
- ◆ Бульон из дичи

# Первые блюда из мяса:

- ◆ Щи,
- ◆ Борщи,
- ◆ Солянки,
- ◆ Рассольники,
- ◆ Супы с крупами, макаронными изделиями, грибами, овощами, бобовыми.



# Полезные советы

- ◆ Отбивные будут нежнее, если перед жареньем их на 1 час положить в воду с добавлением уксуса.



# Вторые блюда из мяса

Способы  
приготовления

Из жареного

Из запеченного

Из рубленого

Из тушеного

# Вторые блюда из мяса:

## ◆ Блюда из отварного и жареного мяса:

- ◆ Натуральные крупнокусковые полуфабрикаты,
- ◆ Натуральные порционные полуфабрикаты,
- ◆ Мелкокусковые натуральные полуфабрикаты,
- ◆ Шашлык,
- ◆ Птица (гусь, утка, цыплята)

## ◆ Блюда из тушеного мяса:

- ◆ Мясо, тушеное крупным куском,
- ◆ Мясо духовое,
- ◆ Гуляш,
- ◆ Рагу,
- ◆ Плов,
- ◆ Азу.

## ◆ Блюда из запеченного мяса:

- ◆ Запеканка картофельная с мясом,
- ◆ Овощи, фаршированные мясом,
- ◆ Макароны изделия с мясом.

## ◆ Блюда из рубленого мяса:

- ◆ Ромштекс,
- ◆ Бифштекс,
- ◆ Зразы.



# Приятного аппетита

