

Проверка знаний по предыдущей теме:

1. Мышечная, соединительная, жировая, костная, кровь.

2. Классификация мясного сырья:

- По виду животного.
- По термическому состоянию.
- По способу заготовки.
- По степени разделки.
- По упитанности.

Тема урока.

**Обработка и подготовка мяса
ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ И
баранины для приготовления
полуфабрикатов сложной
кулинарной продукции.**

Цель урока

- 1. Рассмотреть схему первичной обработки мяса.**
- 2. Изучить схему разделки туш: говядины, свинины, баранины.**
- 3. Дать понятия: разделка, обвалка, жиловка, зачистка.**

Схема первичной обработки мяса



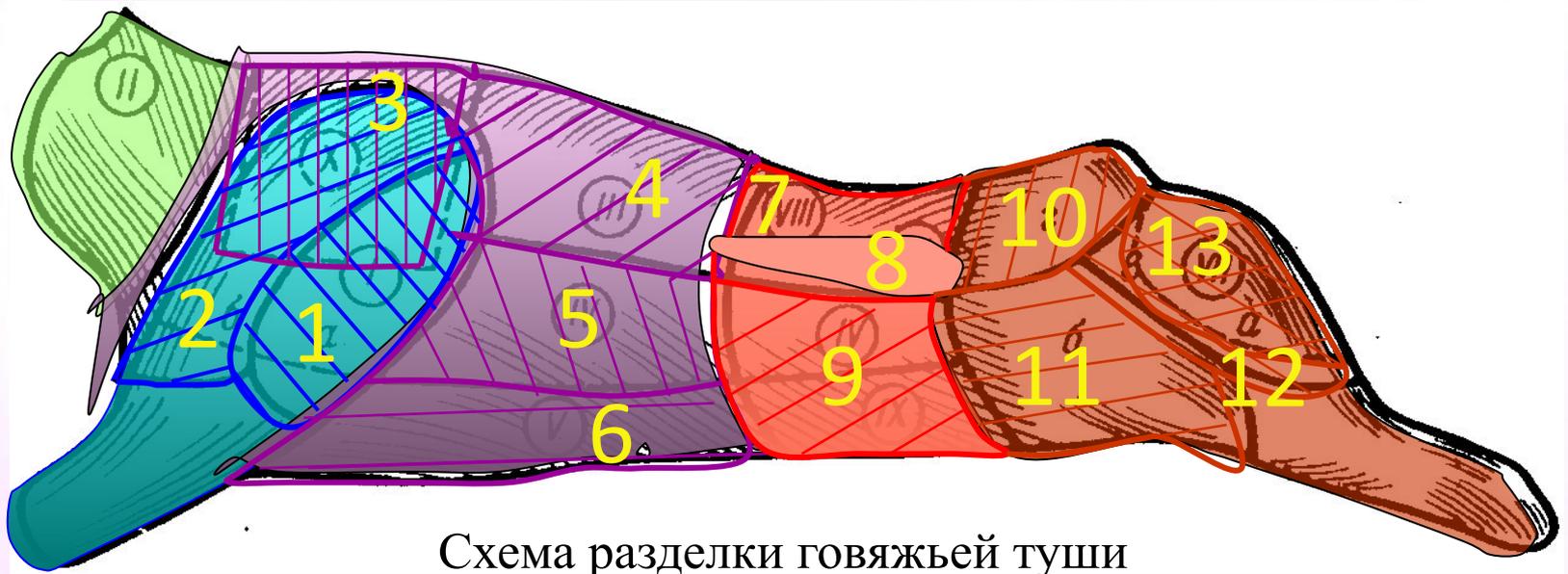


Схема разделки говяжьей туши

Передняя четвертина

Задняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Отруба

Полуфабрикаты

- Шейя
- Лопатка
- Спину-
грудной

- 1 – плечевая часть
- 2 – заплечная часть
- 3 – подлопаточная
часть
- 4 – толстый край
- 5 – покромка
- 6 - грудинка

- Поясничный
- Тазобедренный

- 7 – тонкий край
- 8 – вырезка
- 9 – пашина
- 10 – верхняя часть
- 11 – боковая часть
- 12 – наружная часть
- 13 – внутренняя
часть

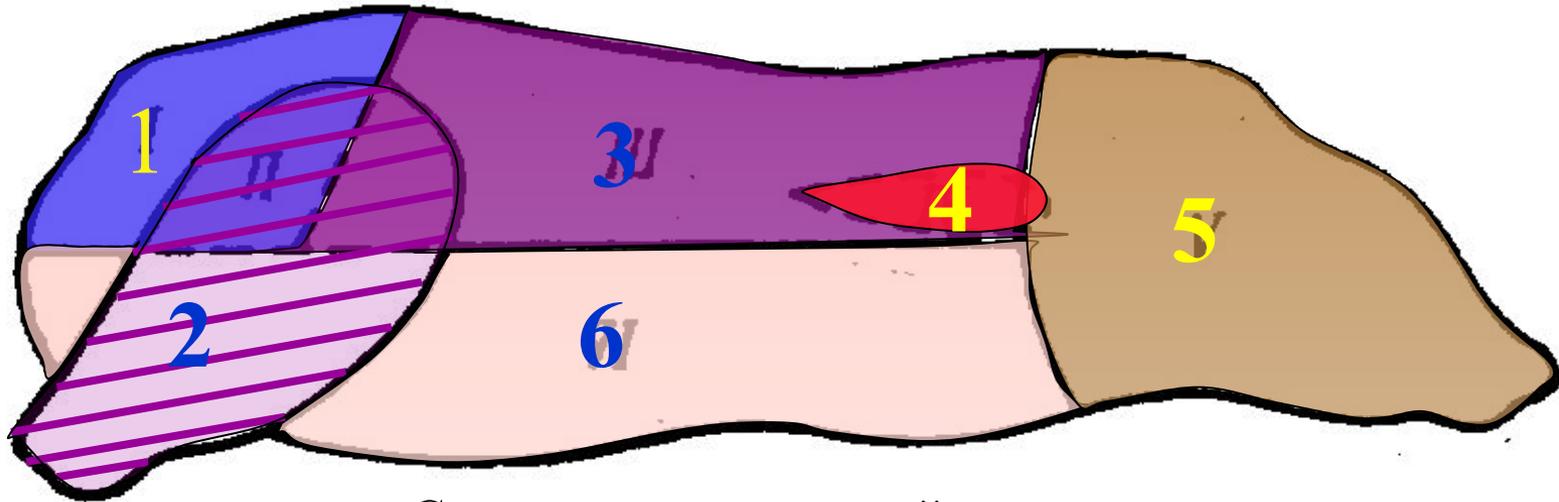


Схема разделки свиной туши

1 – Шейная часть

2 – Лопаточная часть

3 – Корейка

4 – Вырезка

5 – Тазобедренная часть

6 - Грудинка

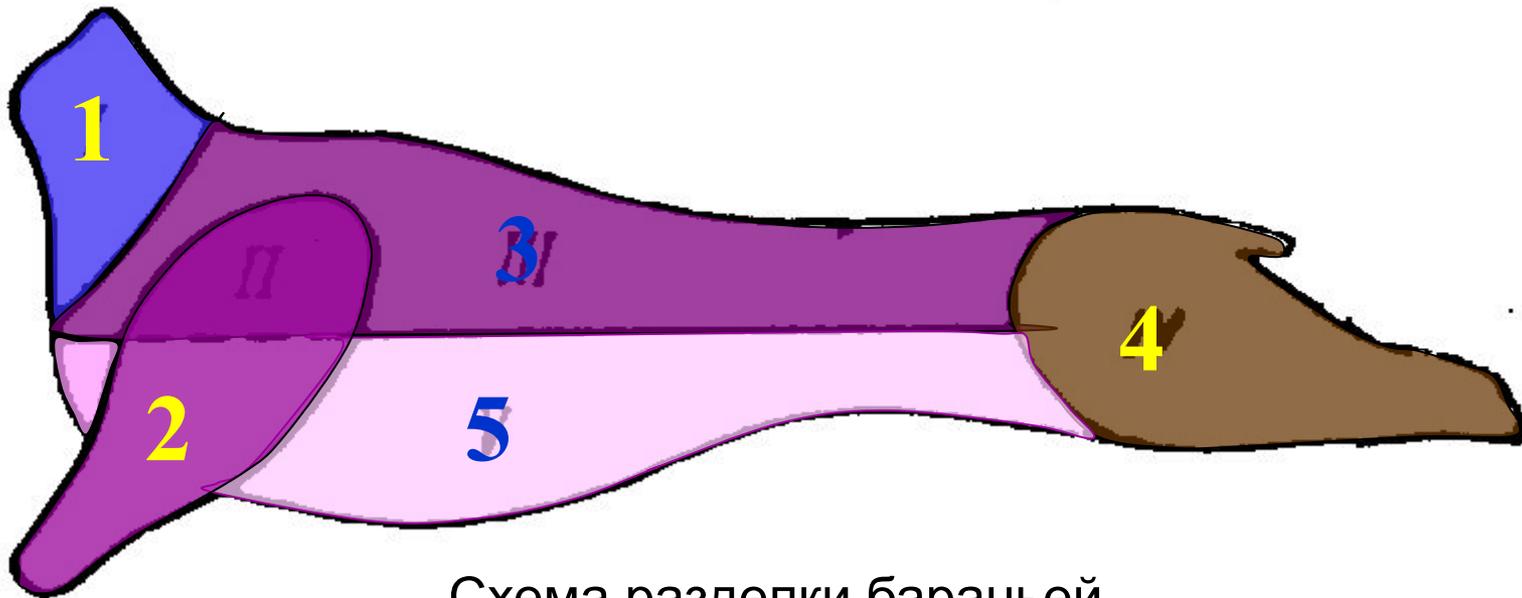


Схема разделки бараньей
туши

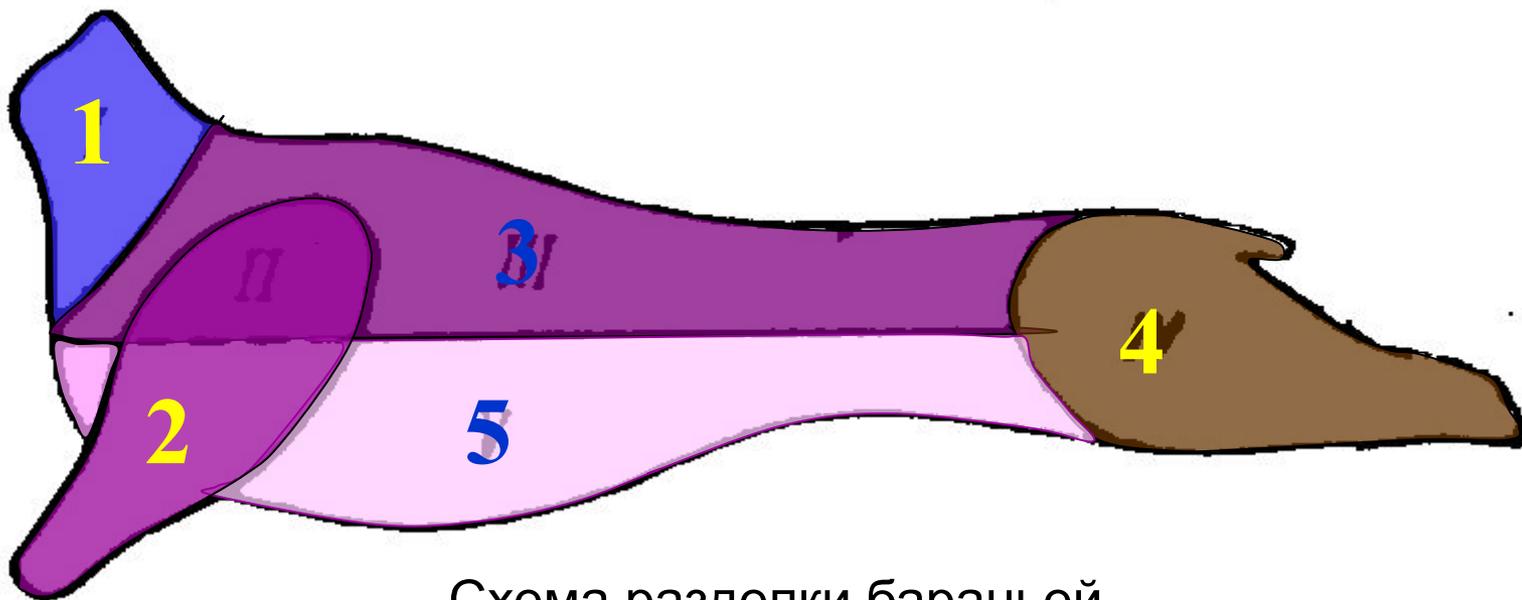


Схема разделки бараньей туши 1 – Шейная часть

2 – Лопаточная часть

3 – Корейка

4 – Тазобедренная часть

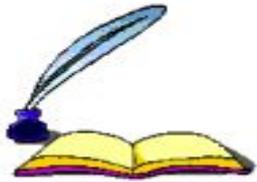
5 - Грудинка

Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.



Проверьте свои знания

1. Расскажите схему первичной обработки мяса?
2. Сколько отрубов имеет говядина?
3. На какие отруба делят тушу свинины?
4. На какие отруба делят тушу баранины?



Задание на дом

Составить таблицу: Выход частей туш и котлетного мяса, % к массе мяса на костях.

Учебное пособие Л.З.Шильман. Стр 32-33.

Цель урока

- 1. Рассмотреть схему первичной обработки мяса.**
- 2. Изучить схему разделки туш: говядины, свинины, баранины.**
- 3. Дать понятия: разделка, обвалка, жиловка, зачистка.**

Рефлексия.

- На уроке мне понравилось.....
- Я сегодня научился (лась).....
- Самым трудным для меня на уроке было
- На уроке я не понял про.....