

Тема Колбасные изделия



Подготовила преподаватель
Егорова Т.Г.



Тема: "Колбасные изделия"

Тип урока: урок проверки и коррекции знаний и умений с применением информационных технологий

Цели урока:

- Учебная** – научить обучающихся самостоятельно выполнять задания, анализировать ответ, показать полный запас знаний.
- Воспитательная** – привить любовь к избранной профессии, бережное отношение к товару, применять знания на практике.
- Развивающая** - мыслительная деятельность на уроке, развивать умение обучающихся использовать знания на практике.

Колбасные изделия

Колбасные изделия - это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению.

Колбасные изделия характеризуются более высокими пищевыми достоинствами и усвояемостью по сравнению с основным сырьем (мясом). Объясняется это тем, что при производстве колбас из мяса удаляют наименее ценные в пищевом отношении составные части (кости, хрящи, сухожилия), а добавление различных специй улучшает их вкус.

Этапы урока:

1. Задачи на расчет калорийности

- Задача №1. Определить энергетическую ценность 200гр. полукопченой колбасы «Одесской», если в ней содержится белков 16,4%; жиров 39%.
- Задача №2. Рассчитать калорийность 300гр. копченой колбасы «Московской», если в ней содержится белков 24%, жиров 43,4%.
- Задача №3. Определить энергетическую ценность 200гр. вареной колбасы «Любительской»,
- если в ней содержится белков 12,2%, жиров 28%.

2. Проблемно-логические задания



- а/ Чем различаются товарные сорта колбас?
- б/ Какую роль играет осадка в производстве колбас?
- в/ Какие признаки положены в основу сортировки говядины и свинины для колбасного производства?

- а/Какие вареные колбасные изделия не имеют типичного колбасного рисунка?
- б/Назовите влияние производства на качество вареных колбас?
- в/ Какие колбасы не допускаются в продажу?

- а/Какие вареные колбасы имеют мраморное строение?
- б/Как отличить колбасы по сортам, например, в/с от 1/с и 2/с?
- в/Какие колбасы не допускаются в продажу?

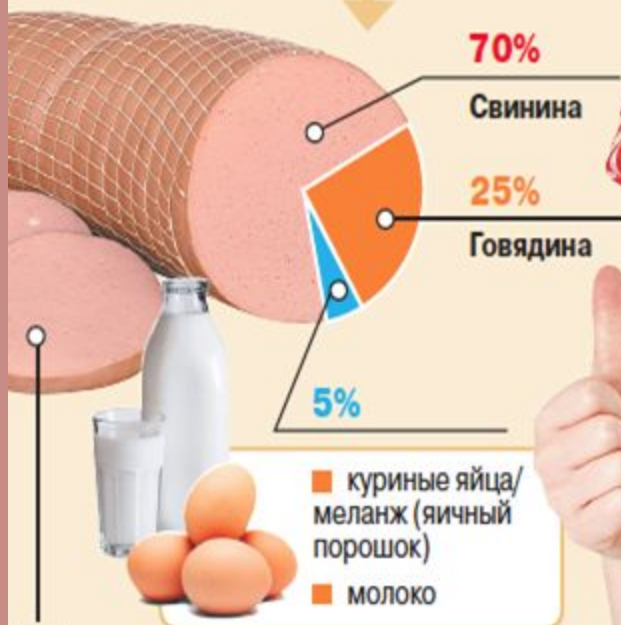
Вареные колбасы

- колбаса вареная, мясные хлебы, сосиски, сардельки, фаршированные, ливерные, кровяные колбасы, зельцы.
- вырабатываются высшего, 1-го и 2-го сортов.




Что кладут в батон «Докторской»?

В советские годы действовал ГОСТ 23670-79.
По нему колбаса должна была состоять из:




Добавки:

- нитрит натрия (краситель, «отвечает» за приятный розовый оттенок)
 - сахар, соль
 - пряности: мускатный орех, кардамон
- 

ГОСТ Р 52196-2011.

Он допустил добавку к основному рецепту следующих компонентов:

- жир
 - масло сливочное
 - крахмал
 - мука
- 

Добавки: ароматизатор коптильный; антиокислители E300, E301, E304, E306; регуляторы кислотности E262, E325, E326, E330, E331, E392, стабилизаторы E339, E451, E450, E452; усилитель вкуса и аромата E621 (тот самый глутамат натрия, который вызывает привыкание!).

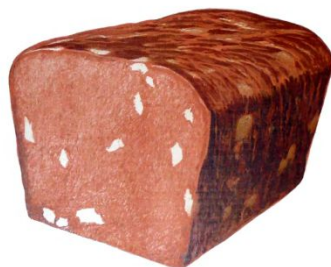
А процентное соотношение компонентов стало уже неважным!

В колбасе, изготовленной по ТУ, могут быть также:

- соевый белок
- белковый стабилизатор
- крупы (пшеничная клетчатка и др.)
- экстракты морских водорослей

Фото Fotolia/PhotoXPress.RU

Вареные колбасы



МЯСНОЙ ХЛЕБ ЧАЙНЫЙ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS BREAKFAST MEAT-LOAF



ЧАЙНАЯ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS BREAKFAST SAUSAGE

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Вареные колбасы являются одним из самых высококачественных мясных продуктов, так как изготавливаются из охлажденного животного мяса.



Докторская колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйца, молоко, соль, сахар, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6 °С не более 20 суток в относительной влажности 75%. ГОСТ Р 52196-2003



Русская колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйца, соль, сахар, чеснок, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6 °С не более 20 суток в относительной влажности 75%. ГОСТ Р 52196-2003



Боярская колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйца, бедро мясной, соль, чеснок, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6 °С не более 20 суток в относительной влажности 75%.



ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Благодаря своему изысканному вкусу можно добавлять в различные блюда для быстрого и диетического питания.



Молочная колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, молоко, яйца, соль, сахар, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6 °С не более 20 суток в относительной влажности 75%. ГОСТ Р 52196-2003



Любительская колбаса вареная в синюге

Состав:	говядина, свинина, яйца, соль, сахар, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6 °С не более 72 часов в относительной влажности 30-35%.



Докторская колбаса вареная в синюге

Состав:	говядина, свинина, яйца, молоко, соль, сахар, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6 °С не более 72 часов в относительной влажности 30-35%.



ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Вареные колбасы изготавливаются из мелко измельченного высококачественного мяса, в которое добавляется шпик и натуральные приправы.

Добавки мяса выдерживаются для того, чтобы оно сохрало свой вкус, сочность и приобрело форму, который придаете колбасы и сосиски.



Любительская колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, шпик, соль, консервированная добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 20 суток в относительной влажности 75%.

Диетическая колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, молоко, яйцо куриное, соль, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от +6 до +10°C - не более 20 суток в относительной влажности 75%.

Говяжья колбаса вареная

Состав:	говядина, яйцо куриное, соль, консервированная добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 20 суток в относительной влажности 75%.

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



Для завтрака колбаса вареная с витамином E

Состав:	говядина, говядина, молоко, белок, молоко, яйцо куриное, соль, специи, витамин E.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6°C - не более 10 суток в относительной влажности 75%.

Нежная колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйцо куриное, молоко-сухое, соль, сахар.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6°C - не более 20 суток в относительной влажности 75%.

Нежная вареная в синюге колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйцо куриное, молоко-сухое, соль, сахар.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 72 часа в относительной влажности 60-65%.

Школьная колбаса вареная

Состав:	говядина, свинина, яйцо куриное, молоко-сухое, белок растительный, соль, сахар.
Условия хранения и срок годности:	при t от 0 до +6°C - не более 20 суток в относительной влажности 75%.

"ТЕЛЯЧЬЯ"



Свинина нежирная, говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта, свинина жирная, шпик хребтовый, язык говяжий вареный, меланж пастеризованный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, специи, нитритно-посолочная смесь

Категории А, охлажденный

ГОСТ Р 52196-2011

Срок годности: 5 суток

"МОСКОВСКАЯ"



Говядина жилованная первого сорта, шпик боковой, молоко сухое, специи, чеснок, соль пищевая, сахар-песок, нитритно-посолочная смесь.

Категории А, охлажденная

ГОСТ Р 52196-2011

Срок годности: 5 суток



Столичная
высший сорт



Докторская
высший сорт



Любительская свиная
высший сорт



Останкинская
высший сорт



Русановская
высший сорт



Варёная с говядиной
первый сорт



Ретро с молоком
первый сорт



Брестская
второй



DNREXPORT.RU



Полукопченые колбасы

- они содержат меньше воды, чем вареные колбасы, больше белка, жира, лучше сохраняются. Свиной шпик заменен свиной грудинкой для сохранения рисунка колбас.
- вырабатываются высшего, 1-го и 2-го сортов.



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Для приготовления этих колбас используются только мясо карбонадной и окороковой частей животных свиными и высококачественной говядиной.



Киевская колбаса варено-копченая

Состав:	говядина, свинина, белок растительный, соль, пряности, консервационная пищевая добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 15 суток и относительной влажности 75-78%.



Сервелат Мускатный колбаса варено-копченая

Состав:	говядина, свинина, белок растительный, соль, пряности, консервационная пищевая добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 15 суток и относительной влажности 75-78%.



Садями по-венски колбаса варено-копченая

Состав:	говядина, свинина, свинина, соль, консервационная добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t не более +12°C - 10 суток при t не более +6°C - 15 суток и относительной влажности 75-78%.



Сервелат Европейский колбаса варено-копченая

Состав:	говядина, свинина, свинина, белок, консервационная пищевая добавка, сахар, чеснок.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +12°C - не более 10 суток и относительной влажности 75-78%.

КЛАСС СТАНДАРТ

ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Собравшиеся ингредиенты позволяют сохранить и подчеркнуть эфирные масла натуральных приправ - черного перца и мускатного ореха, которые придают продукту неповторимый вкус и аромат.



Кремлевская с коньяком колбаса полукопченая

Состав:	говядина, свинина, свинина, соль, консервационная пищевая добавка, специи, чеснок, коньяк.
Условия хранения и срок годности:	при t от +5 до +12°C - не более 10 суток и относительной влажности 75-78%.



Сервелатная колбаса полукопченая

Состав:	говядина, свинина, свинина, белок растительный, соль, консервационная пищевая добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +12°C - не более 10 суток и относительной влажности 75-78%.



Мирская колбаса полукопченая

Состав:	говядина, свинина, молотый белок, соль, консервационная пищевая добавка.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +6°C - не более 15 суток и относительной влажности 75-78%.



Боровницкая колбаса полукопченая

Состав:	говядина, свинина, свинина, белок растительный, консервационная пищевая добавка, сахар, чеснок.
Условия хранения и срок годности:	при t от +2 до +12°C - не более 10 суток и относительной влажности 75-78%.

КЛАСС СТАНДАРТ

ХИТ ПРОДАЖ

СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Производство сырокопченых колбас требует особого внимания. Используются исключительно мясо взрослых пород, выращенных на лесной среде и травях Центрально-Черноземного региона. Традиционная технология холодного копчения и откорма придает продукту особый вкус и неповторимый аромат.



4



Брауншвейгская колбаса сырокопченая

Состав:	мясо говядины, мясо свинины, яйца, соль поваренная пищевая, сахар, пряности.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%. ГОСТ 16131-86

Еврейская колбаса сырокопченая

Состав:	говядина, жир говяжий, соль, яйца, пряности.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%.

Армянская колбаса сырокопченая

Состав:	говядина, свинина, соль, сахар, пряности, кокос.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%.

Московская колбаса сырокопченая

Состав:	мясо говядины, яйца, соль, поваренная пищевая, сахар, пряности.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%. ГОСТ 16131-86

ПРОДУКЦИЯ
КЛАССА ПРЕМИУМ

СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Любимо горожанам вилу, вырезанную в дубовой бочке, наши сырокопченые колбасы просоветили свой ароматный вкус в высококачественных камерах, которые заправляют от пропитанной смесью дров и окурками крепкими кавказскими дровами.



Татарская колбаса сырокопченая

Состав:	говядина, жир говяжий, соль, пряности.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%.

Цыганская колбаса сырокопченая

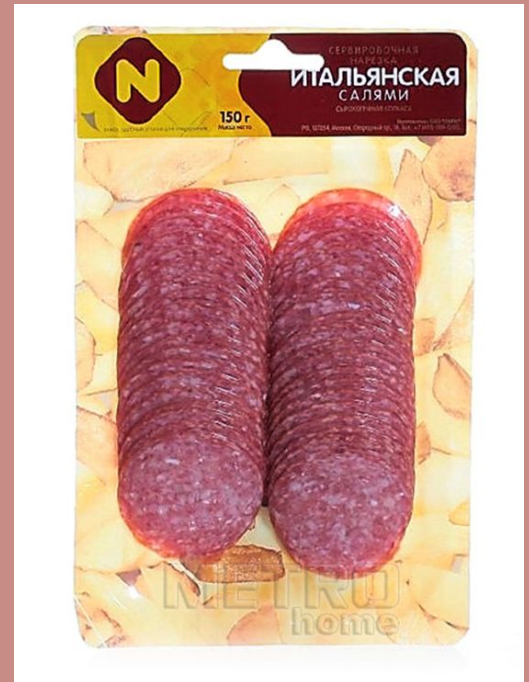
Состав:	говядина, свинина, соль, специи.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%.

Калачеевская колбаса сырокопченая

Состав:	говядина, соль, пряности.
Условия хранения и срок годности:	при t от +12 до +15°C - не более 90 суток в относительной влажности 75-78%.

ПРОДУКЦИЯ
КЛАССА ПРЕМИУМ

Копченые колбасы



Сырокопченые колбасы

- отличаются большим количеством жира, стойкостью при хранении, небольшим содержанием воды.
- коптят при t дыма 18 - 22 °С в течение 1 - 2 сут,
- сушат при t 12 °С до 30 сут.
- вырабатываются высшего, 1-го сортов.





21. Назовите основные виды колбас назвать:

-вареные;

-полукопченые;

-копченые.

Молочная, Одесская, Московская, Чайная, Останкинская, Киевская, Сервелат, Любительская, Краковская, Гетинская, Охотничьи колбаски, Русановская, Полтавская, Озерская, Дрогобычская, Старокиевская, Боярская, Ветчинная, Кальмиусская.

Потребительские свойства

Потребительские свойства товаров - совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребностей. Примером таких свойств могут служить пищевая ценность продуктов питания, эстетические свойства товаров.

Потребительские свойства характерны для готовой продукции и товаров, реализуемых в розничной торговле.

Потребительские свойства колбасных изделий

Названия колбас			
Сырье			
Особенности производства			
Цена			
Акции			
Расфасовка			
Реклама			
Торговая марка			
Качество			

Потребительские свойства колбасных изделий

Высокая пищевая ценность колбасных изделий обуславливается высоким содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира.

Добавление же молока, сливочного масла и яиц не только повышает питательную ценность, но и значительно улучшает вкус колбасных изделий.

Мясо для большинства колбас измельчают очень тонко, вместо тугоплавкого говяжьего жира в них вводится легкоусвояемый свиной (шпик).

Приготовление колбас позволяет рационально использовать мясо тощее, условно-годное, а также мясо быков и хряков .

Верно ли утверждение?

***Все, что вкусно, то
полезно!***