

Мясо и колбасные изделия



Мясо

- ▶ Это туша убойного животного, с которой снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы.



Сырье

Крупный
рогатый
скот

Свиньи

Овцы

Домашняя птица

Лошади

Верблюды

Олени

Буйволы

Мясо диких
животных и птицы
(дичи)

Яки

Химический состав мяса

Белки

15-20%, полноценных до 85% в мышечной ткани. Это-миозин, актин и актомиозин, миоген, миоглобин, миоальбумин, глобулин, нуклеопротеиды.

Углеводы

Представлены гликогеном (животным крахмалом) и продуктами его распада — мальтозой, глюкозой, молочной кислотой и др. Общее количество углеводов в мясе невелико (1%), но они играют большую роль в его созревании.

Жиры

Соединение глицерина с жирными кислотами. 20%-улучшают вкус мяса, повышает его, но большое количество жира в мясе ухудшает его вкусовые достоинства и снижает усвояемость, пищевую ценность.

Классификация мяса:

По виду: говядина, свинина, баранина, козлятина, оленина, конина, мясо кроликов и т.д.

По полу: мясо коров (старше трех лет).

Мясо бугаев (некастрированных самцов) это мясо имеет неприятный специфический запах, поэтому для реализации в розничную торговлю не поступает. Используют это мясо для производства колбасных изделий.

Мясо волов (кастрированных самцов)

По возрасту: телятина (от 2 недель до 3 месяцев)

Молодняк (от 3 месяцев до 3 лет)

Говядина (старше 3 лет)

По термическому состоянию: парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное.

Повторно замороженное мясо, так же как и оттаявшее, к реализации не допускается и используется для промышленной переработки.

Субпродукты

- ▶ Это внутренние органы и части туш, получаемые при переработке убойных животных.



Классификация субпродуктов:



По виду скота: говяжьи, свиные, бараньи

По термическому состоянию: охлажденные, замороженные.

По пищевой ценности: I и II категории.

► **К субпродуктам I категории :** относится язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясной обрез.

► **К субпродуктам II категории относятся :** Головы говяжьи, свиные и бараньи, легкое, ножки свиные, уши, губы, селезенка, хвост свиньи, желудок, рубец свиной, сычуг крупного рогатого скота.

Пищевая ценность зависит от химического состава:

Субпродукты содержат:

- ▶ Белки (9,5-17,9%).
- ▶ Жиры (2,3-16%).
- ▶ Вода (65,1-79,1%).
- ▶ Минеральные вещества (0,9-1,4%).
- ▶ Витамины (А,В1,В2,В9,С,К,РР).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. 86-208 ккал.

Полуфабрика

- ▶ **Ты!** Это продукты из натурального и рубленого мяса и субпродуктов без термической обработки.



Классификация полуфабрикатов:

- ▶ **По виду сырья:** говяжьи, бараньи, свиные, из мяса птиц и субпродуктов.
- ▶ **По способу обработки:** натуральные, панированные, рубленые, мясной фарш, пельмени.
- ▶ **По термическому состоянию:** охлажденные и замороженные.



Консервы

- ▶ Это мясопродукты, герметически укупоренные в жестяные банки, подвергнутые воздействию высокой температуры для хранения в течение длительного периода.



Классификация

консервов

- ▶ **От вида сырья:** мясные - говядина, баранина, свинина, телятина, мясо поросят и других животных, птицы, субпродуктов; мясорастительные - из мясного сырья с макаронными изделиями, бобовыми, овощами.
- ▶ **По характеру обработки сырья :** без предварительного посола сырья, с выдержкой посоленного сырья, из неизмельченного сырья, из измельченного (без включений кусков мяса и жира, с включением кусков шпика), гомогенного тонкоизмельченного сырья, с предварительной тепловой обработкой (бланшированием, варкой, обжариванием) и без нее.
- ▶ **По составу различают:** в натуральном соке, с добавлением только соли и пряностей, с соусами - томатным, белым перечным и другими, желе или желирующем соусе.
- ▶ **По режиму тепловой обработки:** стерилизованные при температуре выше 100°C (без ограничения или с ограничением условий хранения) и термически обработанные при температуре до 100°C (с ограничением условий хранения).
- ▶ **В зависимости от назначения :** закусочные, обеденные (первое и второе блюдо совместно с гарниром) и полуфабрикаты комбинированного назначения (диетические и для питания детей).

Консервы

подразделяют

В зависимости от упитанности мяса и качества, готовые консервы подразделяют на:

- ▶ Высшей;
- ▶ 1-ый сорт.

Консервы высшего сорта готовят из мяса:

- ▶ 1-ой категории, 1-го сорта
- ▶ 2-ой категории.

Консервы

бывают

- ▶ Консервы из отварного мяса – готовят из говядины, мяса молодняка, свинины и мяса поросят 2-ой категории. Отварное мясо, нарезанное кусочками, укладывают в банки, добавляют: жир, соль, перец, лавровый лист и концентрированный мясной бульон.
- ▶ Консервы из жаренного мяса – поступают в продажу следующих наименований: “Мясо жареное”, “Гуляш” и “Тефтели в соусе”. Тефтели – изготавливают из говяжьего или свиного фарша в форме шариков, обжаривают в жире, при укладке в банки тефтели заливают соусом со сметаной.

Так же

- ▶ Консервы из соленого мяса – изготавливают из соленого говяжьего мяса, сваренного до полуготовности. Мясо разделяют на порции, добавляют измельченный жир и стерилизуют. Кроме прессованной говядины выпускают консервы следующих наименований: “Завтрак туриста” (говядина), “Завтрак туриста” (свинина), “Завтрак туриста” (баранина). Эти консервы обладают характерным вкусом и ароматом мяса, выдержанного в посоле с пряностями.
- ▶ Мясорастительные консервы – отличаются от мясных тем, что кроме мяса они содержат продукты растительного происхождения – все виды круп (капуста, бобовые и макаронные изделия).

Колбасные

ИЗДЕЛИЯ
-> Это изделия, приготовленные из мясного фарша, жира, субпродуктов с добавлением соли, специй, подвергнутые термической обработке до полной готовности к употреблению.



Пищевая ценность зависит от химического состава:

Колбасные изделия содержат:

- ▶ Белки (9—28%).
- ▶ Жиры (13-48%).
- ▶ Вода (40-70%).
- ▶ Минеральные вещества (2,4-6,6%).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. от 170 до 560 ккал.

Классификация колбасных изделий

- ▶ **По виду изделий:** на вареные колбасы, сардельки, сосиски, мясные хлебы, колбасы полукопченые, копченые и варено-копченые и сырокопченые, ливерные, фаршированные, студни, зельцы, паштеты и пр.
- ▶ **По составу сырья:** на мясные, кровяные, субпродукты, диетические.
- ▶ **По виду оболочки:** на естественные и искусственные, а так же без оболочки.
- ▶ **По рисунку фарша на разрезе:** с однородной структурой и неоднородной (кусочки языка, шпика, другого сырья).
- ▶ **По виду мяса:** на говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи, из мяса других животных и птиц, говяжьи, свиные и конские в смеси со свининой и шпиком.
- ▶ **По качеству сырья:** на высший, первый, второй, третий сорта.

Колбасы высшего и первого сорта

- ▶ Молочная, Эстонская, Докторская, Любительская, Домашняя, Столичная в натуральной упаковке, Вареная с копченостями Весенняя ветчина с грибами в натуральной оболочке.
- ▶ Докторская – высшего сорта, свинина, меланж яичный, молоко, соль, сахар. Вкус колбасы приятный, консистенция нежная, однородная, цвет – бледно-розовый. Батоны прямые, с двумя перевязками, светло-розовый фарш. Хранят от 0 до 8 град.С. (до 5 суток).
- ▶ Молочная – говядина 1-го сорта, свинина, меланж яичный, молоко, мускатный орех, кардамон, соль и сахар. Цвет – светло-розовый, фарш розовый. Хранят при температуре от 0 до 6 (до 3 суток).

Колбасы второго сорта

- ▶ Чайная, Зареченская, Куриная, Закусочная, Чесночная. Эти колбасы в отличии от колбас 1-го сорта содержат меньше свинины и шпика.
- ▶ Чайная – колбасу готовят из говядины 2-го сорта, свинины полужирной, шпика бокового или курдючного сала и крахмала. Фарш набивают в черева, батончики имеют вид полукольца или кольца.
- ▶ Закусочная – приготавливают из соленой говядины и мясной обрезки.

Ливерные колбасы

- ▶ По исходному сырью их подразделяют на четыре сорта: высший, 1-ый, 2-ой и 3-ий. Основным сырьем для выработки этих колбас служит печень (телячья, говяжья, свиная, баранья).
- ▶ Ливерные колбасы выпускают в следующем ассортименте: “Высшего сорта”, “Яичная”, “Ливерная из печени”.
- ▶ 1-го сорта – вареная, обыкновенная, копченая, ливерная из головного мозга.
- ▶ 2-го сорта – Ливерная со шпиком.
- ▶ 3-го сорта – Ливерная и Ливерная вареная.



Ливерные колбасы

- ▶ Ливерные, растительную и вареную колбасы готовят из субпродуктов. В фарш вместо печени добавляют легкое. Колбаса ливерная растительная, кроме того содержит 20% разваренной крупы или бобов. Батоны откручивают, длина их 15 – 20 см.
- ▶ Ливерная из печени –содержит печень свиную, жирную или полужирную свинину, яйцо и специи. Батоны прямые, кольцами, длиной до 50 см.

Кровяные

колбасы

- ▶ Основное сырье для изготовления кровяных колбасных изделий – кровь которая повышает содержание белков и питательность. Применяют также мясо соленое высшего, 1-го или 2-го сорта, свинину полужирную, шпик и субпродукты (уши, пяточки, свиную шкуру, сердце). Для приятного вкуса добавляют различные специи.
- ▶ К колбасам высшего сорта относят – “Кровяная”, “Копченая” и “Рижская копченая”.
- ▶ 1 сорта – “Вареная” и “Деликатесная”.
- ▶ 2-го сорта – “Копченая”, “Вареная с перловой крупой”.
- ▶ 3-го сорта – “Вареная деликатес

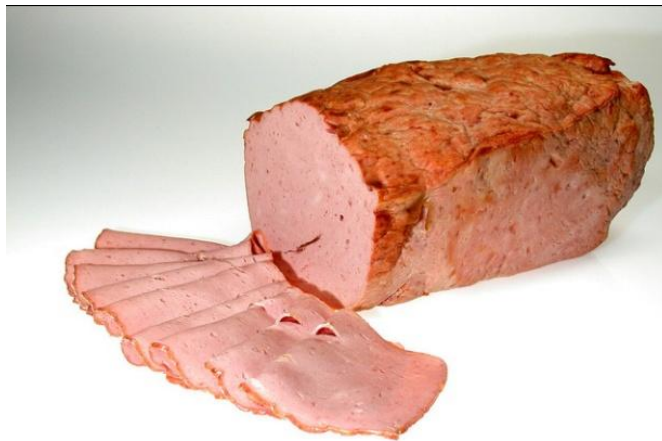


Копченая колбаса

- ▶ Копченую колбасу 1-го сорта – приготавливают из крови шпика твердой, свинины полужирной, говядины 1-го сорта. Оболочка говяжья, батоны прямой слегка изогнутой формы, без перевязок.
- ▶ Полукопченые колбасы – полукопченые колбасы в отличии от жареных после набивки фарша в оболочку подвергают осадке, затем обжаривают и варят. После охлаждения батоны коптят дымом при температуре 35 – 50 в течении 12 – 24 часа, затем выдерживают в сушильных камерах от 2 до 4 суток.
- ▶ Полукопченые:
колбасы выпускают четырех сортов: высшего, 1-го, 2-го и 3-го.
- ▶ К полукопченым колбасам высшего сорта относят: “Полтавская”, “Краковская”, “Киевская”, “Охотничьи колбаски”, “Украинская жареная”, а так же “Прикарпатская”, “Львовская” и “Галинская”.

Мясной хлеб

- ▶ Мясные хлеба – по составу фарша сходны с вареными колбасами, но отличаются отсутствием оболочки и способом приготовления. Фарш плотно укладывают в алюминиевые или луженые формы, которые помещают в печь. Выпекают при температуре 70 – 150 в течении 2 – 3 ч. В зависимости от массы хлеба. Выпускают хлеба высшего, 1-го и 2-го сортов.



Мясной хлеб

- ▶ К мясным хлебам высшего сорта относятся: любительский и заказной.
- ▶ Любительский – готовят из фарша того же состава, как и любительскую колбасу 1-го сорта: отдельный, ветчинный, говяжий.
- ▶ Заказной – готовят из фарша колбасы отдельной, а ветчинный из ветчинно-рубленной.
- ▶ 2-го сорта:
- ▶ Чайная – она изготавливается по рецепту чайной колбасы.

Сосиски и сардельки

- ▶ Сосиски и сардельки – являются разновидностью вареных колбас, от которых отличаются меньшим диаметром. По качеству сырья сосиски и сардельки подразделяют на высший, 1-й сорт.
- ▶ К ним относятся: “Сливочные”, “Диабетические”, “Любительские”, “Молочные”, “Свиные”, “Особые”, “Русские” и “Говяжьи”.

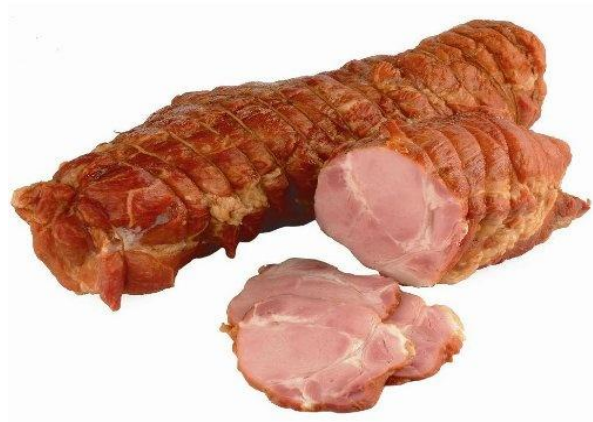
Сливочные сосиски

- ▶ Сливочные – готовят из говядины высшего сорта или телятины (30%), свинины полужирной (30%), сливок 20%-ой жирности и специй (перца, мускатного ореха или кардамона). Сосиски сливочные выпускают и штучными массой по 100гр. Они имеют светло-розовый цвет, нежную консистенцию и приятный вкус.



Копчености

- ▶ Это продукты из свинины, говядины, баранины, приготовленные из отдельных частей убойных животных, подвергнутые посолу, а затем термической обработке.



Пищевая ценность зависит от химического состава:

Копчености содержат:

- ▶ Белки (10—17%).
- ▶ Жиры (до 60%).
- ▶ Вода (25-45%).
- ▶ Минеральные вещества (до 7%).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. 600 ккал.

Классификация

► По видам мяса

свинные, говяжьи, бараньи и комбинированные.

► По способу термической обработки:

сырокопченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, варено-запеченные, вареные, запеченные, соленые.



Мясные кулинарные изделия

- ▶ Это продукты, подвергнутые кулинарной обработке и пригодные для непосредственного употребления.



Классификация мясных кулинарных изделий

- ▶ **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты и кулинарные изделия:**
 - ▶ охлажденные; подмороженные; замороженные.
- ▶ **В зависимости от вида мяса убойных животных:**
 - ▶ говяжьи; свиные; бараньи; козьи.
- ▶ **В зависимости от технологии производства мясного сырья:**
 - ▶ кусковые; рубленые; в тесте.
- ▶ **Классификация кулинарных изделий в зависимости от состава сырья:** с гарниром; без гарниров.

**Спасибо
за внимание!**