

Презентация на тему: ВСЭ И МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Подготовила: ст.гр Вc-32 Тажбаева М.М
Проверила: и.о Баянтасова С.М

Виды мяса

Мясо животных:

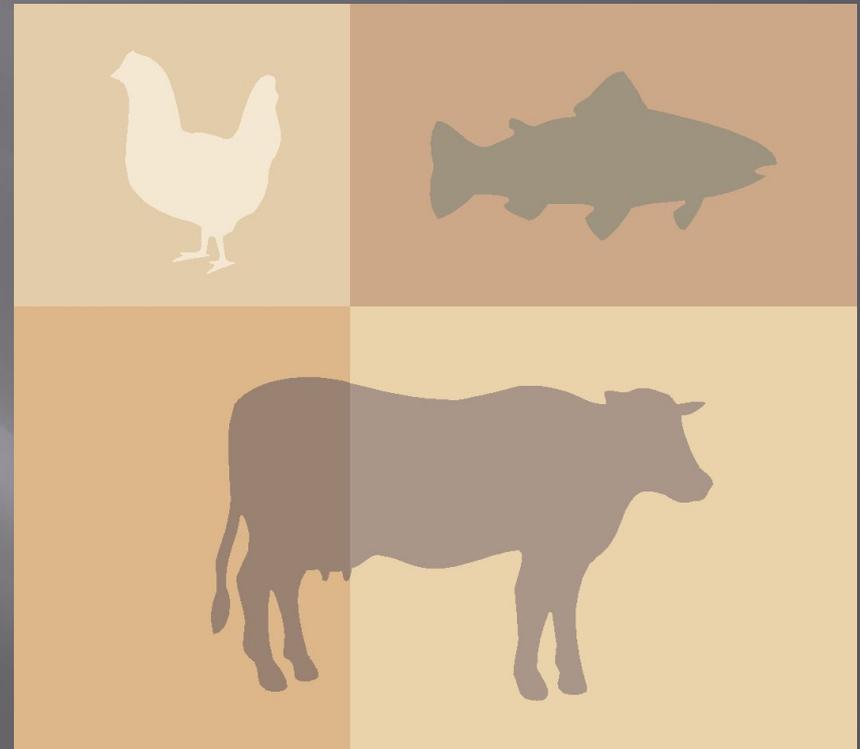
Говядина

Телятина

Баранина

Свинина

и т.п.



Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей -

Соединительной

Белки 14-20%

Жиры 2-37%

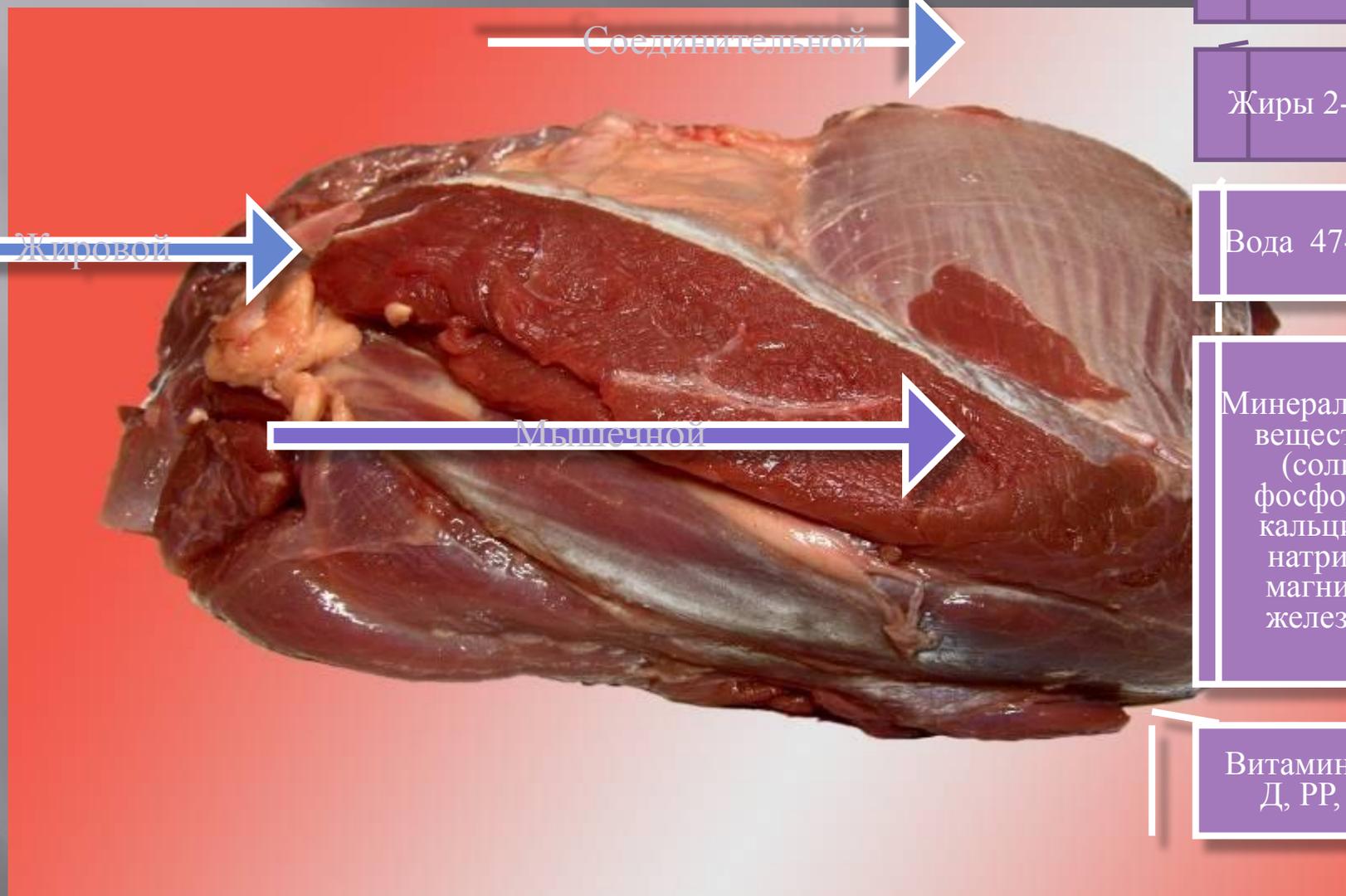
Вода 47-75%

Минеральные вещества
(соли фосфора, кальция, натрия, магния, железа)

Витамины А, Д, РР, В.

Жировой

Мышечной



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



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.



Признаки доброкачественности мяса:

Мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остаётся сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам.

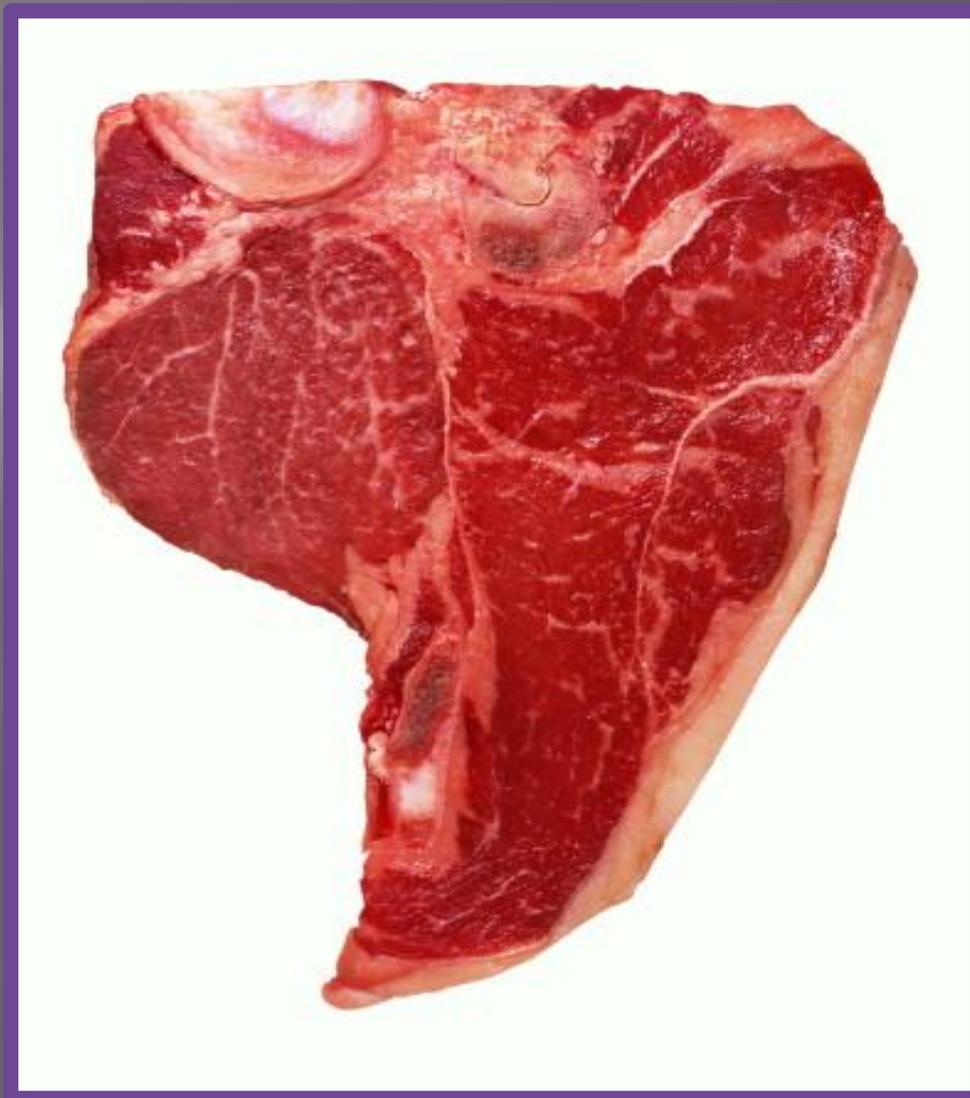
Цвет мяса от бледно-розового до красного, сок прозрачный.

Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.

Запах специфический мясной.

Термическое состояние мяса:

- ▣ парное
(полученное сразу после убоя)
- ▣ остывшее
(выдержанное в естественных условиях 6 часов)
- ▣ охлажденное
($t 0...+4$)
- ▣ замороженное
($t -6...-8$)



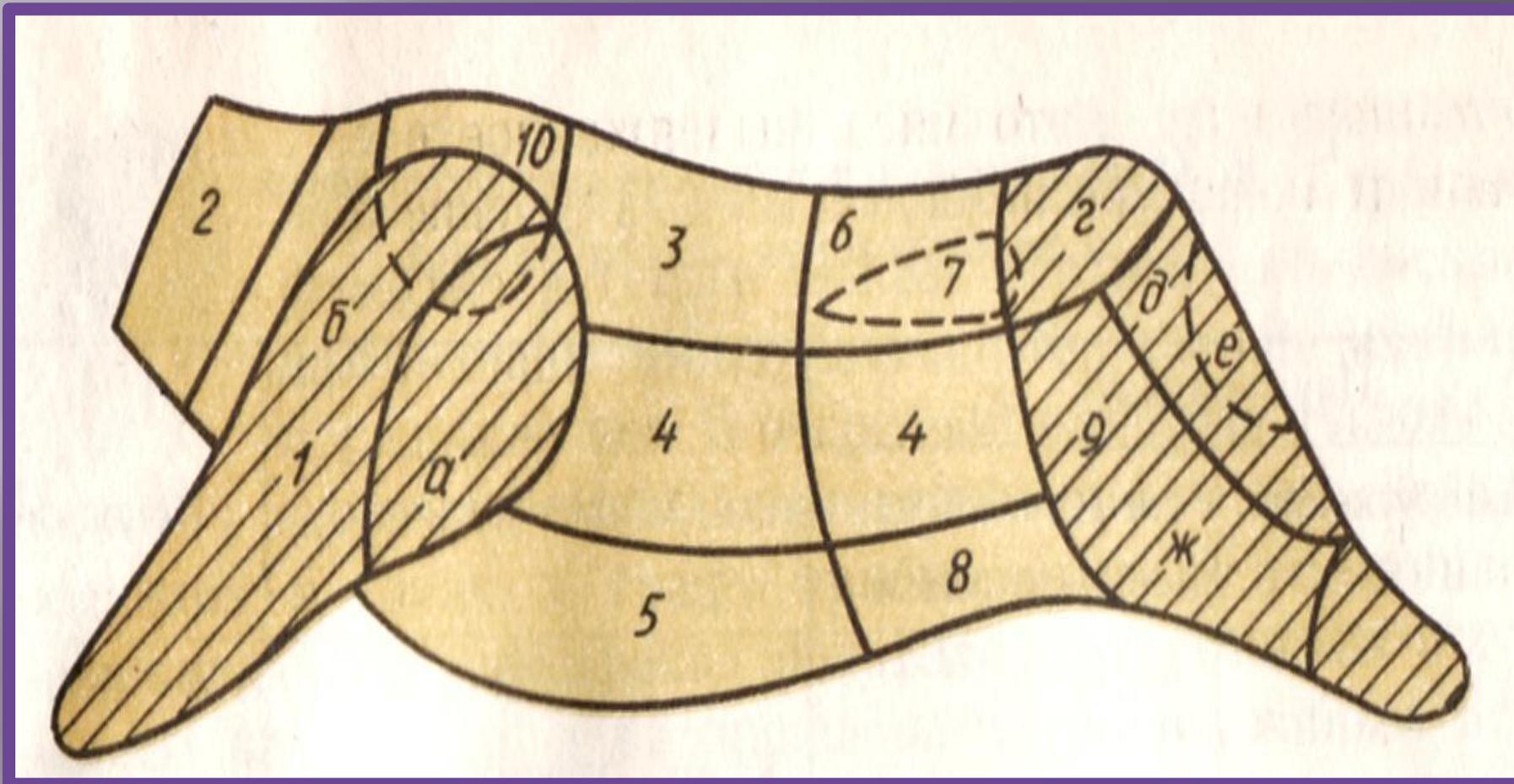
Первичная обработка



Первичная обработка мяса

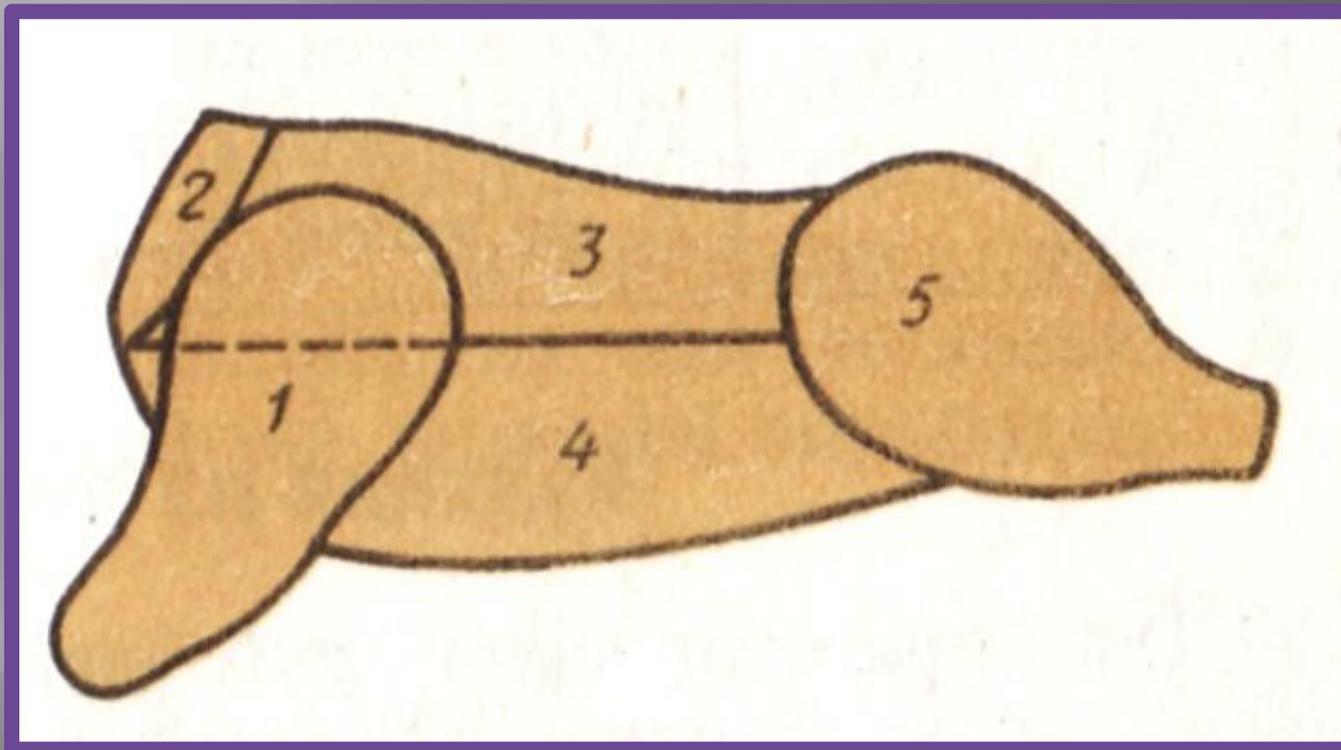
Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.
Обсушивание	Обсушенное мясо легче разделять. 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.
Жиловка	Сортировка мяса, отделение сухожилий

Схема разделки туши ГОВЯДИНЫ:



1. лопатка (а. плечевая, б. заплечная часть); 2. шея; 3. толстый край; 4. покромка; 5. грудинка; 6. тонкий край; 7. вырезка; 8. пашина; 9. тазовая часть (г. верхняя, д. наружная, е. внутренняя, ж. боковая).

Схема разделки туши баранины и свинины:



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

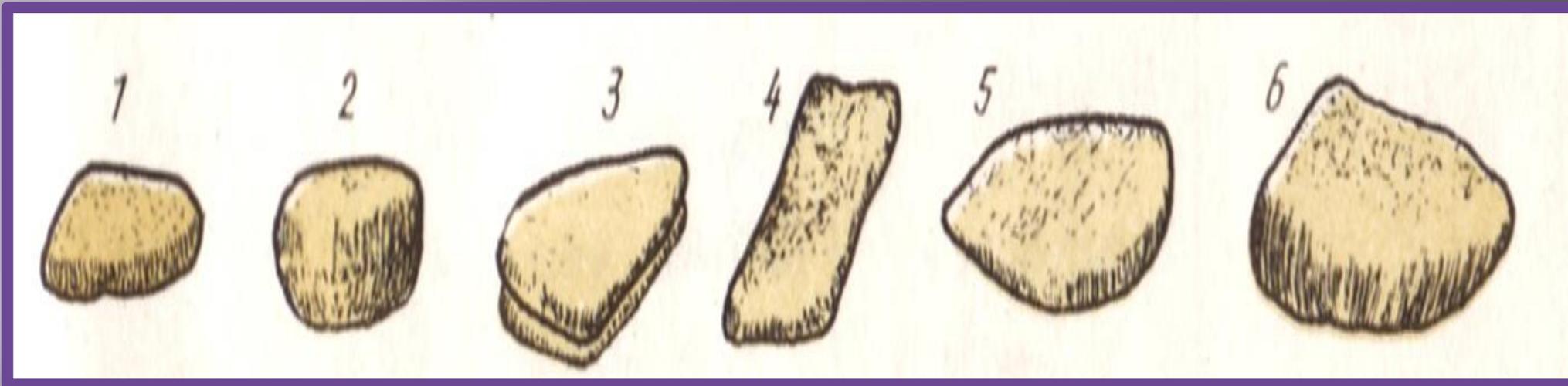
Для каждой части туши характерна специфическая структура тканей от чего зависит мягкость и нежность мяса и пригодность его для варки или жаренья, а также продолжительность этих процессов и вкус готового изделия.

▣ Полученные куски мякоти зачищают от сухожилий, грубых пленок, излишков жира и получают полуфабрикаты



Полуфабрикатами называется изделие прошедшее первичную обработку и нуждающееся в доработке

Порционные полуфабрикаты



1. бифштекс
2. филе
3. лангет
4. антрекот
5. ромштекс
6. для запекания

Порционные полуфабрикаты

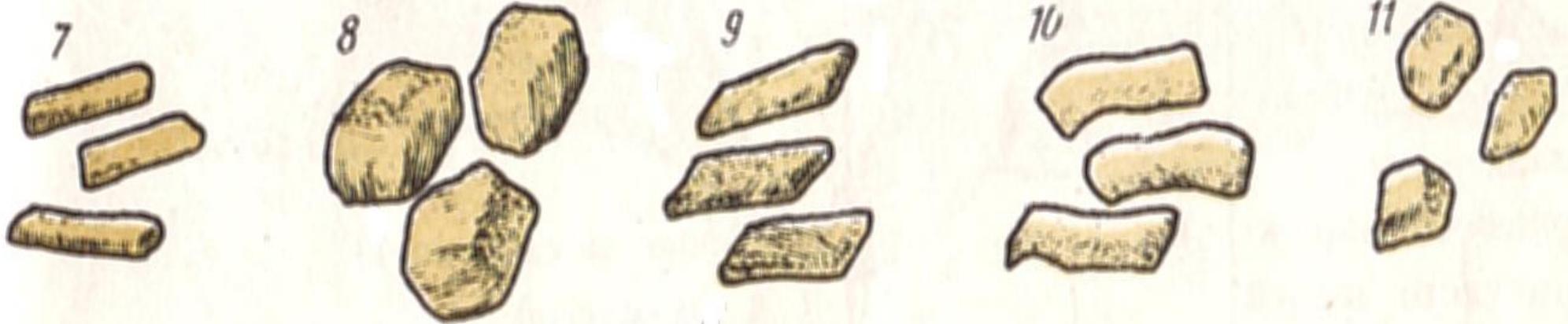
Бифштекс – кусок мякоти неправильной округлой формы толщиной 2...3 см

Антрекот – кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5...2 см

Котлеты отбивные – кусок мякоти овально-плоской формы с косточкой, панированный в сухарях



Мелкокусковые полуфабрикаты



- 7. бефстроганов
- 8. шашлык
- 9. поджарка
- 10. азу
- 11. гуляш

Мелкокусковые полуфабрикаты



Шашлык –
кубики
мяса массой
30...40 гр



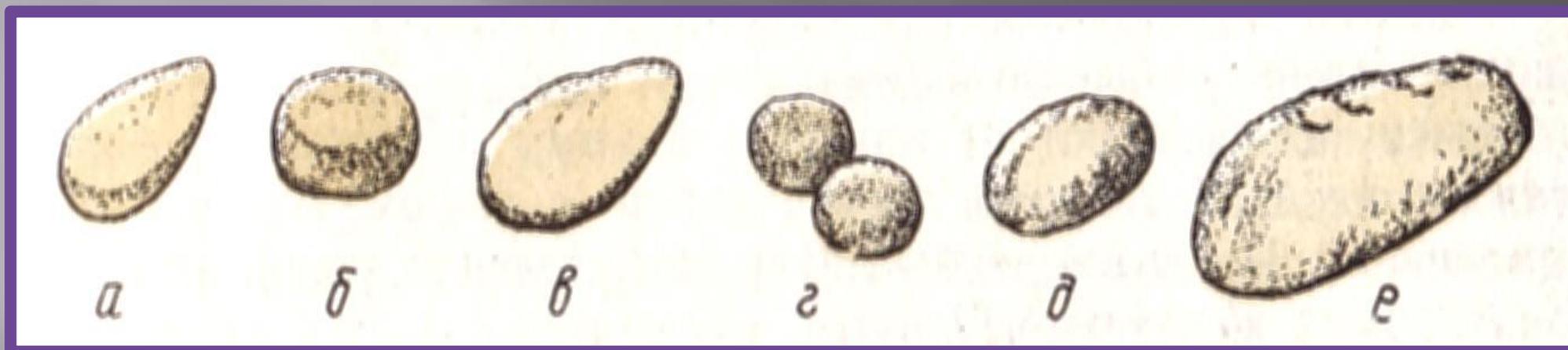
Гуляш –
кубики
мяса
массой 20...30 гр



Бефстроганов –
брусочки мяса
длиной 3...4 см,
массой 5...7 гр



Изделия из рубленой массы



- а. котлеты
- б. биточки
- в. шницели
- г. тефтели
- д. зразы
- е. рулеты

Полуфабрикаты из рубленной массы

Рубленая масса

Рубленные
полуфабрикаты
- котлеты



Тепловая обработка мяса (ТО)

ТО мяса

```
graph TD; A[ТО мяса] --- B[Жарка]; A --- C[Тушение]; A --- D[Варка]; A --- E[Запекание];
```

Жарка

Тушение

Варка

Запекание

Варка – это нагревание продуктов в жидкости.

Варка на пару (в специальных шкафах или на решетках).



Жаренье – это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира.



На гриле (жаренье на открытом огне).



Тушение

Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном и тушат под закрытой крышкой



Печеное и запеченное мясо

Мясо для жаркого должно быть первосортное, без грубых пленок и сухожилий, а также не слишком жирное, так как слишком жирное мясо дает при приготовлении слишком большие потери.



Виды и состояние мяса

Виды мяса	Признаки доброкачественности мяса	Операции механической обработки мяса	Термическое состояние мяса
<p><u>Говядина:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Мясо взрослой коровы (3-7 лет) • Мясо молодняка (от 3 месяцев до 3 лет) • Телятина (2 недели – 3 месяца) 	<ul style="list-style-type: none"> • Есть спец. клеймо • Цвет: на срезе – красноватый с оттенками в зависимости от вида мяса, жир белый, кремовый или желтоватый • Сок прозрачный. • Запах: специфический мясной • Консистенция: плотное, эластичное мясо, жир твердый. 	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание • Обмывание , срезание клейм • Обсушивание, • Разруб • Обвалка, • Зачистка • Жиловка 	<ul style="list-style-type: none"> • Парное • Остывшее • Охлажденное • Мороженое • Переохлажденное • Размороженное • Оттаявшее
Свинина			
Баранина			

ГУЛЯШ



A3Y



БЕФСТРОГАНОВ

