

Блюда из мяса и птицы



В зависимости от вида животного различают говядину, телятину, баранину, свинину, мясо коз, кроликов, нутрий, а также мясо домашней птицы, реже используется мясо дичи. Все виды мяса отличаются друг от друга по вкусу, цвету, запаху, содержанию жира.

В мясе содержатся белки, жиры, витамины, минеральные вещества (железо, кальций, магний, фосфор). Чем больше в мясе жира, тем меньше в нём белка.

СВИНИНА



ТЕЛЯТИНА



**Виды
мяса**

баранина



ГОВЯДИНА





Говядина- имеет красный цвет с различными оттенками. При этом интенсивность окраски зависит от возраста животного: чем животное старше, тем темнее его мясо.

Мясо взрослых коров (3-7 лет) обычно ярко-красного цвета, у него хорошая плотность (специалисты называют это-консистенция), свежий, приятный запах, ярко выраженная мраморность. Эффект мраморности создают отложения светлого жира между красными мышцами.



Говядина

Мясо молодняка- до 3 лет- бледно-розовое с белым жиром, незначительной мраморностью и более сильным запахом; по своей питательной ценности почти не отличается от мяса взрослых животных.



Телятина- это мясо вскормленных молоком телят в возрасте от 2 до 10 недель. У него светло-розовый цвет. Консистенция нежная, запах сладковато-кислый. Усваивается оно лучше, чем мясо взрослых животных, и потому кулинарные и пищевые достоинства телятина очень высоки. Блюда из телятины хороши для детей.



Свинина характерна бледно - розовым цветом различных оттенков, нежной мягкой консистенцией с прослойкой жира, видного на разрезе.

Мясо поросят - светло-розовое, нежное, вкусное, с белым жиром.

Свинина считается тяжелым продуктом, так как задерживается в желудке дольше, чем говядина и баранина.



Баранина- имеет цвет от светло- до темно-красного, менее плотную по сравнению с говядиной консистенцию, не обладает мраморностью и отличается специфическим запахом. Мясо овец шерстяных пород отдает слабым запахом пота, но мясо ягнят- более нежное и без запаха, бледно-розовое, жир белый, плотный.

Признаки доброкачественности мяса

Показатели свежести мяса - его внешний вид, запах, цвет, консистенция. Однако в некоторых случаях этих признаков недостаточно. Например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не пахнет. Но это можно обнаружить при пробной варке кусочка мяса или проколов его разогретым ножом.



Признаки доброкачественности мяса

Мясо должно иметь красный или розовый цвет; сухую поверхность; упругую консистенцию (если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается); жир белый или желтоватый, не липкий (у говядины твёрдый, у свинины мягкий); запах характерный для каждого вида мяса..



Признаки доброкачественности мяса

Доброкачественное мороженное мясо на ощупь твёрдое и при постукивании издаёт ясный звук. На поверхности и на разрезах оно красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу кристаллики льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) появляется ярко-красное пятно.



Первичная обработка мяса

- 1. Оттаивание** (если мясо мороженое).
Оттаивать мясо следует для того, чтобы облегчить его дальнейшую обработку. При этом температура мяса должна повышаться медленно, чем медленнее процесс разморозки, тем больше в мясе сохраняется питательных веществ.
- 2. Обмывание.** Мясо обмывают холодной водой, а жирные участки теплой.

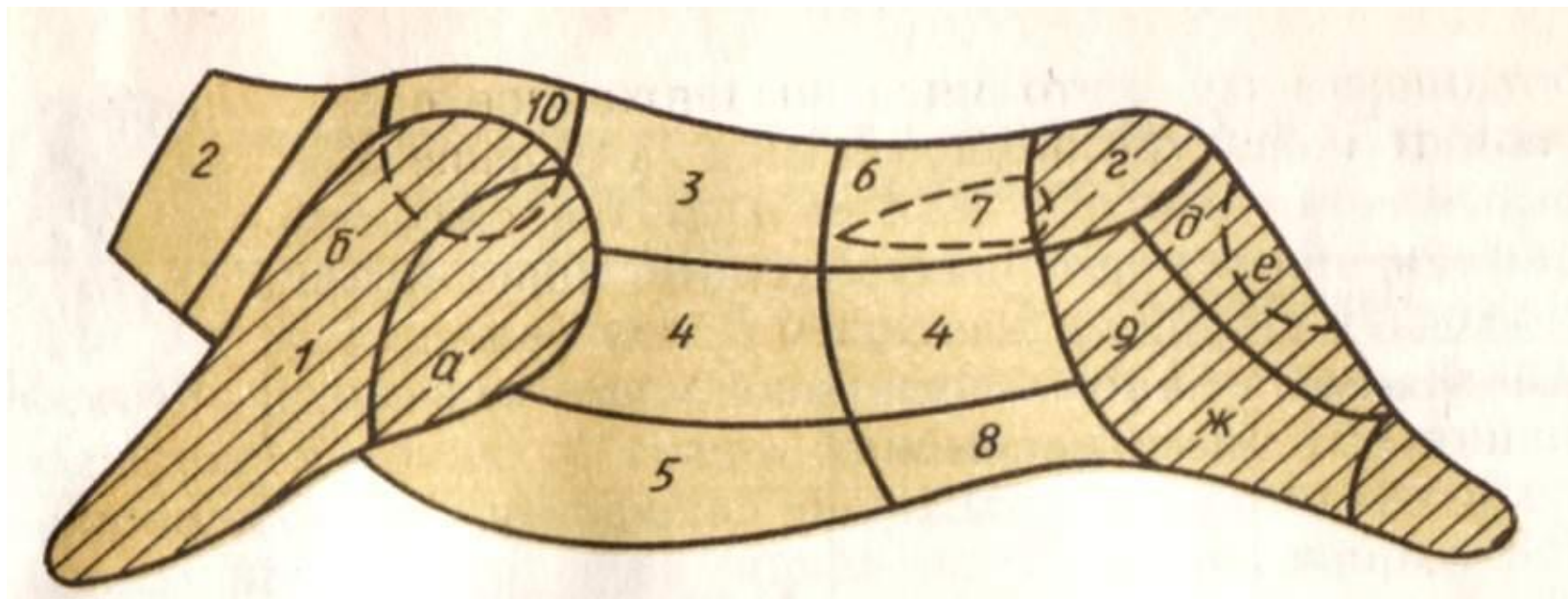
Первичная обработка мяса

3. Обсушивание. Мясо обсушивают, промокая салфеткой. Обсушенное мясо легче разделявать.

4. Разделка. Большой кусок мяса или целую тушу разделяют на отдельные части для последующей тепловой обработки.

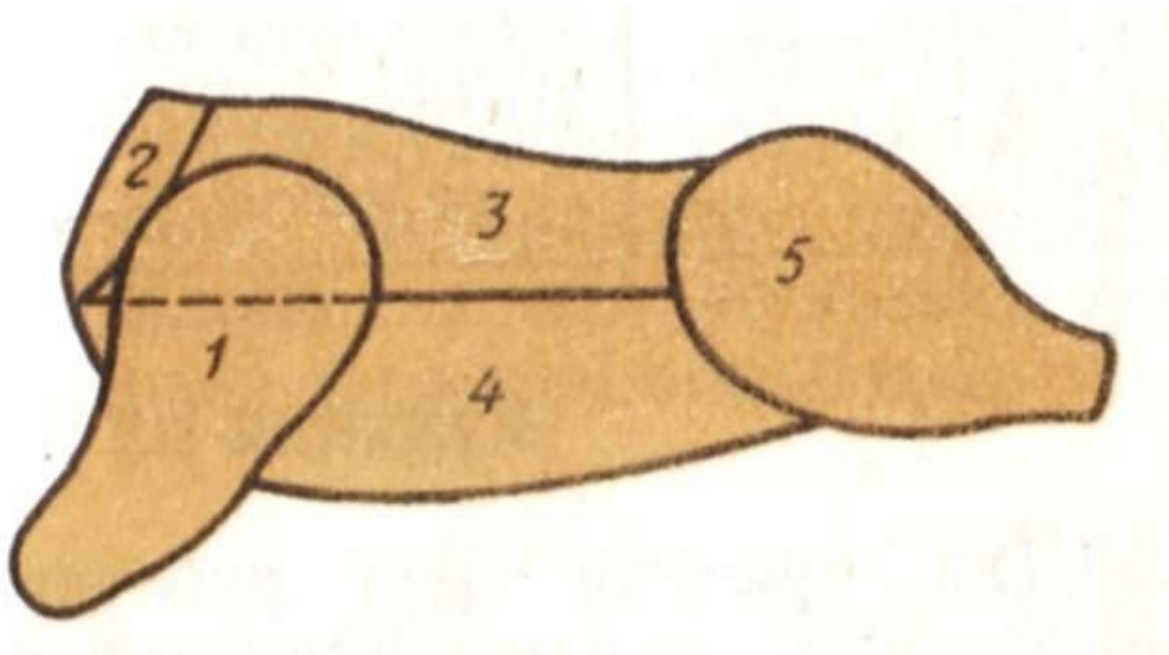
5. Обвалка - отделение мякоти от костей. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.

Схема разделки туши говядины



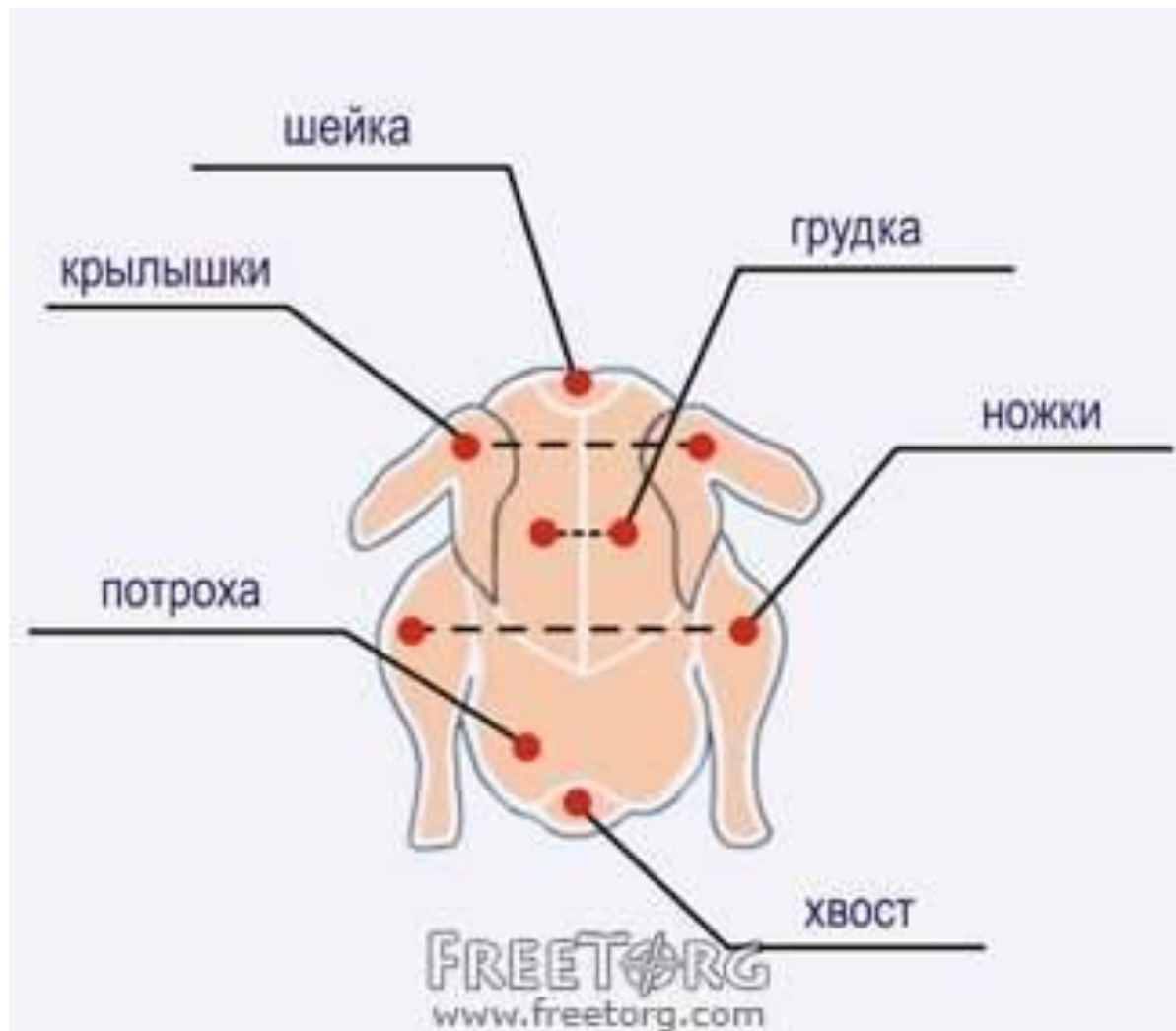
1. лопатка (**а.** плечевая, **б.** заплечная часть); **2.** шея; **3.** толстый край; **4.** покромка; **5.** грудинка; **6.** тонкий край; **7.** вырезка; **8.** пашина; **9.** тазовая часть (**г.** верхняя, **д.** наружная, **е.** внутренняя, **ж.** боковая).

Схема разделки туши баранины и свинины



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

Схема разделки туши птицы



Термическое состояние мяса

Парное - мясо, полученное сразу после убоя животных (в течение 6 часов) - употребляют для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек.

Остывшее - мясо, остывшее в естественных условиях (не менее 6 часов) или в вентиляционных камерах. Это мясо идет на выработку колбас, копченостей и полуфабрикатов.

Охлажденное - мясо, температура которого от 4 градусов до 0 градусов С.

Термическое состояние мяса

Мороженное мясо по сравнению с охлажденным менее ценно, при его обработке теряется большое количество мясного сока и питательных веществ.

Размороженным называют мясо, подвергнутое оттаиванию в специальных камерах. Оно имеет упругую равномерную консистенцию.

Оттаявшее - это мясо, размороженное в естественных условиях.

Мясо домашней птицы

- ▣ Мясо домашней птицы по сравнению с другими видами мяса является низкокалорийным. Оно содержит мало жира, белок и много витаминов группы В. Кулинарные изделия из нежирной птицы используются в лечебном питании.
- ▣ Виды домашней птицы: куры, индейка, гуси, утки.

индейка



гуси



куры



**Виды
домашней
птицы**

утки



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ▣ **ВАРКА.** Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения. Затем нагрев уменьшают. Снимают с поверхности пену и варят до готовности.
- ▣ Варёное мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда он остынет. Бульон используют для приготовления супов и соусов.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ▣ **ЖАРЕНЬЕ.** Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (колеты, биточки и др.) выкладывают на разогретую с жиром сковородку, обжаривают с двух сторон по появления хрустящей корочки.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ▣ **ЗАПЕКАНИЕ.** Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полу готовности, затем запекают в духовном шкафу в натуральном виде или с добавлением соусов, овощей, кореньев.
- ▣ Для того чтобы мясо оставалось более сочным, его можно запекать в фольге.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ▣ **ТУШЕНИЕ.** Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полу готовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть мясо. Тушат при еле заметном кипении под крышкой.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Мясо широко используется для приготовления закусок и холодных блюд (мясные гастрономические продукты, заливные блюда).



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Мясо широко используется для приготовления первых блюд (бульоны, заправочные супы, супы-пюре и др.).



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- ▣ Мясо широко используется для приготовления вторых блюд (из варёного, жареного, тушеного мяса, из фарша).

