

Кулинарная школа хорошей ХОЗЯЙКИ



Выбор и первичная обработка продуктов: мясо

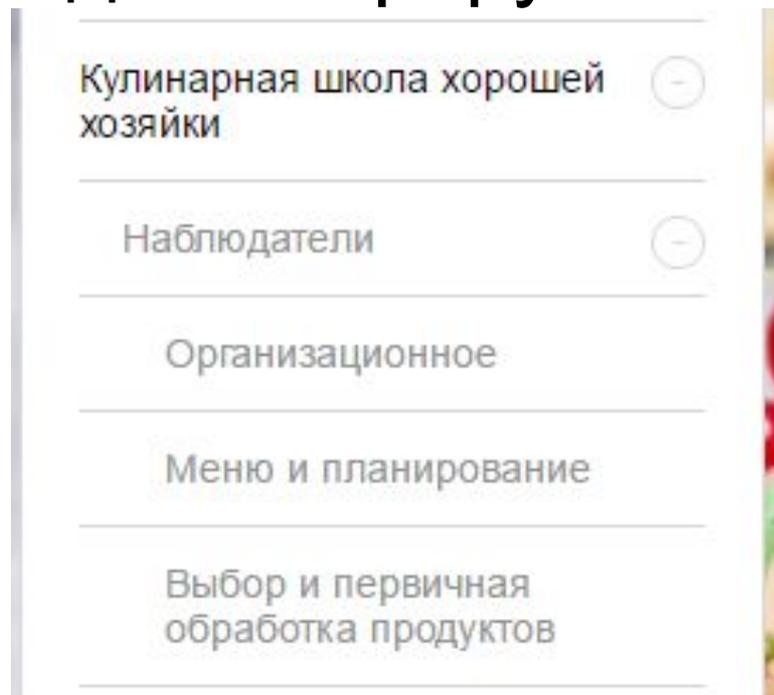
Технические моменты

- Если нет звука:
 - Проверьте, включены ли наушники (колонки)
 - Включен ли звук на компьютере
 - Включен ли звук в вебинарной комнате



Организационные моменты

1. Рассылка в дни вебинаров
2. Продукты для ДЗ
3. Новый раздел на форуме



Если не прикрепляется файл

- [Google Drive](#)
- [Dropbox](#)
- [Яндекс.Диск](#)
- [Облако@mail.ru](#)
- [Mega](#)

Отличия замороженного от свежего

- Мясо тусклое
- Плохо держит форму
- Влажное
- Вытекает сок

Правила выбора мяса.

Свежесть

Свежее

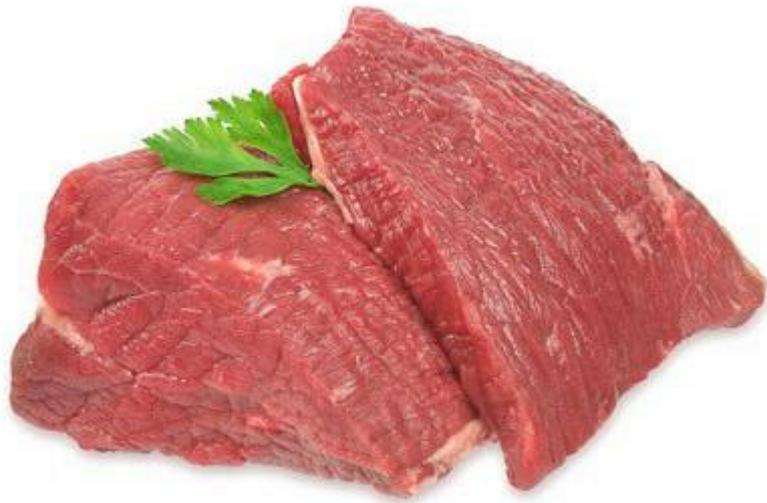
Размороженное



dreamstime.com

Говядина

Свежая



Размороженная



Что не покупаем



Что не покупаем

- Хорошо

Плохо



Как отличить мясо

- Говядина

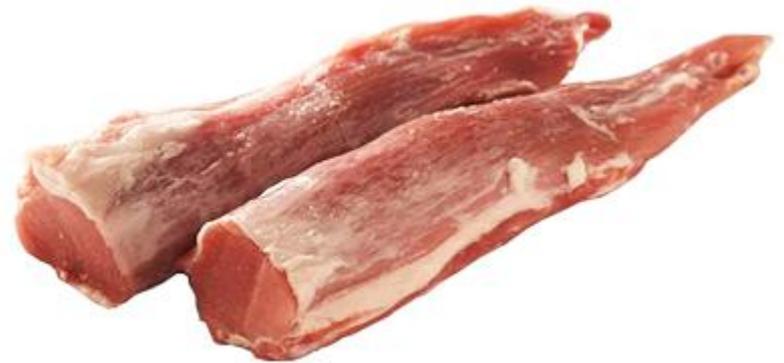
Телятина



Как отличить мясо

- Телятина

Свинина



Как отличить мясо

- Свинина (окорок)



- Говядина (огузок)



Как отличить мясо

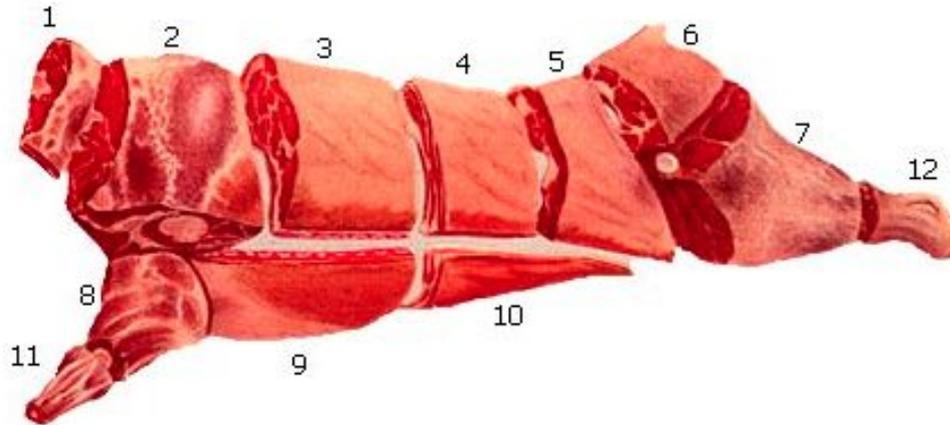
- Говядина

Баранина



Схема разделки говядины

Говядина



1. Зарез. Заправочные супы, начинки и фарши.
2. Лопаточная часть. Заправочные супы, рубленые котлеты, гуляш.
3. Спинная часть. Реберная — супы; мякоть — жаркое.
4. Филей. Жаркое целым куском (ростбиф) или тонкими кусками (бифштекс, азу); покромки — супы, гуляш, котлеты.
5. Оковалок. Жаркое; с костью — супы, бульоны.
6. Кострец. Тушеное и отварное мясо, рубленые котлеты, биточки, супы; внутренняя часть — бефстроганов.
7. Огузок. Тушеное и отварное мясо, рубленые котлеты, супы, бульоны.
8. Плечевая часть. Прозрачные бульоны и заправочные супы; без кости — рубленые котлеты и жаркое.
9. Грудинка - её можно отварить, посолить и прокоптить.
10. Пашина - на фарш её.
- 11-12. Рулька и Голяшка - обе эти части лучше всего протушить.

Категории говядины

- Высший сорт – огузок, кострец, филейная и грудная часть, оковалок и спинная часть;
- 2-ой сорт – шея, пашина, плечевая и лопаточная часть;
- 3-ий сорт – зарез, передняя и задняя голяшка.

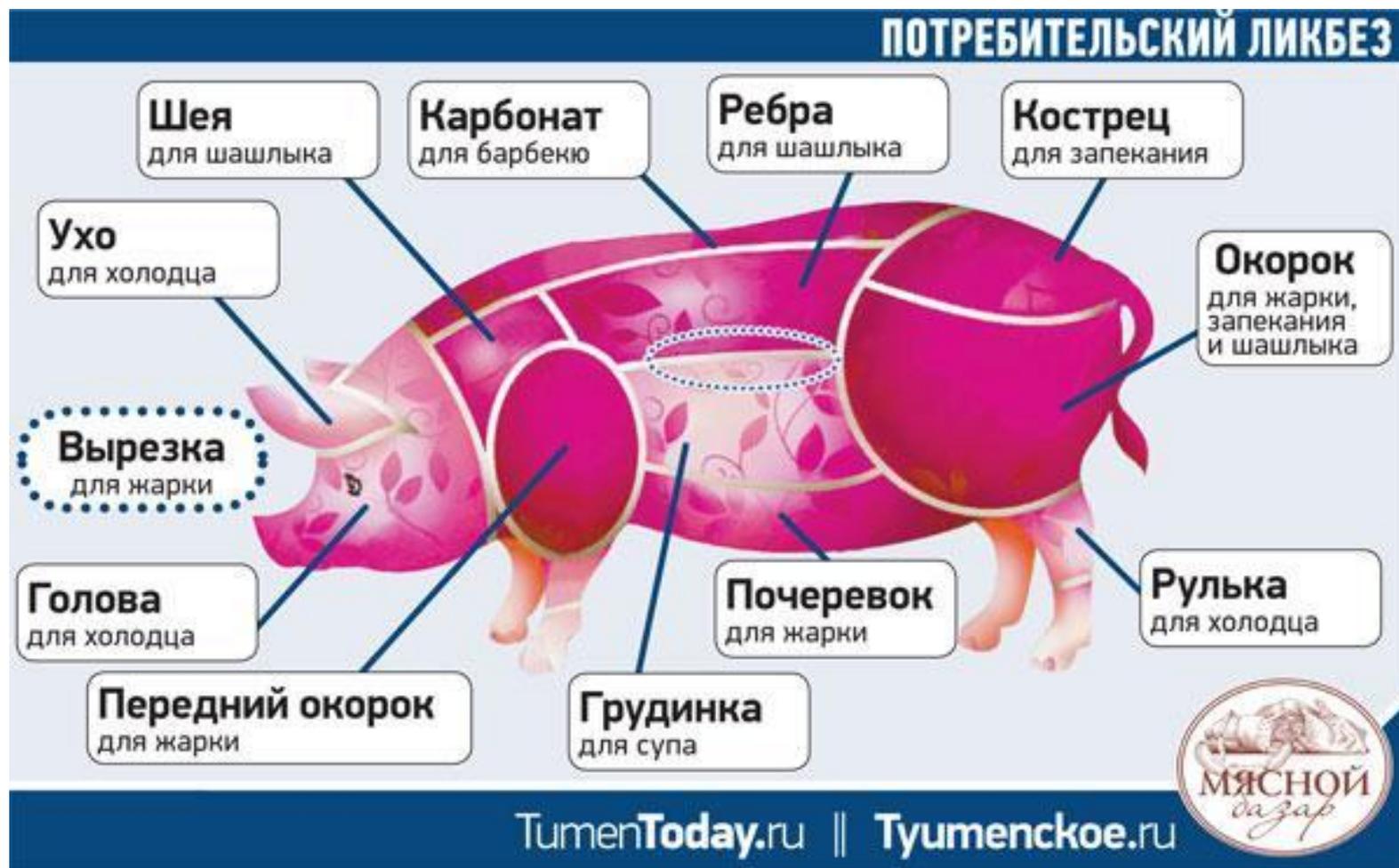
Критерии оценки

- Количество костей
- Количество соединительной ткани

Что плохо для шашлыка, хорошо для бульона



Схема разделки свинины

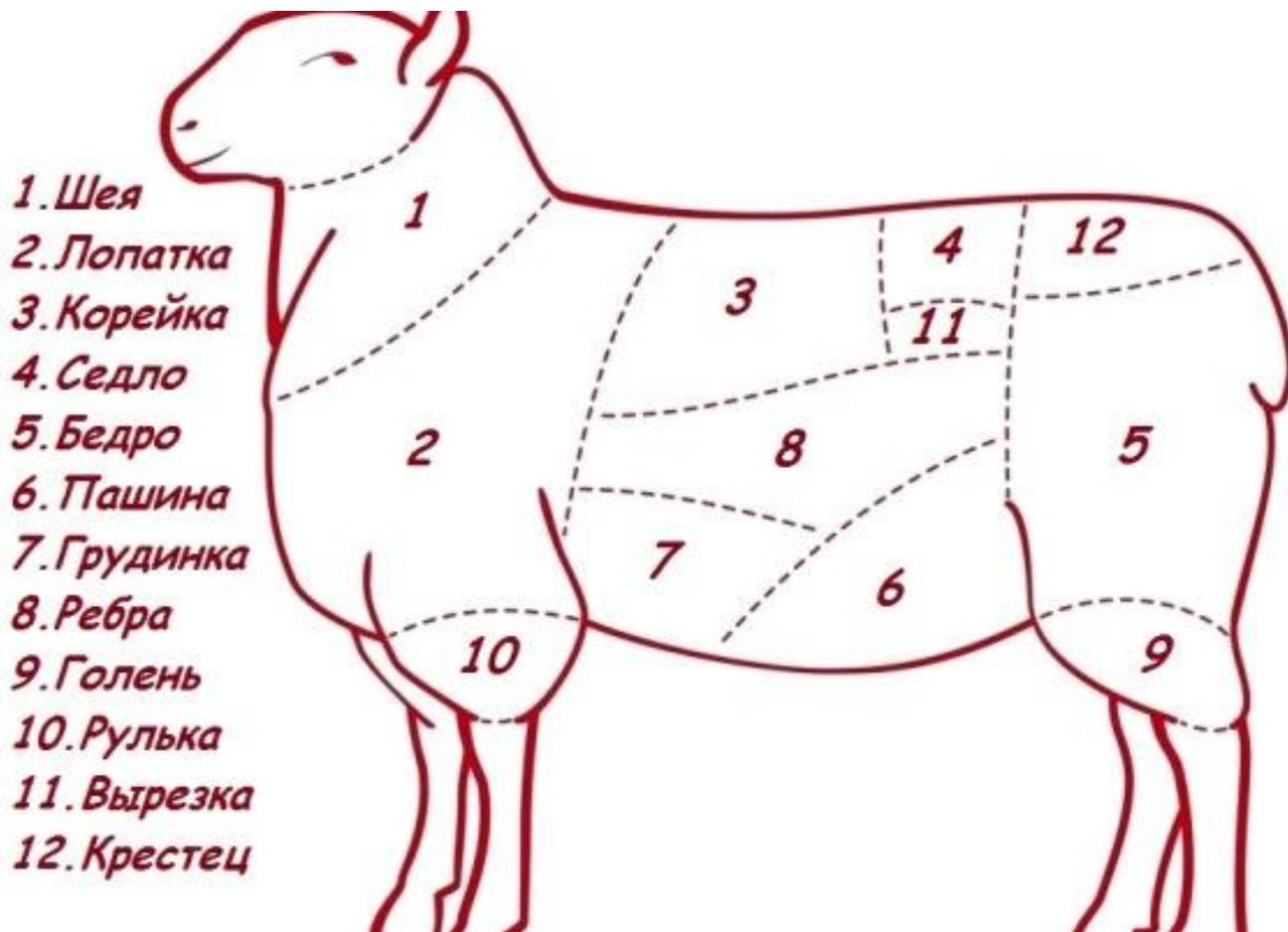


Категории свинины

- Первый сорт: лопаточная часть, корейка (спинная часть), грудинка, поясничная часть с пашиной, окорок – любые блюда

Второй сорт - голяшка, рулька и шея – составная часть фарша, холодец, бульон.

Схема разделки баранины



Какие части для чего

- **Тушеные блюда:** лопатка, шейная часть, задняя нога.
- **Гриль:** корейка, окорок.
- **Плов:** лопатка, вырезка, грудная часть. Плов будет вкуснее, если в него добавить немного курдючного жира.
- **Рагу:** голень, шея, грудинка.
- **Шашлык:** окорок, спинно-лопаточная и задняя части туши.
- **Супы и отварное мясо:** шейная часть, грудинка, лопатка.
- **Стейк:** задняя нога.
- **Отбивные:** спинная и задняя часть туши.
- **Рубленые котлеты:** лопатка, шейная часть.
- **Жаркое:** шейная часть, задняя нога, почечная часть.
- **Запекание:** задняя нога, почечная часть
- **Жарение:** задняя нога, лопатка, грудинка, голяшка.

Степени зрелости мяса

- Парное – 1-2 часа после убоя
- Свежее
- Охлажденное
- Замороженное

Обработка мяса

- Замороженное – разморозить в холодильнике
- Свежее и размороженное – очистить от пленок, сухожилий, костей и т.д.
- Разделать на полуфабрикаты

Почему большие куски выгоднее?

Говядина лопатка п/ф
охлажденная кг



Вес кг

459,00 руб.



Гуляш говяжий
охлажденный Самсон



0,4 кг

Количество шт

355,90 руб.



МК в картинках



Зачистка мяса



Убираем жир, сухожилия,
прожилки, пленки



Чистое мясо



Полуфабрикаты



Домашнее задание

1. Продолжать готовить по меню, анализировать результаты
2. Выбрать мясо весом от 1,5 кг в магазине (хорошо) или на рынке (еще лучше). Выбор части туши – на ваш выбор
3. Обработать мясо. Приготовить 1 ДПФ на выбор:
 - Бульон
 - Отбивные
 - Плов
 - Бефстроганов (если говядина) или гуляш (если свинина)
 - Фарш
4. Сфотографировать ДПФ и фото прислать ссылку на фото (для участников и ВИП)

