

Блюда из мяса



Состав мяса

(энергетическая ценность)

- Белки – 14 - 23%,
- Жиры – 2 – 37%,
- Минеральные соли,
- Витамины,
- Мясной сок



Виды мяса

- **Говядина,**
- **Свинина,**
- **Телятина,**
- **Баранина,**
- **Мясо домашней птицы,**
- **Мясо дичи**

Мясо — один из древнейших продуктов питания человека. В старинной русской кухне применялось мясо домашней птицы и дичи. На Руси ели конину, но уже к X-XI вв. в городах её в пищу не употребляли. Телятину не ели, считали преступлением резать телёнка. Со временем это приобрело силу привычки, а затем приняло форму церковного запрета, который даже царям не разрешалось нарушать. Говядину тоже в старину ели мало, так как крупный рогатый скот был тягловой силой, источником молока, масла и сметаны.

Когда древние славяне поклонялись языческим богам, они приносили им в жертву животных. «Говядо» - это бык, предназначенный для святого заклания.



Признаки доброкачественности мяса

- **Запах,**
- **Цвет мяса,**
- **Цвет жировой ткани,**
- **Консистенция,**
- **Внешний вид.**

Термическое состояние мяса:

- Остывшее,
- Охлажденное,
- Замороженное.



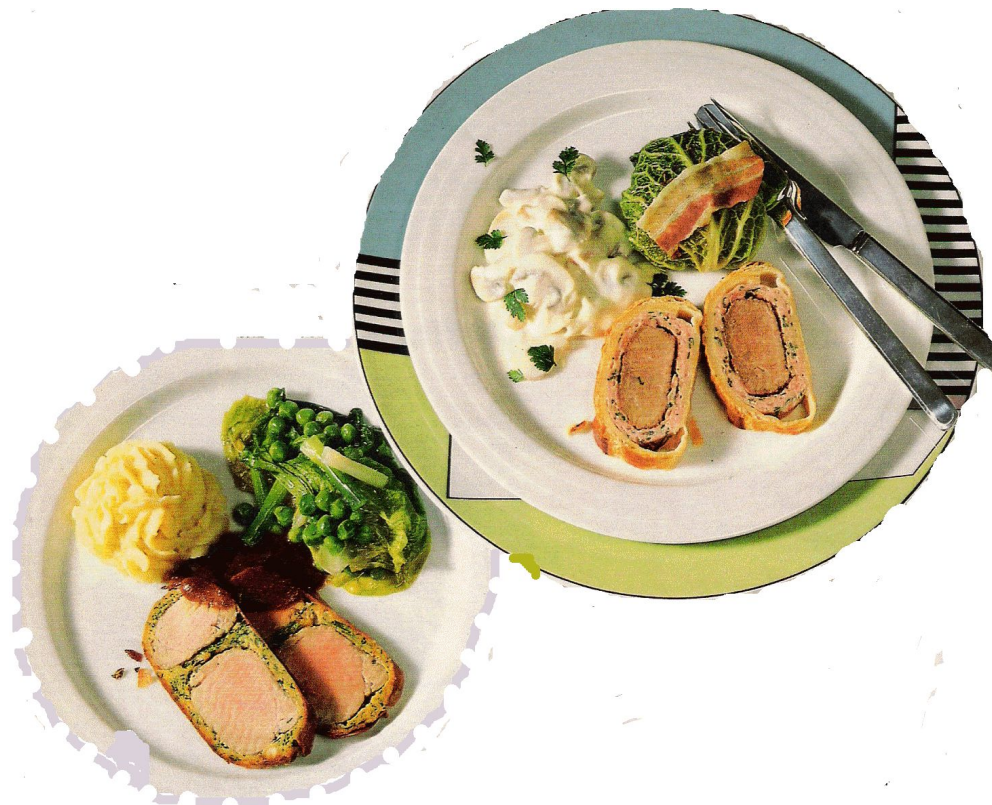
Этапы обработки мяса:

- **Оттаивание**
- **Обмывание**
- **Обсушивание**
- **Разделка**
- **Обвалка**



Тепловая обработка мяса

- Варка,
- Жаренье,
- Запекание,
- Тушение,
- Припускание,
- Пассерование,
- Бланширование,
- Брезирование,
- Копчение.



Словарь терминов

- ***Брезирование*** – жарка в жаровочном шкафу предварительно припущенных в бульоне продуктов.
- ***Пассерование*** – вид обработки продукта в небольшом количестве жира.
- ***Припускание*** – варка мяса в небольшом количестве воды.
- ***Обвалка*** – отделение мякоти от костей.
- ***Бифштекс*** - изделие округло-приплюснутой формы, не панированное.
- ***Ромштекс*** – панированное изделие овальной формы.
- ***Фритюр*** – жарка в большом количестве жира.

Изделия из рубленной массы



Рубленая натуральная масса:

- 1.Натуральная (мясо, шпик, специи)**
- 2.Котлетная (хлеб, молоко, мясо, шпик, специи)**

Изделия: бифштексы, котлеты, шницели, ромштексы, люля-кебаб, тефтели, зразы, рулеты, биточки.

Мясные бульоны:



- **Костный бульон,**
- **Мясной бульон,**
- **Мясокостный бульон,**
- **Бульон из домашней птицы,**
- **Бульон из дичи**

Первые блюда из мяса:

- Щи,
- Борщи,
- Солянки,
- Рассольники,
- Супы с крупами,
макаронными
изделиями, грибами,
овощами, бобовыми.



Вторые блюда из мяса:

- Блюда из отварного и жареного мяса
- Блюда из тушеного мяса
- Блюда из запеченного мяса
- Блюда из рубленного мяса



Приятного аппетита !

