

Мясо и мясные продукты



SpecialFood.RU

Пищевая ценность мяса

- Носитель полноценного животного белка и жира
- Содержит экстрактивные вещества (возбудители выделения пищеварительного сока)
- Основной источник фосфора
- Богато железом и микроэлементами
- Содержит витамины группы В (В1,В2, В3,В6,В12)

Основные виды мяса

- Говядина
- Свинина
- Баранина

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 жиром.

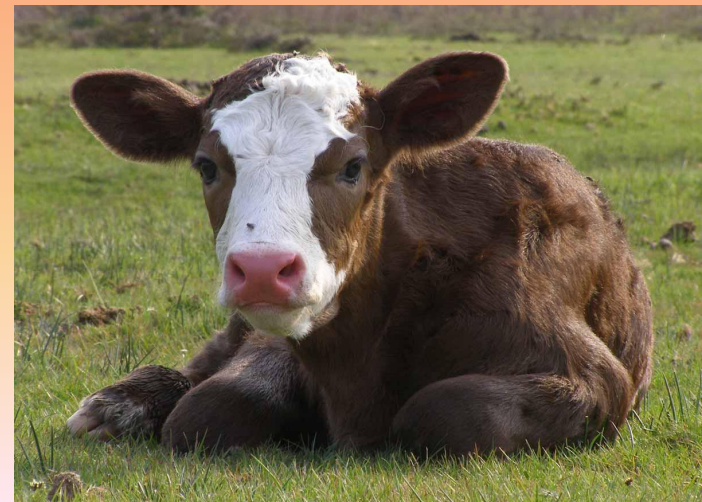


Телятина

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.



Виды мяса

- Конина
- Оленина
- Козлятина
- Мясо кроликов
- Мясо дом.птицы
- Дичь
- Телятина



Субпродукты

- **Субпродукты** или **потроха** — внутренние органы и менее ценные части туш **животных**.
- В зависимости от вида скота В зависимости от вида скота субпродукты подразделяют на говяжьи В зависимости от

К субпродуктам I категории относятся: языки, печень, почки относятся: языки, печень, почки, мозги относятся: языки, печень, почки, мозги, сердце относятся: языки, печень, почки, мозги, сердце, вымя относятся: языки, печень, почки, мозги, сердце, вымя говяжье, диафрагму относятся: языки, печень, почки, мозги, сердце, вымя говяжье, диафрагму и мясокостные хвосты (говяжий и бараний). Наибольшую пищевую ценность имеют языки говяжий и телячий (меньшую — бараний и свиной), печень, почки, мозги говяжьи и телячьи.



Субпродукты содержат:

воды — 20-80 %,

белков — 12- 20 %,

жира до 12 %,

минеральные

вещества,

а также витамины А, D,

группы В, РР, Е и К,

причем витамином А и

витаминами группы В

особенно богата

печень.



Показатели свежести мяса

Запах	Цвет	Консистенция
<p>Специфический мясной запах, Продукт с гнилостным запахом к употреблению не пригоден.</p>	<p>От бледно-розового до красного, сок прозрачный</p>	<p>Консистенция плотная. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро восстанавливается.</p>

Условия и сроки хранения

Наименование продукта	Срок хранения в холодильнике	Срок хранения в морозильной камере
Сырое мясо	3-5 дней	4-6 месяцев
Фарш	1-2 дня	3-4 месяца
Мясные блюда	3-4 дня	2-3 месяца
Окорок, ветчина	3-5 дней	1-2 месяца
Бекон, колбаса	1 неделю	1-2 месяца
Птица	1-2 дня	9-12 месяцев
Птица вареная в бульоне	1-2 дня	6 месяцев
Птица вареная без бульона	3-4 дня	4 месяца
Рыба	1-2 дня	3-6 месяцев
Яйца	3 недели	Не замораживают
Твердый сыр	3 недели	6 месяцев
Мягкий сыр	2 недели	4 месяца
Творог	5 дней	1 месяц
Масло	1 месяц	6 месяцев
Мороженое	Не хранят	1-3 месяца
Молоко	5 дней	1 месяц
Фрукты и овощи	1-3 недели	В ящике для овощей и фруктов 1 год
Ягоды и зелень	1-2 дня	1 год

Первичная обработка мяса

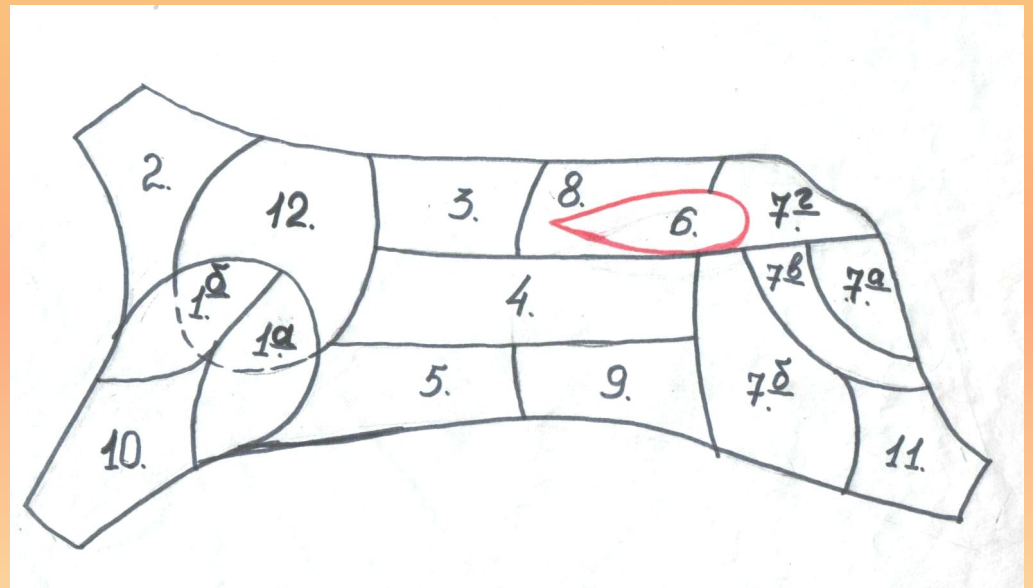
Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.
Обсушивание	Обсушенное мясо легче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



Разделка тушек

Тушка говядины:

1. Часть лопатки (1а-плечевая, 1б-заплечная)
2. Шейная часть
3. Толстый край
4. Покромка
5. Грудинка
6. Вырезка



Разделка тушек

7. Задняя часть ноги (7а, 7б-наружная часть, 7в-боковая часть, 7г-верхняя часть).

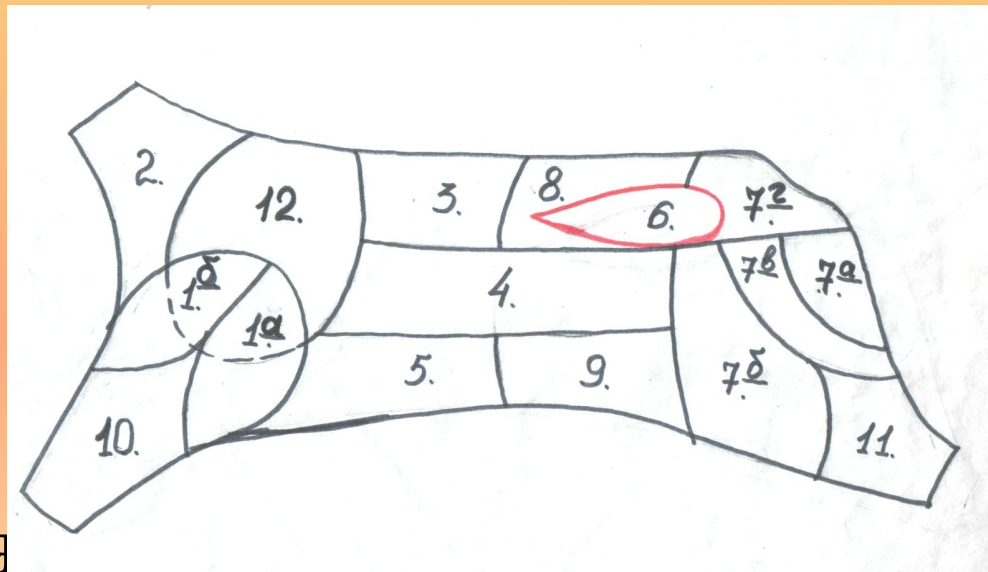
8. Тонкий край

9. Пошина

10. Рулька

11. Голяшка

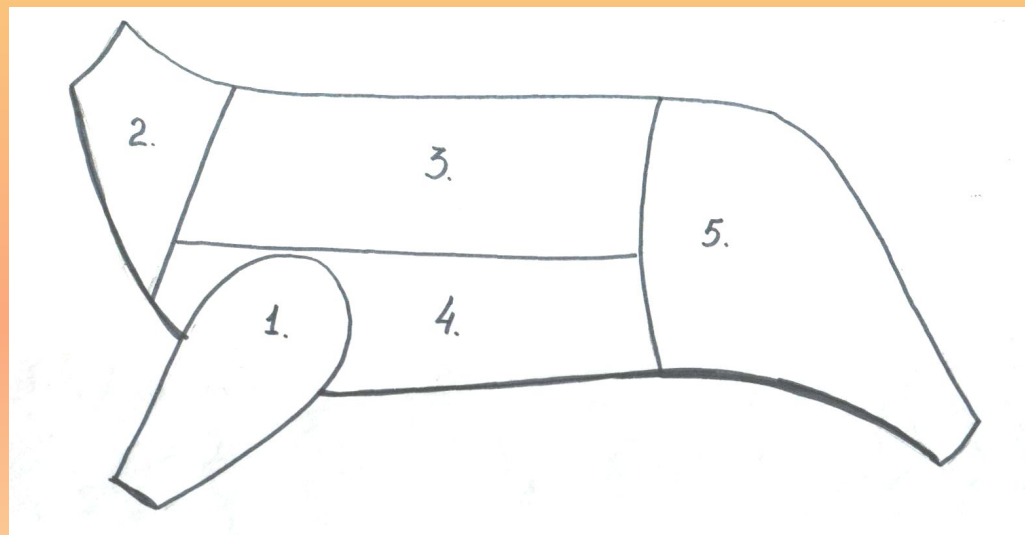
12. Подлопаточная



Разделка тушек

Тушка баранины:

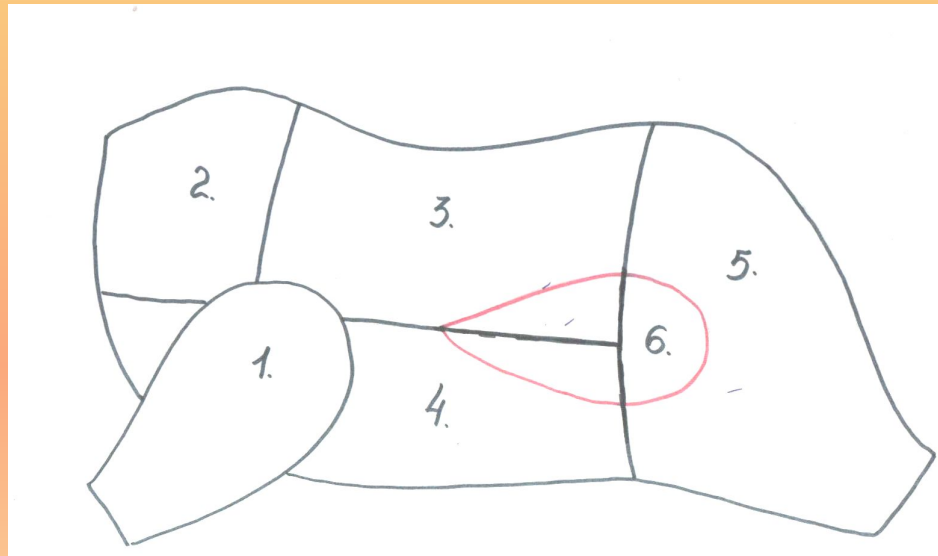
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



Разделка тушек

Тушка свинины:

1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок
6. Вырезка



Виды мяса по термическому состоянию.

В зависимости от температуры в толще мышц различают следующие виды мяса:

парное

высоко ценится в производстве вареных колбас, поскольку обладает большой влагопоглощательной способностью. Но не рекомендуют есть из него блюда, т.к. после смерти в нём содержатся гормоны адреналина (страх животного перед смертью), которые вызывают у человека агрессию, накапливаясь в организме

остывшее

t не выше 15°C

охлажденное

от 0°C до 4°C ;
пищевая ценность и кулинарные достоинства этого мяса выше, чем у всех других видов

мороженое

в толще мышц не выше -6°C

Оттаявшее мясо
теряет много мясного сока, снижается его пищевая ценность.

Повторно замороженное мясо к реализации не допускается и используется для промышленной переработки.

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





Припускание –

варка мяса в небольшом количестве воды. Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на $\frac{2}{3}$, и закрывают 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.



Оборудование и инвентарь, применяемые при приготовлении мясных блюд:

1. Кастрюли
2. Сковорода
3. Сотейник
4. Миска
5. Мясорубка
6. Молоток для отбивания
7. Ножи кухонные
8. Разделочная доска



Домашнее задание

Сдать рецепт одного блюда
из мяса или мясных продуктов.