

Мясо и мясные продукты

Подготовила:
Чижова Лера
ученица 6«А»
класса
МАОУ СОШ
№21



Цель:

- Рассказать о, мясных продуктах их обработке и приготовлении.



Мясо-это?

- Мясо — скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней жировой и соединительной тканями, а также прилегающей костной тканью (мясо на костях) или без неё (бескостное мясо).
- Также, мясом иногда называют некоторые субпродукты: языки, печень, почки, мозги, сердце, диафрагмы, мясо голов и пищевода и т. д. Мясо используется преимущественно как пищевой продукт.

- Наиболее употребляемые виды мяса – говядина, телятина, баранина, свинина.
- Говядина - имеет красный цвет, оттенки которого зависят от возраста животного: чем оно старше, тем темнее мясо.
-
- Телятина – это мясо вскормленных молоком телят коровы в возрасте от 2 недель до 3 месяцев. У него светло-розовый цвет, нежная консистенция и сладковато-кислый запах.
- Баранина - имеет цвет от светло- до темно-красного, менее плотную в сравнении с говядиной консистенцию, специфический запах.
-
- Свинина - отличается бледно-розовым или красным цветом, нежной и мягкой консистенцией с прослойкой жира.



ГОВЯДИНА



ТЕЛЯТИНА



баранина



свинина

Признаки доброкачественности мяса

- Доброкачественное охлажденное и остывшее мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная.
- Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое, на поверхности и разрезах – красного цвета с сероватым оттенком, который придают ему кристаллики льда.



Обработка мяса

При обработке мяса следует:

- 1) убедиться, что используемые мясные продукты свежие,
- 2) применять разделочные доски с соответствующей маркировкой,
- 3) резать мясо только очень острым ножом, чтобы уменьшить потери мясного сока.

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

ТО мяса

Жарка

Тушение

Варка

Запекание

Термическое состояние мяса

- Парное – мясо, полученное сразу после убоя животного. Его употребляют для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек.
- Остывшее – мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 часов.
- Охлажденное – мясо, охлажденное до температуры от 4 до 0 °С естественным путем или искусственно (в холодильных камерах).
- Мороженое – это мясо, подвергнутое быстрому замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше -6 °С. В сравнении с охлажденным оно не так ценно: при его обработке теряется большое количество сока, поэтому пищевые продукты из такого мяса менее вкусные.
- Переохлажденное и подмороженное мясо используют для производства колбас, консервов.
- Размороженным называют мясо, подвергнутое оттаиванию в специальных камерах.
- Оттаявшее – мясо, размороженное в естественных условиях.
- Лучшим для кулинарного использования является охлажденное мясо: оно имеет особый вкус и аромат.

Правила приготовления мяса

- 1. Не следует переваривать и пережаривать мясо, так как в этом случае ухудшаются внешний вид и вкус блюда, снижается его пищевая ценность.
- 2. Жарить и варить мясо нужно сначала на сильном огне, а затем доводить до готовности – на слабом.

Различные блюда из мяса)



бефстроганов



бифштекс



отбивная



стейк



наггетсы

Информация взята:

- Картинки
- <https://www.google.ru/webhp?hl=ru&sa=X&ved=0ahUKEwjuzbG h7 PAhVIhSwKH US2BNQQPAgD#newwindow=1&hl=ru&q=%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BE>

Информация

<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE>



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ