

Как выбрать мясо



Выполнил: Кукленко
Вячеслав Игоревич
Принял: Бутенко Наталья
Владимировна

Ни для кого не секрет, что всем нам нравится хорошо покушать. Исторически сложилось так, что мясоедов в Украине больше, чем сторонников вегетарианской кухни. Мясо является тем пищевым продуктом, который обеспечивает нормальную жизнедеятельность организма. Это источник белков, жиров, углеводов, некоторых витаминов и минеральных веществ. Поэтому отправляясь в мясной магазин, каждая хозяйка думает о том, как выбрать мясо, чтобы оно было не только вкусным и свежим, но также максимально полезным. Зная несколько простых секретов, Вы легко найдете качественный продукт.



КАЧЕСТВО МЯСА

В Украине существует довольно жесткое требование к качеству мяса. Показатели качества мяса зависят от состава и свойств исходного сырья, условий технологической обработки и хранения. Необходимым условием выпуска продукции высокого качества является правильный подбор сырья, соблюдение всех стадий технологического процесса и хранения, санитарно – гигиенических норм, а также отсутствие токсичных веществ. На качество мяса оказывают влияние возраст, вид, пол, порода и упитанность животных.

Покупая мясо, мы рекомендуем Вам обращать внимание на внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков бывает недостаточно. Например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Поэтому чтобы найти качественный продукт, ориентируйтесь на следующие характеристики:



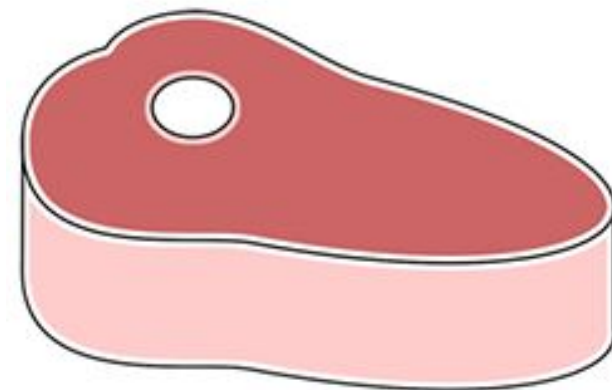
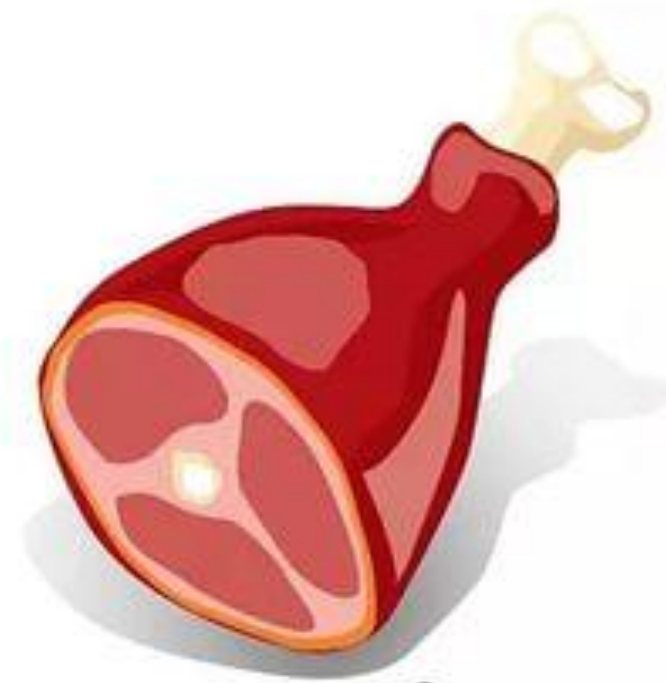
Характеристики свежего мяса :

- доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук;
- на поверхности и на разрезах мясо должно быть красного цвета с сероватым оттенком, который придают ему кристаллы льда;
- даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) на мясе образуется ярко-красное пятно;
- мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха, по запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттаяет;
- мясо, замороженное дважды и более, можно узнать по темно-красной поверхности;
- на разрезе цвет будет вишнево-красным;
- доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета;
- при ощупывании поверхности рука остается сухой;
- на разрезах мясо не прилипает к пальцам;
- консистенция свежего мяса плотная;
- мясной сок прозрачный.



КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ МЯСО

Отправляясь в мясной магазин, каждая хозяйка задается вопросом о том, как правильно выбрать мясо по самым простым параметрам. Зная некоторые особенности каждого вида мяса, Вы без особого труда найдете качественный и свежий кусок. Следует отметить, что разные части туши обладают различными кулинарными достоинствами, поэтому перед походом в мясной магазин, советуем Вам решить, каким именно блюдом Вы угостите сегодня своих близких.



В кулинарии широко используется
говядина, свинина, баранина , мясо птицы.



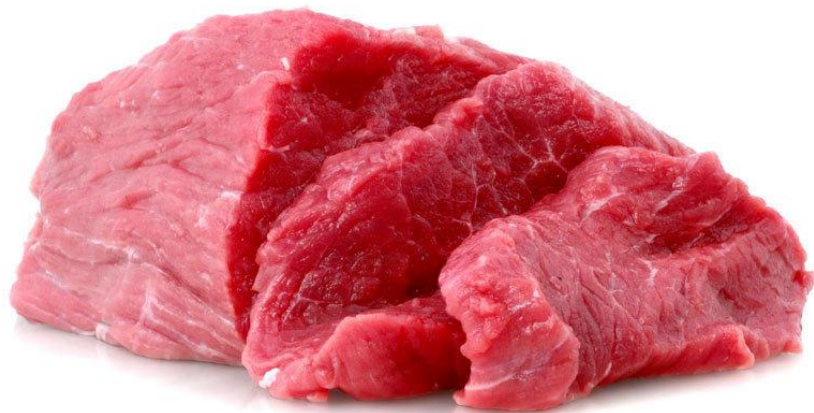
Пищевая ценность различных видов мяса отличается количественным соотношением в них белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды. Для того чтобы максимально сохранить питательные вещества, и приготовить не только вкусную, но и полезную пищу, мы рекомендуем Вам использовать наиболее рациональные приемы тепловой обработки — запекание и тушение.

КАК ВЫБРАТЬ ГОВЯДИНУ

Итак, как выбрать говядину, чтобы порадовать своих родных вкусными блюдами? Старайтесь избегать сомнительных мясных лавок и незнакомых магазинов – именно там большая вероятность приобрести несвежее мясо. Для покупки говядины отправляйтесь на рынок, по крайней мере, там всегда есть выбор.



Первым делом обратите внимание на цвет: он может варьироваться от светло-розового (такой цвет имеет телятина) до насыщенного красного (говядина). Учтите, что, чем старше было животное, тем темнее и жестче будет мясо. Но вне зависимости от возраста животного, цвет мяса должен быть однородным, ровным, без каких-либо темных и зеленоватых включений. Жир имеет светло-желтый оттенок; плотную консистенцию, при раздавливании крошится. Запах свежего мяса приятный, посторонние ароматы отсутствуют. Свежее мясо обладает эластичной консистенцией: при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. При разрезе мясо влажное, но не мокрое. Не забывайте о том, что вырезка подойдет на котлетки, грудинку возьмите на суп, а из лопатки получится отличное жаркое.



КАК ВЫБРАТЬ СВИНИНУ

Свинина – вкуснейшее мясо, которое широко используется в кулинарии. Ее любят все, без исключения, но не все знают, как выбрать свинину, чтобы приготовить из нее самые вкусные и изысканные блюда. В зависимости от толщины шпика свинину делят на 3 категории: мясную (подкожный жир имеется на спинной и лопаточной частях); беконную (на поперечном разрезе грудной части туши видны прослойки мышечной ткани); жирную (отличается большим содержанием жировой ткани).



Свинину предпочтительнее выбирать на мясных рынках. Чтобы выбрать свинину с высокими питательными и вкусовыми качествами, обратите внимание на цвет: слишком темная окраска свидетельствует о том, что перед Вами мясо немолодого животного; причиной слишком светлого цвета может быть использование гормональных препаратов. Отдайте предпочтение бледно-розовому мясу. Жир должен быть мягким, белого цвета. Молодая свинина имеет плотную консистенцию; отличается от мяса старого животного почти полным отсутствием пленок. Из окорока получится отличная буженина, из шеи – шашлык, корейку возьмите для рагу.



КАК ВЫБРАТЬ БАРАНИНУ

Мало, кто знает, как выбрать баранину. Так как этот вид мяса реже используется в кулинарии. А зря! Баранина отличается от говядины и свинины специфическим запахом и привкусом. Но в ее составе больше железа и меньше холестерина, поэтому она отлично подходит для питания детей. Старая баранина отличается темно-красным цветом, жилистостью, желтизной жира. Мясо молодых барашков Вы узнаете по светлой окраске, упругости и эластичности. Запах свежего мяса приятный, без посторонних ароматов, и тем более – без затхлости и гнилости. Чтобы правильно выбрать мясо, нужно знать, из каких частей состоит туша. Для приготовления плова возьмите лопатку, шейная часть подходит для тушения, для жарки – окорок.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

