

# ***Мясо и блюда из него***

*Технология 7 класс*



# Роль мяса в пищевом рационе человека

## Содержание в мясе витаминов и минеральных веществ

- **Мясо** является одним из **источников белка** (содержание— 15-20%), минеральных веществ (содержание колеблется от 0,8 до 1,6%),— в основном это фосфаты калия, кальция, магния, цинк и медь, а также железо .
- Минералы в основном содержатся в печени и других органах, а также в крови.
- Печень является источником витаминов группы В, витамин D и А, а также основным источником витамина В12.





В зависимости от расположения в теле животного жировая ткань имеет соответствующие названия.

Подкожную жировую ткань называют подкожным жиром (у свиней — шпиком);

жировую ткань желудка — сальником;

кишечника — кишечным жиром;

жир хвоста — курдючным;

жир костной ткани — костным.

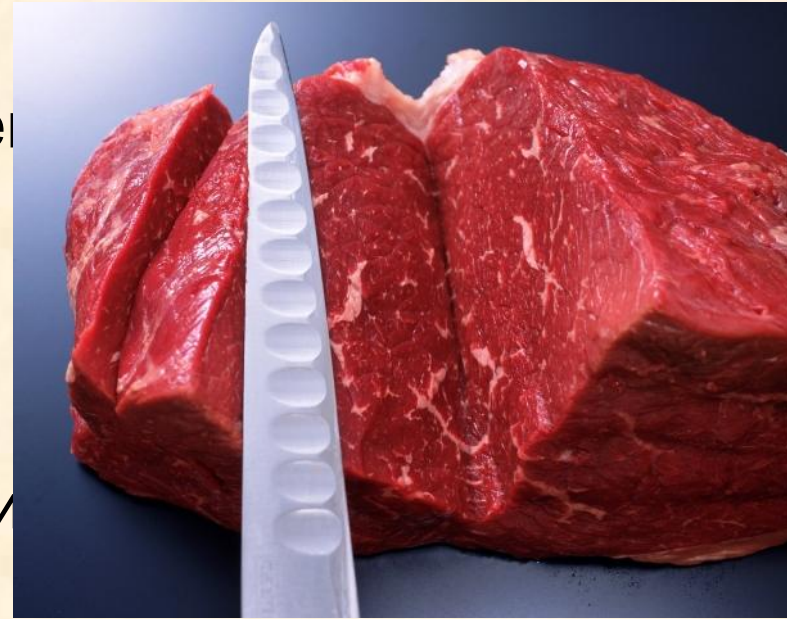


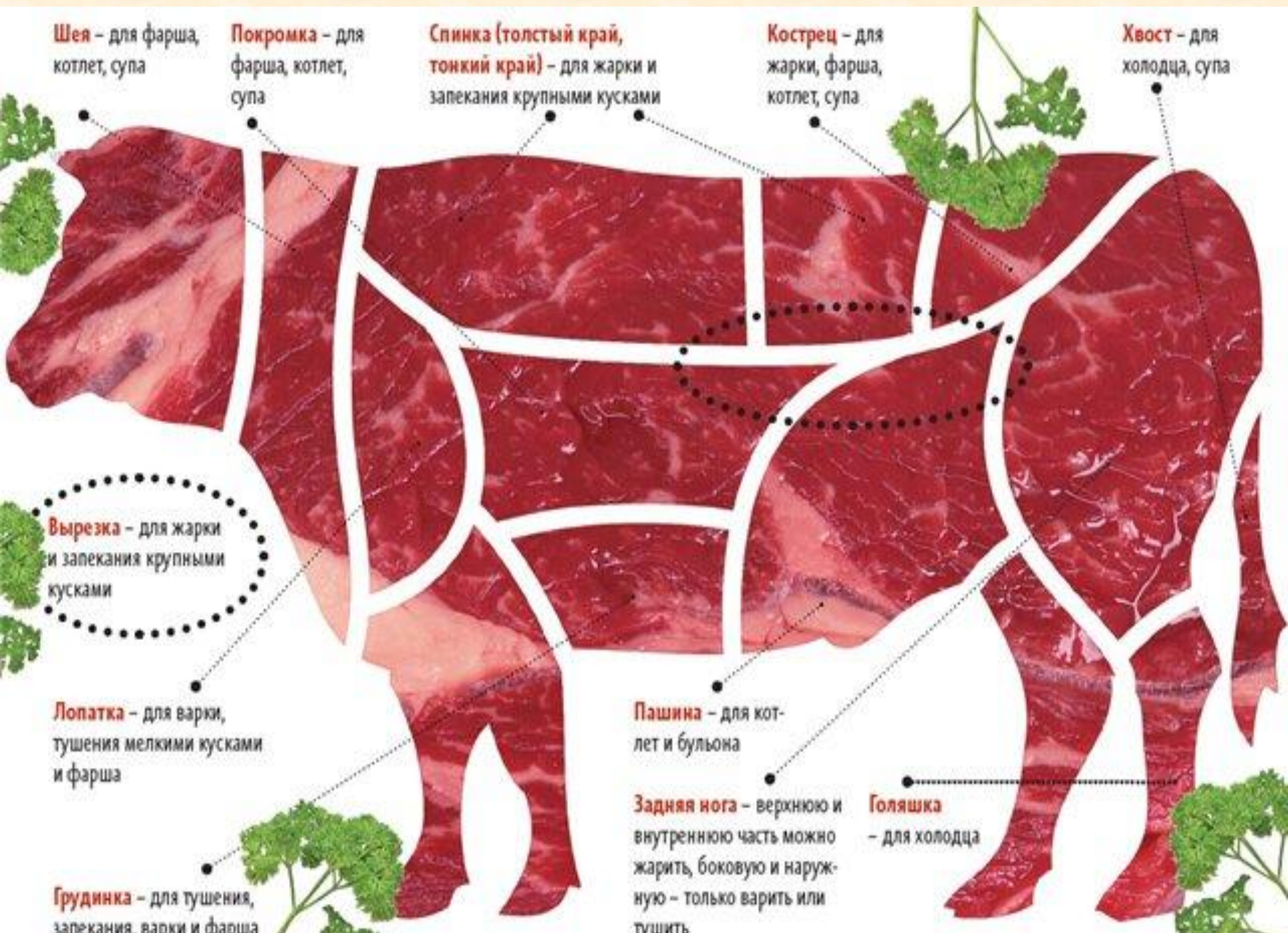


- **Мясо молодняка** отличается менее интенсивным запахом и светлее, чем у взрослых животных, не столь жесткое и жирное.
- **Жир** молодняка – белый, старого животного – жёлтый.
- **Мясу старых животных** требуется более длительная тепловая обработка.



- Соединительная ткань образует пленки, сухожилия, оболочки. Состоит она из неполноценных белков — коллагена и эластина.
- Мышцы груди, брюшной части, шеи конечностей содержат значительное количество соединительной ткани, поэтому отличаются повышенной жесткостью и требуют более длительной кулинарной обработки.
- Коллаген во время нагревания переходит в глютин, который хорошо растворяется в горячей воде.
- Бульоны, содержащие большое количество глютина, при охлаждении застывают — образуется студень.
- Под действием кислот этот процесс ускоряется, на чем и основано





**Шея** – для фарша, котлет, супа

**Покромка** – для фарша, котлет, супа

**Спинка (толстый край, тонкий край)** – для жарки и запекания крупными кусками

**Кострец** – для жарки, фарша, котлет, супа

**Хвост** – для холодца, супа

**Вырезка** – для жарки и запекания крупными кусками

**Лопатка** – для варки, тушения мелкими кусками и фарша

**Грудинка** – для тушения, запекания, варки и фарша

**Пашина** – для котлет и бульона

**Задняя нога** – верхнюю и внутреннюю часть можно жарить, боковую и наружную – только варить или тушить

**Голяшка** – для холодца



# Субпродукты



# Термическое состояние мяса

- Парное, полученное сразу после убоя.
- Остывшее, выдержанное в естественных условиях 6 часов.
- Охлаждённое, хранящееся при  $t 0...+ 4$  градусов.
- Замороженное, хранящееся при  $t 0...- 18$  градусов.





# Оттаивание мяса

**1 способ:** быстрый  
– на воздухе (потери  
мясного сока  
большие)



**2 способ:** в  
холодильной  
камере  
холодильника  
(мясной сок  
всасывается  
мышечными  
волокнами, потери  
сока меньше )



# Мясо скоропортящийся продукт

- **Свежесть мяса** можно определить *органолептически*, т.е. оценить внешний вид, цвет, запах и другие свойства мяса.
- **Доброкачественное свежее мясо**
- не имеет неприятного, гнилостного **запаха**;
- **цвет свежего мяса** на разрезе яркий красный (цвет мяса от старых животных - темно-красный);
- **поверхность** слегка влажная, не скользкая, не липкая;
- **мясной сок** прозрачный;
- **консистенция мякоти** плотная, я от нажатия - быстро выравнивается.
- **Для определения свежести мяса** можно проколоть его нагретым ножом, от соприкосновения с недоброкачественным мясом, нож или вилка приобретут неприятный запах.









# При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение и запекание.

- **Варка и припускание.** Мясо для вторых блюд варят в небольшом количестве воды. Подготовленные для варки мясо, репчатый лук, петрушку, морковь и сельдерей *закладывают в горячую воду и нагревают до кипения*, после чего продолжают варку при температуре 90—95° до готовности мяса. В результате такого способа варки уменьшается извлечение из него растворимых веществ. К концу варки кладут соль. Бульон после варки мясных продуктов используют для приготовления соусов или супов.





# Тушёное мясо





# Порционные мясные блюда





# Определение готовности мяса

Поварской иглой (вилкой) прокалывают наиболее толстую часть куска: мясо прокалывается легко, выделяющийся сок светлый прозрачный – мясо готово.

Если игла входит с некоторым усилием и на месте прокола появляется сок красноватого цвета, свёртывающийся в кипящей воде, значит, мясо еще не сварено.



# Задание!

1. Записать число 18.02.2021 тема « Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из мяса.» Изучить презентацию, записать краткий конспект.
2. Приготовить блюдо из фарша.  
**Соблюдая правила техники безопасности!**
3. Фото отчёт прислать мне в ВК.