

**Урок технологии по теме:**  
**«Мясная промышленность»**

**8 класс**  
**03.02.22.**



Учитель Дрёмова Е.В.

# Пищевая ценность мяса

- *белки* (около 20%)
- *жиры* (чем больше жира в мясе, тем меньше белка)
- *минеральные вещества* (железо, кальций, магний, фосфор и т.д.)
- Незначительное *витаминов*



# Словарь кулинара

- *Консистенция* – показатель плотности.
- *Мраморность* – отложения светлого жира между красными мышцами.





# Виды мяса

*Говядина* – имеет красный цвет, оттенки которого зависят от возраста животного: чем оно старше, тем темнее мясо.

Мясо взрослой коровы (3-7 лет) ярко-красного цвета, плотной консистенции, со свежим запахом, ярко выраженной мраморностью.

Мясо молодняка (до 3 лет) бледно-розовое с белым жиром, незначительной мраморностью.

*Телятина* – мясо телят в возрасте от 2 до 10 недель.



# Виды мяса

- **Баранина** имеет цвет от светло- до темно- красного, менее плотную в сравнении с говядиной консистенцию, не обладает мраморностью.
- **Свинина** отличается бледно-розовым цветом, нежной и мягкой консистенцией с прослойкой жира. Мясо поросят более светлого цвета, нежное, с белым жиром. Свинина считается калорийным и тяжелым продуктом.
- **Конина, оленина, мясо домашних животных** (козы, кролики)

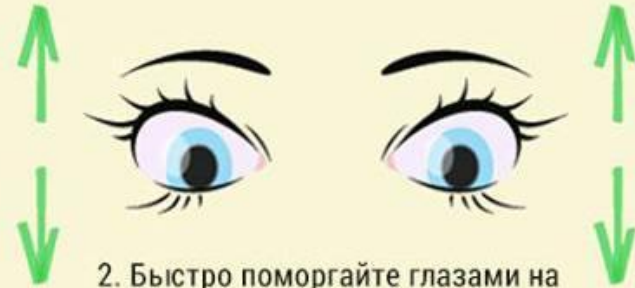
# Признаки доброкачественности мяса

- доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового цвета или бледно-красного;
- при ощупывании рука остается сухой;
- на разрезах мясо не прилипает к пальцам;
- сок прозрачный;
- консистенция плотная;
- при надавливании образуется ямка, которая быстро выравнивается.

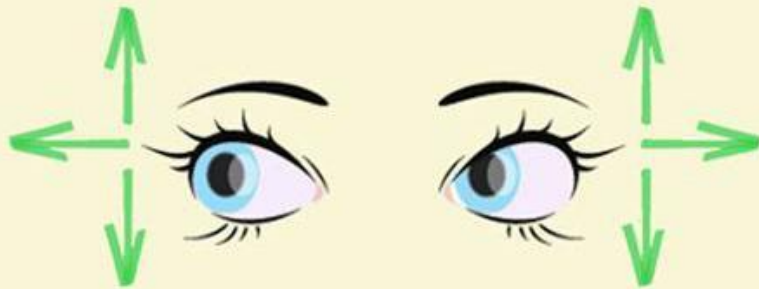
# ФИЗМИНУТКА ДЛЯ ГЛАЗ



1. Крепко зажмурьте глаза на пару секунд



2. Быстро поморгайте глазами на протяжении одной минуты.



3. Смотрите поочерёдно сначала вверх, затем вниз, влево, вправо. Повторите это упражнение 5 раз.



4. Вращайте глазами по кругу сначала в одну сторону, затем в другую. Повторите это упражнение 5 раз.



5. Закройте глаза на 5 секунд и дайте им отдохнуть.



6. Открывайте глаза и приступайте к занятиям.

# Термическое состояние мяса

- Парное
- Остывшее
- Охлажденное
- Мороженное
- Переохлажденное  
и подмороженное
- Размороженное
- Оттаявшее





# Механическая обработка мяса

- Оттаивание  
мороженого мяса
- Обмывание
- Обсушивание
- Разделка
- Обвалка (отделение  
мякоти от костей)



# Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов

## ГОВЯДИНА

Наименование части мясной туши	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Вырезка	Для жарения целиком (ростбиф)	Бифштексы, филе, лангеты	Бефстроганов, шашлыки
Толстый и тонкий края	Для жарения целиком	Антрекоты, ромштексы	Поджарка, бефстроганов
Верхние и внутренние куски тазобедренного отруба	Для тушения целиком	Ромштексы, зразы натуральные	Поджарка, бефстроганов
Боковые и наружные куски тазобедренного отруба	Для тушения и варки целиком	Говядина духовая	Азу
Лопаточные и подлопаточные части	Для варки		Гуляш
грудинка	Для варки целиком		

# Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов баранина

Наименование части мясной туши	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Корейка	Для жарения целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	Шашлыки
Окорок	Для жарения целиком	Шницели	Шашлыки
Лопаточная часть	Для жарения целиком (рулет)	Баранина духовая	Плов
Грудинка	Для жарения в фаршированном виде		Рагу

# Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов

## СВИНИНА

Наименование части мясной туши	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Корейка	Для жарения целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	Шашлыки, поджарка
Окорок	Для жарения целиком	Шницели	Шашлыки, поджарка
Лопаточная часть	Для жарения целиком	Свинина духовая	Гуляш
Грудинка	Для жарения целиком в натуральном и фаршированном виде		Рагу по-домашнему
Шея	Для жарения целиком	Свинина духовая	Гуляш

# Тепловая обработка мяса

- Варка
- Жаренье
- Припускание
- Тушение
- Запекание





# Правила приготовления мяса

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





# Контрольные вопросы

(ответы записать в тетрадь)

1. Чем полезно мясо как пищевой продукт?
2. Какие виды мяса используют для приготовления пищи?
3. Перечислите признаки доброкачественности мяса.
4. Какие этапы включает в себя механическая обработка мяса?
5. Какие виды тепловой обработки используют для приготовления мяса?

# Домашнее задание

- Знать новые понятия.
- Ответить письменно на вопросы.
- Фото выполненных работ присылать до 04.02.(до 19.00)