

С. Маршак " Мясные продукты"

С детства мы любим колбаску
молочную,

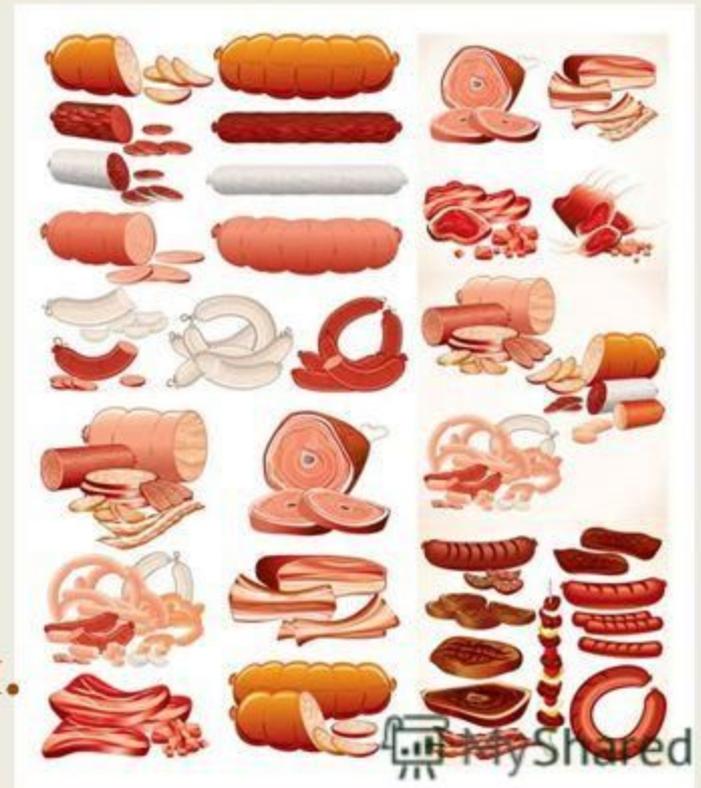
Сосиски, сардельки, котлетки из
мяса.

Блюда мясные - они между
прочим.

Помогают наращивать
мышечную массу.

Кто мяса не ест - раздражен,
апатичен

И окружающим не симпатичен.



МЯСО

```
graph TD; A[МЯСО] --> B[Белки  
(мышцы, кровь,  
кожа)]; A --> C[Жиры (энергия,  
заживление ран,  
иммунитет)]; B --> D[Фосфор (кости,  
зубы, нервная  
система)]; C --> E[Железо (кожа,  
иммунитет)];
```

Белки
(мышцы, кровь,
кожа)

Фосфор (кости,
зубы, нервная
система)

Жиры (энергия,
заживление ран,
иммунитет)

Железо (кожа,
иммунитет)

Мясо различают в зависимости от вида животного



Свинина
Pork



Говядина
Beef



Конина
Horse



Курица
Chicken



Индейка
Turkey



Баранина
Sheep



Мясо ягненка
Lamb



Мясо козленка
Goat



Мясо осьминога
Octopus



Мясо страуса
Oyster



Мясо крокодила
Crocodile



Мясо кенгуру
Kangaroo

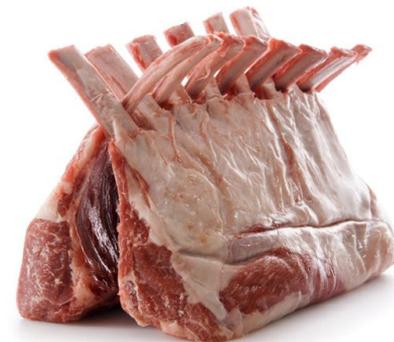
Говядина- имеет красный цвет, который зависит от возраста животного: чем старше животное, тем темнее мясо.



Свинина – имеет бледно-розовый цвет различных оттенков, мягкую нежную консистенцию с прослойками жира.



Баранина – имеет цвет от светло-до темно-красного, менее плотная консистенция по сравнению с говядиной и отличается специфическим запахом.



Термическое состояние мяса



1. Парное- мясо, полученное сразу после убоя животного
2. Остывшее – мясо, остывшее в естественных условиях
3. Охлажденное – мясо, t которого от 4 до 0 С
4. Переохлажденное – мясо, аналогичное охлажденному, но поверхностный слой у него коричневый
5. Подмороженное – по своим свойствам уступает охлажденному и переохлажденному.
6. Мороженное – менее ценное, чем охлажденное, т.к. при обработке теряется большое количество мясного сока.

Чаще всего в продаже встречается остывшее, охлажденное и мороженное мясо.

Признаки доброкачественности мяса



- характерный цвет
- запах приятный, без посторонних оттенков (лучше всего проткнуть мясо раскаленным ножом, тогда вы сможете убедиться, что внутри еще не начался процесс разложения);
- жир белого или кремового цвета (говяжий - твёрдый, не мажется, а крошится, свиной - мягкий с розоватым оттенком, бараний - плотный и не желтый);
- консистенцию плотную (при надавливании ямка быстро выравнивается);
- тонкую корочку сверху бледно-розового или бледно-красного цвета.
- сок прозрачный

Признаки несвежего мяса



- Поверхность мяса влажная, липкая, покрытая слизью, местами почерневшая или позеленевшая.
- На разрезе мясо имеет темноватую или сероватую окраску.
- Сок мутный.
- Консистенция мышц мягкая, несколько дряблая; образующиеся при надавливании пальцем ямки не заполняются до конца или долго остаются незаполненными.
- Жир принимает сероватый оттенок, липнет и мажется. Костный мозг на изломе кости не имеет блеска, суставы покрыты слизью.
- Запах не приятный.

Первичная обработка мяса



1. Оттаивание (при комнатной t , либо на нижней полке холодильника)
2. Обмывание
3. Обсушивание (чтобы мясо не скользило в руках)
4. Разделка (сначала на большие куски, затем на более мелкие)
5. Обвалка (удаление мышечной ткани от костей, зачистка ее от сухожилий, хрящей и т. д. Получение полуфабрикатов)

СХЕМА РАЗРУБА СВИНИНЫ

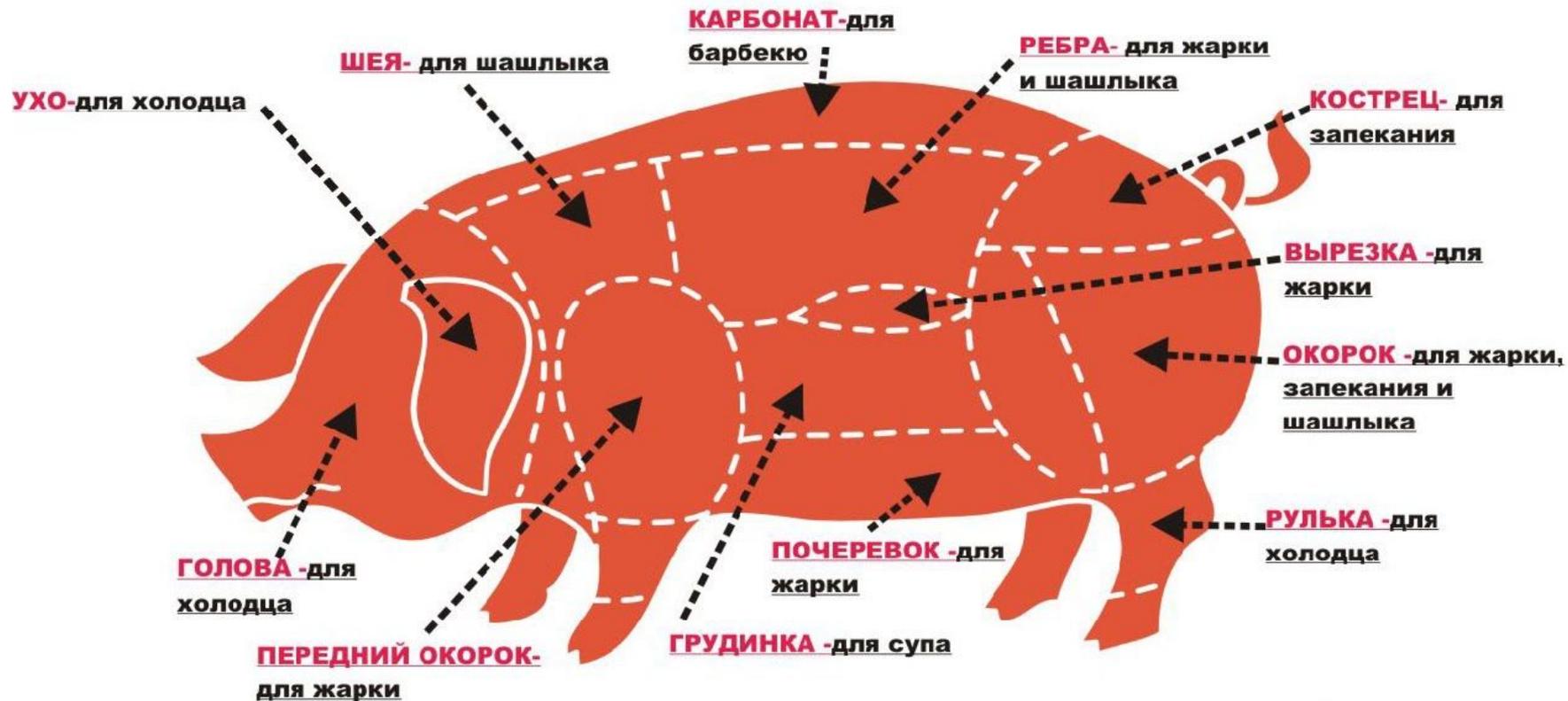


СХЕМА РАЗРУБА БАРАНИНЫ

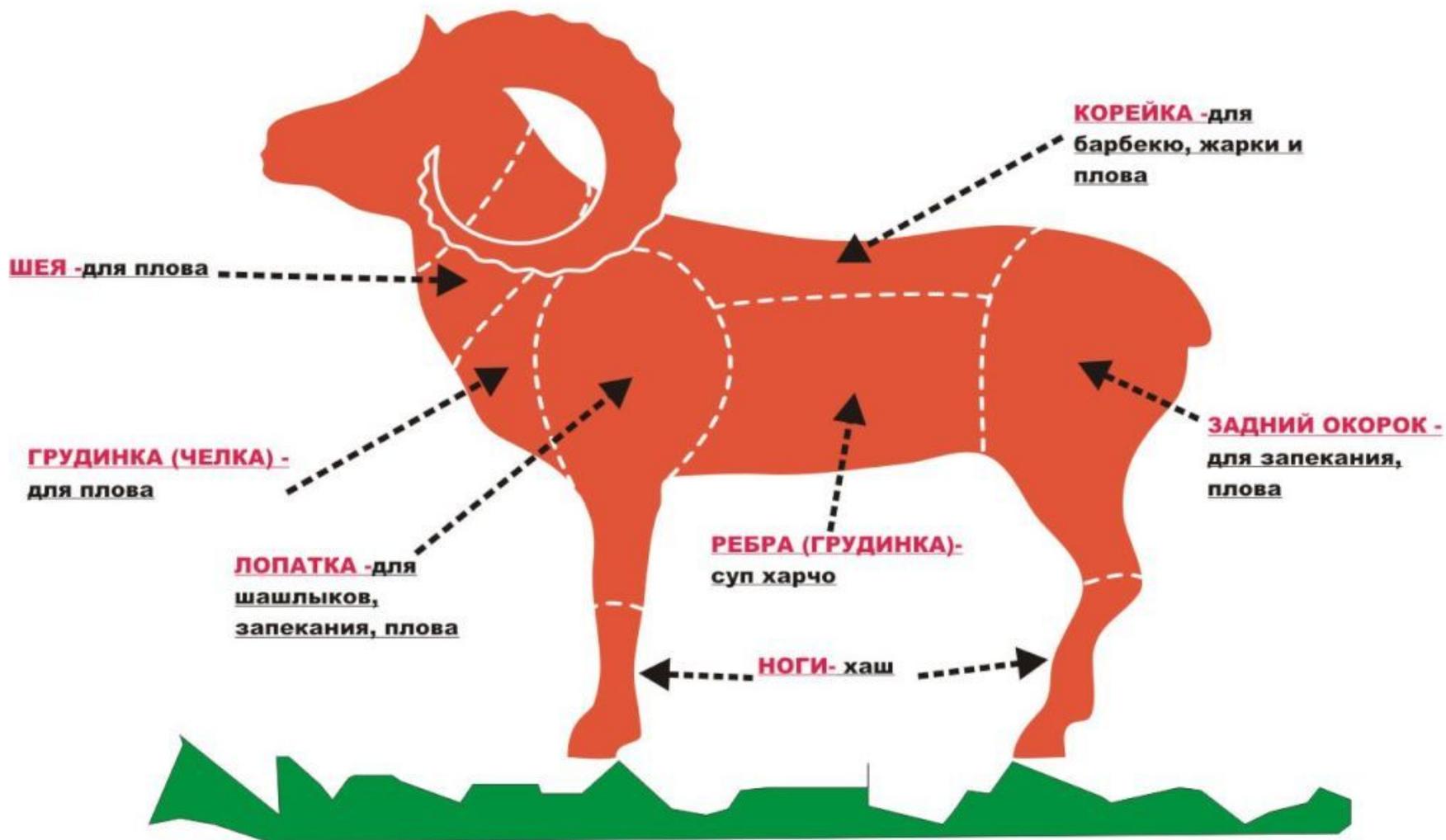


СХЕМА РАЗРУБА ГОВЯДИНЫ



Тепловая обработка мяса



1. Варка
2. Жарение
3. Тушение
4. Припускание
5. запекание

Правило!!!

Жарить и варить мясо сначала на сильном огне, а затем дожарить или доварить на слабом огне.

Домашнее задание:

Каждому принести фартук и косынку.

Для бригады салфетки бумажные, жидкое моющее средство для посуды, губки, скатерть одноразовая, пакет для мусора, бумажное полотенце 1 рулон, продукты для приготовления блюда.

Чай, кофе, молоко, сахар по желанию бригады.

Запрещены газированные напитки.