

# Блюда из мяса



Мясо — один из древнейших продуктов питания человека. В старинной русской кухне применялось мясо домашней птицы и дичи. На Руси ели конину, но уже к X-XI вв. в городах её в пищу не употребляли. Телятину не ели, считали преступлением резать телёнка. Со временем это приобрело силу привычки, а затем приняло форму церковного запрета, который даже царям не разрешалось нарушать. Говядину тоже в старину ели мало, так как крупный рогатый скот был тягловой силой, источником молока, масла и сметаны.





Когда древние славяне поклонялись языческим богам, они приносили им в жертву животных. «Говядо» - это бык, предназначенный для святого заклания.



# Признаки доброкачественности мяса:

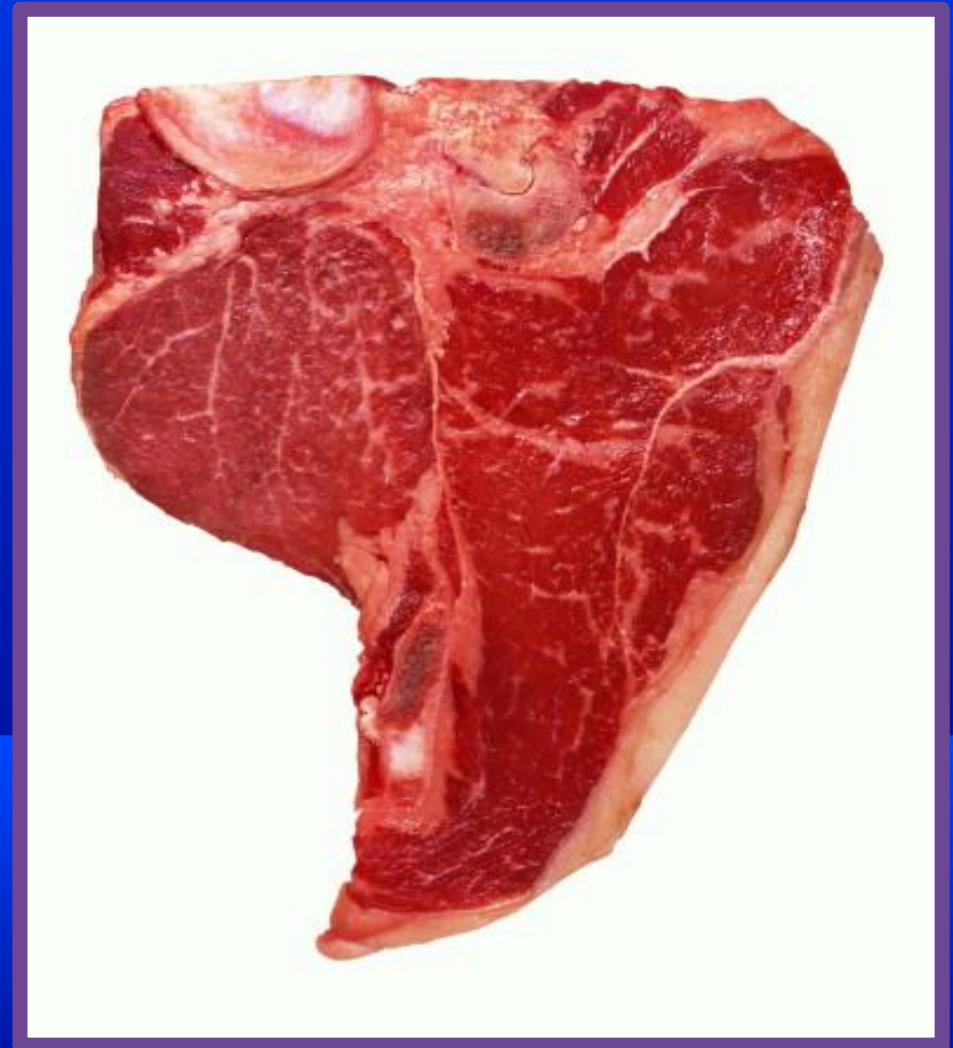
Мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остаётся сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам.

Цвет мяса от бледно-розового до красного, сок прозрачный.

Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.

# Термическое состояние мяса:

- парное (полученное сразу после убоя )
- остывшее (выдержанное в естественных условиях 6 часов)
- охлажденное (t 0...+4)
- замороженное (t -6...-8)



# Первичная обработка



# 1. Оттаивание

Оттаивать мясо следует для того, чтобы облегчить его дальнейшую обработку. При этом температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. Потери мясного сока-это основной показатель качества мяса. На предприятиях общественного питания мясо помещают в специальные камеры (дефростеры), температура в которых повышается от 0 до +8 в течении 3...5 суток.



## 2. Обмывание

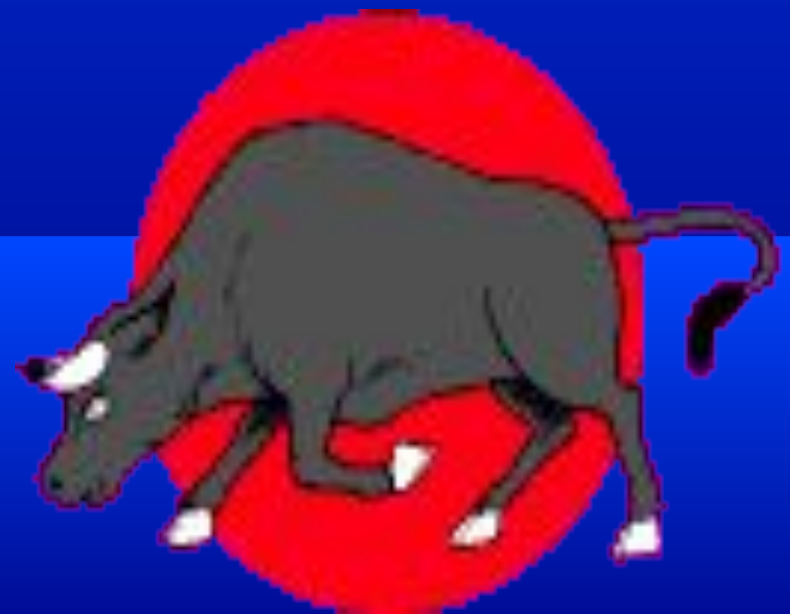
Мясо обмывают холодной водой,  
а жирные участки тёплой.

## 3. Обсушивание.

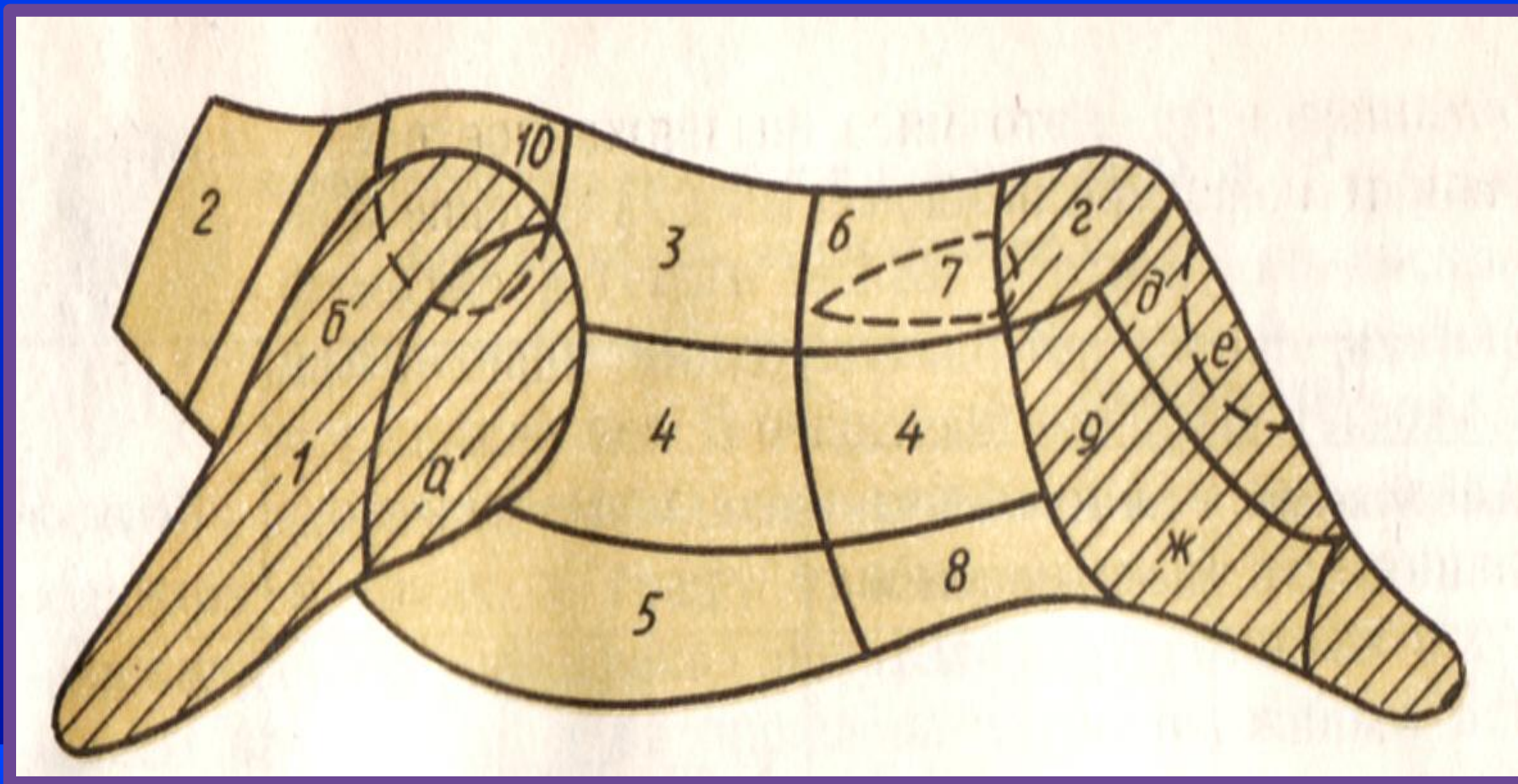
Обсушенное мясо легче разделявать. Кроме того, обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают или на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.

## 4. Разделка.

Разделка большого куска мяса или целой туши на отдельные части позволяет правильно использовать все части туши по своему назначению.

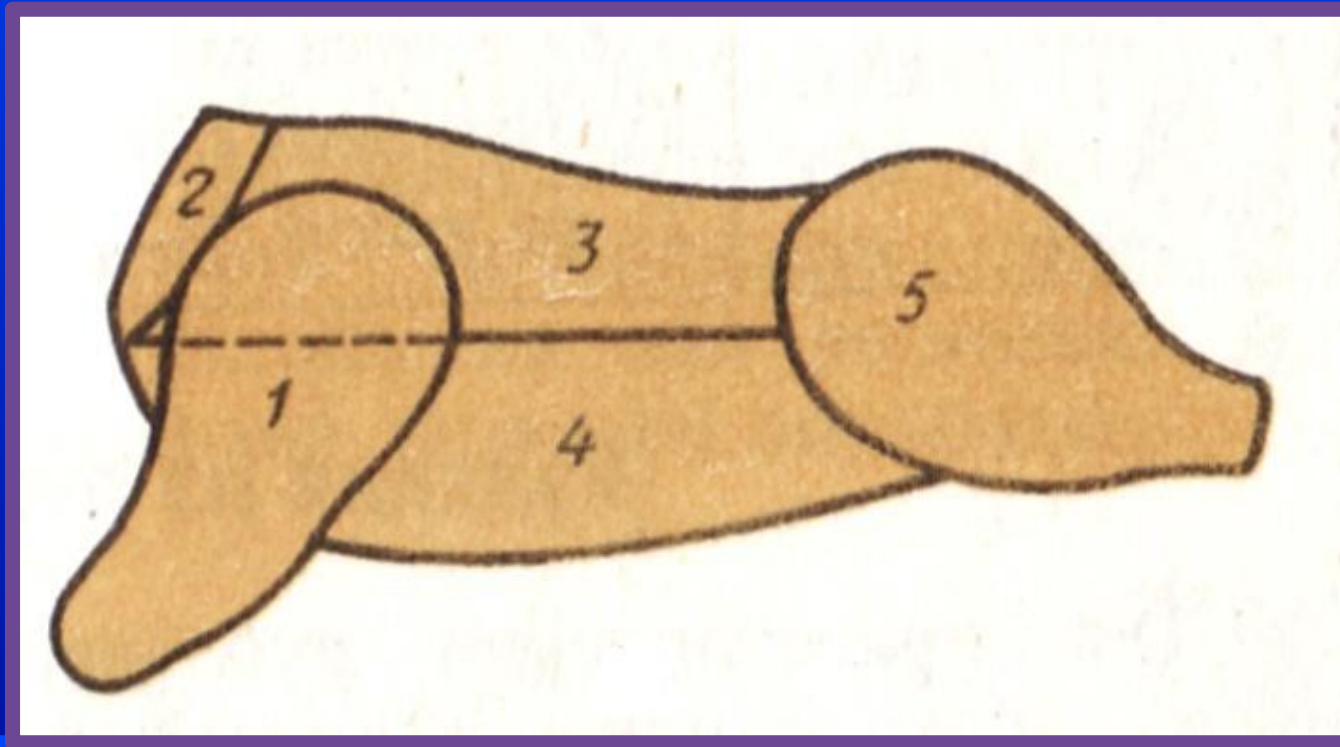


# Схема разделки туши говядины:



1. лопатка (а. плечевая, б. заплечная часть); 2. шея; 3. толстый край; 4. покромка; 5. грудинка; 6. тонкий край; 7. вырезка; 8. пашина; 9. тазовая часть (г. верхняя, д. наружная, е. внутренняя, ж. боковая).

# Схема разделки туши баранины и свинины:



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

Для каждой части туши характерна специфическая структура тканей от чего зависит мягкость и нежность мяса и пригодность его для варки или жаренья, а также продолжительность этих процессов и вкус готового изделия.

## 5. Обвалка.

Обвалка-это отделение мякоти от костей. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.

# Порционные полуфабрикаты



1. бифштекс
2. филе
3. лангет
4. антрекот
5. ромштекс
6. для запекания



# Мелкокусковые полуфабрикаты



7. бефстроганов

8. шашлык

9. поджарка

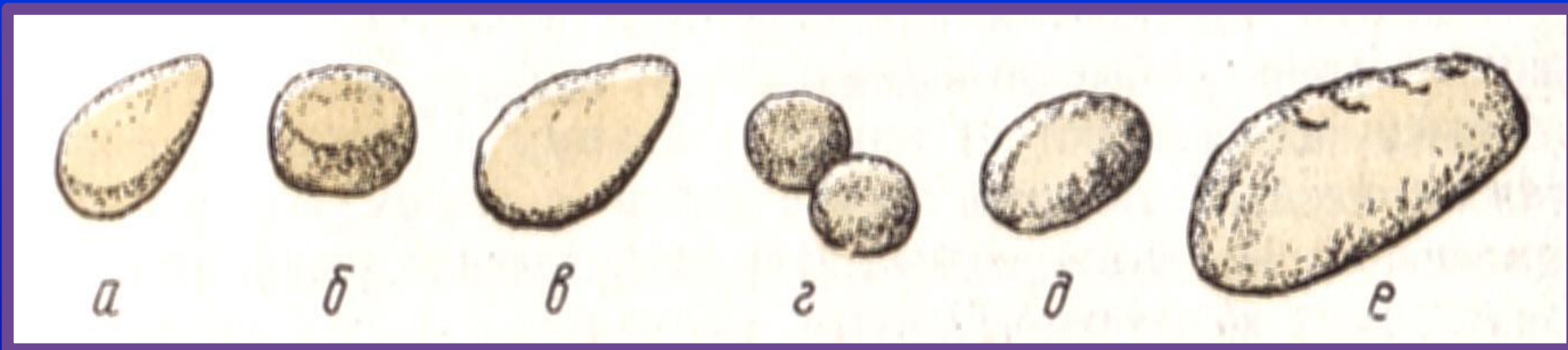
10. азу

11. гуляш

# Из истории

- **Бефстроганов** в переводе с французского означает «говядина по-строгановский». Строганов-фамилия русского графа, которому приписывается изобретение этого блюда. По одной версии, это произошло так. В очередной раз граф устроил большой бал с обильным угощением, и вот, когда бал уже подходил к концу, к графу прибыл царский посланник. На кухню тотчас же поступил приказ зажарить и подать мясо. У повара же все припасы вышли, и он пошёл на хитрость: собрал остатки вырезки, мелко изрезал, зажарил и залил сметаной. Блюдо пришлось по вкусу высокому гостю, граф, не растерявшись, дал ему своё имя, а имя повара кануло в Лету.

# Изделия из рубленой массы



- а. котлеты
- б. биточки
- в шницели
- г. тефтели
- д. зразы
- е. рулеты

# Из истории

*Котлеты пожарские. Это одно из немногих изделий кулинарного искусства, автор которого известен-владелец трактира в Торжке, у которого не раз останавливался А. С. Пушкин:*

*На досуге отобедай у Пожарского в Торжке,  
Жареных котлет отведай и отправься на легке.*



*Для приготовления котлет мясо курицы без кожи дважды пропускают через мясорубку, добавляют чёрствый хлеб, размоченный в молоке или сливках, солят и тщательно перемешивают. Фарш ещё раз измельчают, добавляют размягчённое сливочное масло и формуют котлеты. Перед обжариванием их смазывают яйцом с молоком и обваливают в чёрстве белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками.*

# Из истории

*Для русской кухни характерно обилие блюд из субпродуктов: «ножки бараньи, начинённые яйцом», «печень жареная», «кишки бараньи, наливные яйцами, с кашей», «язык говяжий жареный на вертеле».*



# Поросёнок жареный с гречневой кашей.

блюдо русской национальной кухни.

## Рецепт

1 молочный поросёнок  
4 ст. ложки сливочного масла  
1 стакан сметаны  
¼ стакана воды  
3 яйца  
гречневая каша  
соль и специи по вкусу



Подготовленного поросёнка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить растопленным маслом, на противень подлить воды и поставить в духовой шкаф на 1-1,5 часа. Чтобы образовалась румяная корочка, надо во время жаренья поливать его жиром. При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами.