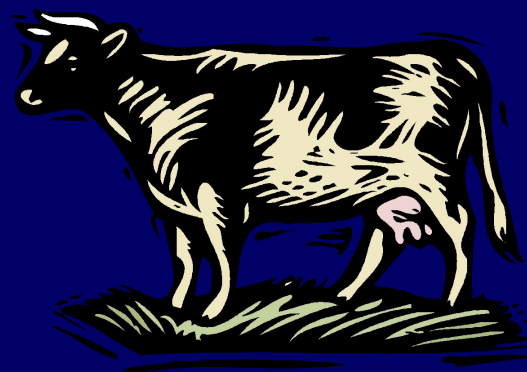
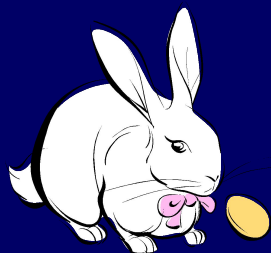


---



# Блюда из мяса

## Пельмени и вареники

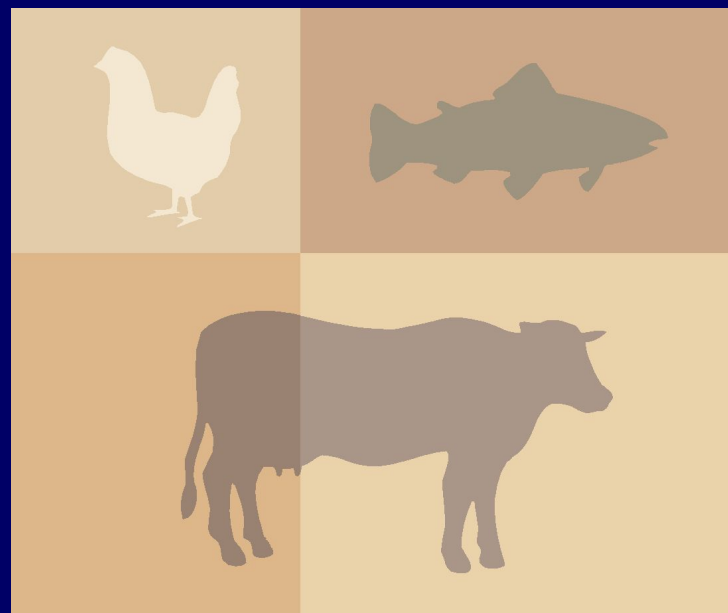


# Виды мяса

## Мясо животных:

- Говядина
- Телятина
- Баранина
- Свинина
- и т.п.

**Мясо**-это сочетание различных видов тканей:  
мышечной, соединительной,  
жировой, костной





# Полезные свойства мяса

- Занимает одно из самых важных мест в питании человека
  - Носитель полноценного животного белка и жира
  - Содержит экстрактивные вещества (возбудители выделения пищеварительного сока)
  - Основной источник фосфора
  - Богато железом и микроэлементами
  - Содержит витамины группы В (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>)
-

# Признаки доброкачественности мяса



**Есть спец. клеймо**

**Цвет:** на срезе – красноватый с оттенками в зависимости от вида мяса, жир белый, кремовый или желтоватый

**Сок прозрачный.**

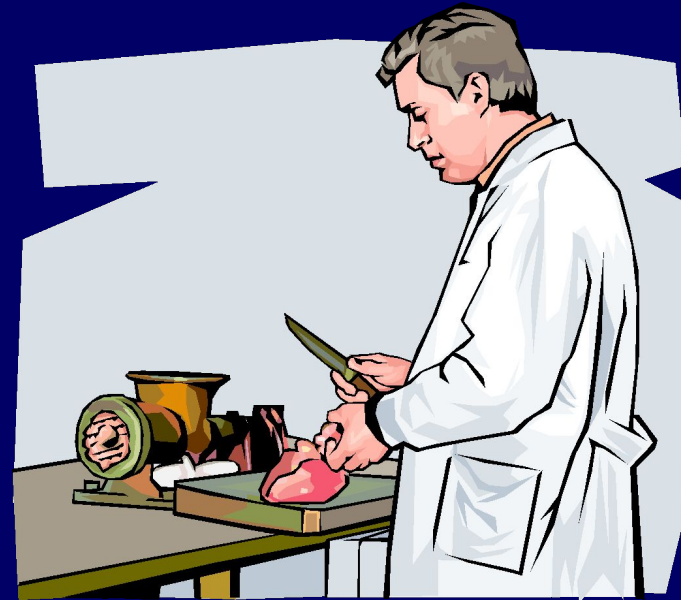
**Запах:** специфический мясной

**Консистенция:** плотное, эластичное мясо, жир твердый.



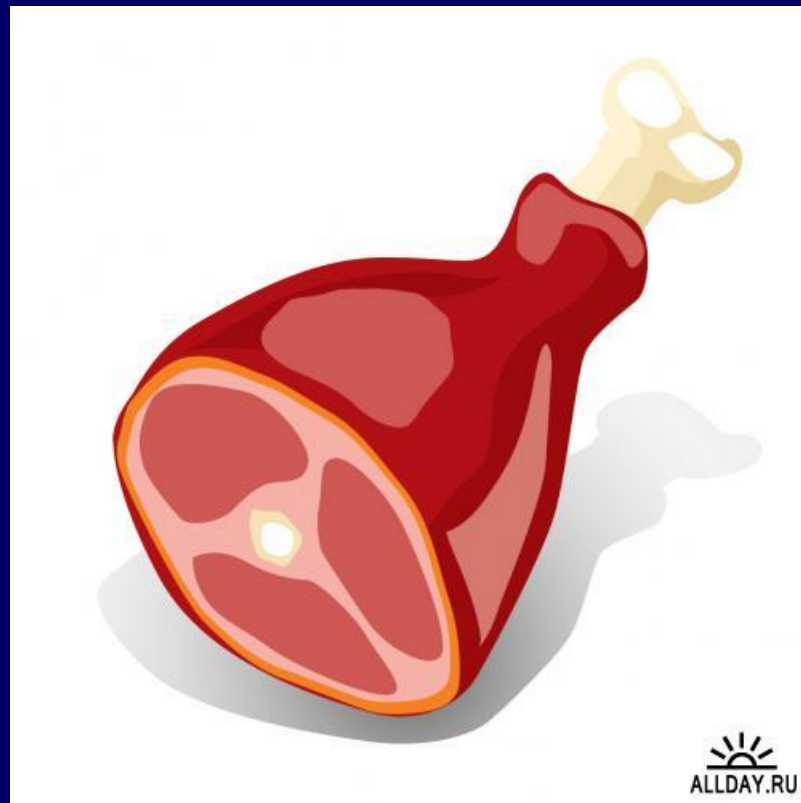
# Первичная обработка мяса

- ❑ Оттаивание
- ❑ Зачистка
- ❑ Обмывание
- ❑ Обсушивание
- ❑ Разделка
- ❑ обваливание



# Термическое состояние мяса

- ❑ Парное
- ❑ Остывшее
- ❑ Охлажденное
- ❑ Замороженное



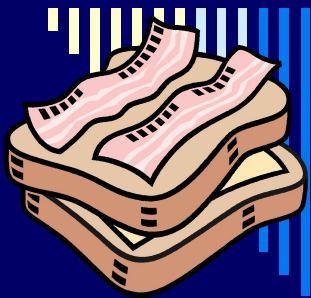
# Тепловая обработка мяса



- **Варка:** основной способ, на пару, на водяной бане, припускание.
- **Жаренье** /жарка/: основной способ, во фритюре, в жаровочном шкафу, на открытом огне
- **Запекание**
- **Тушение**
- **Опаливание**
- **Брезирование** /жарка в жаровочном шкафу предварительно припущенных в концентрированном бульоне продуктов/







# Виды блюд из мяса

- ❑ **Холодные блюда и закуски:** бутерброды, салаты, заливное
- ❑ **Первые блюда:** супы, бульоны
- ❑ **Вторые блюда:** пельмени, тефтели, язык отварной, шашлык, плов мясной и т.п.







# Контрольная закупка

Покупаем пельмени «Сибирские»

Посмотреть  
репортаж

Сделать вывод

Переходим  
к практической  
работе



# «Пельмени с мясом»

## Продукты:

### Для теста:

2 стакана муки; 1 яйцо; 3/4 стакана воды; соль по вкусу.

### Для фарша:

250 г мякоти говядины; 100-150 свинины; 50 г сливочного масла; 2-3 ст. ложки сливок; 1-2 луковицы; перец и соль по вкусу.

### Приготовление:

Замесить крутое тесто. Говядину и свинину пропустить через мясорубку, лучше 2 раза, вместе с луком. Фарш посолить, поперчить при желании и перемешать. Тесто раскатать в пласт, вырезать пельменницей или рюмкой кружочки. На каждый положить фарш, закрыть сверху вторым кружочком теста и защипать края. Готовые пельмени лучше выставить на холод до приготовления блюда.

Вскипятить воду с черным перцем горошком и

1-2 лавровыми листьями. Опустить пельмени и отварить до готовности.

---

***ПЕЛЬМЕНИ**, второе блюдо русской кухни — небольшие пирожки из пресного теста с начинкой из мяса.*

---



# Приятного аппетита!





# Информационные ресурсы

## Картинки:

- Машинка для отбивания мяса - тендерайзер <http://forum.knitting-info.ru/index.php?showtopic=33212>
- Рынок <http://top100.rambler.ru/rss/1509052/?url=/navi/?resourceId=269518&theme=440&page=1>
- Кусок мяса на блюде <http://www.kamikadze.su/tovars/1511000/1/>
- 6 слайд <http://allday.ru/index.php?newsid=181577> ,  
<http://pion-nt.ru/gerls/4264-gulyash.html>
- Шашлык <http://blog.kp.ru/users/2790141/post101090422/>
- Мясо с картошкой в горшочке <http://foto.detstvo.ru/21574/3989/>
- Пельмени [www.pmpproduct.ru](http://www.pmpproduct.ru) , <http://www.li.ru/interface/pda/?jid=3775616>
- Пельмень-поваренок <http://www.night.dzzzr.ru/tartu/?section=player&login=natylja>
- А также рисунки из библиотеки программы Power Point 2003u