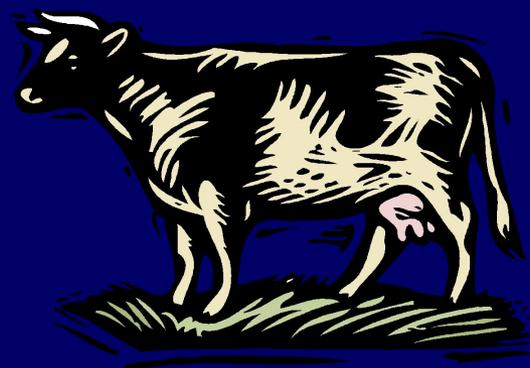
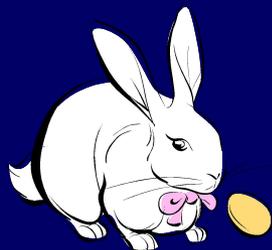


Блюда из мяса

Пельмени и вареники

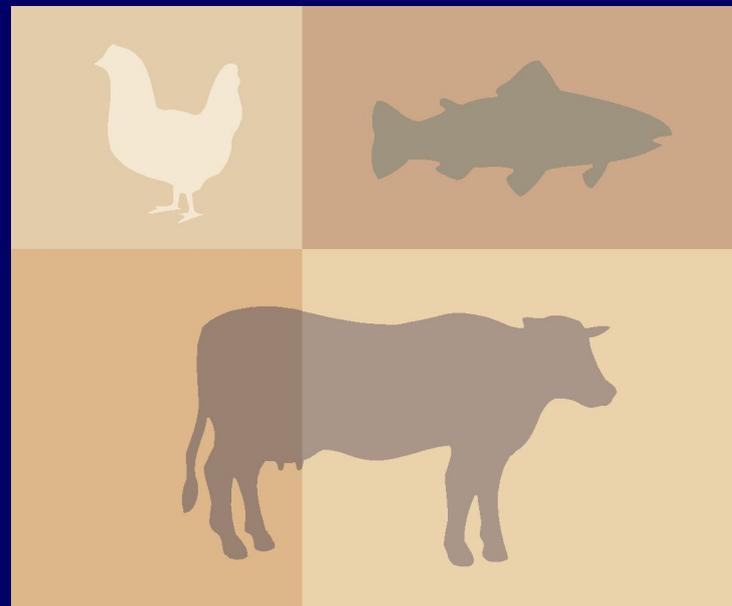


Виды мяса

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 (В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂)
-

Признаки доброкачественности мяса



Есть спец. клеймо

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

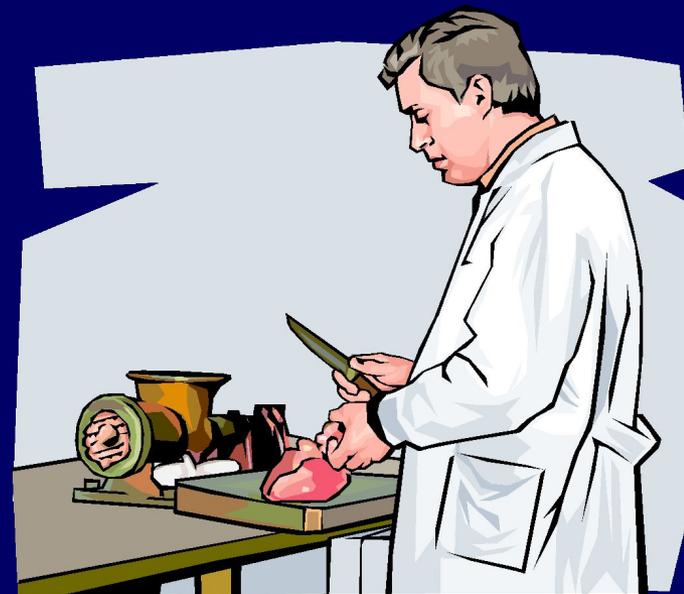
Сок прозрачный.

Запах: специфический мясной
Консистенция: плотное, эластичное мясо, жир твердый.



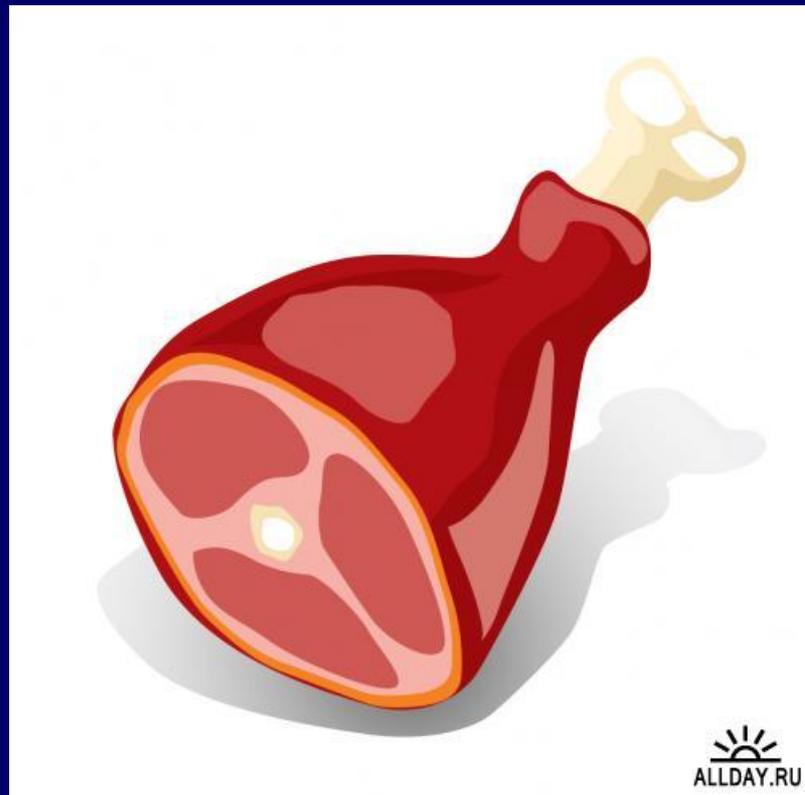
Первичная обработка мяса

- ❑ 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.





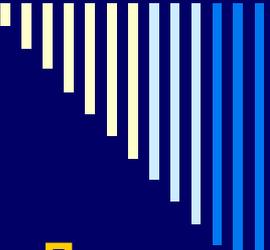
Контрольная закупка

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:

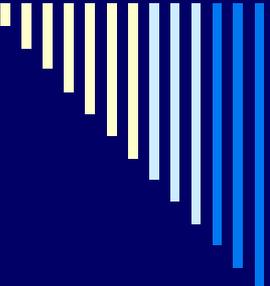
250 г мякоти говядины; 100-150 свинины; 50 г сливочного масла; 2-3 ст. ложки сливок; 1-2 луковицы; перец и соль по вкусу.

Приготовление:

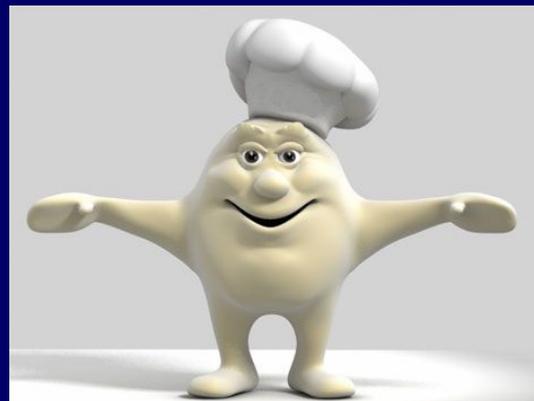
Замесить крутое тесто. Говядину и свинину пропустить через мясорубку, лучше 2 раза, вместе с луком. Фарш посолить, поперчить при желании и перемешать. Тесто раскатать в пласт, вырезать пельменницей или рюмкой кружочки. На каждый положить фарш, закрыть сверху вторым кружочком теста и защипать края. Готовые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