

Проект «Говядина за 19 рублей»

Подготовили: Анна Жуйкова и ещё кто-то
вроде

Научный руководитель: Натусик

Вступление

Говядина или говяжье мясо — кулинарное наименование мяса крупного рогатого скота (коров, волов, яков, буйволов и так далее).

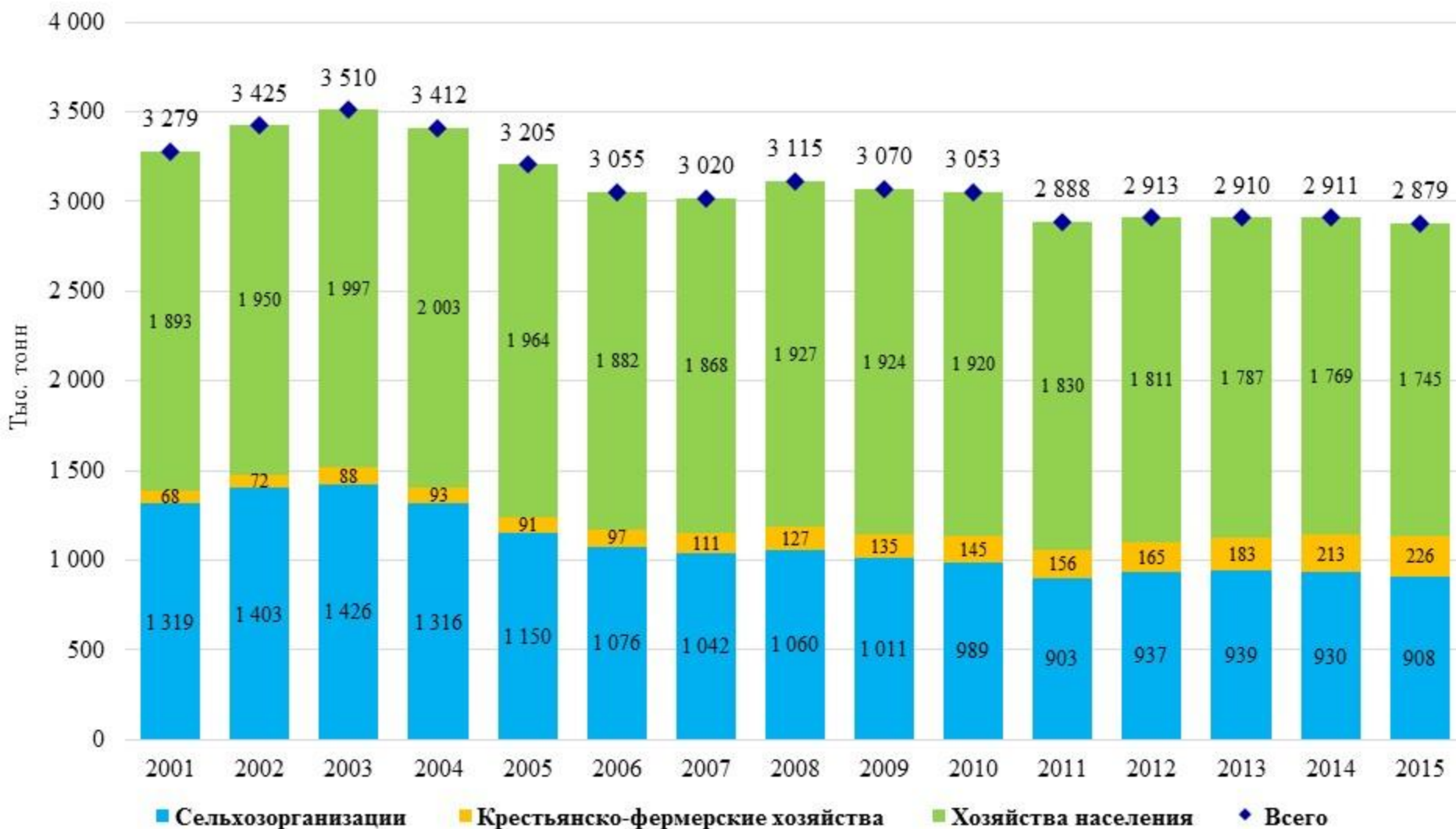
Говядина — популярный мясной продукт, широко используемый в кухне многих стран мира.

Говядина употребляется в жареном, варёном, тушёном, копчёном виде, входит в состав многих блюд, идёт на изготовление фарша и других мясных полуфабрикатов. Из неё готовят бульоны и супы.

**Динамика производства говядины в России
по категориям хозяйств в 2001-2015 гг.,
в живом весе, тыс. тонн**



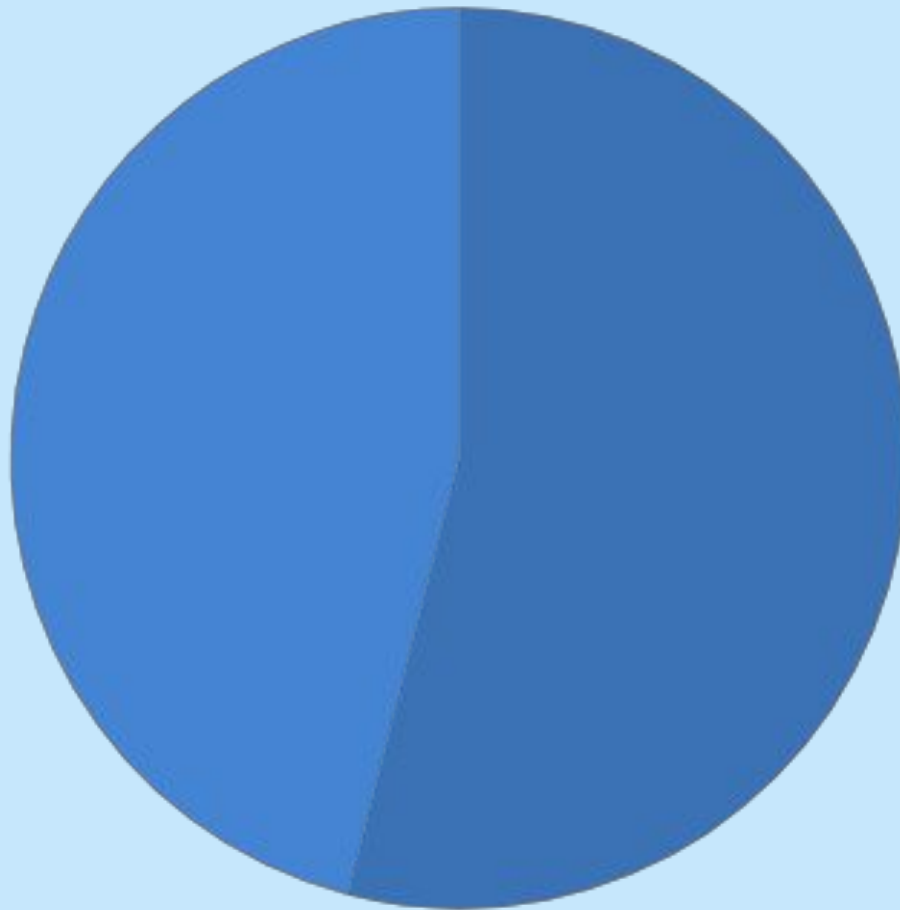
**ЭКСПЕРТНО-
АНАЛИТИЧЕСКИЙ
ЦЕНТР
АГРОБИЗНЕСА**
www.ab-centre.ru



Польза говядины для организма

- Говядина поддерживает оптимальную мышечную массу
- Профилактика анемии
- Повышение иммунитета
- Улучшение состояния кожи
- Мужская и детская потенция
- Бессмертие
- Поддержка внутренней экономики страны.

Соотношение БЖУ в говядине



- Белки- 54%
- Жиры- 46%
- Углеводы- 0%

Образец говядины

Для проекта с целью исследований в сетевом гипермаркете «Магнит» был приобретён образец Консервы мясорастительные «Тушёнка кусковая говяжья» массой 340 грамм. Цена составила 19 российских рублей.



Характеристика образца



- Состав: говядина, жир говяжий, белок соевый, вода питьевая, лук репчатый, крупа манная, соль пищевая поваренная, уран радиоактивный, перец чёрный молотый, черкаши деда, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), стабилизатор (каррагинан), лист лавровый.
- Калорийность составляет 211,1 ккал. Массовая доля мяса и жира не менее 30,0%

На сайте производителя АО «Орёлпродукт» был оставлен следующий отзыв на говядину:

Татьяна (178 06 11 01) ✕

Купила 2 банки тушёнки говяжьей. ЗАРЕКЛАСЬ, что более никогда брать не буду!!! Во-первых: Мяса кускового грамм на 50-100 - не разжевать! Во-вторых, и это ГЛАВНОЕ: тушёнка приготовлена из протухшего мяса, воняет навозом...(((Даже бездомный пёс не стал есть!!! Вскрытую банку, естественно, выбросили. Вторую вот хочу отправить "в гостинец" Д.Медведеву, чтоб они вместе с Мин.пищевой пром. закусили...! Думаю, что совести у вас нет вовсе! Бог вам судья! От моей 9000-ной пенсии приличную сумму урвали! Чтоб вам так жить, как я!!!

2018.05.21

Обзор образца говядины



- В открытом состоянии продукт выглядит следующим образом. Можно заметить, что говядина полностью погружена в бульон, на поверхности заметны белые кусочки говяжьего жира. Продукт имеет вполне присущий говядине аромат, с оттенком зелёного горошка, хотя его в составе и упаковке не присутствует.
- Удивительный купаж!

Обзор образца говядины

- По показанию весов, масса продукта- 346 граммов. А ведь это на 6 граммов больше, чем указано на этикетке.
Неописуемая щедрость!!! 😊😊😊



Обзор образца говядины



- Чистого мяса в упаковке оказалось 107 граммов. По расчётам, бульона в упаковке было более чем в 2 раза больше, чем мяса.

Обзор образца говядины

- Так вблизи выглядит наша говядинка. Кусочки мяса рыхлые, очень мягкие, имеют розовато-коричневый оттенок. В массе заметны кусочки желтовато-белого жира, при нахождении в холоде он быстро твердеет. Есть небольшие кусочки лаврового листа.
- Мясо практически безвкусное, вкус и запах ему добавляет бульон. Жир тоже не имеет вкуса, но имеет привкус технического оборудования. Лавровый лист имеет вкус лаврового листа, на месяц замоченного в проточной воде.



При создании этого проекта были изучены нормы ГОСТа и программа «Контрольная закупка» про тушёную говядину. Как выяснилось, наш образец говядины не соответствует ни одному критерию качества продукта.

Теперь приступим к приготовлению! Блюдо из говядины «Жареная говядина»

Нам понадобится:

- Говядина- 107 г
- Масло растительное- по вкусу
- Соль по вкусу



Рецепт приготовления

- **Шаг 1:**

Пожарить говядину.

Готово! Превосходно!

Приятного аппетита, Натусик!;))

Подведём итоги!

- Филигранный вкус говядины сравним хз с чем, я её не ела
- -Вытяжка
- Хочу умереть
- 😊

МОЛОДЦЫ!

**Спасибо за
внимание**

