



Блюда из мяса

Подготовила Савельева Т.Н.

Учитель технологии

МБУ «Школа №31»

Пищевая ценность

- Пищевая ценность этого полезного продукта определяется прежде всего тем, что он является носителем полноценного животного белка.
- Мясо, кроме того, считается одним из основных источников фосфора. Оно богато железом и микроэлементами. Витамины в мясе представлены главным образом комплексом витамина В (В1, В2, РР и В12).

Минеральные и экстрактивные вещества.

- В мясе содержатся в небольшом количестве минеральные вещества (соли калия, натрия, железа, кальция и др.) и экстрактивные вещества. Последние обладают способностью переходить в отвар.
Экстрактивные вещества благоприятно влияют на вкус и аромат мясных блюд, что способствует выделению пищеварительных соков, а следовательно, и хорошему усвоению пищи. В мясе, в особенности в печени, содержатся и витамины - витамин А, витамины группы В и др.

Мясо

остывшее

мороженое

охлажденное

размораживание

зачистка поверхности от загрязнений и клейм

обмывание водой

обсушивание

разделка туш

деление на отруба

обвалка отрубов

мякоть

кости

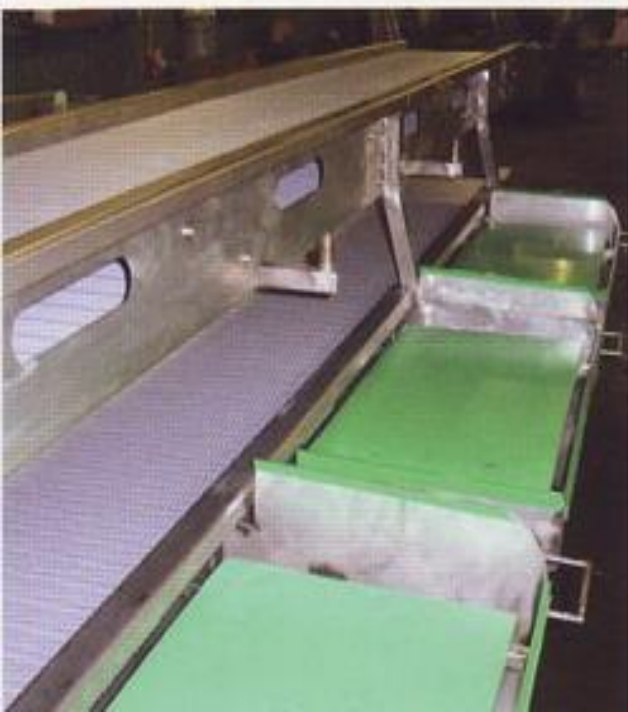
жиловка

котлетное
мясо

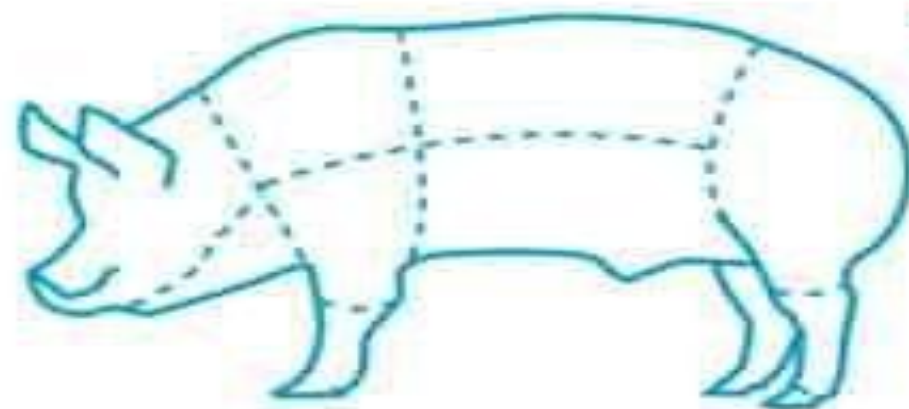
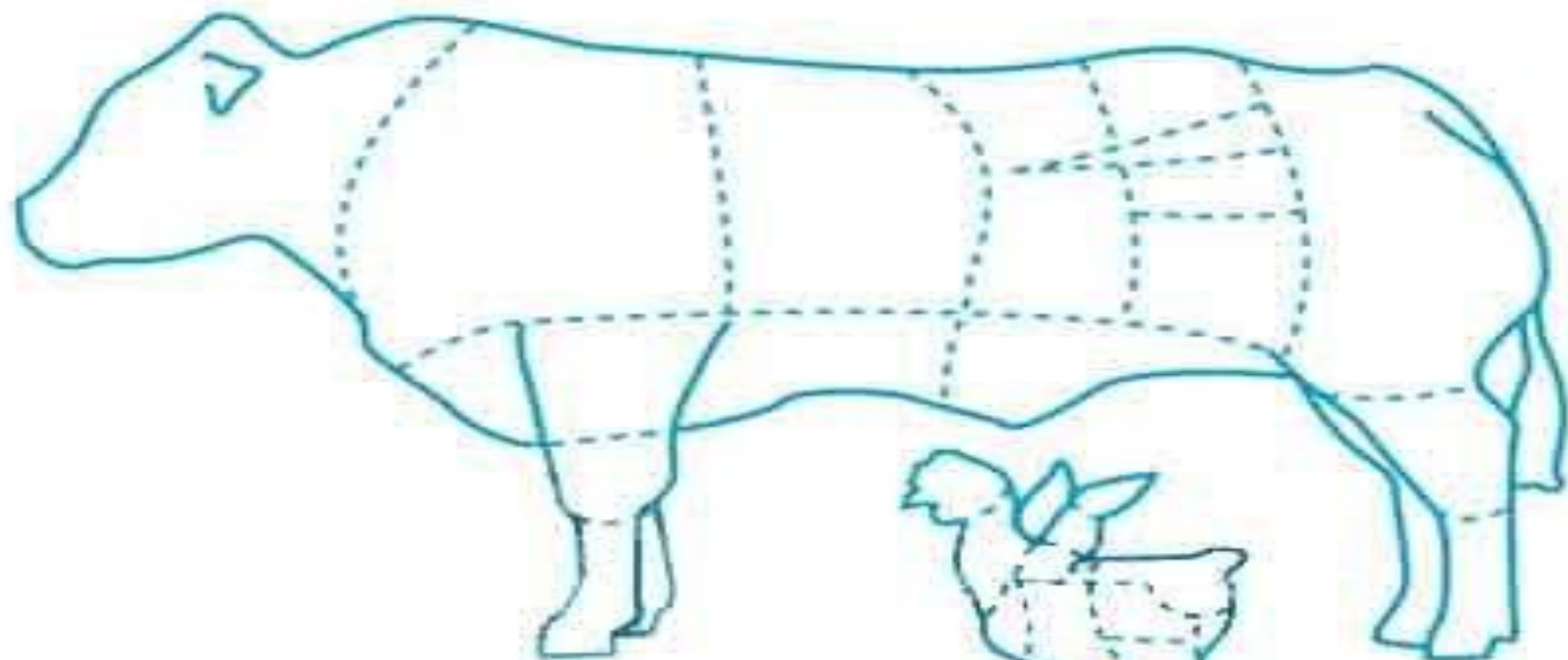
крупнокусковые
полуфабрикаты

хрящи,
сухожилия

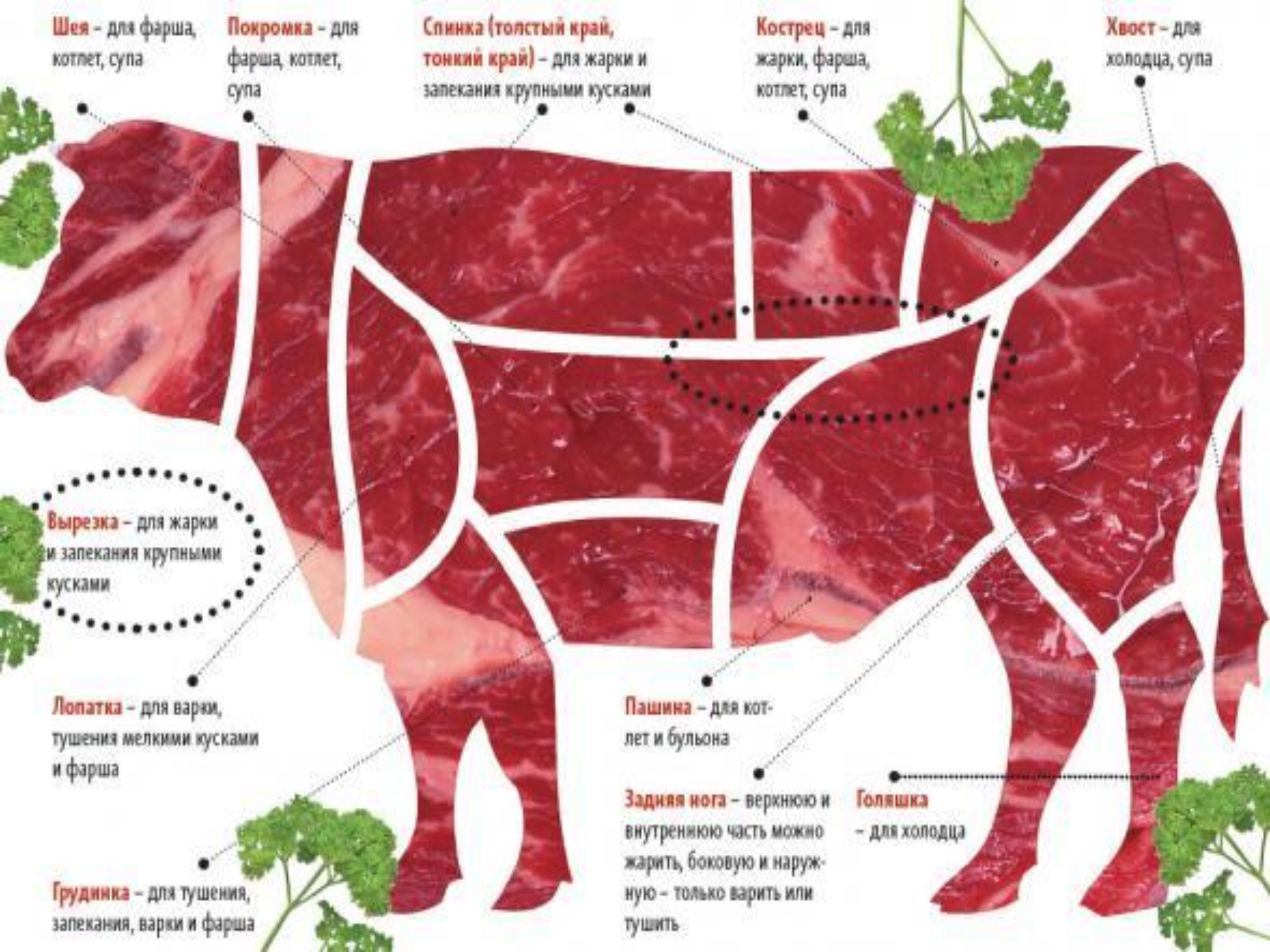
зачистка







ALLGFX.net
Graphics and Design



Шея – для фарша, котлет, супа

Покромка – для фарша, котлет, супа

Спинка (толстый край, тонкий край) – для жарки и запекания крупными кусками

Кострец – для жарки, фарша, котлет, супа

Хвост – для холодца, супа

Вырезка – для жарки и запекания крупными кусками

Лопатка – для варки, тушения мелкими кусками и фарша

Грудинка – для тушения, запекания, варки и фарша

Пашина – для котлет и бульона

Задняя нога – верхнюю и внутреннюю часть можно жарить, боковую и наружную – только варить или тушить

Голяшка – для холодца

СВИНИНА PORK

Leg Boneless
Окорок

Leg
Нога

Hindshank
Рулька

Leg Set
Тазобедренный отруб

Collar Boneless
Шея бескостная

Tenderloin
Вырезка

Loin Bone-in
Корейка на кости

**Loin Cutlets
(Pork Chops)**
Котлеты свиные

Shoulder Boneless
Лопатка бескостная

Shoulder Square Cut
Лопаточно-шейный
отруб

Belly
Грудинка

Middle
Средняя часть

Ribs
Ребра

Eye of Loin
Корейка бескостная

Shoulder
Лопатка на кости

* Пропорциональность размеров отрубов не соблюдена

порционные ломтики жареной говяжьей вырезки...

Для лангета отрезать от тонкой части вырезки по 2 куска на порцию толщиной 15-20мм и отбить их. Форма отбитых кусков для лангета должна быть такой же, как у бифштекса, но толщиной вдвое меньше. После этого мясо посолить и поперчить, положить на горячую крышку барбекю с сильно нагретым топленным салом и поджарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки.



**Ромштексы - это свиные
отбивные, обжаренные в сухарях.**





● Котлеты



● БИТОЧКИ



● Тефтели



loravo







