

# **Мясо и мясные продукты**

**Раздел**

**«Технология обработки пищевых продуктов»**

**7 класс**

**Автор – составитель преподаватель технологии  
Богомазова Надежда Владимировна**

# Мясо и мясные продукты

Мясо – один из древнейших продуктов питания человека. В нем содержатся полноценные белки, жиры, витамины, минеральные вещества.

Мясо изготавливают в комбинации с овощами, крупами, макаронными изделиями



## Виды мяса:

В зависимости от вида животного, мясо которого употребляют в пищу, различают *говядину, баранину, свинину*.

Все эти виды отличаются друг от друга по вкусу, цвету, запаху.

# Говядина

Имеет красный цвет с различными оттенками. При этом окраска зависит от возраста животного: чем старше, тем темнее его мясо.

Мясо взрослых коров (3-7 лет) ярко-красного цвета.

Мясо молодняка – до 3 лет – бледно-розовое с белым жиром.





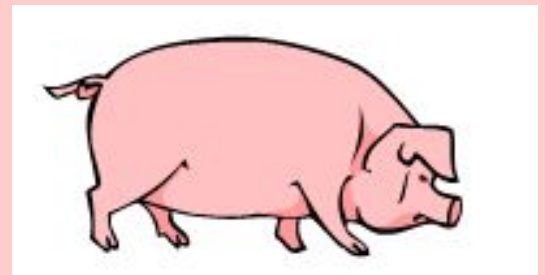
# Телятина

Телятина – это мясо вскормленных молоком телят в возрасте от 2 до 10 недель. У него светло – розовый цвет. Консистенция нежная, запах сладко-кислый. Усваивается лучше, чем мясо взрослых животных. Блюда из телятины хороши для детей.

# Свинина

Свинина характерна бледно-розовым цветом различных оттенков, нежной мягкой консистенцией с прослойкой жира.

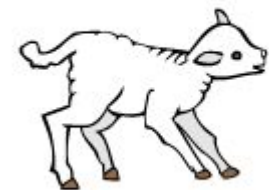
Мясо поросят – светло-розовое, нежное, вкусное, с белым жиром.



# Баранина

Баранина имеет цвет от светло- до темно-красного, отличается специфическим запахом. Мясо овец шерстяных пород отдает слабым запахом пота.

Мясо ягнят более нежное и без запаха, бледно-розовое, жир белый, плотный.



# Первичная обработка мяса

| Этап                                   | Характеристика                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оттаивание<br>(если мясо<br>мороженое) | Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. |
| Обмывание                              | Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.                                                                                                                  |

|             |                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Обсушивание | Обсушенное мясо легче разделявать. Обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.             |
| Разделка    | Разделка большого куска мяса или целой тушки на отдельные части позволяет правильно использовать все                                                              |
| Обвалка     | Отделение мякоти от костей называется обвалкой. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов. |

# Мясо различают по термическому состоянию

1. Парное – мясо полученное сразу после убоя животных.
2. Остывшее – мясо, остывшее в естественных условиях.
3. Охлажденное – мясо, температура которого от 4°C до 0°C.
4. Переохлажденное – мясо, аналогичное охлажденному.

# Мясо различают по термическому состоянию

6. Подмороженное – по своим свойствам уступает переохлажденному.
7. Мороженное мясо менее ценно, при его обработке теряется большого количества мясного сока.
8. Размороженное – мясо оттаявшее в специальных камерах.
9. Оттаявшее – это мясо, размороженное в естественных условиях

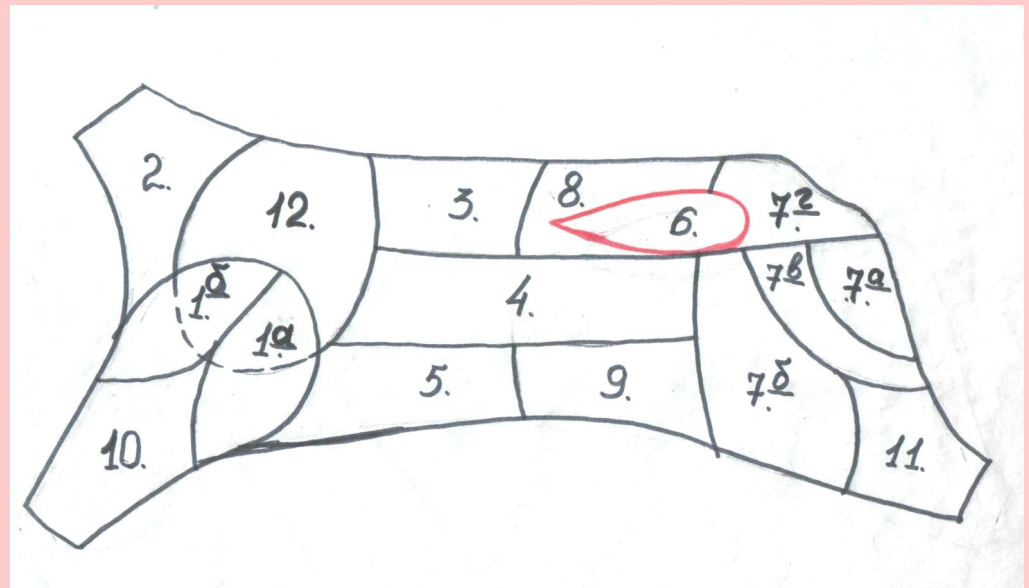
# Тепловая обработка мяса

- Варка
- Жаренье
- Запекание
- Тушение
- Припускание

# Разделка тушек

## Тушка говядины:

1. Часть лопатки (1а-плечевая, 1б-заплечная)
2. Шейная часть
3. Толстый край
4. Покромка
5. Грудинка
6. Вырезка



# Разделка тушек

7.Задняя часть ноги (7а,7б-наружная часть, 7в-боковая часть, 7г-верхняя часть).

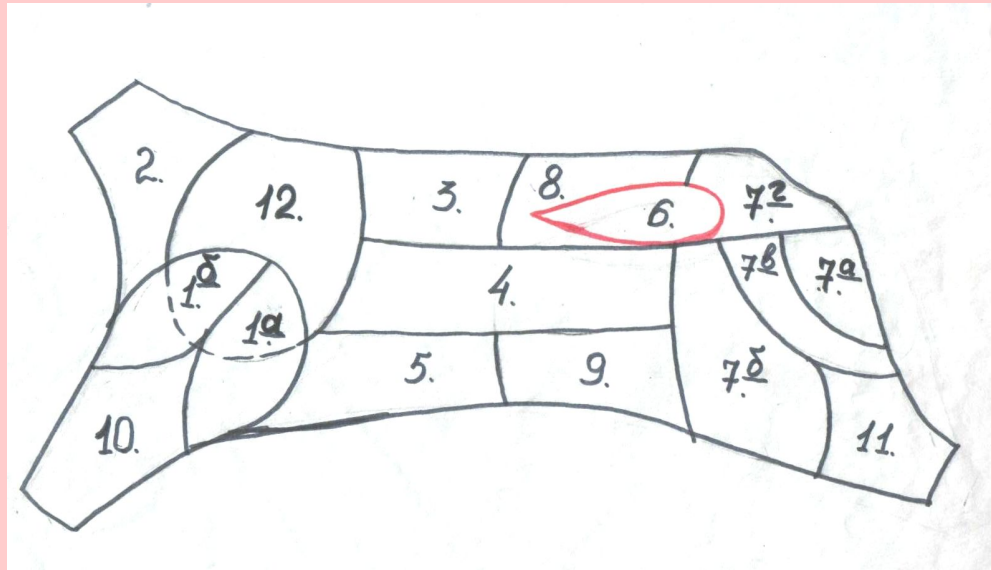
8.Тонкий край

9.Пошина

10.Рулька

11.Голяшка

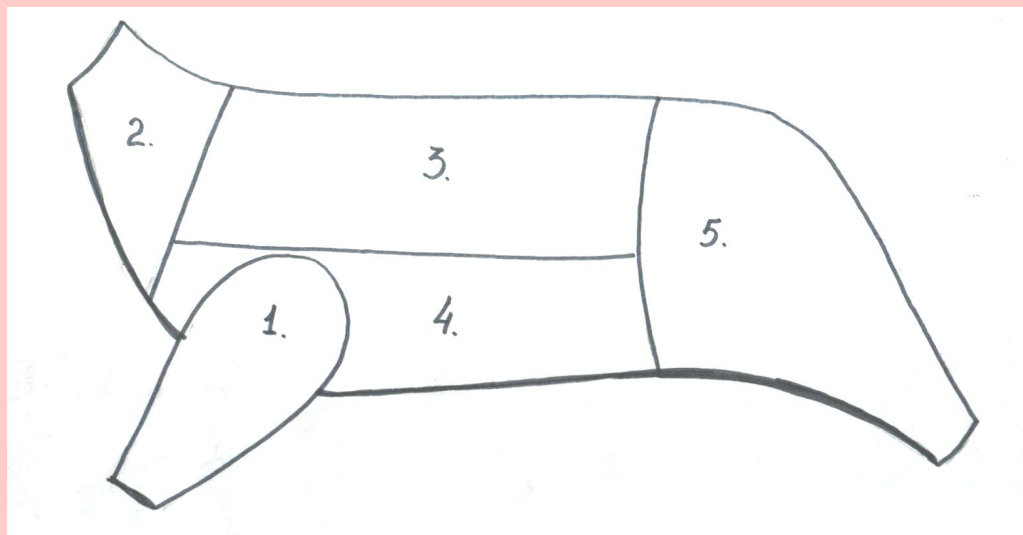
12.Подлопаточная часть



# Разделка тушек

## Тушка баранины:

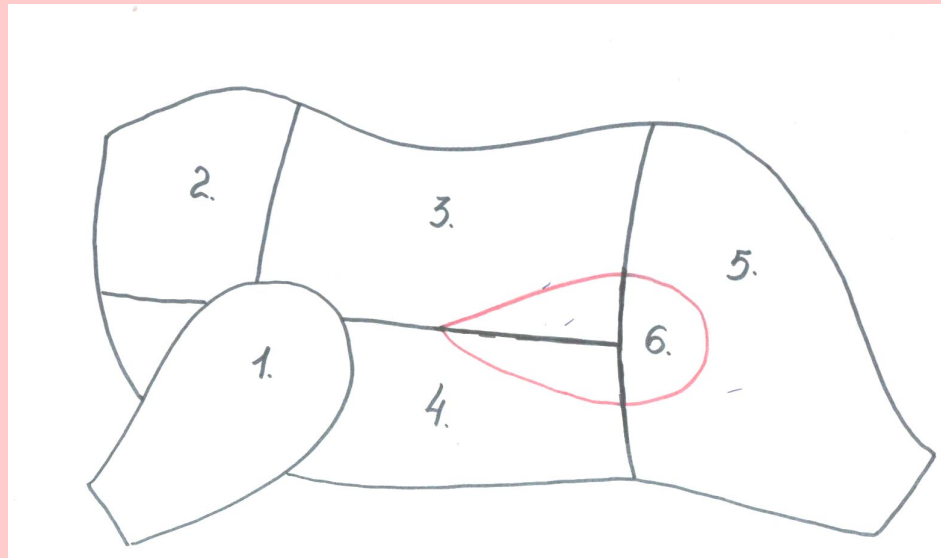
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



# Разделка тушек

## Тушка свинины:

1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок
6. Вырезка



# ***Практическая работа № 1*** **«Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками»**

## **Посуда и инвентарь:**

кастрюля, миски – 2 шт., сковорода,  
две разделочные доски: для мяса и  
овощей, мясорубка, ножи – 2 шт.,  
шумовка, ложка столовая.



## Норма продуктов:

- Крупа рисовая – 2/3 стакана,
- Морковь-1 шт.,
- Лук репчатый – 2 головки,
- Жир – 40 г.,
- Мясо – 250 г.,
- Соль – по вкусу,
- Перец – по вкусу,
- Яйцо – 1 шт.

# Технология приготовления:

1. Мясо промойте, очистите от пленок и сухожилий, нарежьте поперек волокон на небольшие кусочки.
2. Овощи вымойте, очистите, нарежьте (морковь – кубиками, лук – мелкой крошкой).
3. Часть лука пропассируйте с морковью для супа.
4. Мясо с оставшемся луком и перцем пропустите через мясорубку, добавьте сырое яйцо, немного воды и перемешайте.

# Технология приготовления:

5. Подготовленную мясную массу разделите на фрикадельки (шарики).
  6. В кастрюле вскипятите воду, посолите и варите в ней фрикадельки. Готовые фрикадельки достаньте с помощью шумовки.
  7. Рис переберите, промойте.
  8. Бульон от фрикаделек закипятите и положите в него подготовленную крупу.
  9. За 5-10 мин. до готовности добавьте пассированные овощи.
- Готовый суп разлейте по тарелкам, положив в них фрикадельки.

*Приятного аппетита*



## Домашнее задание

Выполнить реферат на тему **«Блюда из мяса птицы»**. Реферат должен содержать несколько рецептов блюд из мяса птицы. Работа должна быть оформлена рисунками или вырезками из газет и журналов по кулинарии.