Министерство образования Российской Федерации Министерство образования и науки Амурской области. Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Амурской области.

Профессиональное училище № 15 п. Архара

реферат

тема: « Механическая и кулинарная обработка мяса»

Выполнила: учащаяся 2го курса Гуличева Анастасия

Архара 2010 г

## Введение

Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей — мышечной, соединительной, жировой и костной. Кроме мяса крупного рогатого скота, свиней и овец (говядина, свинина и баранина), коз, лошадей, оленей, верблюдов. Наибольшее пищевое значение имеют мышечная и жировая ткани. Мышечная ткань преобладает в мясе взрослых и упитанных животных. От задней части туши получают больше мякоти, чем от передней.

В старинной русской кухне применялось мясо домашней птицы и дичи. На Руси ели конину, но уже к X—XI вв. в городах ее в пищу не употребляли. Телятину не ели, считали преступлением резать теленка. Со временем это приобрело силу привычки, а затем и приняло форму церковного запрета, который даже царям не разрешалось нарушать. Говядину тоже в старину ели мало, так как крупный рогатый скот был тягловой силой, источником молока, масла и сметаны.

## Механическая обработка мяса

Технологический процесс механической обработки мяса состоит из ряда последовательных операций: размораживание, обмывание и обсушивание; разделка туш (деление на отруба, их обвалка, выделение крупнокусковых частей, жиловка и зачистка мяса, приготовление полуфабрикатов).

Полученные в результате обвалки и зачистки части туши представляют собой крупнокусковые полуфабрикаты. Дальнейшее использование каждого из них определяют по пищевой ценности и кулинарным свойствам, которые зависят от количества и вида соединительной ткани, содержащейся в мясе. Вырезка, тонкий и толстый края, верхняя и внутренняя части задней ноги говядины имеют мало соединительной ткани. Поэтому их используют для жаренья, в процессе которого они быстро размягчаются.

Лопатка, боковая и наружная части задней ноги содержат значительное количество соединительной ткани и размягчаются при продолжительной варке или тушении. Шея, пашина и покромка туш животных низкой упитанности, кроме свинины, имеют до 80 % соединительной ткани. Поэтому эти части перед тепловой обработкой подвергают механическому измельчению на мясорубке.

При приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мясо режут поперек волокон. Куски, нарезанные таким образом, после тепловой обработки меньше деформируются и хорошо разжевываются. Чтобы разрыхлить жесткие полуфабрикаты и сделать их поверхность гладкой, порционные куски отбивают плоской, слегка увлажненной стороной тяпки.

При этом стремятся слегка сгладить поверхность мяса и придать куску определенную форму.

Приготовление порционных панированных полуфабрикатов. Цель панировки мясных полуфабрикатов – уменьшить вытекание сока и испарение влаги, способствовать образованию более красивой поджаристой корочки.

Для приготовления панированных порционных кусков используют: из туш крупного скота— толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю часть задней ноги (ромштексы), а из туш мелкого скота –переднюю часть корейки (6-7 ребер), прилегающую к шее (отбивные котлеты),поясничную часть корейки и часть задней ног (щницели). Ромштексы нарезают, как указано выше (без панировки). Подготовленные куски рыхлят или отбивают, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне – взбитой смеси, состоящей из яиц, воды, соли и перца. Панируют в просеянных сухарях и обравнивают, подгибая закраины, придавая соответствующую форму. В панированном виде масса ромштексов составляет 80 или 125 г. Котлеты, отбивные из баранины, свинины, молочной телятины нарезают, как и натуральные, из корейки с ребром, отбивают посыпают солью, перцем, смачивают льезоне и панируют в сухарях. Для придания полуфабрикату надлежащей формы края его обравнивают. Отбивные котлеты имеют массу 70 или 110 г. Масса панированных котлет составляет 80 или 125 г.

# Основные способы кулинарной обработки мяса

Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, поэтому из него можно приготовить большое количество разнообразных блюд. К мясным продуктам, состоящим в основном из белков, подают гарниры (овощные, крупяные и мучные), содержащие преимущественно углеводы. Овощные гарниры содержат пенные минеральные вещества и витамины. Большинство блюд из мясных продуктов приготовляют с соусами, благодаря чему можно неограниченно разнообразить вкусовые особенности этих блюд.

Мясные жареные продукты отпускаются в основном с овощными простыми и сложными гарнирами. Простой гарнир состоит из одного продукта. Наиболее распространенный простой гарнир— вареный или жареный картофель. Простым гарниром могут служить также гречневая каша (для поросенка, баранины), тушеная капуста (для свинины, гуся), тушеная свекла (для свинины), фасоль в масле или томате (для баранины). И т.п.

Составными частями сложных гарниров, кроме картофеля, являются морковь, репа, кольраби в масле или молочном соусе, горошек зеленый в масле или молочном соусе, помидоры, обжаренные половинками в масле или фаршированные, цветная капуста в соусе, кукуруза в масле, грибы в сметане.

Любой из перечисленных продуктов может быть также и простым гарниром к рубленым котлетам, к телятине, блюдам из жареной курицы и вырезки. При составлении сложных гарниров следует подбирать различные по вкусу и окраске продукты. Нельзя подавать вместе картофель и кукурузу, зеленый горошек и стручки и т. п.

Чтобы обогатить гарнир витамином С и придать блюду более привлекательный вид, целесообразно вводить дополнительно листки свежей зелени (салата, петрушки). При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение и запекание.

# Варка и припускание

Говядину, баранину, кроликов и свинину для вторых блюд варят в небольшом количестве воды (1-1.5 литра на 1 килограмм мяса).

Подготовленные для варки мясо, репчатый лук, петрушку, морковь и сельдерей(15 грамм овощей на 1 килограмм мяса) закладывают в горячую воду и нагревают до кипения, после чего продолжают варку при температуре 90-95 до готовности мяса. В результате такого способа обработки мяса уменьшается извлечение из него растворимых веществ, К концу варки кладут соль. Бульон после варки мясных продуктов используют для приготовления соусов или супов.

Продолжительность варки мяса различна и зависит главным образом от вида животных, их возраста и упитанности. Время варки мяса различных видов также меняется (от 20 минут до 3 часов) в зависимости от части туши и величины кусков, взятых для варки. Для определения готовности учитывают время варки мяса, а также прокалывают поварской иглой наиболее толстую часть куска, Если игла входит с некоторым усилием и на месте прокола появляется сок красного цвета, свертывающийся в кипящей воде, значит мясо еще не сварилось. Куски сваренного мяса укладывают в посуду в один ряд, подливают немного бульона, накрывают крышкой и хранят до подачи при температуре 60-65 . У телячьих и бараньих грудинок сейчас же после варки вынимают ребрышки.

Поросенка (для варки пригодны только белые молочные поросята) после первичной обработки заливают холодной водой, закрывают котел крышкой и варят на слабом огне. Когда вода закипит, нагревание ослабляют и продолжают варку без кипения при температуре 85-90 . Для определения готовности поросенка толстую часть между лопатками прокалывают поварской иглой.

Сваренного поросенка охлаждают вместе с бульоном, добавляют соль и хранят, не вынимая из бульона, в холодном месте. Телячьи ножки заливают холодной водой (2 литра на 1 килограмм) и варят 3- 3,5 часа при слабом кипении; соль кладут в конце варки.

Сваренные ножки пригодны для приготовления блюд в отварном и обжаренном виде. Хранят сваренные ножки охлажденными в бульоне или в холодной подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды ). Мякоть телячьей головки вместе с щековиной и хорошо промытым языком заливают холодной водой (2 л на 1 кг), добавляют коренья (15 г), а к концу варки кладут соль. Хранят мякоть телячьей головки так же, как и телячьи ножки. Языки , подготовленные для варки , кладут в горячую воду, добавляют репчатый лук, морковь петрушку, сельдерей (всего 15 г на 1 кг ) Доведя воду до кипения, дальнейшую варку продолжают при температуре 90-95. Соль (15г) кладут в конце варки. Сваренные языки погружают на 5-10 минут в холодную воду и не давая им сильно остыть, сдирают с них кожу.

# Жарка

Мясо жарят крупными, порционными или более мелкими кусками.

**ЖАРКА КРУПНЫХ КУСКОВ**

Говядина (вырезка, спинная и поясничная части). Мясо посыпают солью, перцем, кладут на противни с горячим жиром (слой жира 1-1.5 см) и обжаривают на сильном огне до образования корочки. Мясо укладывают с интервалами между кусками не менее 0.5 см, чтобы не охлаждать сильно жира. При тесной укладки кусков мяса значительно понижается температура жира, долго не образуется корочка, обильно выделяется сок, и мясо получается не сочным и жестким. После обжарки на плите мясо дожаривают в жарочном шкафу. Во время жарки мясо через каждые 10-15 минут поливают жиром, с которым оно жарится.

Если имеется возможность в начале жарки нагреть шкаф до 300-350, то противень с мясом можно поместить в него сразу, без предварительного обжаривания кусков мяса на плите. При этом корочка на мясе образуется значительно быстрее и более равномерно, чем при обжаривание на плите. Продолжительность жарки зависит от величины кусков. Телятина, баранина, свинина. Для жарки крупными кусками телятины, баранины, свинины используют окорока, лопатки, корейки, грудинки. Кроме того, крупным куском жарят почечную часть телятины, а так же баранины. Куски баранины перед жаркой можно нашпиговать кусочками свиного сала или петрушкой, морковью и чесноком; чеснок можно истолочь с солью и перцем и натереть им куски баранины за 2-3 часа до жарки мяса. Подготовленные для жарки куски посыпают солью и перцем, укладывают с промежутками на холодные противни наружной стороной верх.

На противень кладут однородные по весу и форме куски. Поверхность кусков поливают жиром (жирную свинину поливают водой).Куски мяса обжаривают в жарочном шкафу до полного прожаривания. Во время жарки мяса жидкости на противне должно быть немного, так как излишек ее мешает образованию корочки на обжариваемых кусках мяса. Поэтому подливать воду или бульон к мясу во время жарки следует небольшими порциями и только для того, чтобы выделившийся из мяса сок не пригорел к противню.

При жарке свиного окорока с кожей ее снимают после того, как она поджарится, и дожаривают окорок без кожи. При жарке с кожей окорок предварительно ошпаривают, а кожу надрезают так, чтобы получились квадратики. Для определения готовности куски прокалывают поварской иглой. Если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок – прозрачный. В результате регулирования температуры при обжарке на кусках образуется ровная поджаристая корочка.

**ЖАРКА ПОРЦИОННЫХ И БОЛЕЕ МЕЛКИХ КУСКОВ**

Порционные и более мелкие куски чаще всего жарят с небольшим количеством жира и реже в большом количестве жира (фритюре). Первым способом жарят натуральные и панированные куски сырого мяса, а вторым – только панированные. Значительно реже применяют обжарку на вертеле или решетки. Натуральные свиные и телячьи котлеты, филе, бифштексы рекомендуется жарить в сотейниках. Порционные панированные куски жарят на железных сковородах или противнях. Непосредственно перед жаркой мясо посыпают солью и перцем. Для жарки куски укладывают в посуду с жиром, предварительно разогретым до температуры 130-140.

После образования корочки с одной стороны мясо переворачивают. В процессе жарки температура не должна снижаться; только толстые куски мяса (филе и бифштексы) дожаривают при более низкой температуре. Порционные натуральные куски жарят до полной готовности. Панированные куски, если они за время образования корочки не прожарились, доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность мяса определяют по отсутствию кровянистого сока при проколе иглой или степени упругости кусков при нажиме. Умение определять готовность мяса по упругости приобретается путем практического опыта. Для жарки во фритюре сваренные или жареные продукты панируют в муке, яйце и сухарях.

Панированные куски закладывают в жир, разогретый до 160-170 . После образования корочки продукты вынимают и, если требуется, то дожаривают в жарочном шкафу в течение 3-10 минут, в зависимости от толщины кусков. Над углями на решетке или без нее в шашлычной печи обжаривают натуральное и панированное мясо; продолжительность жарки колеблется от 8 до 20 минут.

# Тушение

Тушат крупные, а также порционные и более мелкие куски мяса. Перед тушением мясо обжаривают до образования корочки и после этого варят с небольшим количеством жидкости в закрытой посуде (тушат), добавляют пряности и приправы, а иногда готовый соус.

**Тушение крупных кусков.** Мясо тушат кусками весом не более 1.5 кг. Для тушения используют главным образом верхнюю, внутреннюю, боковую и наружную части задней ноги, части лопатки, а иногда и поясничную и спинную части говяжьей туши, окорока и корейки баранины. У окороков вынимают тазовую кость и обрубают конец трубчатой. Вкус и аромат мяса и соуса дополняют приправы, ароматические овощи и пряности. Ароматические овощи (лук, морковь, сельдерей и петрушку ) кладут из расчета 100 г овощей на 1 кг мяса.

Приправы и пряности к мясу при тушении добавляют в следующих количествах: перец, лавровый лист – по 0.5 г, зелень петрушки –5 г, укроп –3 г.Этот набор может быть пополнен корицей, гвоздикой, мускатным орехом, которые кладут по 0.5 г на 1 кг мяса. Чтобы придать мясу остроту, можно добавить виноградное белое или красное вино, пиво, квас, уксус, а также маринованные ягоды и фрукты вместе с соком (100—150 г на 1 кг мяса). При введении этих продуктов уменьшают количество томатного пюре. Готовое мясо хранят в закрытой посуде при температуре 50—60 и по мере надобности нарезают по 2—3 куска на порцию. Если мясо предполагается подавать не ранее чем через 3 часа после изготовления, его охлаждают и при отпуске нарезанные куски разогревают в соусе.

**Тушение порционных и более мелких кусков.** Для тушения мяса порционными и мелкими кусками используют мякоть задней и передней ног и покромки говяжьих туш, шею, грудинку и лопатку баранины, телятины. Порционные куски слегка отбивают и затем надрезают у них сухожилия. На мелкие куски мясо нарезают кубиками весом по 25—40 г. При тушении в посуду с мясом кладут указанные выше пряности. Посыпанные солью и перцем куски мяса обжаривают сковороде до образования корочки, а затем тушат 40—50 минут так же, как и крупные куски.

# Запекание

Мясные продукты перед запеканием варят, припускают или жарят до полной готовности. Запекают мясо в жарочном шкафу при высокой температуре (300—350). Продукты считаются готовыми, когда они прогреваются до 80—85 , а на их поверхности образуется корочка. Готовые блюда не следует хранить, так как их качества быстро ухудшаю

**Получение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из крупнокусковых**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупнокусковой  |  Порционный | Мелкокусковой |
| КорейкаОкорок Лопатка Грудинка Корейка Окорок Лопатка Грудинка Шейная часть  | *Баранина*Котлеты отбивные, эскалоп, шницельШницильБаранина духовая*Свинина* Котлеты отбивные, эскалоп, шницельШницель Свинина духовая Свинина духовая  | Шашлык То жеПлов, рагуРагу Шашлык, поджарка Шашлык, гуляш, поджарка Гуляш Рагу по-домашнему Гуляш  |