

Бойко В.А.

ОГЛЯД КУЛІНАРНОГО ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ М'ЯСА

М'ясні продукти є важливою складовою харчування, оскільки є незамінним постачальником до організму повноцінних білків, низки вітамінів та мінеральних речовин, зокрема заліза. Слід зазначити, що харчова і біологічна цінність м'яса, отриманого від однієї тварини, проте із різних частин туші, є неоднаковою, що пов'язано із різним вмістом сполучної, м'язової та жирової тканини в ньому. На якість м'яса значною мірою впливає кількість і вид сполучної тканини, а також її стійкість під час теплової обробки.

Кулінарне розбирання м'яса здійснюють з метою раціонального використання окремих частин туші. Зачищене м'ясо сортують залежно від кулінарного призначення. Частини м'яса, в яких вміст сполучної тканини невеликий (наприклад, вирізка, товстий і тонкий край), використовують для приготування смажених і запечених страв, а частини із значним її вмістом (наприклад, лопатку, і підлопаткову частини, окремі частини задньої ноги, пашину) – для варіння, тушкування або приготування страв із січеної м'яса.

Туші яловичини розбирають на такі частини, як вирізка, товстий і тонкий край, різні частини задньої ноги, лопатка і підлопаткова частина, грудинка, пружок. Вирізка – найбільш цінна частина м'ясної туші, що майже не містить сполучної тканини; товстий і тонкий край – спинні м'язи, які містять незначну кількість сполучної тканини. Саме тому ці частини застосовують для приготування смажених і запечених страв. Внутрішня і верхня частина задньої ноги містять помірну кількість сполучної тканини та використовуються для тушкування великими і порційними шматками, для смаження панірованими і дрібними шматками.

Зовнішня і бокова частина задньої ноги, а також лопатка і підлопаткова частина, грудинка, пружок містять порівняно більшу кількість сполучної тканини, тому використовуються для варіння, тушкування великими або порційними, дрібними шматками, а також приготування виробів із січеної та котлетної маси. Також під час розбирання яловичої туші отримують так зване котлетне м'ясо – м'якоть шийної частини, пашину і обрізки, утворені при обвалюванні туші і зачищенні її частин, а також пружок з туш II категорії. В котлетній масі з яловичини вміст жирової і сполучної тканини не повинен перевищувати 10%.

Туші свинини розбирають на такі частини, як корейка, окорок (тазостегнова частина), грудинка, ошийок (шийна частина), лопатка та ніжки. Отримані після обвалювання і зачищення частини сортують залежно від їх кулінарного використання: корейку, шийну і тазостегнову частину – для смаження та запікання; грудинку – для фарширування та смаження, варіння, тушкування дрібними шматками; лопатку – для запікання і варіння цілою (рулетом), тушкування або смаження порційними і дрібними шматками. Слід зазначити, що м'ясо свинини містить значно менше сполучної тканини, ніж яловичина, у зв'язку з чим швидше доводиться до кулінарної готовності та є більш м'яким. Саме тому зі свинини лише обрізки використовують як котлетне м'ясо, вміст жиру в якому не повинен перевищувати 30 %, а сполучної тканини – 5 %.

Традиційно у відвідувачів закладів ресторанного господарства значним попитом користуються страви із запеченого та смаженого м'яса. Ураховуючи зазначене вище, для приготування таких страв доцільно застосовувати такі частини яловичої туші, як вирізку, товстий і тонкий край, внутрішню і верхню частину задньої ноги, а також корейку, тазостегнову або шийну частину свинини.

Робота підготовлена під керівництвом доц. кафедри РГтаТБ Запаренко Г.В.