

10.06.2022

8 класс

## Технология урок 1 урок

Добрый день, ребята!!!

**Тема:** Повторение и обобщение. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке  
[https://www.youtube.com/watch?v=dgLcI\\_CNUe8](https://www.youtube.com/watch?v=dgLcI_CNUe8)

2. Записать в тетрадь:

**Мясная промышленность** представляет собой одну из крупнейших отраслей в пищевой промышленности. Эта отрасль осуществляет сложную переработку мяса, её цель — обеспечение населения пищевыми продуктами — основными источниками белков. Вместе с пищевыми продуктами мясная промышленность занимается производством сухих животных кормов, ценных медицинских препаратов (гепарин, инсулин, лиокаин), различных видов клея, мылов, желатина, перопуховых изделий.

В кулинарии к птице относят кур, цыплят, индеек, гусей, уток (рис. 4.2); к дичи — рябчиков, тетеревов, глухарей, белых куропаток, дроздов, вальдшнепов (лесная); серых и красных куропаток, коростелей, перепелов (полевая); бекасов, кроншнепов, болотных курочек (болотная); диких гусей и уток (водоплавающая).



Рис. 4.2. Домашняя птица

Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью и хорошим вкусом. Оно содержит 20—25% белков, 1% минеральных веществ, 0,9—1,2% экстрактивных веществ, 4,5—20% жиров.

**Механическая обработка птицы** состоит из нескольких этапов.

**Оттаивание.** Тушки птицы продаются охлаждёнными или замороженными. Мороженую птицу кладут спинкой вниз, по возможности расправляют шейку и ножки и оттаивают при комнатной температуре.

**Ощипывание** — удаление волосков, остатков перьев и пуха с тушки птицы.

**Потрошение** — удаление внутренних органов и сальника. В настоящее время в магазины поступают уже ощипанные и выпотрошенные тушки птиц.

*Промывание* выпотрошенной птицы выполняют проточной водой при температуре не выше 15 °С. При промывании удаляют сгустки крови, загрязнённые остатки внутренностей.

*Способы разделки курицы* для приготовления полуфабрикатов и субпродукты показаны на рисунке 4.3. Наиболее ценные куриные субпродукты — это сердце, печень и желудок.



Рис. 4.3. Разделка курицы

### Практическая работа «**Определение свежести мяса птицы**»

*Цель работы:* совершенствовать умения по определению качества мяса

*Оборудование и материалы:* поднос или тарелка, перчатки, мясо птицы.

*Порядок выполнения работы*

1. Для проведения органолептической оценки мяса птицы используйте таблицу. (Знаком «+» отмечайте положительные факторы, знаком «-» — отрицательные.)

Показатель качества	Номер образца			
	1	2	3	4
Цвет кожи беловато-желтоватый, местами с розоватым оттенком				
Поверхность кожи сухая				
Подкожный и внутренний жир белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха				
Мышечная ткань плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)				
Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая				

2. Сделайте вывод о свежести мяса и пригодности его для использования в кулинарных целях.

Наиболее достоверную информацию о свежести мяса птицы можно получить, используя экспресс-метод химического анализа пищевого продукта.

### 3. Пришлите фото отчет своих работ личным сообщением в

**VK** <https://vk.com/id143332810>

**Вайбер** +380714259604

**Эл.почта:** [e.luchschaya@yandex.ru](mailto:e.luchschaya@yandex.ru)