

Metody i techniki obróbki wstępnej mięsa z drobiu cz.II

Klasa ITŻiUG-4

Klasa ITŻiUG-5

Pracownia gastronomiczna
Alina Zaręba
Izabela Żero



ZADANIE

- Zapoznaj się z materiałem zamieszczonym na kolejnych slajdach: **Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej mięsa drobiu**
- Z dostępnych Ci surowców wykonaj dowolną potrawę z mięsa drobiowego z dodatkami jakie lubisz – frytki, pure ziemniaczane, ryż ...Mile widziane będą też warzywa podane np. w postaci surówki
- Danie wyporcuj, zrób zdjęcie.
- Napisz, jaką wybrałeś metodę obróbki cieplnej
- Wymień, jakie zmiany fizykochemiczne zaobserwowałeś podczas obróbki termicznej mięsa drobiu
- Zdjęcie i krótki opis wyślij na adres swojego nauczyciela

Izabela Żero: izabelazero@wp.pl

Alina Zaręba: zarebaala2@gmail.com



UWAGA!



Nie wychodź na zakupy!!!



Potrawę sporządź z produktów, które aktualnie posiadasz.



Jeśli nie masz mięsa z drobiu, napisz do swojego nauczyciela. Na pewno wspólnie ustalicie zmianę formy zadania.



Powodzenia

Zmiany
fizykochemiczne
zachodzące
podczas obróbki
termicznej mięsa
drobiu

Celem obróbki termicznej produktów spożywczych jest poprawa ich cech organoleptycznych, zwiększenie strawności i przyswajalności, urozmaicenie sposobu żywienia.

Aby straty składników pokarmowych były jak najmniejsze, należy właściwie obsługiwać urządzenia grzejne i przestrzegać podstawowych zasad, takich, jak:

- podczas gotowania produkty wkładać do wrzącej wody i gotować pod przykryciem;
- podczas smażenia produkty kłaść na rozgrzaną patelnię, zajmując jej całą powierzchnię;
- podczas pieczenia produkty wkładać do nagrzanego piekarnika.
- dopasować wielkość urządzenia grzewczego do wielkości porcji produktu.

Zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej

Metoda obróbki cieplnej	Zmiany fizykochemiczne
Gotowanie w wodzie lub parze temperatura: 70°-100° C	– zmiana barwy (szczególnie widoczna w przypadku skorupiaków (np. homarów) oraz mięsa drobiu i ptactwa dzikiego, – zmiękczenie tkanki mięsnej, – przejście składników mineralnych i witamin do wywaru, – ścięcie białek, rozpuszczenie tłuszczu i przejście do wywaru, wydzielanie związków aromatycznych, – najlepsza metodą jest gotowanie w parze wodnej, które powoduje najmniejsze straty składników pokarmowych; produkty są lekkostrawne i dlatego metoda ta polecana jest szczególnie w dietetyce

Zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej

Smażenie

kontaktowe (mała ilość tłuszczu)

zanurzeniowe (duża ilość tłuszczu)

temperatura: 160-180° C

smażyć można tylko produkty bardzo dobrej jakości, o delikatnej tkance, ponieważ jest to proces krótkotrwały

- zmiana barwy,
- zrumienienie i kurczenie się produktu,
- ścięcie białek,
- karmelizacja i dekstrynizacja cukrów (przy produktach panierowanych),
- wytapianie i rozkład tłuszczów,
- tworzenie związków Maillarda,
- wydzielanie związków aromatycznych,
- produkty smażone są bardzo smaczne, ale powinny być spożywane tylko przez osoby zdrowe, ponieważ są ciężkostrawne

Zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej

Duszenie

połączenie smażenia w otwartym naczyniu i gotowania w małej ilości wody pod przykryciem lub gotowanie w małej ilości wody bez obsmażania

- zmiany, jak przy smażeniu i gotowaniu; dodatkowo w potrawie powstaje aromatyczny sos,
- w przypadku produktów o silnej i grubej strukturze komórek (np. mięso drobiu i ptactwa dzikiego, pochodzące ze starszych sztuk); potrawy duszone mogą być ciężkostrawne,
- w żywieniu dietetycznym można wykorzystać jedynie duszenie w postaci gotowania w małej ilości wody bez obsmażania

Zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej

Pieczenie

w gorącym, ewentualnie wilgotnym powietrzu

temperatura: 150-250° C

- zmiana barwy,
- zrumienienie i kurczenie się produktu,
- ścięcie białek, wytapianie i rozkład tłuszczów,
- tworzenie związków Maillarda,
- wydzielanie związków aromatycznych,
- chude ptactwo dzikie powinno być owinięte lub szpikowane słoniną, aby nie uległo całkowitemu wysuszeniu w trakcie pieczenia,
- produkty pieczone są bardzo smaczne, ale powinny być spożywane tylko przez osoby zdrowe, ponieważ są ciężkostrawne,
- w dietetyce dozwolone są produkty pieczone w folii lub pergaminie