**Уважаемые студенты!**

Конспектируем лекцию, отвечаем письменно на вопросы и выполняем практическую работу.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

ТКАНИ МЯСА

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

***Мышечная (мускульная ) ткань*** состоит из отдельных волокон. Основным белком мышечной ткани является **миозин.** Белки мышечной ткани животных являются полноценными, поэтому легко усваиваются организмом. Внутренние мышцы, находящиеся у костей, мышечные ткани, расположенные вдоль позвоночника, наиболее ценные, так как имеют нежное мелковолокнистое мясо. Мышцы, находящиеся в области шеи, живота, состоят из плотных волокон, потому они имеют грубую консистенцию.

***Соединительная ткань*** состоит из неполноценных белков – **коллагена и эластина.** Чем больше коллагена и эластина в мясе, тем оно более жесткое. Это является показателем качества мяса.

***Жировая ткань*** мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

***Костная ткань*** состоит из особых оболочек, основу которых составляет –**оссеин –** вещество,близкое по своему составу к коллагену. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В состав их входят вещества, которые, переходя в бульон, придают ему крепость и аромат.

**Контрольные вопросы?**

1. Как коллаген и эластин участвует в приготовлении студня? Дайте развёрнутый ответ.
2. Объясните высказывание, что жир повышает пищевую ценность?
3. Куда используют более нежные части мяса. Пример?
4. Какие кости лучше использовать для приготовления бульонов?
5. Чем в пищевом отношении мясо диких животных уступает мясу домашних животных, а чем превосходит?

**Практическое задание.**

Нарезаем из свинины мелкокусковой полуфабрикат – ПОДЖАРКА, толщиной 2см, отбиваем и режем на брусочки массой 10-15гр. Подготовленные брусочки кладем на раскаленную сковороду с жиром, посыпаем солью, перцем и обжариваем до готовности, добавляем мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарим еще 3 мин. Гарнир подбираем самостоятельно.

Фото отправляем сырого полуфабриката и готовое блюдо. **Желаю удачи!**