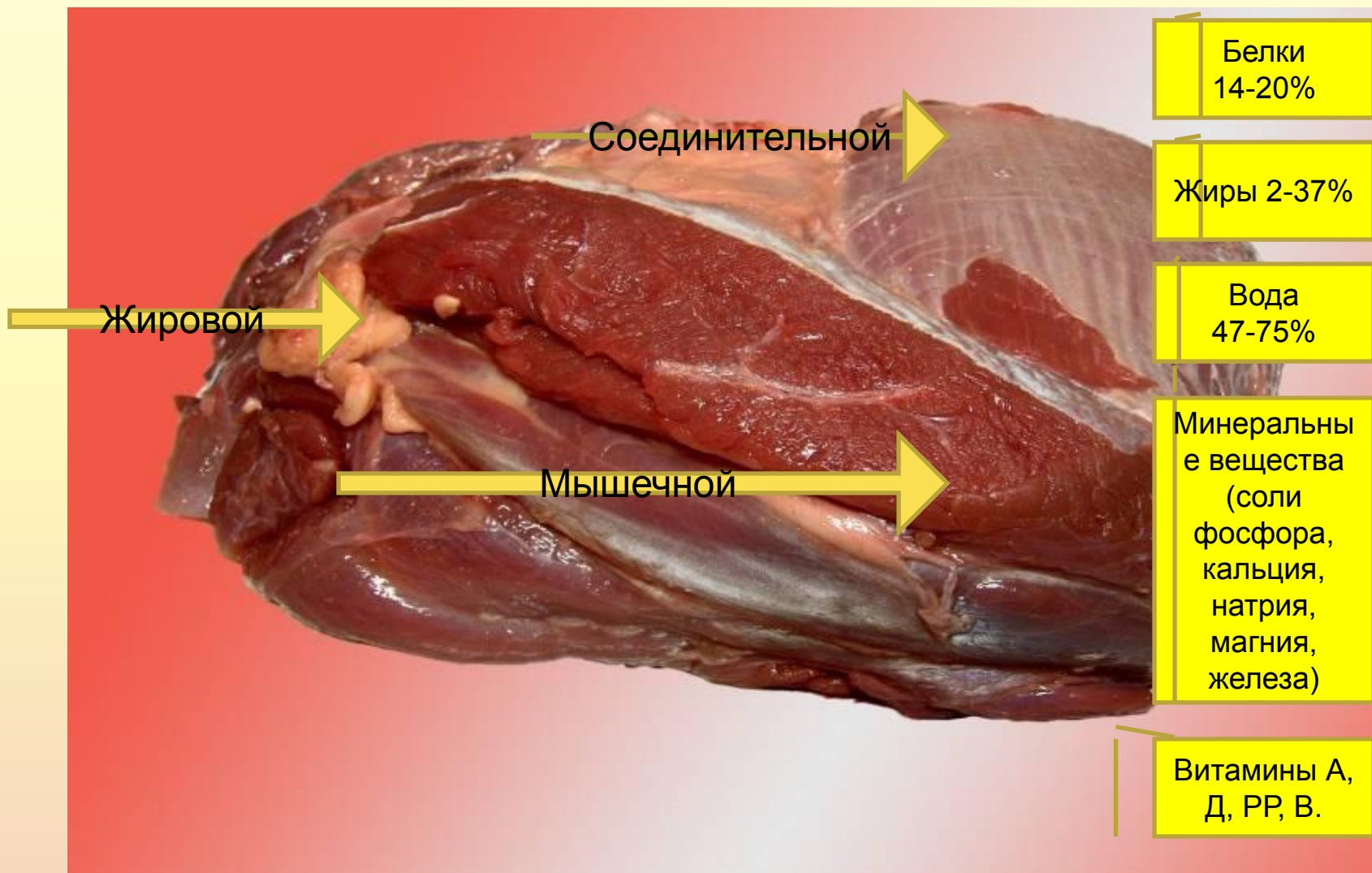




Полуфабрикаты из мяса



Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей -



- Полученные куски мякоти зачищают от сухожилий, грубых пленок, излишков жира и получают полуфабрикаты



Полуфабрикатами называется изделие прошедшее первичную обработку и нуждающееся в доработке

Порционные полуфабрикаты

Бифштекс – кусок мякоти неправильной округлой формы толщиной 2...3 см



Антрекот – кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5...2 см



Котлеты отбивные – кусок мякоти овально-плоской формы с косточкой, панированный в сухарях



Мелкокусковые полуфабрикаты

Шашлык –
кубики
мяса массой
30...40 гр



Гуляш –
кубики
мяса
массой 20...30 гр



Бефстроганов –
брусочки мяса
длиной 3...4 см,
массой 5...7 гр



Полуфабрикаты из рубленой массы

Рубленая
масса



Рубленные
полуфабрика
ты - котлеты



Классификация полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Характеристика	Тепловая обработка
Шашлык	Кубики мяса массой 30...40 г	
Бефстроганов	Брусочки мяса длиной 3...4 см массой 5...7 г	
Гуляш	Кубики мяса массой 20...30 г	
Бифштекс	Кусок мякоти неправильной округлой формы толщиной 2...3 см	
Антрекот	Кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5...2 см	
Котлеты отбивные	Кусок мякоти овально-плоской формы с косточкой	
Рубленая масса	Измельченное мясо в мясорубке	
Котлеты	Изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом толщиной 1,5...2 см, длиной 9...10 см	

Спасибо за внимание