

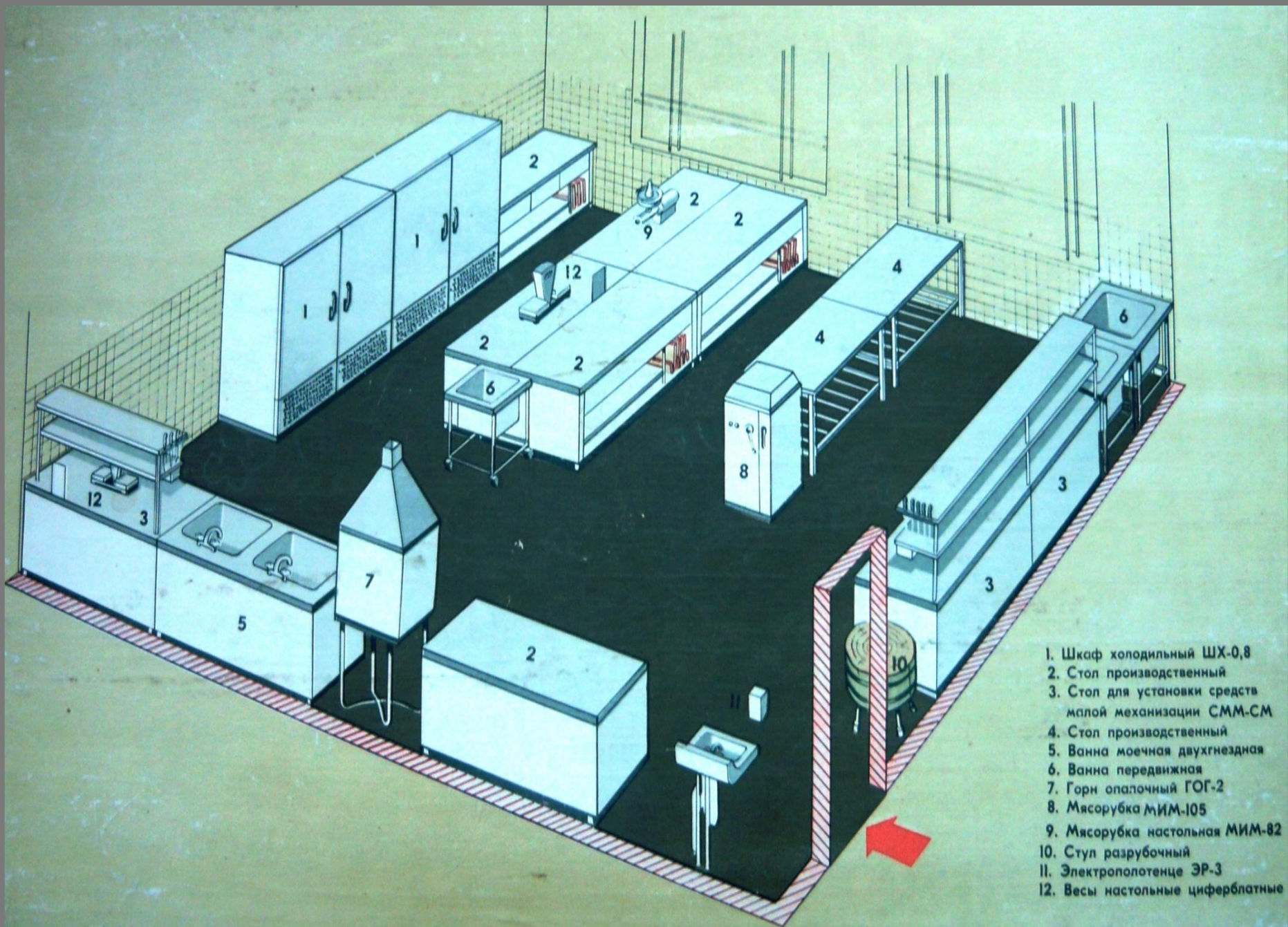
**Приготовление крупнокусковых,
порционных, мелкокусковых
полуфабрикатов из мяса**

Мясные полуфабрикаты — это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.



Мясной цех





Оборудование мясного цеха



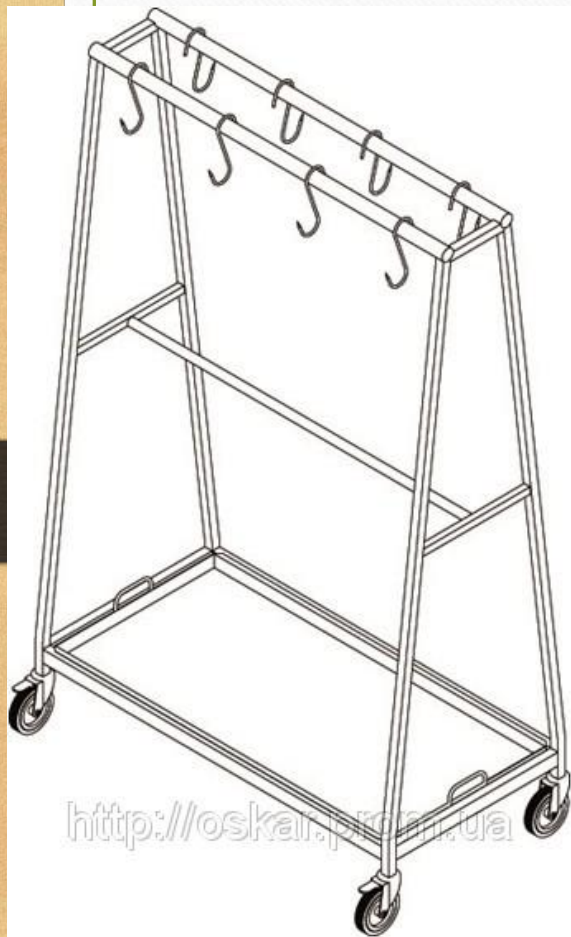
Оборудование мясного цеха



Оборудование мясного цеха

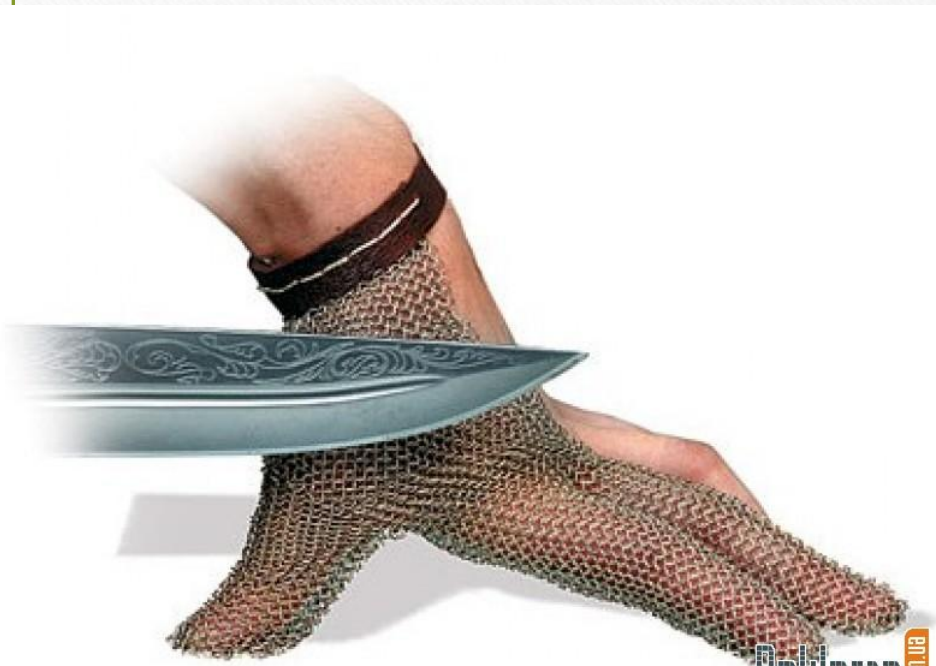


Инвентарь



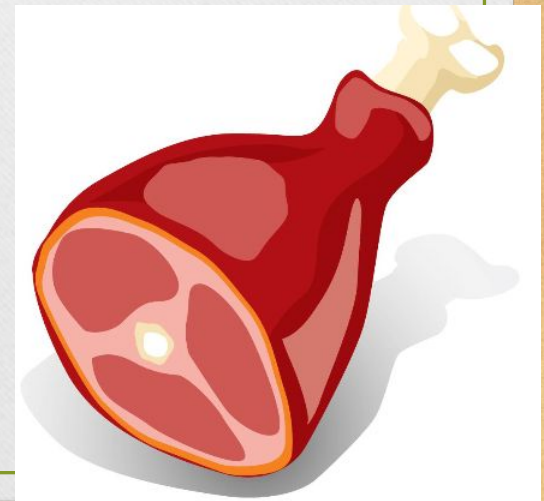


Спецодежда



Определение доброкачественности

- На поверхности сухая корочка
- Цвет- от бледно-розового до красного
- Консистенция –плотная, эластичная, при надавливании ямочка быстро восстанавливается
- Путем пробной проверки



Механическая кулинарная обработка мяса

Мясо говядины, свинины, баранины

Размораживание

Быстрое 20-25 °С
от 12-24ч

Медленное 0°С до 6-8°С
от 1-3суток

Срезание клейма и зачистка поверхности от
загрязнений

Мытьё туш

Обсушивание

Разделка туш

Деление на отруба

Обвалка отрубов



После размораживания мясо

- *зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо,*
- туши обмывают водой с температурой 28-30°C с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C,
- туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью.

Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.

Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю.

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

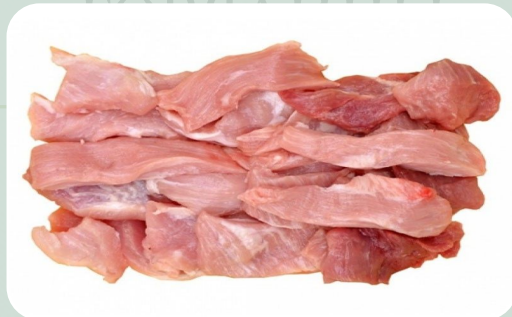
Общие правила приготовления полуфабрикатов:

- 1) **Нарезка-** осуществляют поперек волокон , так как способствует меньшей деформации при тепловой обработке.
- 2) Последовательность при нарезке полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные , мелкокусковые.
- 3) Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани подвергаются следующим операциям: рыхлению, отбиванию, при этом ослабляется прочность соединительно-тканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления.
- 4) **Маринование-** для размягчения мяса, используют пищевые кислоты и ферменты , мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества.
- 5) **Панирование-** для улучшения качества и расширения ассортимента изделий .

Мелкокусковые полуфабрикаты из



из говядины —
бефстроганов,
азу, поджарка,
гуляш, говядина
для тушения,
суповой набор



из свинины —
поджарка,
гуляш, рагу,
рагу по-
домашнему,
мясо для
шашлыка



из баранины,
козлятины —
мясо для
шашлыка и
плова, рагу,
суповой набор

Мелкокусковые полуфабрикаты

Это небольшие по размеру кусочки мяса, масса порции которых чаще равна 125 г. Из говядины готовят азу, бефстроганов, поджарку, гуляш, мясо для шашлыков, шашлык, суповой набор и др. Азу — кубики или брусочки мяса длиной 3—4 см и массой 10—15 г, нарезанные из заднетазовой части. Бефстроганов — такие же брусочки мяса, как и азу, но меньшие по массе (5—7 г), изготовленные из заднетазовой, спинной и поясничной частей. Поджарка — кусочки мяса любой формы массой 10—15 г, нарезанные из тех же частей туши, что и бефстроганов. Гуляш — кусочки мяса по 20—30 г. Мясо для шашлыка приготавливают из вырезки в виде кусочков массой 30—40 г, расфасованных порциями по 250—500 г. Суповой набор — мясо-костные кусочки по 100—200 г каждый, полученные из шейной, спинной, поясничной, крестцовой, хвостовой и грудной частей, расфасованные по 0,5 и 1 кг.

Бефстроганов



Поджарка свиная



Гуляш говяжий



Мясо для шашлыка



Условия хранения мелкокусковых полуфабрикатов

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

При температуре 6 °С

- не более 24час

• ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ цвет и запах - доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки
- ✓ Нарезаны поперёк волокон