

# Самостоятельная работа.

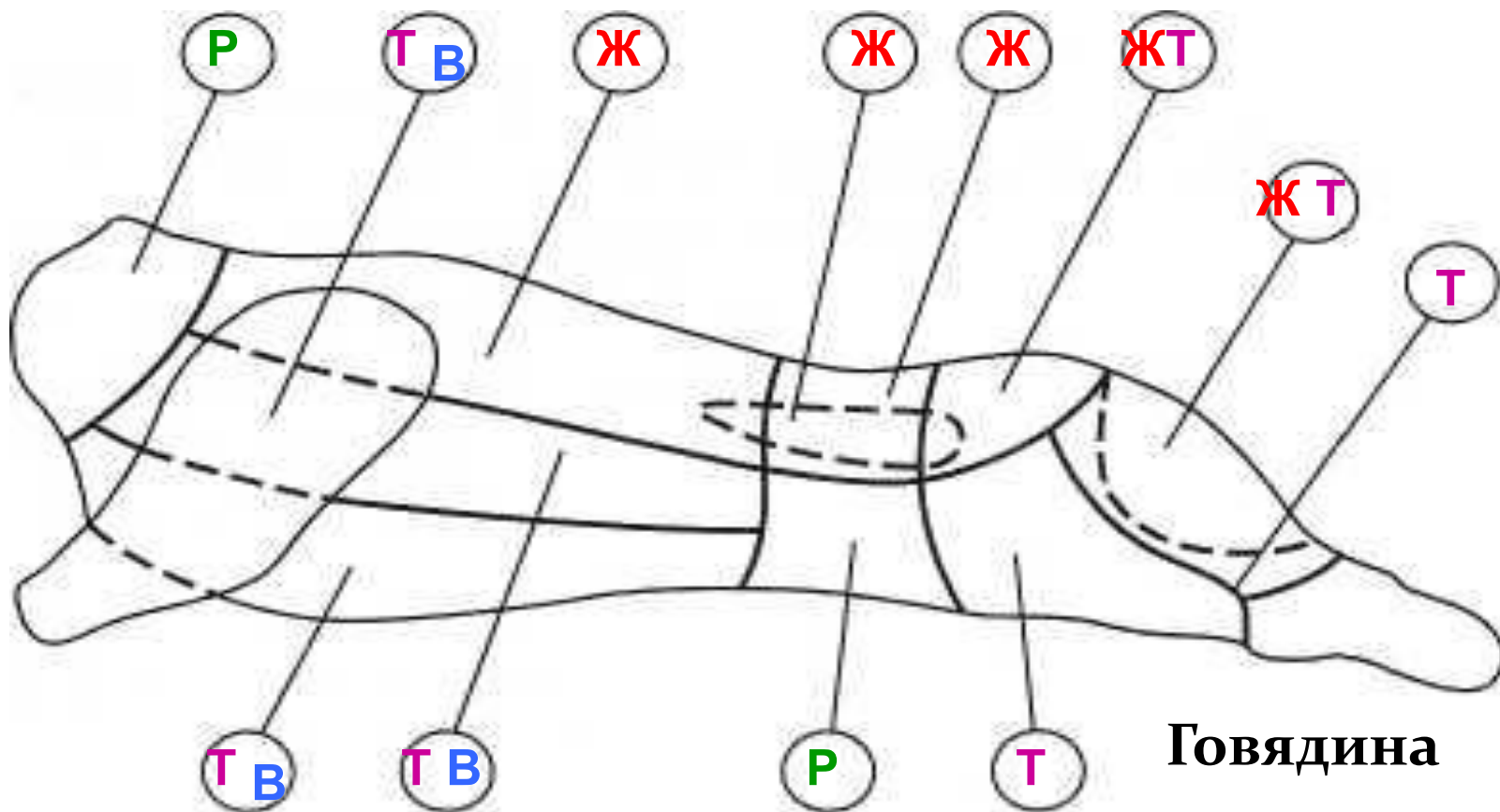
## Выполните следующие задания

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки

## Задание

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

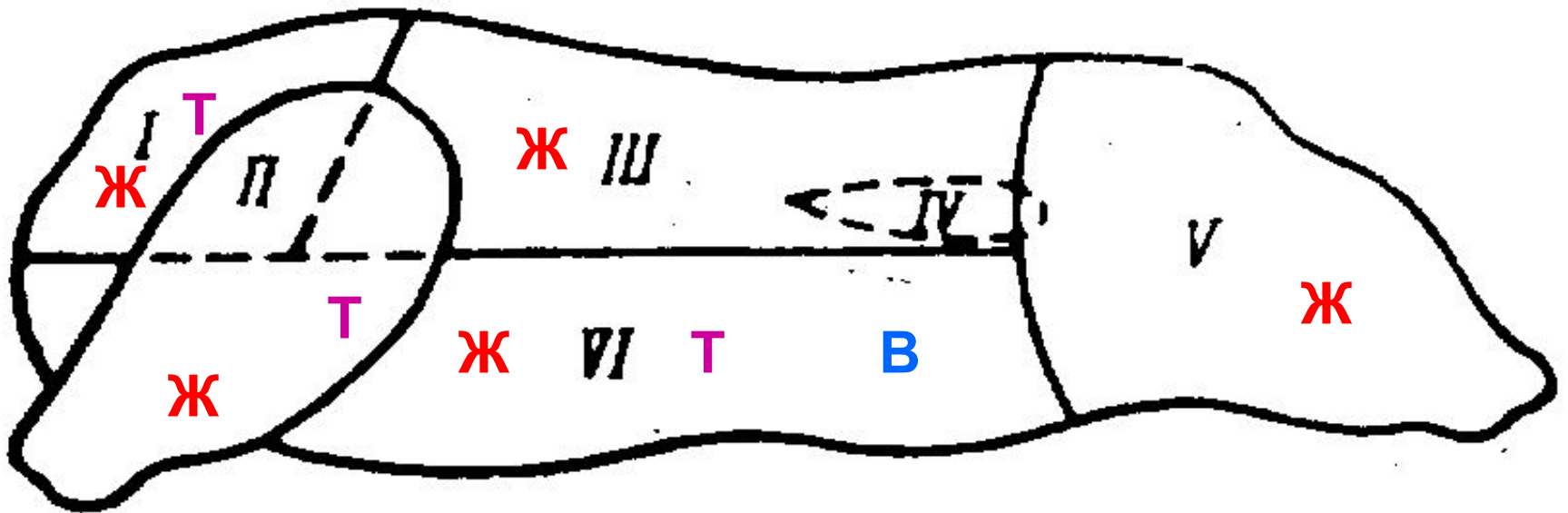
1. \_\_\_\_\_ «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. \_\_\_\_\_ «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. \_\_\_\_\_ «В» – части туши – для **варки**.
4. \_\_\_\_\_ «Р» – части туши – для **рубленой массы**.



## Задание

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

1. \_\_\_\_\_ «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. \_\_\_\_\_ «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. \_\_\_\_\_ «В» – части туши – для **варки**.
4. \_\_\_\_\_ «Р» – части туши – для **рубленой массы**.

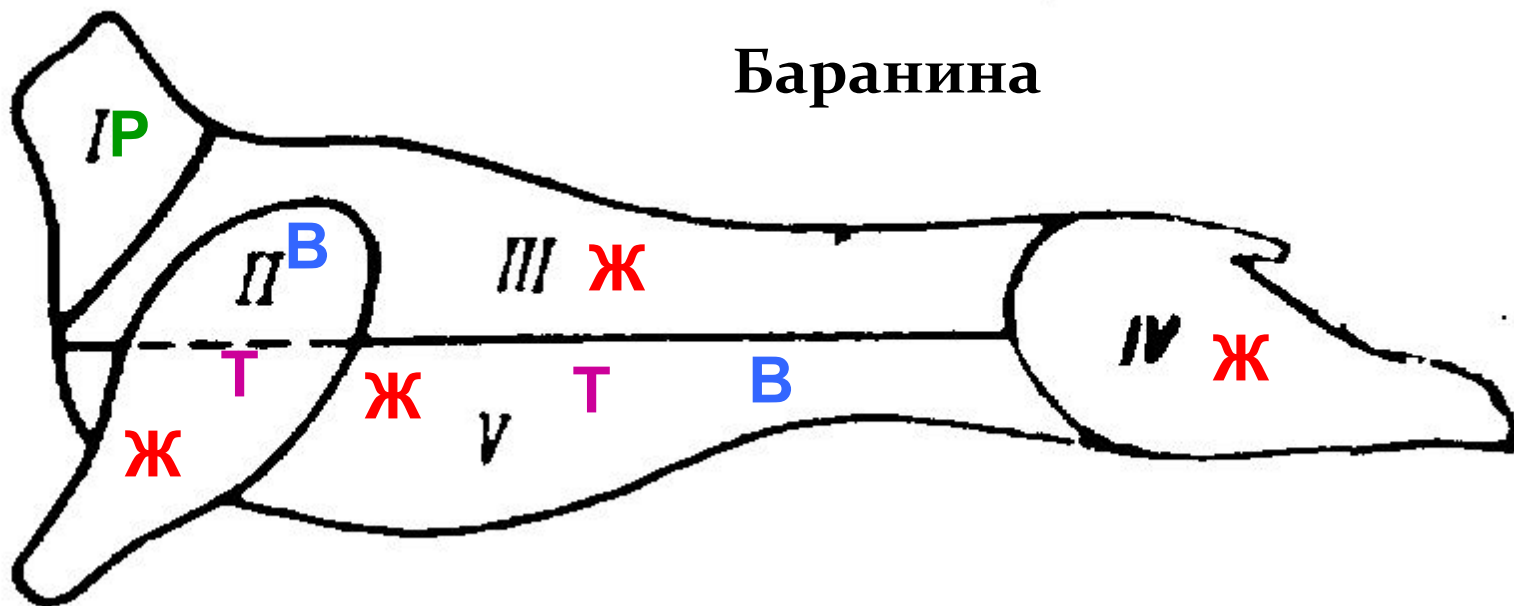


Свинина

## Задание

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

1. \_\_\_\_\_ «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. \_\_\_\_\_ «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. \_\_\_\_\_ «В» – части туши – для **варки**.
4. \_\_\_\_\_ «Р» – части туши – для **рубленой массы**.



## Таблица «Требования к качеству»

	<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Запах, Цвет</b>	<b>Срок реализации</b>
<b>1</b>	<b>Крупнокусковые п/ф</b>			
<b>2</b>	<b>Порционные п/ф: - натуральные</b>			
	<b>- панированные</b>			
<b>3</b>	<b>Мелкокусковые п/ф</b>			

## Требования к качеству, сроки реализации

Согласно ОСТам, ТУ и ТИ требования к качеству полуфабрикатов следующие:

- Поверхность **крупнокусковых полуфабрикатов** должна быть ровная, без сухожилий, кусков мякоти с кровоподтеками, не допускается признаков порчи, ослизлости, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса.
- **Натуральные порционные полуфабрикаты** – поверхность должна быть не заветренная, влажная, но не липкая, края ровные, соответствующей толщины и диаметра, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса.
- Для **панированных порционных полуфабрикатов** – на поверхности равномерная панировка не более 2 мм, изделия должны иметь цвет и запах свежего мяса, консистенция на разрезе плотная, упругая.
- **Форма мелкокусковых полуфабрикатов** должна быть правильная, не допускается выделение сока; цвет, запах естественные, свойственные свежему мясу.

Готовые полуфабрикаты укладывают в чистые металлические ящики и накрывают.

### Сроки хранения полуфабрикатов при температуре 2-6°C:

- крупнокусковых **48 часов**,
- порционных без панировки **36 часов**,
- порционных с панировкой **24 часа**,
- мелкокусковых **21 час**.