

Самостоятельная работа.

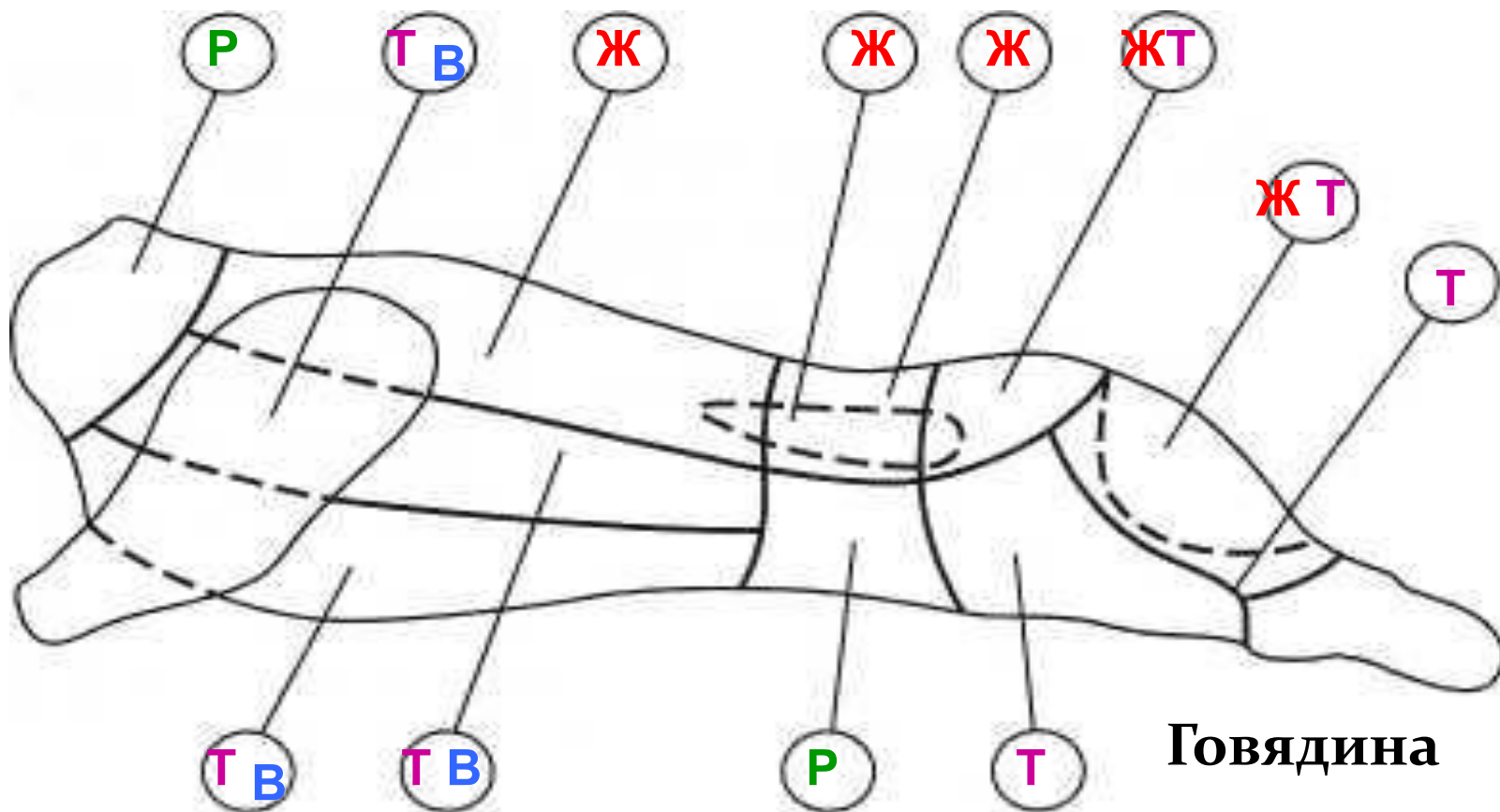
Выполните следующие задания

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки

Задание

Запишите части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

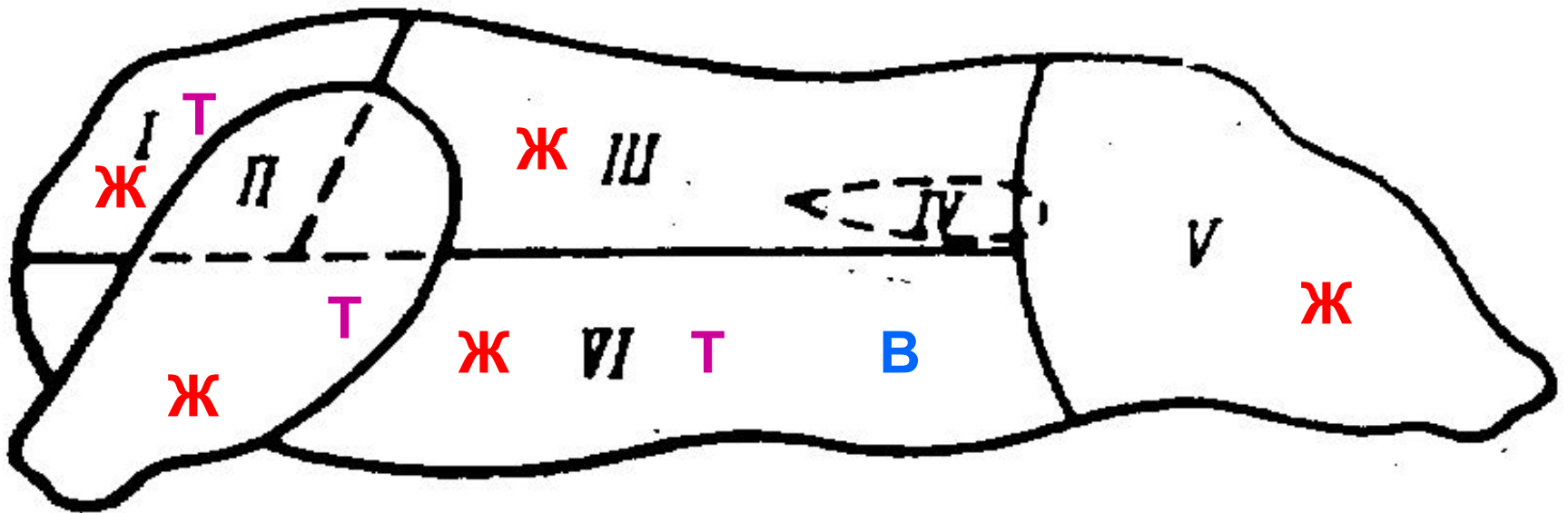
1. _____ «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. _____ «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. _____ «В» – части туши – для **варки**.
4. _____ «Р» – части туши – для **рубленой массы**.



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**.

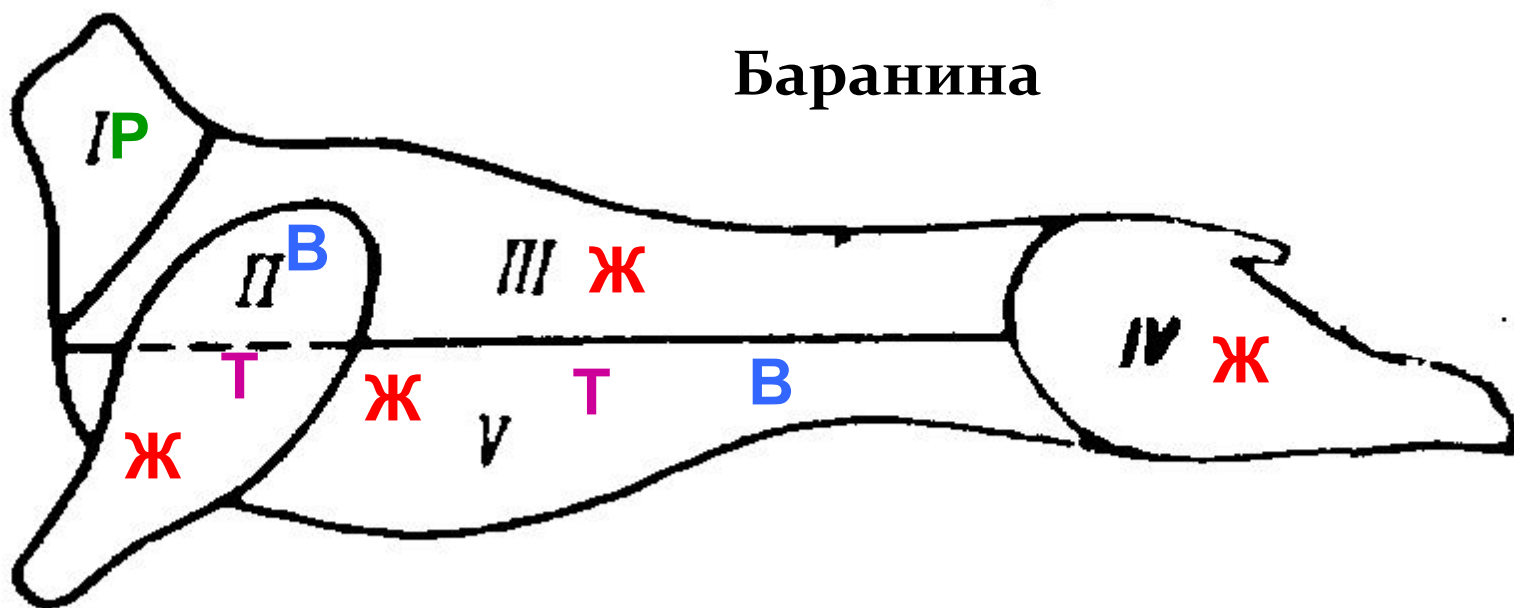


Таблица «Требования к качеству»

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

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**.