

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ГПОУ «СЫКТЫВКАРСКИЙ ТОРГОВО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Презентация на тему:
«Мясные кулинарные изделия»

Работу выполнил студент
группы: ПРТ-11 Привалова Л.В.

Мясные кулинарные изделия

- это мясные продукты, подвергнутые кулинарной обработке и пригодные для непосредственного употребления. Сырьем для производства мясных кулинарных изделий служат мясо различных видов убойных животных и птицы, полуфабрикаты, овощи, крупы, яйца, жиры, соль и специи.



Рулет мясной с яйцом

Классификация

По способу предварительной обработки :

- натуральные
- рубленые

В зависимости от характера обработки :

- отварные
- жареные
- фаршированные
- заливные
- пирожки

Отварные изделия — это отварные говядина, баранина, свинина, языки, вымя и куры.



- Жареные изделия готовят путем обжаривания в жиру мясных полуфабрикатов (котлет, шашлыков и др.), а также кусков мяса и тушек птицы.



- Фаршированные изделия готовят из кур и уток.



- Заливное чаще всего готовят из мяса кур.
- Пирожки в зависимости от способа выпечки подразделяют на выпечные и жареные, а в зависимости от теста — на дрожжевые и слоеные. В качестве начинки могут быть использованы мясные суб; продукты, колбасы, мясо с добавлением риса, лука и др.



Требования к качеству

- Не допускаются к реализации кулинарные изделия загрязненные, помятые, с признаками неполной готовности, подгорелые, с розовым оттенком на разрезе, черствые (пирожки), с посторонними привкусами и запахами, с признаками порчи.

Упаковка

- Упаковывают кулинарные изделия в чистые металлические или Деревянные лотки или ящики



Хранение

- Кулинарные изделия относятся к скоропортящимся продуктам. Хранят их при температуре 0—8°C в течение следующих сроков (в часах): изделия жареные, отварные, фаршированные — 36, заливное — 12, пирожки — 24. Срок хранения быстрозамороженных кулинарных изделий при температуре —18°C — до 3 мес.

Спасибо за внимание!



НОВЫХ УСПЕХОВ, ТОВАРИЩИ!