


Производственная практика на тему: МЯСНЫЕ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ



Презентацию подготовила
Бахарева Ирина Юрьевна

Введение

Мясные гастрономические товары - это продовольственные товары из мяса и мясопродуктов готовые к употреблению. Значение мясных товаров для питания человека чрезвычайно велико. Они отвечают требованиям, предъявляемым к продуктам питания человека: содержат все основные вещества, необходимые для жизнедеятельности организма, - белки, жиры, углеводы, экстрактивные и минеральные вещества, витамины.



**1. Характеристика
ассортимента
мясных
гастрономических
товаров**

Характеристика ассортимента колбасных изделий

Колбасные изделия – продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй, подвергнутые тепловой обработке и доведенные до полной готовности к употреблению.

Классификация колбасных изделий

- По виду изделий – вареные колбасы, сардельки, сосиски, мясные хлебы, колбасы полукопченые, копчено-вареные, сырокопченые, ливерные, фаршированные, студни, зельцы, паштеты;*
- По составу сырья – мясные, кровяные, субпродуктовые, диетические;*
- По виду оболочки – естественные, искусственные, без оболочки;*
- По рисунку фарша на разрезе – с однородной структурой и неоднородной структурой (кусочки шпика, языка, другого сырья).*

Используемое сырье подразделяется на основное и вспомогательное.

Основное сырье:

- говядина;
- свинина;
- жир;
- субпродукты первой и второй категории.



Характеристика ассортимента вареных колбасных изделий

Вареные колбасы. В зависимости от качества сырья, особенностей рецептуры вареные колбасы делят на сорта: высший, 1 и 2-й.

Сосиски и сардельки являются разновидностью вареных колбас; отличаются тем, что их изготавливают из тонко измельченного мясного фарша, они не содержат кусочков шпика (кроме шпикачек) и имеют меньшие размеры (диаметр сосисок — 14—32 мм, длина — 12—13 см; сарделек — соответственно 32—44 мм и 7—9 см).

Мясные хлебы. Особенностью производства мясных хлебов является то, что колбасный фарш не набивается в оболочку, а укладывается плотно в металлические формы.

Фаршированные колбасы - это вареные колбасы высшего сорта с ручной формовкой особого рисунка, обернутые в слоеный шпик и вложенные в оболочку.

Ливерные колбасы. Сырьем для производства ливерных колбас являются субпродукты (печень, почки, мясная обрезь, щековина, свиная шкурка и др.), мясо вареное или стерилизованное, яйца куриные, лук, жир топленый, мука пшеничная, пряности: мускатный орех или кардамон, перец и кориандр.

Кровяные колбасы, как и ливерные, являются субпродуктовыми, содержат до 50% дефибринированной крови.

Паштеты, как и ливерные колбасы, готовят из предварительно бланшированных или вареных субпродуктов и мяса.

Зельцы. Сырьем для производства зельцев являются субпродукты. Варят их до полного размягчения, отделяют кости и хрящи, измельчают, а затем смешанный по рецептуре фарш набивают в мочевые пузыри и свиные желудки и снова варят 1-2 ч при температуре 75—85°С.

Требования к качеству вареных колбасных изделий.

Качество вареных колбас определяют по органолептическим, физико-химическим показателям.



Характеристика ассортимента полукопченых колбас

Полукопченые колбасы представляют собой изделия, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке, подвергнутые обжарке, варке и горячему копчению.

Основным сырьем для производства полукопченых колбас являются говядина жилованная, свинина нежирная и полужирная.

В качестве жира используют грудинку, твердый и полутвердый шпик, курдючное сало и жирную говядину. Из пряностей используют перец, чеснок, кориандр, тмин.

Фарш в оболочки набивают более плотно, чем для вареных колбас, чтобы при дальнейшей обработке вследствие уменьшения объема фарша не образовывались пустоты — «фонари». После обжарки и варки подвергают горячему копчению при температуре 35—50°С в течение 12—24 ч, а после охлаждения — сушке. Во время копчения колбасы пропитываются веществами, содержащимися в дыме, и приобретают аромат копчения.



Характеристика ассортимента копченых колбас

Копченые колбасы в зависимости от способа термической обработки подразделяют

- сырокопченые



- варено-копченые.



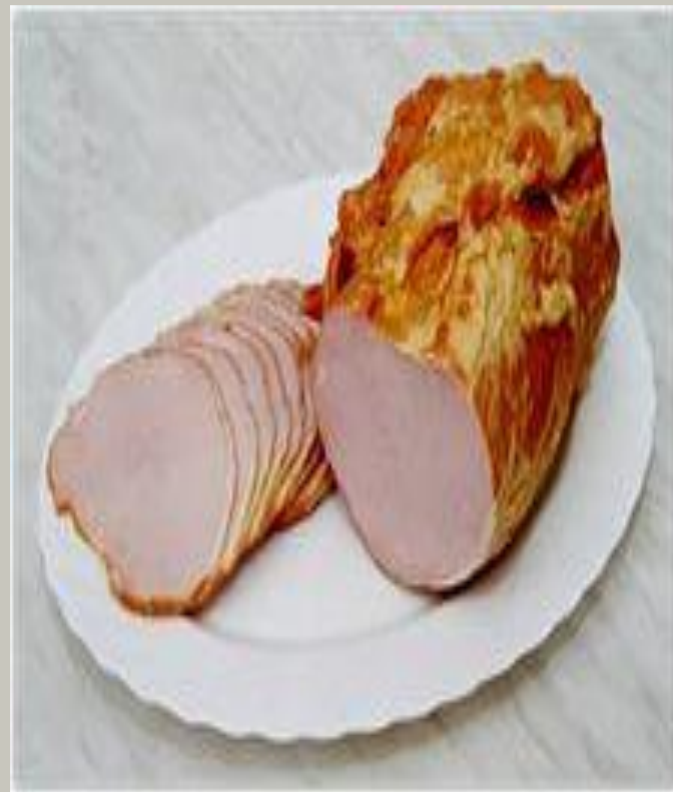
Сырокопченые колбасы представляют собой изделия в оболочке, приготовленные из мясного фарша с добавлением соли и специй и подвергнутые холодному копчению и сушке.

Варено-копченые колбасы отличаются от сырокопченых повышенным содержанием влаги (до 43%), более мягкой консистенцией.



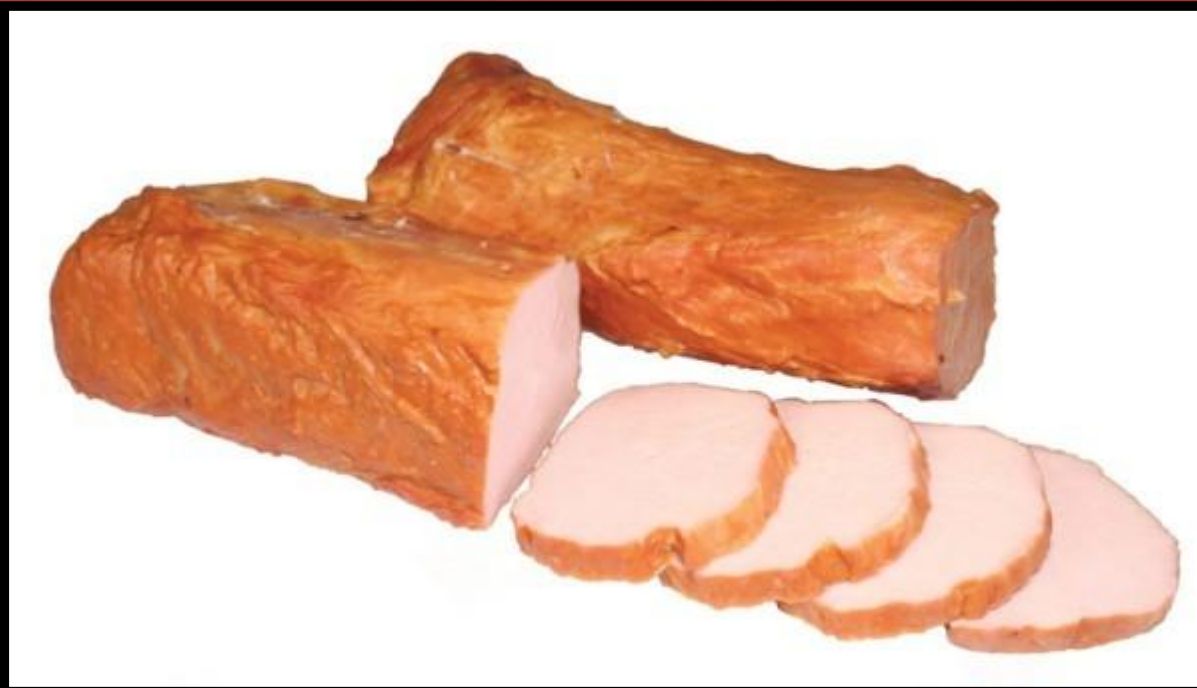
Характеристика ассортимента мясных копченостей.

Мясные копчености представляют собой крупнокусковые изделия колбасного производства, изготовленные из определенных частей туш убойных животных, подвергнутые термической обработке.



Особенности производства мясных копченостей

- 1.Разделка туш на части;
- 2.Посол, в процессе которого мясо созревает, приобретая характерный вкус, аромат и нежную консистенцию;
- 3.Вымачивание мяса для удаления соли с поверхностного слоя;
- 4.Термическая обработка мяса
- 5.Сушка.



Ассортимент мясных копченостей

Окорок – тазобедренная, лопаточная части, с костями или частично удаленными костями, со шкурой или без нее, форма округлая или овальная, различные виды термической обработки;

Рулет – тазобедренная или лопаточная части, без костей округлой или цилиндрической формы;

Корейка – спинная часть с ребрами без позвоночника, со шкурой, форма прямоугольная;

Грудинка – грудореберная часть с удалением брюшины и позвонков, прямоугольной формы, различной термической обработки;

Ветчина в оболочке – из кусков мякоти свинины массой до 400 г, готовые изделия имеют форму батонов диаметром 100-140 мм;

Буженина – изготавливают из несоленых задних окороков с удалением шкуры и костей, форма овальная, запеченная или жареная;

Карбонад – спинные и поясничные мышцы, прямоугольная форма, запеченные или жареные;

Шейка московская – мясо шейной части без жира, форма овально-удлиненная;

Пастрома – мышечная часть от шейной части с межмышечным жиром, прямоугольная, слегка вытянутая;

Бекон – грудинка из которой удалены кости, сырокопченый, копчено-запеченный; Бекон сырокопченый (бескостная грудинка) готовится из той части, что и грудинка, но с удалением ребер и их хрящевых окончаний.

Свинина прессованная, как и ветчина в форме, подвергается варке в металлических пресс-формах. Для ее производства используют передние окорока свиных туш с удалением из них костей и шпика.

Балыковую колбасу готовят из двух спинных мышц (филеев), сложенных вместе шпиком наружу, помещенных в кишечную оболочку, перевязанных шпагатом и подвергнутых копчению и варке.

Шпик вырабатывают двух видов — соленый и копченый. Для их производства используют шпик хребтовой и боковой частей свиной туши.



Характеристика ассортимента мясных консервов

Мясные консервы — это продукты из мяса и мясопродуктов или в сочетании их с другими пищевыми продуктами, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметично укупоренные и подвергнутые термической обработке.



Производство мясных консервов состоит из следующих операций:

- подготовки сырья и тары,
- порционирования,
- закатки,
- проверки банок на герметичность,
- стерилизации,
- термостатной выдержки,
- этикетировки и упаковки.



В зависимости от основного сырья мясные консервы подразделяют

- консервы из мяса,
- мясопродуктов,
- субпродуктов,
- мяса птицы,
- мясо-растительные
- сало-бобовые.

В зависимости от назначения мясные консервы делят

- закусочные,
- обеденные,
- диетические и для детского питания



Ассортимент консервов

Консервы из мяса. Это большая группа консервов, вырабатываемых из сырого, жареного и отварного мяса. Используют их для приготовления первых и вторых блюд.



Консервы из мясопродуктов изготавливают из различных колбасных изделий: ветчины, бекона, шпика и др.



Консервы из субпродуктов. Готовят их из различных субпродуктов, уложенных в банки целиком, кусочками или в виде измельченной до пастообразного состояния массы.



Консервы из мяса птицы. Различают эти консервы по виду мяса, особенностям разделки тушек и характеру заливки.



Консервы мясо-растительные. Изготавливают их из мяса и различного растительного сырья.



Консервы для детского питания готовят из высококачественного сырья только в измельченном виде:

- *гемогенизированные*
- *пюреобразные*
- *мясо-овощные супы-пюре*



Характеристика ассортимента мясных кулинарных изделий

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.



По способу предварительной обработки кулинарные изделия подразделяют

- натуральные
- рубленые.

В зависимости от характера обработки мясные кулинарные изделия подразделяют

- отварные,
- жареные,
- фаршированные, заливные,
- пирожки.



Технология продажи мясных гастрономических товаров.

Розничная торговля мясными гастрономическими товарами производится в специализированных магазинах, отделах и секциях продовольственных магазинов, по торговле товарами повседневного спроса, в специализированных павильонах, в которых торговля этими товарами разрешена органами государственного надзора. Магазины и павильоны, осуществляющие продажу мясных гастрономических товаров, обеспечивают необходимым оборудованием, средствами механизации и инвентарем в соответствии с действующими нормами технического оснащения.

Хранение и подготовка мясных гастрономических товаров к продаже

Запасы мясных товаров в магазинах хранят в специальных холодильных камерах, а при их отсутствии — в сухих, чистых, прохладных и тёмных помещениях (кладовых), имеющих хорошую вентиляцию, с соблюдением установленных санитарных правил, сроков хранения и указаний Госсанинспекции.

В зависимости от вида, состояния, качества и условий хранения мясные товары хранят в магазинах от 6 до 72 час. В помещениях должна быть обеспечена надлежащая температура и влажность воздуха, а также вентиляция в соответствии с требованиями для этой группы товаров. Температура воздуха должна быть по возможности постоянной, т. к. резкие колебания понижают качество товаров. Для нормальной циркуляции воздуха в местах хранения мясные товары подвешивают на крюки, укладывают на подтоварники, отступя от стен на 20—30 см, избегая при этом соприкосновения одного товара с другим. Совместное хранение сырых мясопродуктов с колбасными и кулинарными изделиями запрещается. Подачу мясных товаров на рабочие места производят с учетом очередности поступления, состояния и установленных сроков их реализации.

Подготовка мясных товаров к продаже производится по установленным специальным правилам и инструкциям торговли мясом и мясопродуктами. На отходы и потери при подготовке установлены специальные скидки и нормы естественной убыли.

До поступления в реализацию товары подготавливаются к продаже:

- С колбасных изделий и копченостей удаляется увязочный шпагат.
- Колбасные изделия протираются, концы оболочки срезаются, заветренные срезы зачищаются.
- Мясные хлебы, ветчина в форме, вареные и варено-копченые окорока и другие изделия, выпускаемые завернутыми в пергамент, подаются на рабочие места в завернутом виде. Завертка с этих изделий снимается непосредственно в момент продажи (перед нарезкой).
- Копчености (окорока) разделяются в установленном порядке.
- Допускается предварительная нарезка на ломтики копченостей не более чем на 2 часа работы.

На расфасованном в магазине товаре указывается:

- наименование товара, его сорт,
- масса отвеса,
- цена за килограмм,
- стоимость отвеса,
- дата фасовки,
- срок годности,
- номер или фамилия весовщика.

Размещение и выкладка мясных гастрономических товаров в торговом зале.

Мясные товары на рабочем месте размещают по группам, учитывая, что движение покупателей за товаром к рабочему месту происходит всегда слева направо от продавца; правая сторона прилавка наиболее свободна для обзора и выбора нужных товаров. Поэтому на прилавке справа выставляют мясные товары редкого спроса, любительские, новинки и товары, требующие при покупке выбора.

Все выставленные товары снабжают ярлыками с указанием наименования, сорта, упитанности и цены. Хранение скоропортящихся товаров по окончании торговли на прилавках и полках не допускается; оставшиеся товары убирают в холодильные камеры. Нижние полки используются для размещения запасного инструментария, хранения запасов товаров и бумаги.

Мясные гастрономические товары выкладывают на прилавке, пристенном оборудовании и охлаждаемых прилавках и шкафах. В магазинах самообслуживания товары выкладывают в охлаждаемые прилавки стопками или в несколько рядов по массе фасовки, видам, ценам.

Заключение

Мясные гастрономические товары – это продовольственные товары широкого потребления. За последние годы значительно увеличился выпуск этих товаров. Множество производителей, зарубежных и отечественных, расширяют ассортимент выпускаемой продукции за счет применения новых технологий в производстве, использования разнообразного сырья. Качество выпускаемой продукции растет. Заключаются долгосрочные контакты на поставку сырья. Весь процесс изготовления продукции переведен на высокотехнологические установки.

Значение данной темы необходимо специалистам торговых профессий. Без таких знаний невозможно найти свое место в сложнейших условиях современного рынка и эффективно выполнять профессиональные обязанности. Данный материал должен помочь специалисту не только оценить состояние современного рынка товаров, но обладать информацией о методах оценки качества, конкурентоспособности, а так же о мерах ответственности за производство и реализацию продукции.