

Первичная обработка субпродуктов

Первичная обработка печени

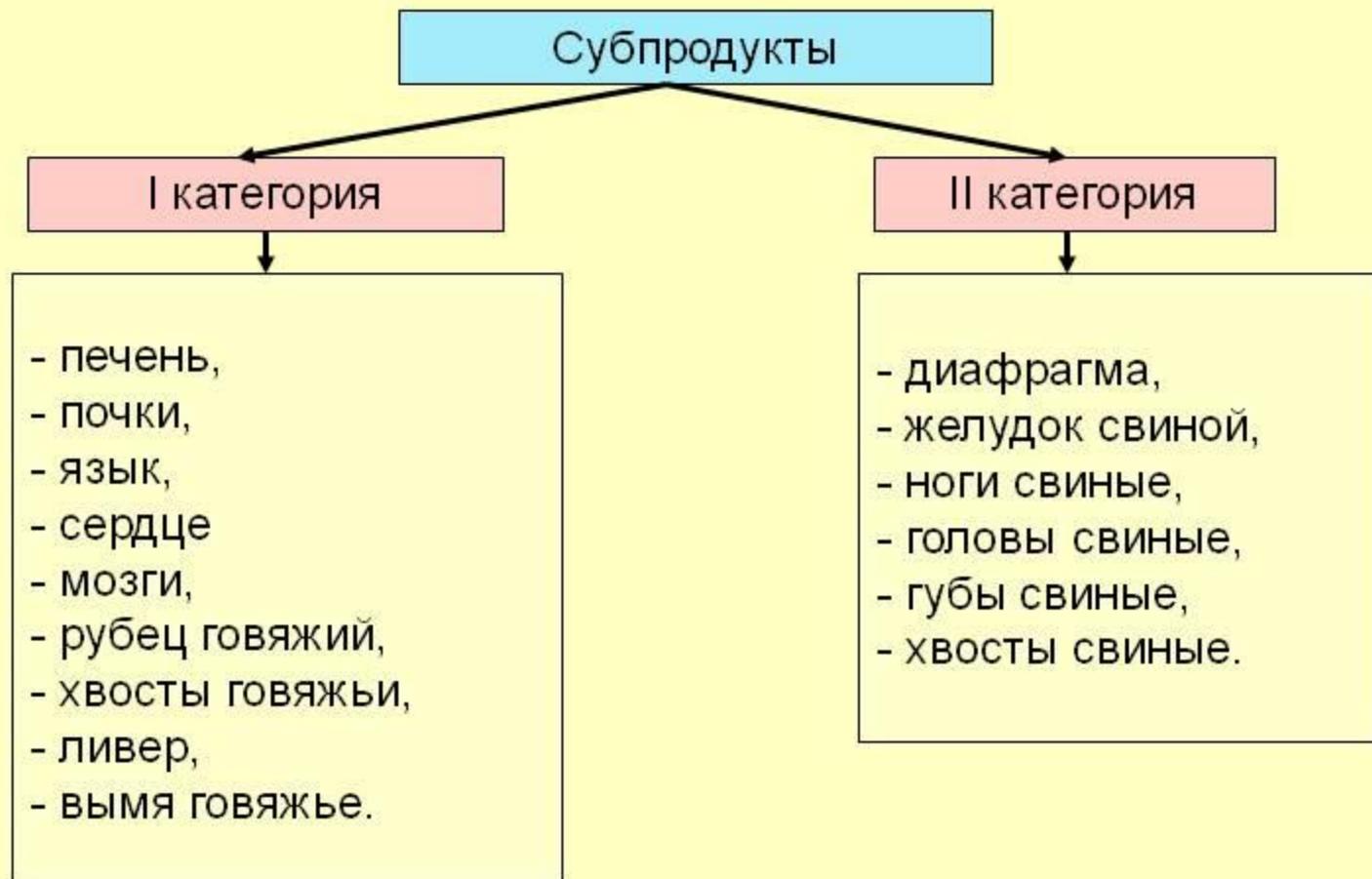
ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

На предприятия общественного питания наряду с мясом различных животных поступают субпродукты. К ним относятся: языки, сердце, печень, легкие, мозги, почки и др., а также головы, ноги, хвосты. Пищевая ценность субпродуктов неодинакова. Наиболее ценными являются языки, печень, мозги, почки. Они содержат большое количество белка (до 18 %), богаты витаминами, солями железа, фосфора. Язык и сердце содержат до 17 % жира. В зависимости от пищевой ценности субпродукты делят на две категории. К I категории относят: печень, почки, язык. Ко II категории – ноги свиные, говяжьи и бараньи (цевки), головы говяжьи и бараньи, свиные хвосты, желудок, легкое, губы, горловину. Субпродукты поступают охлажденные, мороженые и редко соленые (языки). Мороженые субпродукты оттаивают в заготовочном мясном цехе при температуре 15–16 °С. Для этого их укладывают в один ряд на противень или лотки. Мозги, рубцы, почки можно оттаивать в воде. Субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами. Поэтому необходимо тщательно проверить их доброкачественность и как можно быстрее обработать.

Языки зачищают от загрязнений ножом и хорошо промывают холодной водой.



Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов



Содержание питательных

ВЫМОСОСТ

Наименование субпродуктов	Содержание, %		
	белков	жиров	экстрактивных
Язык 	13,6	12,1	2,2
Печень 	17,4	3,1	5,3
Мозги 	9,5	9,5	0,8
Вымя 	2,3	13,7	0,6
Почки 	12,5	1,8	1,9
Сердце 	15,0	3,0	2,0
Легкое 	15,2	4,7	1,6
Уши 	25,2	2,3	2,0

Субпродукты поступают на предприятия общественного питания *охлажденными или морожеными*.

Размораживают субпродукты *на воздухе при температуре 15-18 °С на стеллажах, рабочих столах*. Мозги, почки, рубцы можно размораживать в воде.

После размораживания субпродукты обрабатывают по различным схемам:



Требования к качеству печени: она должна быть без наружных кровеносных сосудов, лимфоузлов, желчного пузыря, цвет - от светло коричневого до темно коричневого.



Обработка печени

- У печени осторожно срезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.



Печень среди продуктов убоя скота по разнообразию питательных веществ не имеет себе равных, и потому относится к специфическим продуктам деликатесного и диетического назначения.

О целебных свойствах блюд из печени знали еще в Древнем Египте. Задолго до открытия витамина А. Авиценна в "Каноне врачебной науки" (1025 г.) писал: "Сок козьей печени дается от куриной слепоты - в нище или в масле".

Она содержит большое количество полноценных белков, сравнительно много железосодержащих, необходимых для синтеза гемоглобина, и медьсодержащих белков, причем железо и медь печени легко усваиваются организмом. Печень богата витаминами и гормональными веществами, поэтому она имеет, помимо пищевой, и лечебную ценность.











Требования к качеству печени: она должна быть без наружных кровеносных сосудов, лимфоузлов, желчного пузыря, цвет – от светло коричневого до темно коричневого.



Не допускаются к реализации субпродукты, имеющие следующие пороки:

- плохую обработку (наличие неудаленных крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря, сгустков крови в полостях сердца);
- повторное замораживание после дефростации;
- дегенеративные (атрофические, цирротические) изменения паренхиматозных (железистых) органов, наличие камней в почках и печени, надрывы, надрезы, изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами;

Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

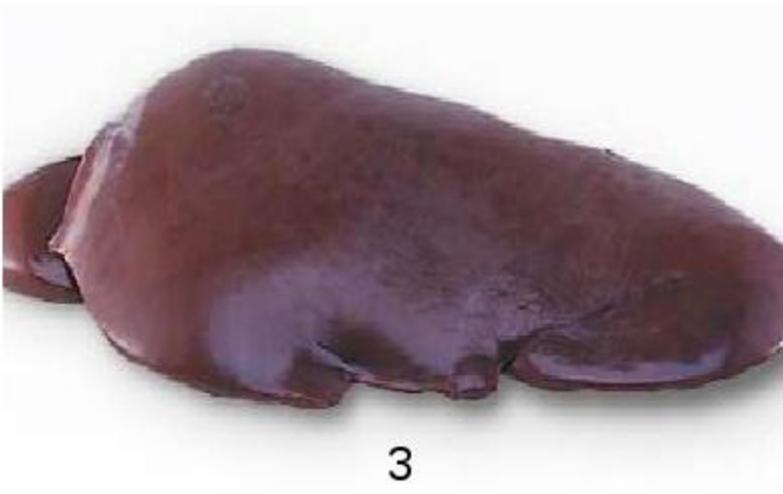
К какой категории они относятся? К:



1



2



3



4