

# Первичная обработка субпродуктов

Первичная обработка печени

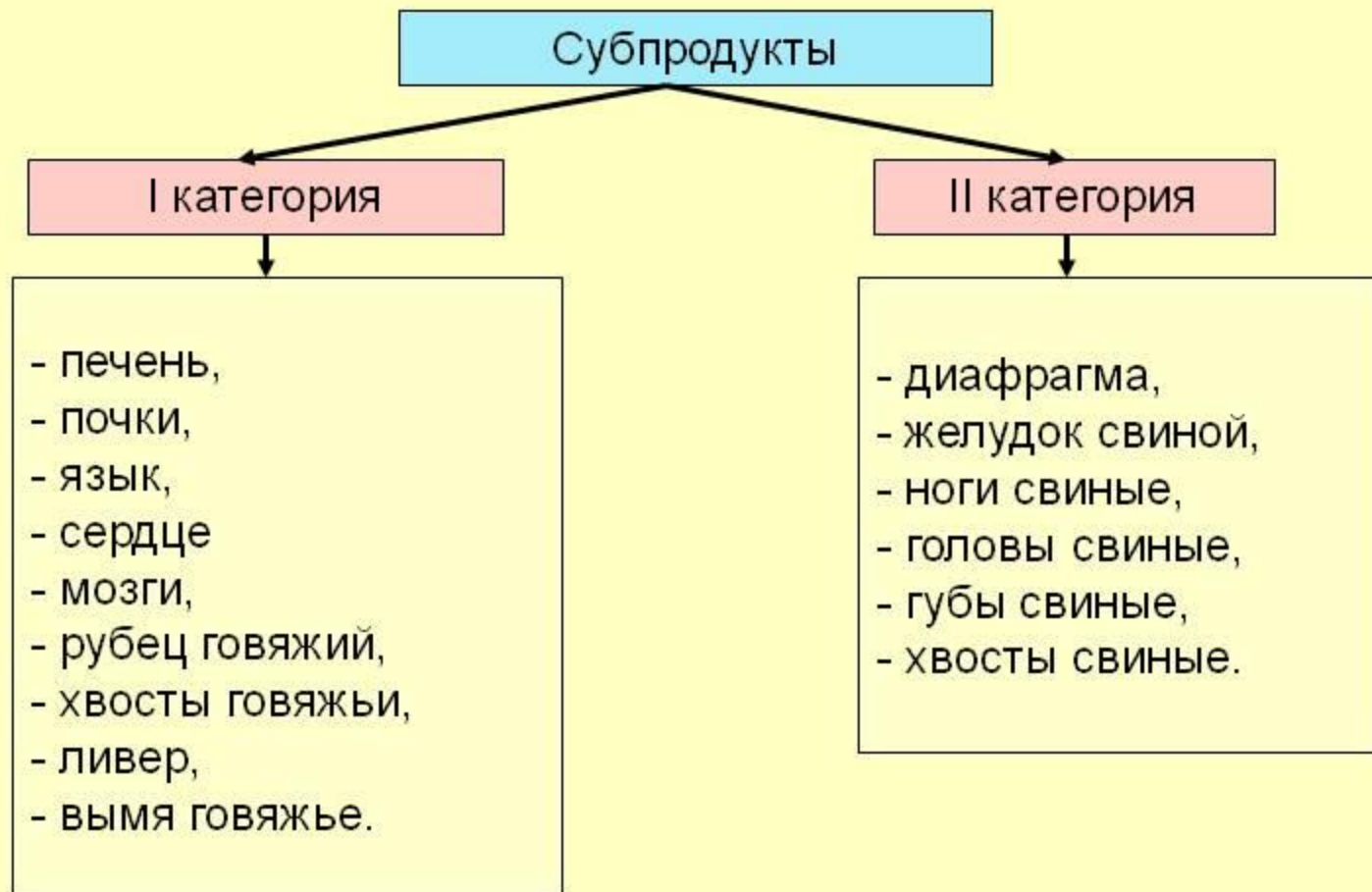
# ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

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. К 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

ВЫМОСКИ

| 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 отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.



*Печень среди продуктов убоя скоти 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 мази".*

*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.

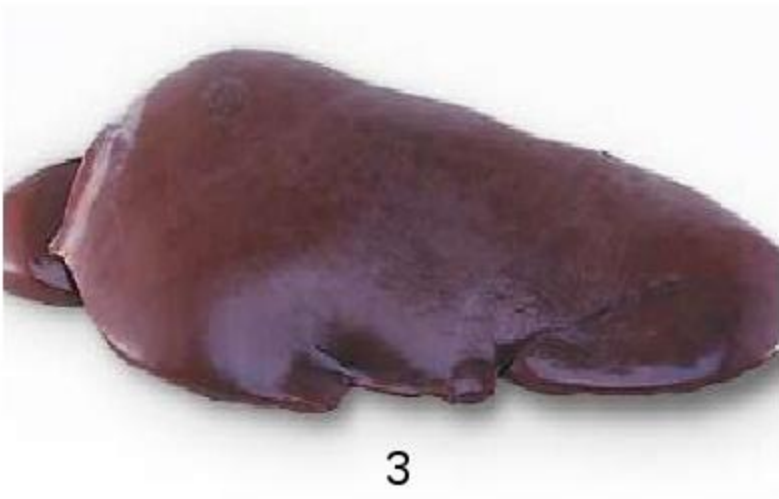
К какой категории они относятся? К:



1



2



3



4