

# Первичная обработка субпродуктов

Первичная обработка сердца и  
языка

# Классификация:

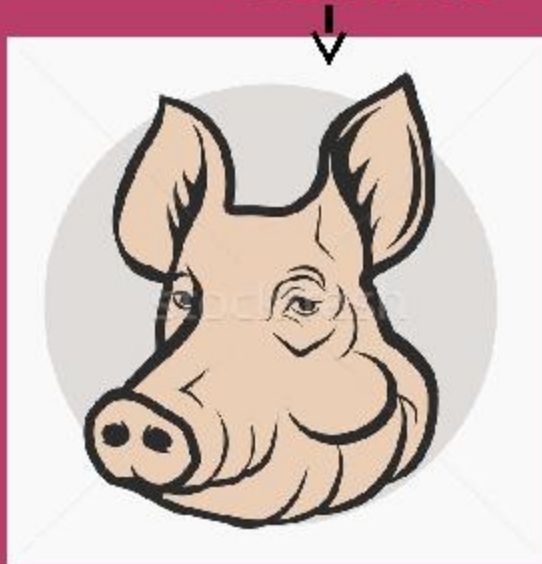
По виду убойных животных субпродукты подразделяют

на:

Говяжьи



Свиньи

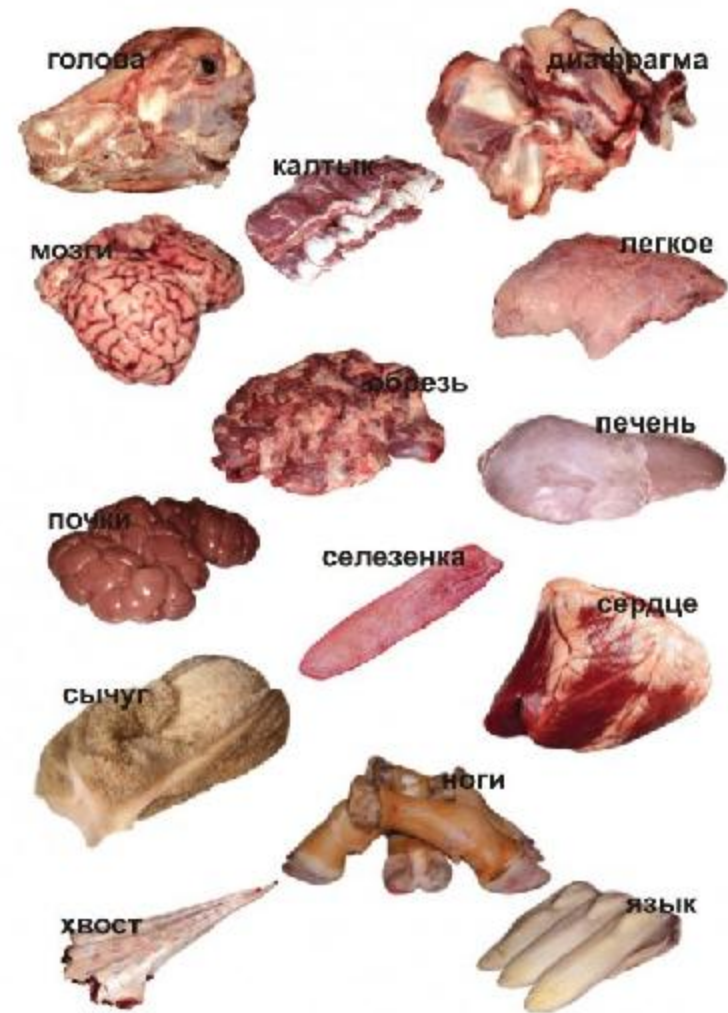


Бараньи

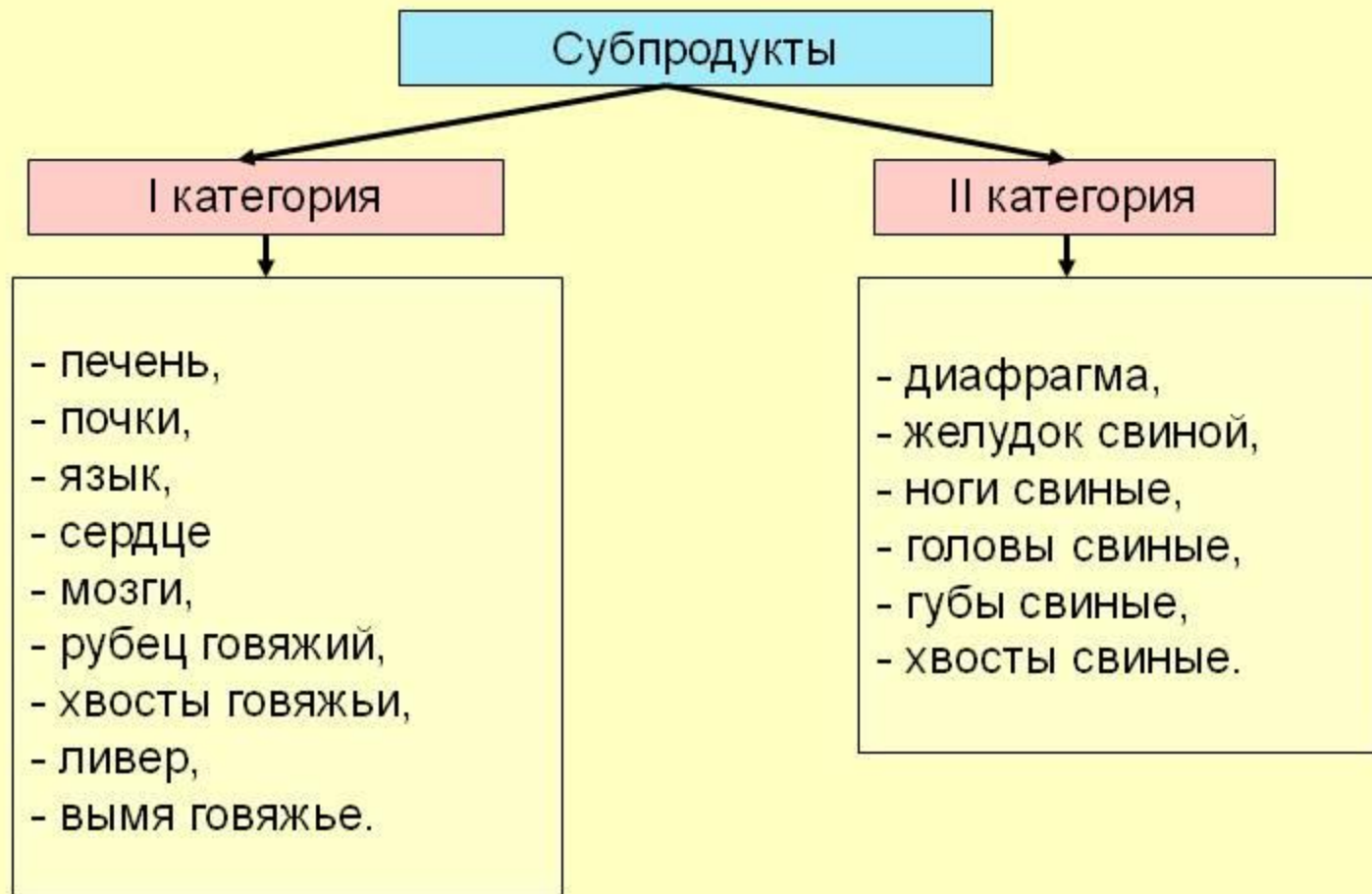


и другие.

**Субпродукты** - это внутренние органы, головы, хвосты, ноги и другие органы животных, получаемые при убойе скота. В среднем субпродукты составляют 10 - 18% массы животного. Готовят субпродукты в отварном, жареном и тушеном виде. Непосредственно сырыми жарят печень и бараньи, телячьи или свиные почки, остальные субпродукты перед жаркой и тушением отваривают.



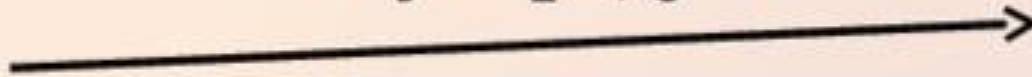
# Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов





# Субпродукты

Печень



Легкие



Почки



Сердце



Язык



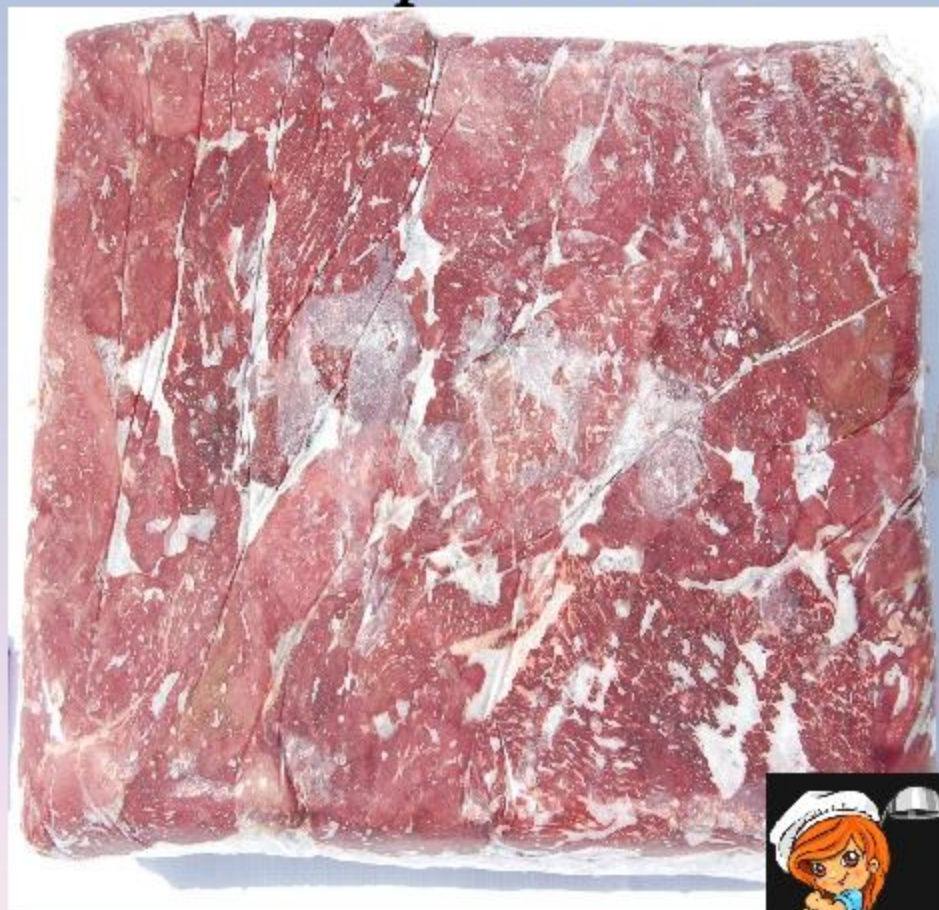
Мозги



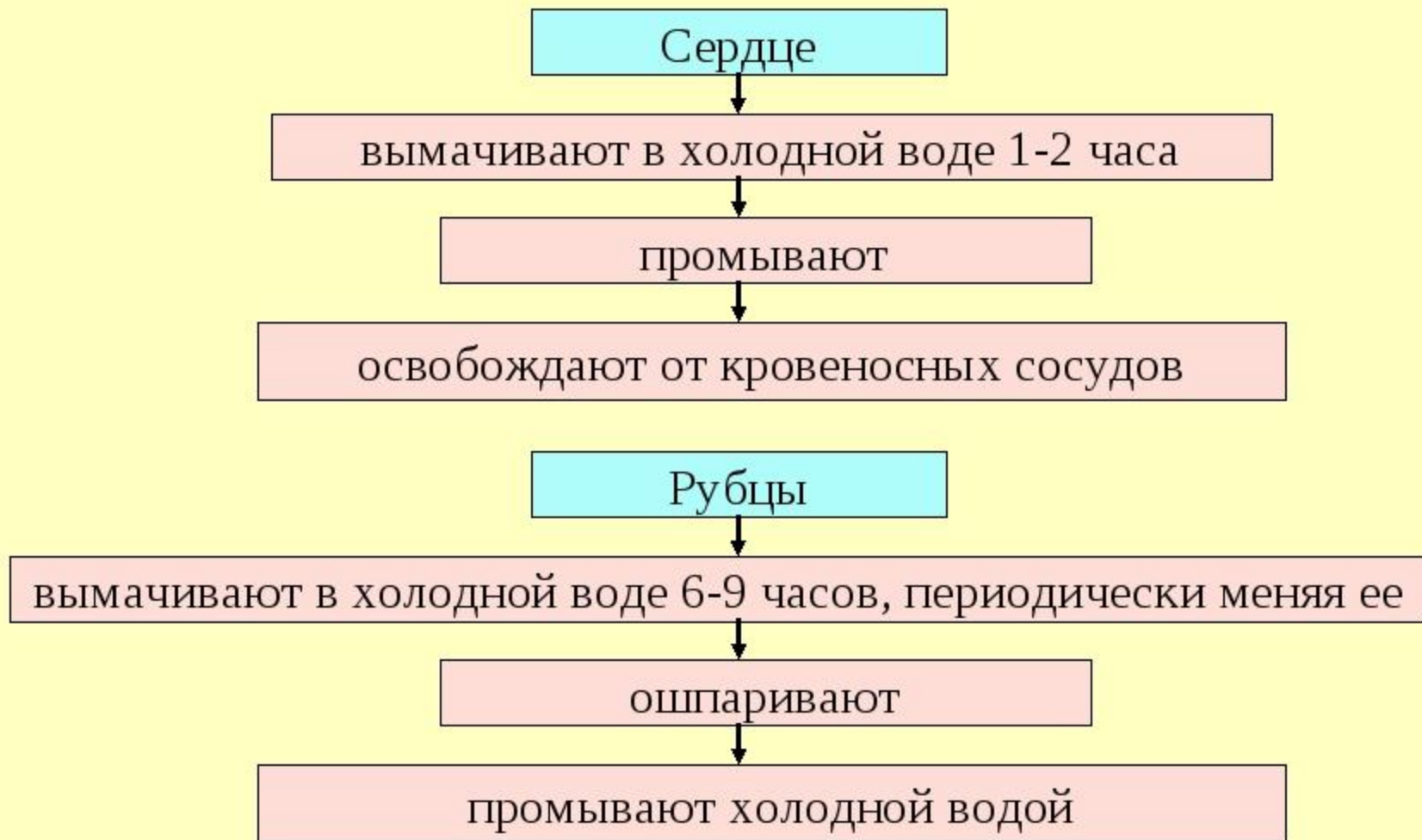
# Классификация субпродуктов по термическому состоянию

• охлажденные

• замороженные







**Язык** тщательно промывают холодной водой.

**Требования к качеству:** его поверхность должна быть без слизи, крови, разрывов, порезов.

Сроки хранения охлажденных субпродуктов 24 часа, мороженых 48 часов.



Доставка деревенских  
**Эко Маркет**  
ecomarket.ru  
деревенские продукты



Язык тщательно промывают холодной водой



Язык говяжий

Сердце вымачивают в холодной воде в течение 1-2 часов и хорошо промывают.



Сердце говяжье

Все субпродукты перед тепловой обработкой тщательно моют в холодной воде

➤ **Сердце** варят крупным куском, припускают порционным и мелким. Подготовленное сердце заливают кипящей водой, варят 40 мин. Солят за 10-15 мин до конца варки. Порционные или мелкие куски заливают кипящей водой на 2/3 высоты слоя, солят, закрывают крышкой и припускают 20 мин. Лучшими кулинарными свойствами обладает печень говядины и телятины, свиная печень имеет слабый привкус горечи.







➤ **Языки** заливают кипящей водой и варят при слабом кипении до готовности 2-2½ ч. Горячие вареные языки опускают на 5 мин в холодную воду и очищают. До отпуска отварные ненарезанные языки хранят в бульоне. Используют для холодных и вторых блюд.



## Первичная обработка языка говяжьего:







Язык



Язык говяжий — субпродукт так называемой I категории, к которой относятся наиболее ценные и не уступающие по своим органолептическим показателям мясу части туш убойных животных. Свежий говяжий язык, состоящий из нежной мышечной мякоти, варится от 2 до 2,5 часов в подсоленной воде на среднем огне. Готовность языка проверить очень просто — достаточно проткнуть мякоть острием ножа: если лезвие не встречает сопротивления, язык готов. Со слегка остуженного вареного языка нужно удалить толстую несъедобную кожу, надрезав ее ножом у основания и сняв, как чулок.



# Упаковка и хранение

- Упаковывают субпродукты отдельно по видам убойных животных, названиям и термическому состоянию в ящики и контейнеры. Мороженные также упаковывают в крафт-пакеты, рогожие кули и мешки из ткани, массой нетто не более 50 кг.
- Хранят субпродукты в магазине при температуре ниже 0°C охлажденные и мороженные до 3 суток, –при температуре 0--6°C , охлажденные -1 сутки, мороженные-2 суток.

