

Первичная обработка субпродуктов

Первичная обработка сердца и
языка

Классификация:

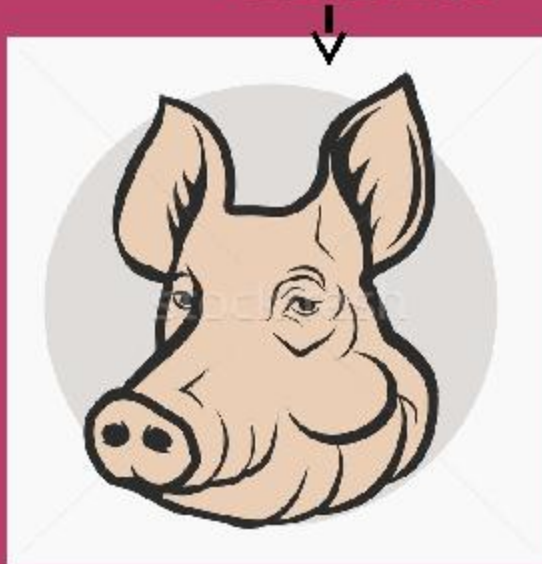
По виду убойных животных субпродукты подразделяют

на:

Говяжьи



Свиньи

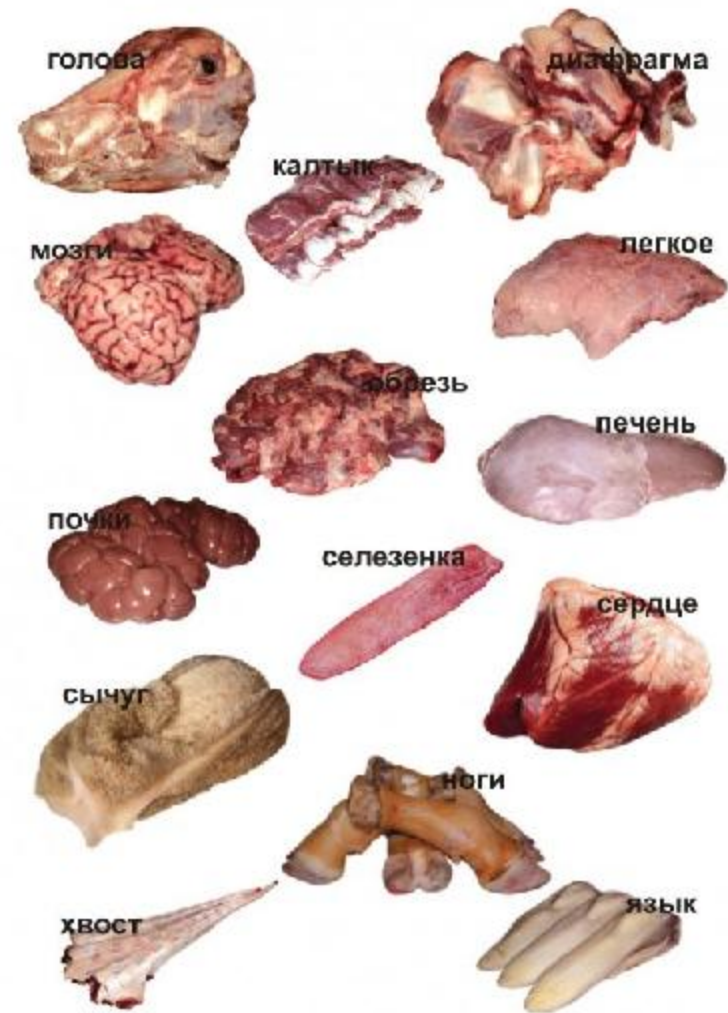


Бараньи

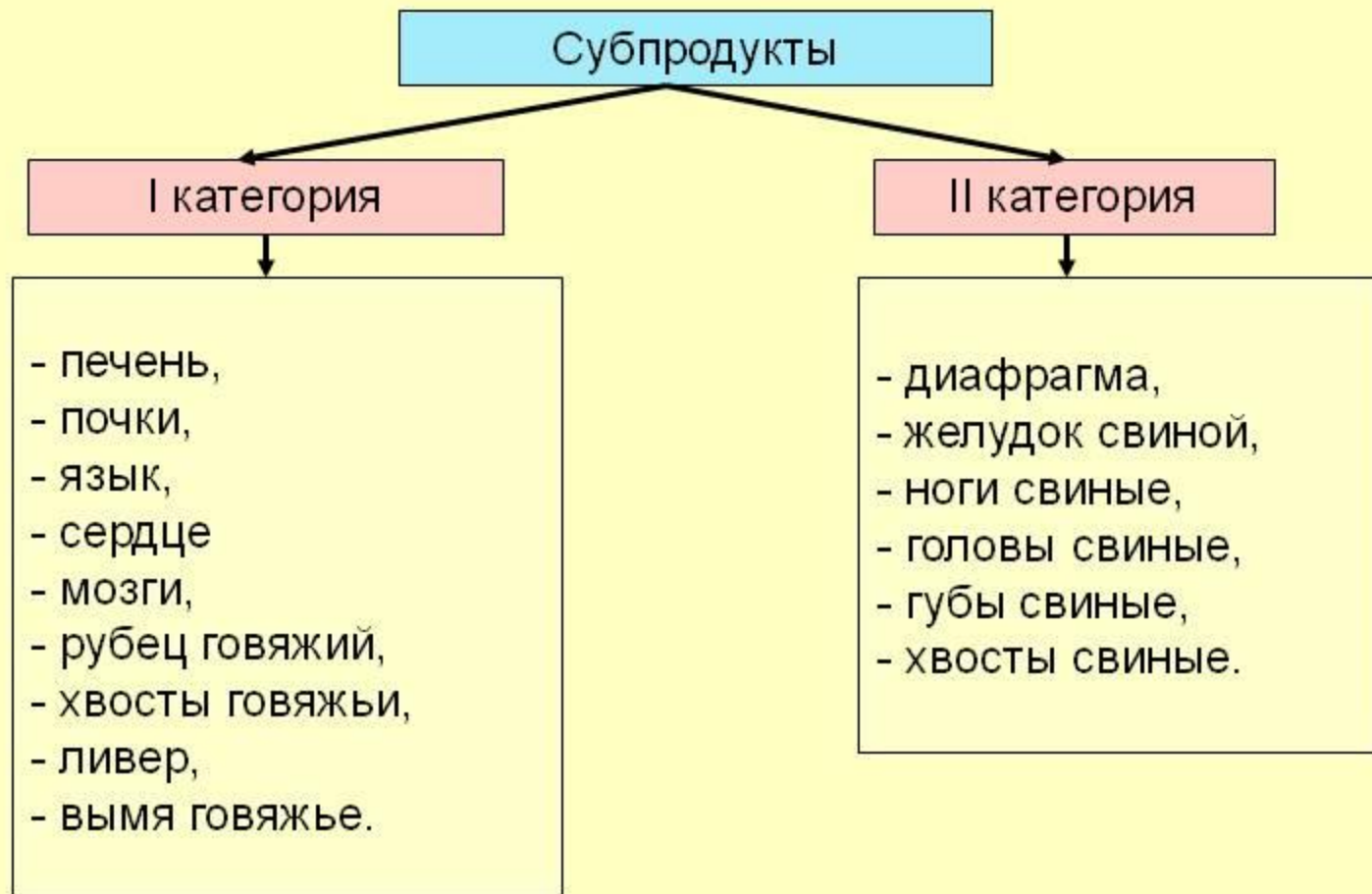


и другие.

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.

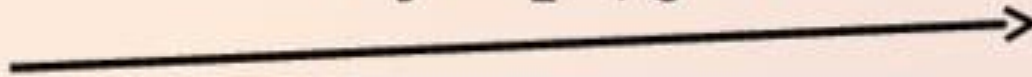


Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов



Субпродукты

Печень



Легкие



Почки



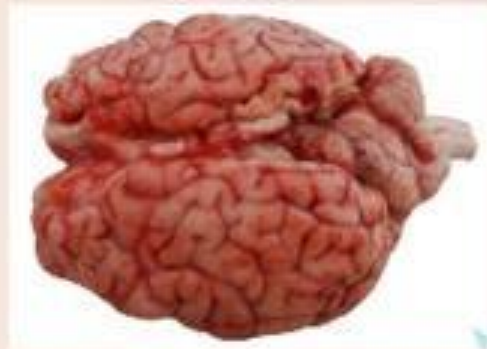
Сердце



Язык



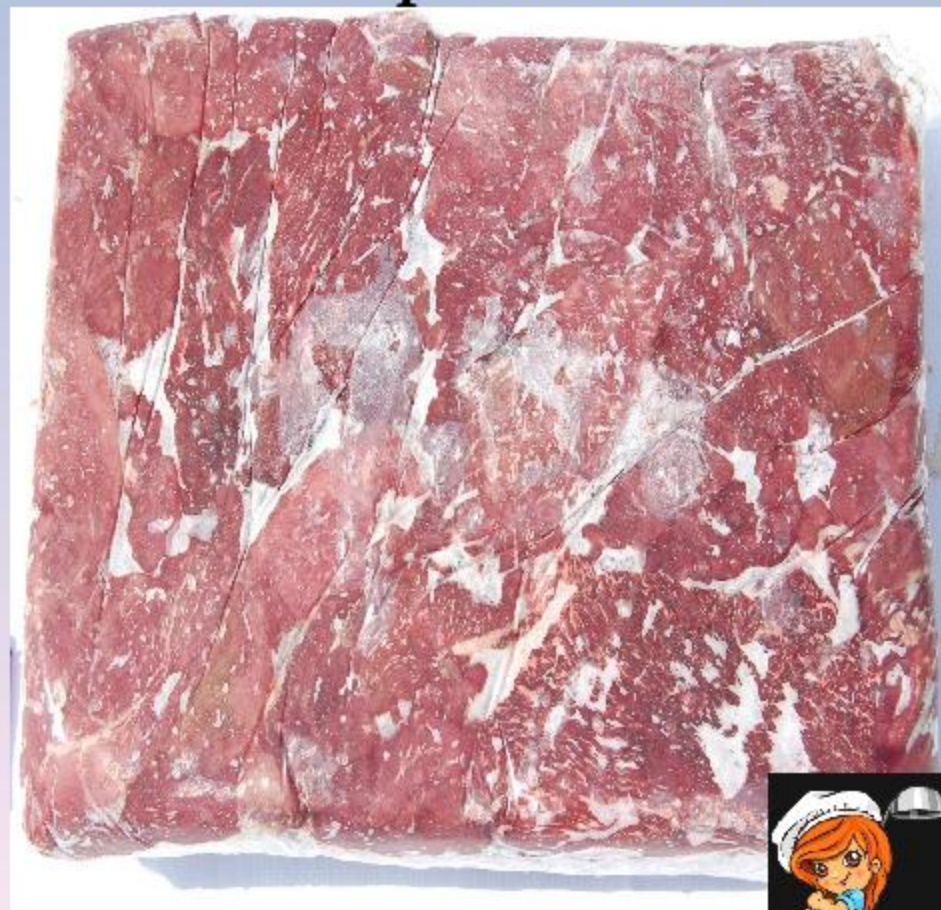
Мозги

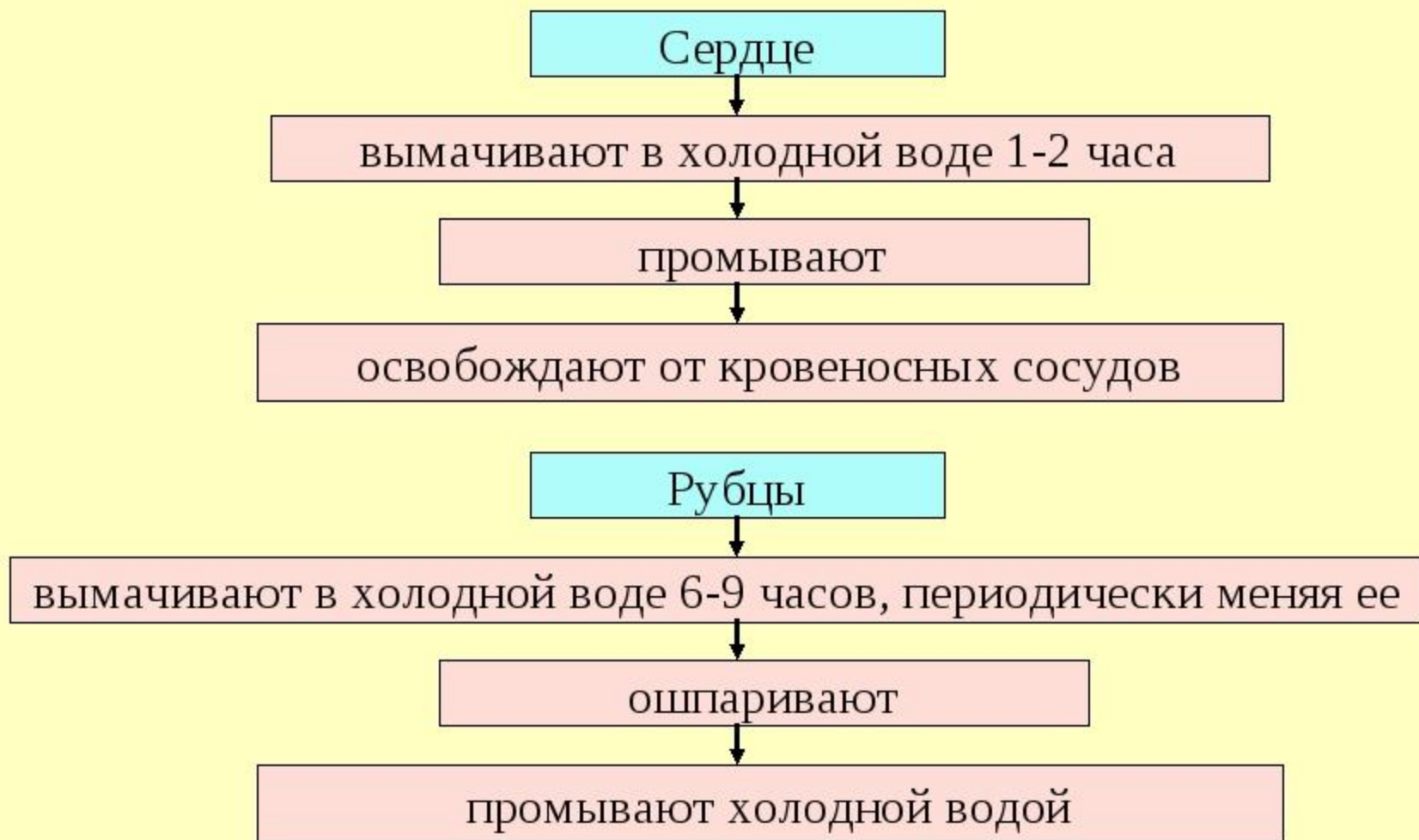


Классификация субпродуктов по термическому состоянию

• *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 деревенский

Эко Маркет

ecomarket.ru

деревенский рынок

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 $0--6^{\circ}\text{C}$, охлажденные -1 сутки, мороженные-2 суток.

