

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №150»

**Современные индустрии обработки
продуктов питания
Изготовление и виды полуфабрикатов**

**Выполнила ученица
8Б класса
Воронова Кристина**

**Красноярск 2022
г.**

Цель и задачи

Цель: ознакомиться с понятием полуфабрикат

Задачи:

- Ознакомится с видами полуфабрикатов
 - Узнать о способах изготовления полуфабрикатов

**Что вы знаете о
полуфабрикатах?**

**Приведите несколько
примеров изделий**



Полуфабрикат — изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования.



Ассортимент кулинарных полуфабрикатов разнообразен: они могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными.



Виды полуфабрикатов

Полуфабрикаты заготавливаются в разных областях промышленности. Большинство потребителей сталкивается с кулинарными заготовками.

В машиностроении полуфабрикат – это заготовка, полученная машинными способами, а в пищевой промышленности полуфабрикат – это продукт питания, требующий окончательной кулинарной обработки

Производство полуфабрикатов

Производство полуфабрикатов включает в себя несколько линеек изделий.

Разновидности полуфабрикатов

Продукция, изготовленная из мяса, птицы, рыбы делится на несколько видов:

- натуральная, в виде кусочков различной величины;
- рубленая;
- продукция с использованием теста;
- фарш различных степеней измельчения.



Рубленые изделия — это котлеты, шницели, палочки

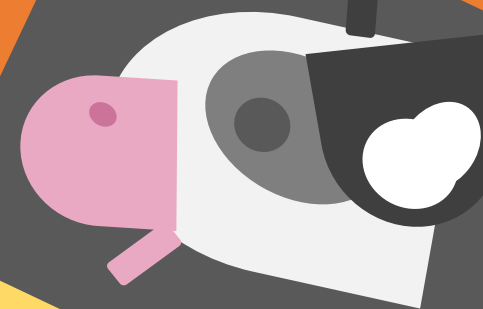


Продукция с использованием теста представляет собой мясные полуфабрикаты, привычными из которых являются пельмени.

Изготовлением занимаются профильные компании или супермаркеты, имеющие цеха с оборудованием для производства полуфабрикатов. Производство сопровождается контролем качества исходного сырья и готовой продукции.

Выпускают полуфабрикаты как подвергшиеся только одной или нескольким стадиям кулинарной обработки, так и с высокой степенью готовности, требующие минимальных усилий для получения готового блюда.

Качество самих полуфабрикатов подтверждается сертификатом соответствия.



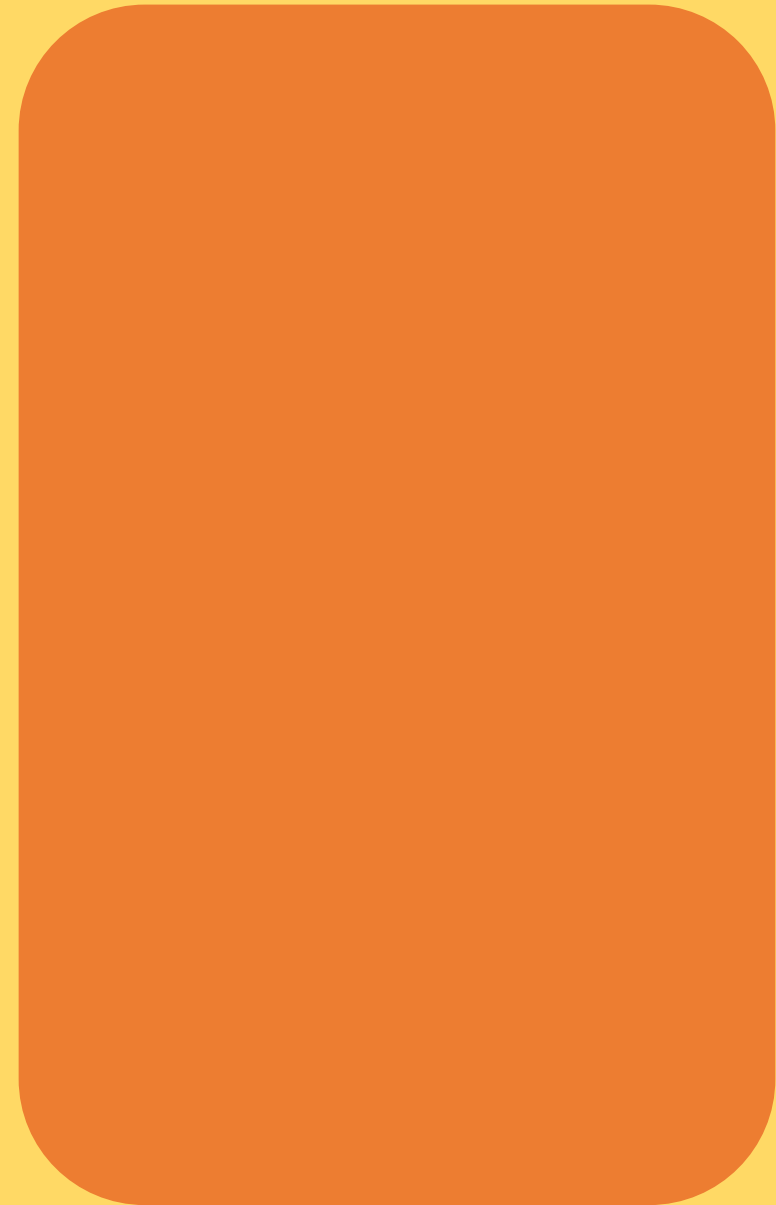


Быстрый ритм современной жизни оставляет немного времени на приготовление пищи.

Поэтому продукты, поступающие на полки магазинов после соответствующей кулинарной обработки, стали неотъемлемой частью потребительской корзины.



Современное производство мясных полуфабрикатов отличается тем, что в качестве сырья применяется не только охлажденное, но и замороженное блочное мясо.





Вопросы к классу!

Что такое полуфабрикат?

**Какие разновидности
полуфабрикатов существуют?**

Что нового вы узнали?





Подведём итоги

Вывод: при составлении презентации я узнала что такое полуфабрикат, познакомилась с изготовлением полуфабрикатов и их разновидностями