

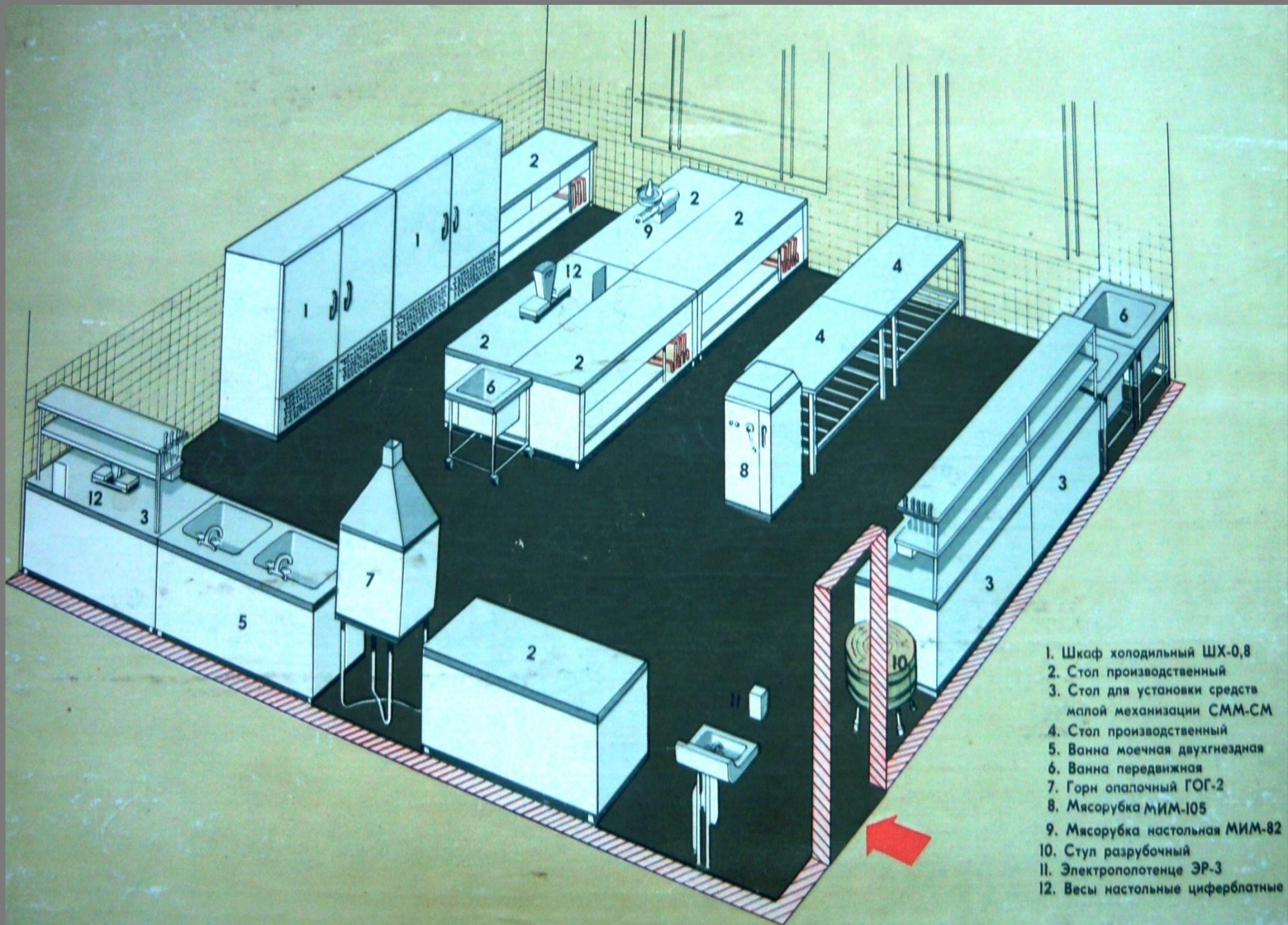
**Приготовление крупнокусковых,
порционных, мелкокусковых
полуфабрикатов из мяса**

Мясные полуфабрикаты — это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.



Мясной цех





1. Шкаф холодильный ШХ-0,8
2. Стол производственный
3. Стол для установки средств малой механизации СММ-СМ
4. Стол производственный
5. Ванна моечная двухгнездная
6. Ванна передвижная
7. Горн опалочный ГОГ-2
8. Мясорубка МИМ-105
9. Мясорубка настольная МИМ-82
10. Стул разрубочный
11. Электрополотенце ЭР-3
12. Весы настольные циферблатные

Оборудование мясного цеха



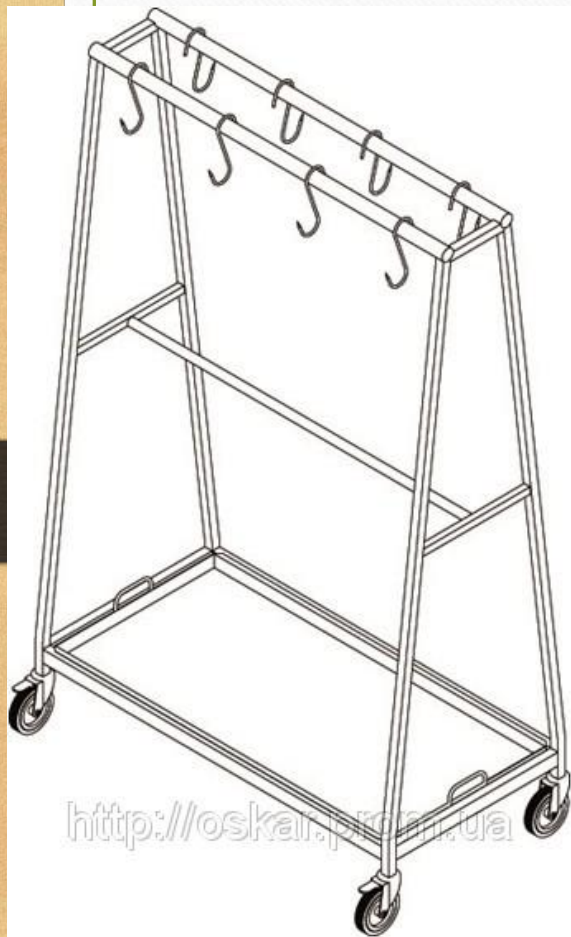
Оборудование мясного цеха



Оборудование мясного цеха

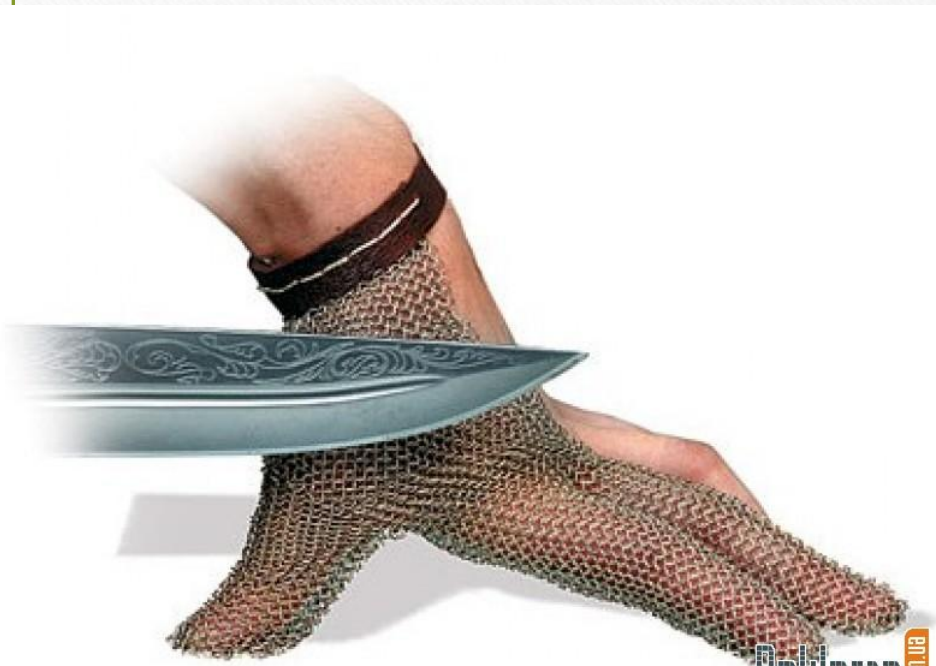


Инвентарь



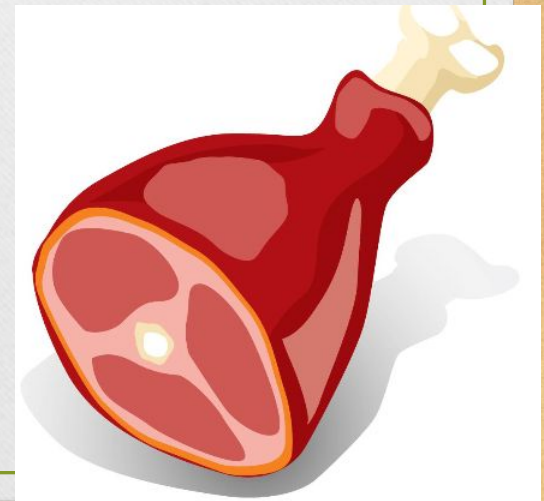


Спецодежда



Определение доброкачественности

- На поверхности сухая корочка
- Цвет- от бледно-розового до красного
- Консистенция –плотная, эластичная, при надавливании ямочка быстро восстанавливается
- Путем пробной проверки



Механическая кулинарная обработка мяса

Мясо говядины, свинины, баранины

Размораживание

Быстрое 20-25 °С
от 12-24ч

Медленное 0°С до 6-8°С
от 1-3суток

Срезание клейма и зачистка поверхности от
загрязнений

Мытьё туш

Обсушивание

Разделка туш

Деление на отруба

Обвалка отрубов



После размораживания мясо

- *зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо,*
- туши обмывают водой с температурой 28-30°C с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C,
- туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью.

Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.

Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю.

Полученные куски мякоти зачищают от сухожилий, грубых пленок, излишков жира и получают полуфабрикаты

Общие правила приготовления полуфабрикатов:

- 1) **Нарезка-** осуществляют поперек волокон , так как способствует меньшей деформации при тепловой обработке.
- 2) Последовательность при нарезке полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные , мелкокусковые.
- 3) Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани подвергаются следующим операциям: рыхлению, отбиванию, при этом ослабляется прочность соединительно-тканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления.
- 4) **Маринование-** для размягчения мяса, используют пищевые кислоты и ферменты , мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества.
- 5) **Панирование-** для улучшения качества и расширения ассортимента изделий .

Крупнокусковые полуфабрикаты

Представляют собой крупные куски мякоти,
полученные из различных частей туши с
обязательным отделением от них грубой
соединительной ткани.

Ввинина, жаренная крупным куском



Порционные полуфабрикаты

Порционные полуфабрикаты. Это один или два куска мяса, примерно одинаковые по размеру, общей массой 125 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон.

Антрекот

Антрекот — один кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5—2 см из мякоти толстого и тонкого краев, сл



Эскалоп из свинины

Эскалоп — два куска мякоти, примерно равных по массе, овально-плоской формы, толщиной 1—1,5 см.

