

Кулинарная обработка свинины, баранины и телятины



Содержание

1. Организация мясного цеха.
2. Обработка мяса.
3. Ассортимент полуфабрикатов из свинины.
4. Характеристика свинины.
5. Схема разделки туши свинины.
6. Товароведная характеристика мяса свинины.
7. Кулинарные части мяса свинины и их использования.
8. Характеристика баранины.
9. Ассортимент полуфабрикатов из баранины.
10. Схема разделки туши баранины.
11. Товароведная характеристика мяса баранины.
12. Кулинарные части мяса баранины и их использования.
13. Тепловая обработка. Горячий цех.
14. Организация работы в горячем цехе.
15. Примерный план горячего цеха.
16. Оборудование, инструмент и инвентарь горячего цеха.
17. Правила тепловой обработки мяса.

Тепловая обработка

Мяса и мясопродуктов

Важными составными частями мяса является беки, жиры, минеральные и экстрактивные вещества. Белки служат для построения и построения ткани организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества – придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому он способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи.

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят:

| |
|--------------------|
| Отварные |
| Припущенные |
| Тушеные |
| Запеченные |
| Жареные |

Организация работы в горячем цехе

Мясные блюда приготавливают в горячем цехе.

Варят мясо - в котлах, кастрюлях, сотейниках.

Жарят - на сковородках, противнях, электросковородках, в жаровнях и в вертеле.

Тушат - в сотейниках, кастрюлях.

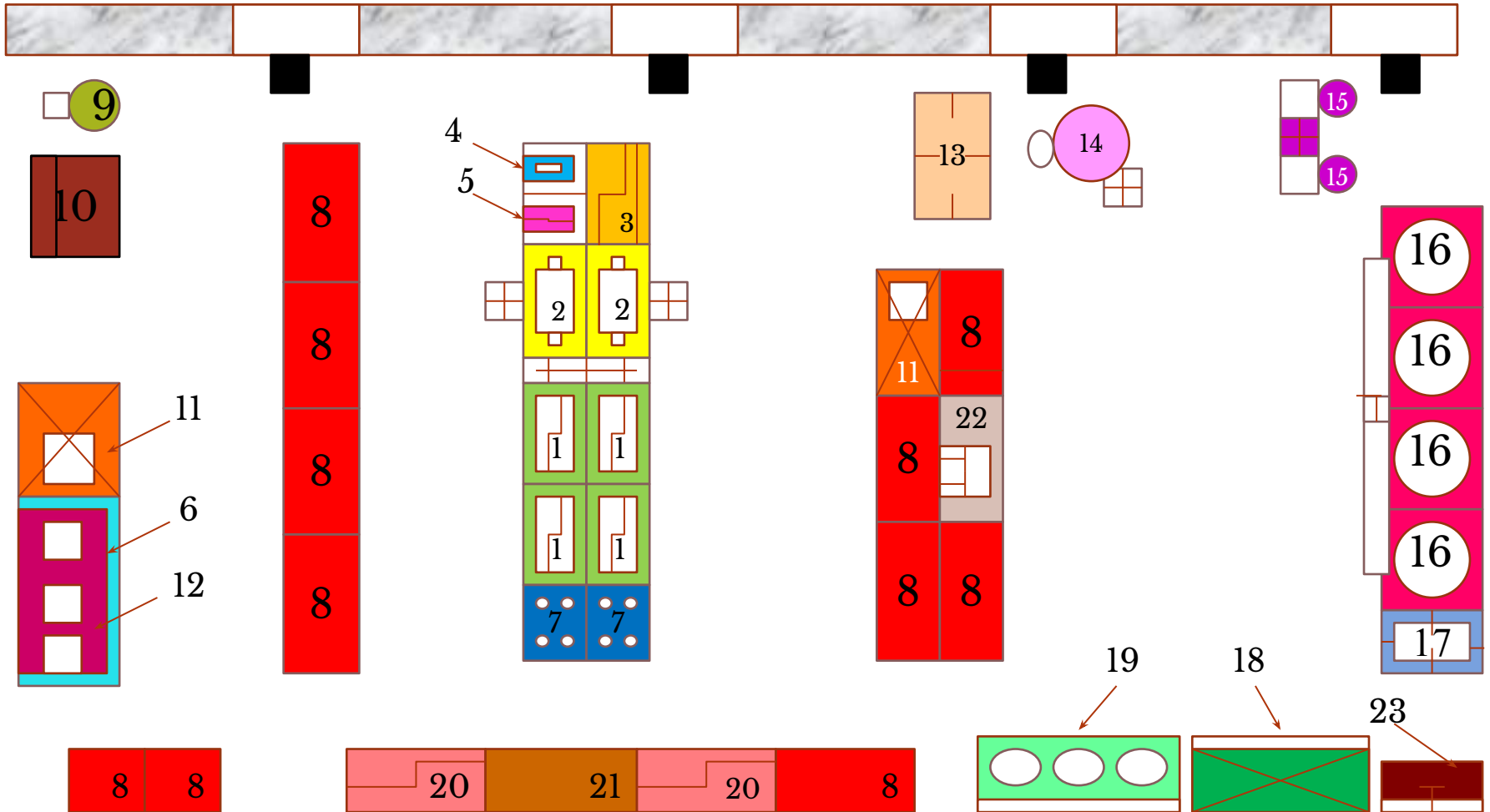
Запекают - на противнях, в порционных сковородах.

При приготовлении блюд используют следующие инструменты и инвентарь: лопаточки, поварскую иглу, сито, вилки, весы, шумовки, соусные ложки.

Температуры готовых мясных блюд должна быть не ниже 65°С.



Примерный план горячего цеха



Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест:

1 - плита электрическая четырехконфорочная 2 - сковорода электрическая 3 - шкаф жарочный электрический 4 - фритюрница 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья 6 - вставка к тепловому оборудованию 7-мармит электрический для соусов 8 - стол производственный; 9 - универсальный привод 10 - стол для установки средств малой механизации 11 - стол охлаждаемый 12 - печь шашлычная 13 - стеллаж передвижной 14 - котел пищеvarочный 15 - электрокипятильник 16 - котел пищеvarочный 17- ванна передвижная для промывки гарниров 18 - шкаф холодильный 19 - прилавок-мармит для первых блюд 20 - стойка раздаточная электрическая 21 - стойка раздаточная 22 - стол со встроенной моечной ванной 23 - раковина

Оборудование горячего цеха

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем. Основным оборудованием соусного отделения являются:

- стационарные плиты
- пароконвектоматы
- электросковороды
- фритюрницы
- пищеварочные котлы
- универсальный привод.

стационарные пищеварочные котлы (применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров). В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются:

- шашлычные.

На предприятиях применяют:

- сосисковарочные аппараты,
- яйцеварки,
- кофеварки и др.



Стационарная плита



Пароконвектомат



Пищеварочный котел



Универсальный привод М - 30



Электросковорода



Сосисковарка



Шашлычница

Инструменты и инвентарь горячего цеха

Из посуды в соусном отделении применяются:

1. наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей;
2. котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
3. котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
4. кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
5. сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре.
6. противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
7. сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
8. сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
9. сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.





4



7



5

8



6



9

Из инвентаря применяют:

- соусники, половники, шумовки,
- вилки поварские (большие и малые);
- грохот;
- лопатки для блинов, котлет, рыбы;
- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки;
- шпажки для жаренья шашлыков.



Половник



Соусник



Шумовка



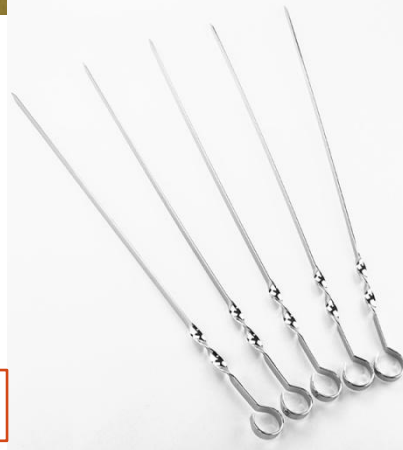
Лопатка для котлет



Гарнирная ложка



Поварская вилка



Шпажки для шашлыка

Набор кастрюл от 0,5 до 2л



Приспособление для процеживания бульона



Правила варки мяса и мясопродуктов

В отварном виде для вторых блюд приготавливают:

Говядину, баранину, свинину, копченые продукты, субпродукты и колбасные изделия.

Варке подвергают следующие части мяса:

У говяжьей туши – боковую наружную часть задней ноги, грудинку, подлопаточную часть, лопатку, покромку I категории.

У бараньей туши - грудинку и лопатку;

У свиной туши – грудинку, шею и лопатку.

Для варки на 1 кг мяса, берут 1 – 1,5 л воды, масса кусков 1 – 2,5 кг. Мясо закладывают в горячую воду и быстро доводят до кипения, снимают пену и варят без кипения при $t 190^{\circ}\text{C}$ до готовности.

Для ароматизации за 30 – 40 мин до окончания варки кладут: сырые морковь, репчатый лук, петрушку и соль.

Время варки составляет:

Говядина 2 – 2,5 часа

Баранина 1,5 – 2 часа

Свинины 1 – 1,5 часа

Телятины 1,2- 1,3 часа

Потери при варки мяса составляют 38 – 40 %.

Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по одному два куска на порцию (выход 50,75,100гр). Заливают горячим бульоном и хранят на мармите в течении одного, двух часов.



Правила жарки мяса крупным куском

КУСКОМ

Для жаренья крупным куском используют:

Говядину – вырезку, толстый и тонкий край, верхний внутренний кусок задней ноги;

Свинина – корейка, окорок, лопаточная часть, шейная часть, грудинка.

Баранина - корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка.

Мясо используют массой от 1 до 2,5 кг. перед жаркой мясо натирают солью, специями.

Укладывают на разогретый жиром противень, t 160-170°C, обжаривают со всех сторон до появления корочки. Обжаренное мясо ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности при t 180 - 200 °С, периодически поливая жиром.

Время жаренья зависит от размера кусков, видов мяса, степени прожарки и составляет: от 40 – 1 час 40 мин.

Перед отпуск мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1 – 3 куска на порцию.

Выход: 50,75,100 гр.



Правила жарки мяса натуральными порционными кусками

Порционными натуральными кусками мясо жарят с небольшим количеством жира (5 – 10% от массы мяса) на плите или электросковороде.

Подготовленные порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень жиром разогретым 170-180°С.

После образования поджаристой корочки мясо переворачивают и жарят до готовности. Жарят мясо не посредственно перед подачей, чтобы лучше сохранить его вкус и запах.

Потери при жарении мяса натуральными порционными кусками составляет 37%.

Выход одной порции: 50,75,100гр.



Правила жарки мяса панированными порционными кусками

Панированные куски мяса жарят с небольшим количеством жира (5-10% от массы мяса) и иногда во фритюре. Для жарения панированные куски мяса кладут на раскаленную жиром сковороду, 170°C. Жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу 250°C, 5 – 7 минут.

Готовность панированных изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков воздуха.

Потери при жарении панированных изделий составляет - 27%.

При отпуске панированные изделия поливают растопленным маслом.



Правила тушения мяса

- Для приготовления в тушеном виде используют мясо крупными, порционными и мелкими кусками. Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки;
- кладут в глубокую посуду, заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были закрыты полностью, а крупные – наполовину;
- тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает;
- пряности и зелень кладут за 15 – 20 минут до окончания тушения.

Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас. На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Потери при жарке составляют - 33 %.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами.

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. Блюдо тогда получается ароматным и сочным. Однако мясо, тушеное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно.



Тушеное мясо с гарниром



Тушеное мясо без гарнира

Правила запекания мяса

Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности, а затем запекают с гарниром, с соусом или без него, на порционных сковородах или противне.

Запекают блюда при 250 – 280 °С до образования поджаристой корочки.

Блюда, запеченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекали.

Нормы потерь при запекании – 20 – 22%.

При отпуске изделия поливают растопленным сливочным маслом.



Запеченное мясо в целом виде



Запеченное мясо в порционной сковороде

Правила приготовления блюд из рубленой массы

Изделия из рубленой массы приготавливают в жареном виде. Их жарят непосредственно перед подачей. Так как при хранении ухудшается вкус и консистенции изделия. Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при 250°С, 5 минут.

Потери при жарки составляют - 30 %.

При отпуске их поливают мясным соком или растопленным маслом.



Бифштекс рубленый с яйцом



Люля - кебаб

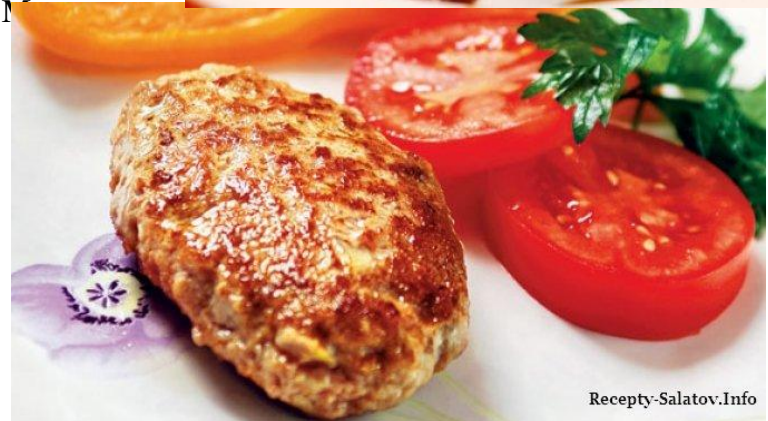
Правила приготовления блюд из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их не посредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовности определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий.

Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19%.

При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.





Свиная лопатка, запеченная по -
домашнему



Тушеная лопатка по - гавайски

Лопаточная часть



Свиная лопатка, запеченная в луково-
цитрусовом соусе

Свиной шашлык



Шейная часть

Свиная шея, запеченная с курагой и черносливом, в медово – горчичном маринаде



Свиная шея, запеченная с грибами

Грудинка

Свинные ребра по –
канадски, запеченные в
яблочно – соевом соусе



Шашлык из свиных ребрышек



Ребрышки в
остро
томатном
соусе



Свиная карейка запеченная, с молодым картофелем и травами



Карейка по - немецки



Медальоны из поясничной части карейки

Карейка



Свиная отбивная с грибами в тесте

Свиной карбонат на кости с грибным соусом



Свиная вырезка



Свиная вырезка с гранатовым соусом



Свиная вырезка, глазированная в кленовом сиропе

Свиная вырезка с розмарином



Свиная вырезка, запечённая в беконе





Оладушки из поленты с обжаренным салом и кленовым сиропом

Борщ украинский



Бифштекс с яйцом



СВИНОЙ
ШПИК

Щековина
свиная
запечённая



ТВОИ
рецепты

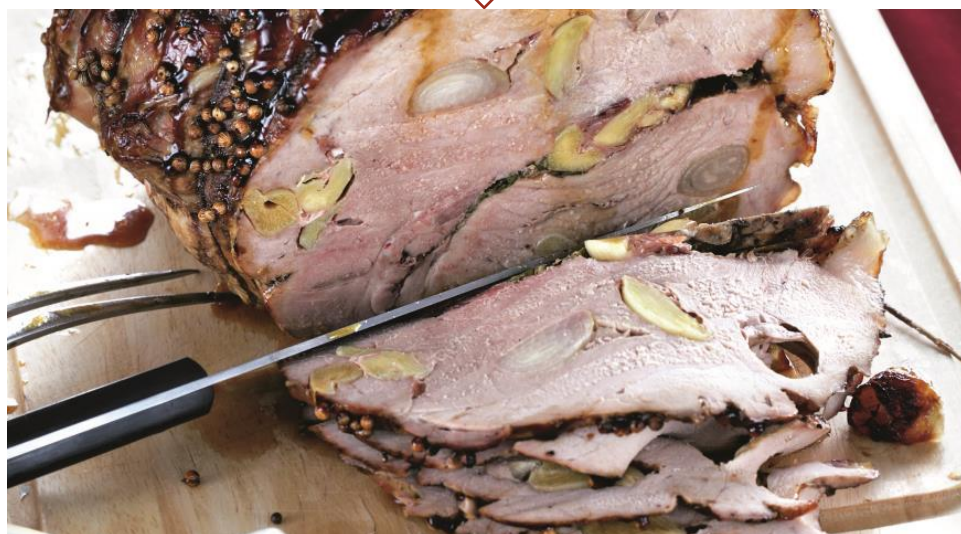
.RU

Окорок на вертеле

Свиной
окорок



Окорок запеченый, с пряностями



Окорок копченый



Свиная рулька в пиве с отварным картофелем
рецепт

Свиная
рулька

Свиная рулька
запеченная, по -
грузински



Свиная рулька
запеченная, по -
баварски





Свинные
ножки в
соевом
соусе

Ножки
свинные



Свинные ножки по - эстонски



Айсбан,
свинные
ножки по-
немецки



Мясной рулет
из пашины, с
чесноком



Буженина из
свиной пашины

Рулеты из свинины и баранины



Пашина запеченная с картофелем в
рукаве

Блюда из баранины

Шейная часть

Запеченная
баранья шея с
оливковым
маслом,
чесноком и
специями



Баранина, тушенная с
овощами



Рубленые бараньи котлеты

Запеченная лопатка, с сельдереем
и морковью

Лопаточная часть

Лопатка фаршированная,
пассерованными грибами и
черносливом



Баранья лопатка, запеченная с
картофелем и чесноком





Баранья корейка в
горчично-мятном соусе с
овощами

Корейка

Корейка ягненка с горчичным соусом



Баранья корейка под
гранатовым соусом



Седло

Бозбаш



СЕДЛО
БАРАШКА
ФАРШИРОВАНН
ОЕ, ГРИБАМИ,
ШПИНАТОМ И
КАШТАНАМИ



Баранье седло запеченное, с айвой
и картофелем





Окорок барашка с мятой и молодыми овощами



Окорок, фаршированный грибами и чесноком, в тесте

Тазобедренная часть



Окорок, на подушке из стручковой фасоли, моркови и картофеля



Узбецкий плов



Пашина с пассерованным луком

Пашина



Руллет фаршированный, грецкими орехами, курагой и чесноком



Грудинка фаршированная,
кашей с печенью, запеченная

Грудинка

Грудинка в винном маринаде,
тушеная с баклажанами и
картофелем



Панированная в сухарях грудинка,
обжаренная во фритюре





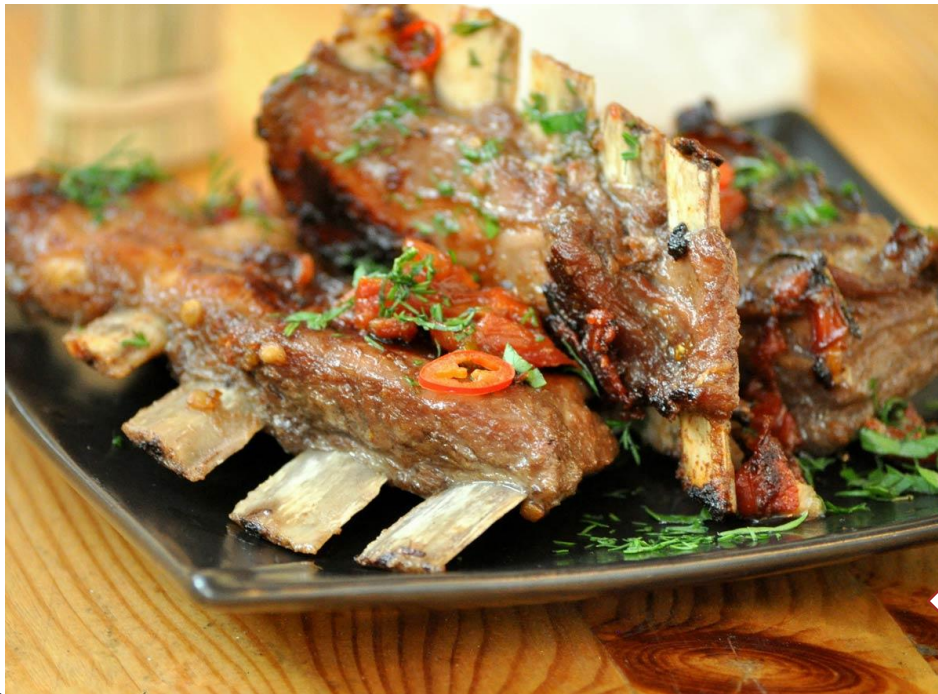
Жареные ребрышки в томатно-остром соусе

Ребра

Копченые бараньи ребра



Запеченные ребра с кинзой и стручковым перцем





Баранья голень тушеная с овощами



Голень запеченная с тимьяном и розмарином

Голень, рулька



Томленая голень с травами и
апельсиновым соком



Вырезка

Баранья вырезка с испанским артишоком и готовыми кальмарами с пряностями



Манты



Запеченная вырезка, по - арабски

Охрана труда. Техника безопасности.

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. Над каждым оборудованием должно быть вывешено правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микро выключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужные перчатки;



Кольчужный фартук и перчатка

- с производственными столами устанавливают подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.
- Во время работы необходимо своевременно удалять отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все оборудование, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.
- Крюки для подвешивания мяса нужно располагать не более 2 м от пола.
- При поражении электрическим током немедленно выключают ток при помощи рубильника резиновыми перчатками, отводят провод от пострадавшего и вызывают врача.
- При ушибах пострадавшему оказывают первую медицинскую помощь.