

# 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:

<b>Отварные</b>
<b>Припущенные</b>
<b>Тушеные</b>
<b>Запеченные</b>
<b>Жареные</b>

# 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.

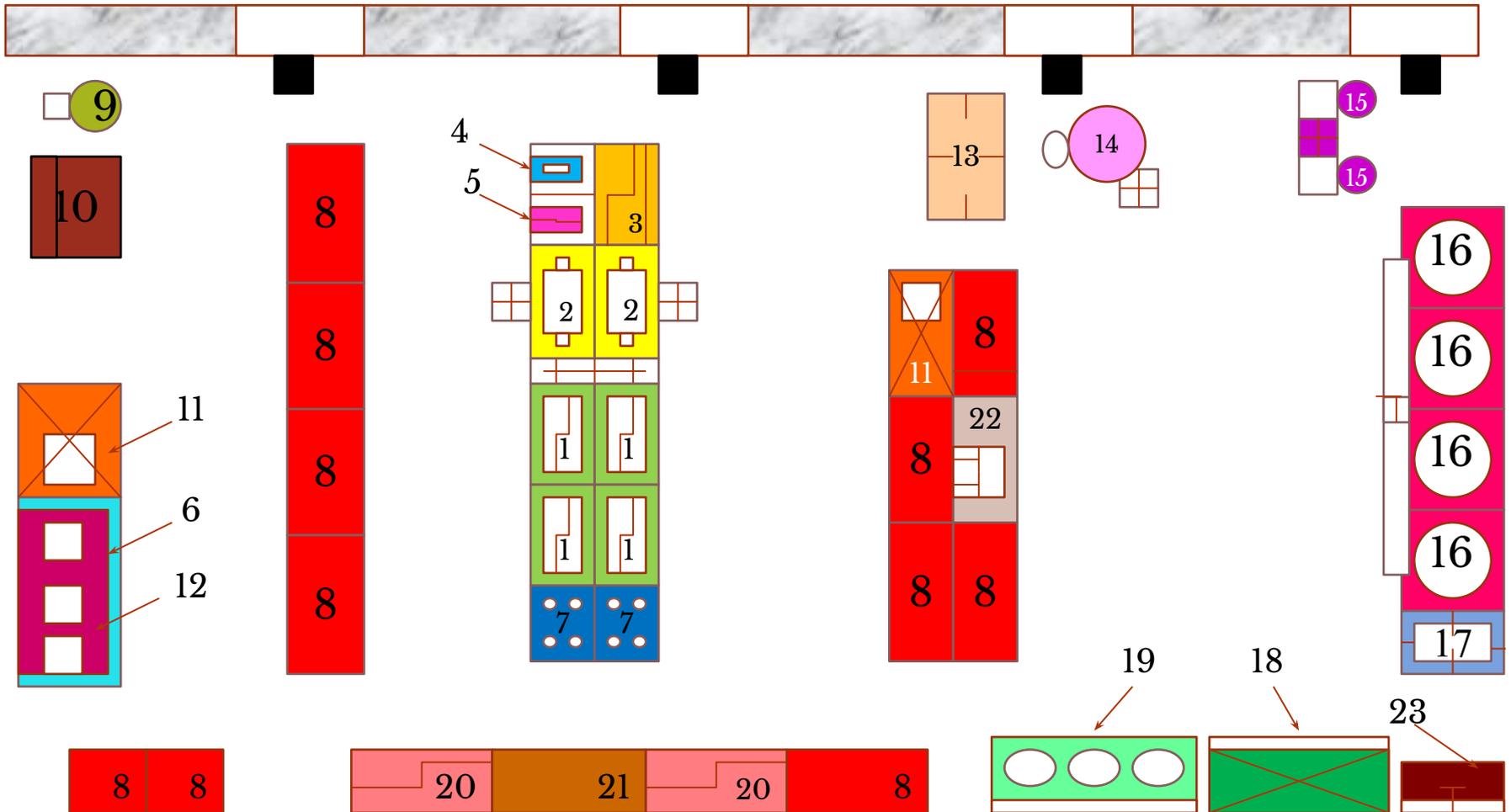
**Запекают** - на противнях, в порционных сковородах.

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.





*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 тушенном 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 жарки 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**

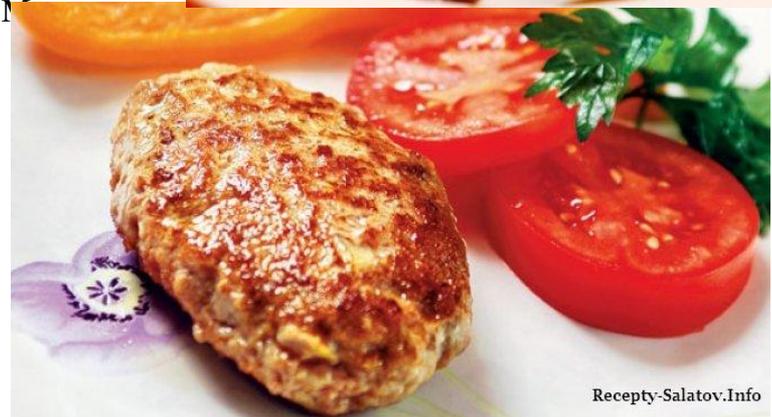
# Правила приготовления блюд из котлетной массы

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



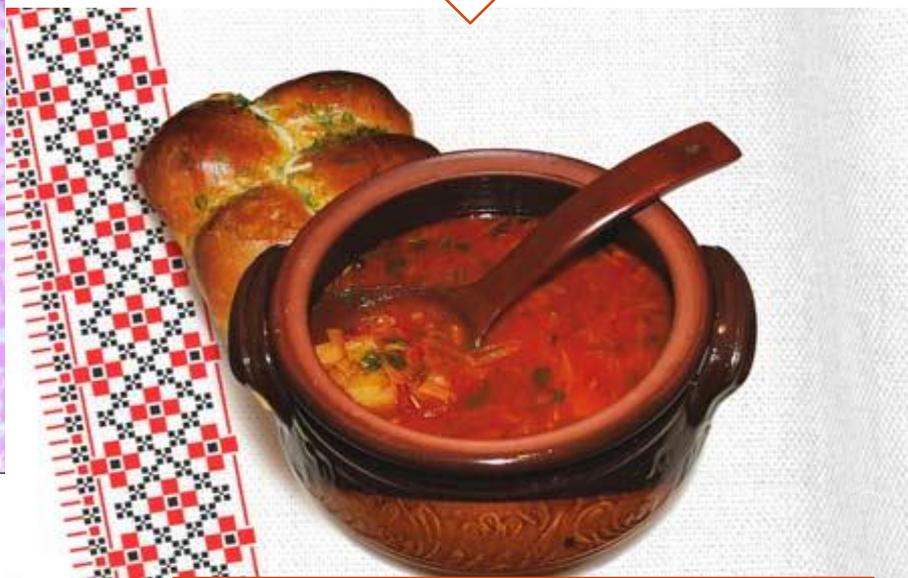
Свиная вырезка, запечённая в беконе





Оладушки из поленты с обжаренным салом и кленовым сиропом

Борщ украинский



Бифштекс с яйцом



СВИНОЙ  
ШПИК

Щековина  
свиная  
запечённая



ТВОИ  
рецепты

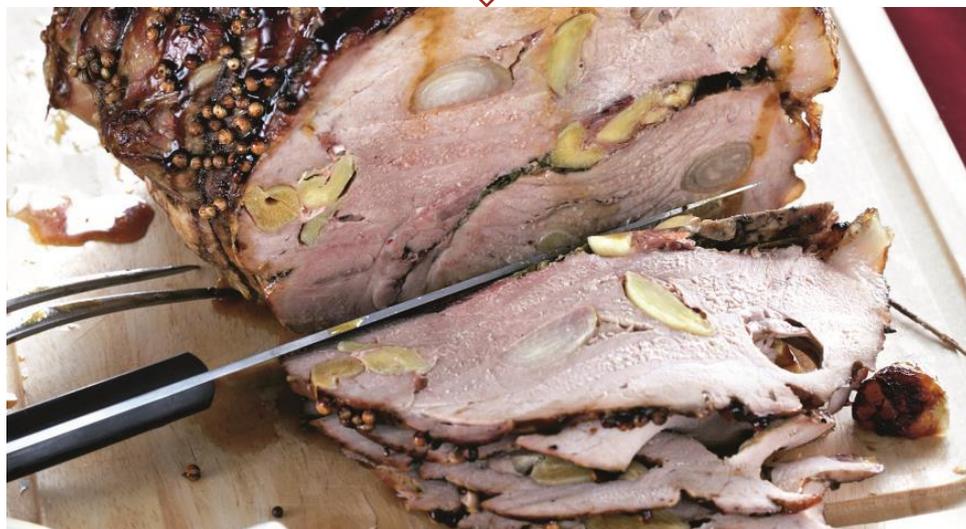
.RU

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  
ФАРШИРОВАННОЕ,  
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



Пашина с пассерованным луком



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.