

Приготовление полуфабрикатов из ГОВЯДИНЫ

Подготовил студент
9 группы
Калиберда Даниил

Полуфабрикаты из говяжьей туши

КРУПОКУСКОВЫЕ

ПОРЦИОННЫЕ

МЕЛКОКУСКОВЫЕ

Натуральные

1. Ростбиф

2. Тушёное

3. Шпигованное

4. Отварное

1. Лангет

2. Филе

3. Бифштекс

4. Антрекот

5. Зразы отбивные

6. Говядина духовая

1. Бефстроганов

2. Азу

3. Поджарка

4. Шашлык

5. Гуляш

Панированные:

1. Ромштекс

Полуфабрикаты из говяжьей туши

Рубленные

Натуральные

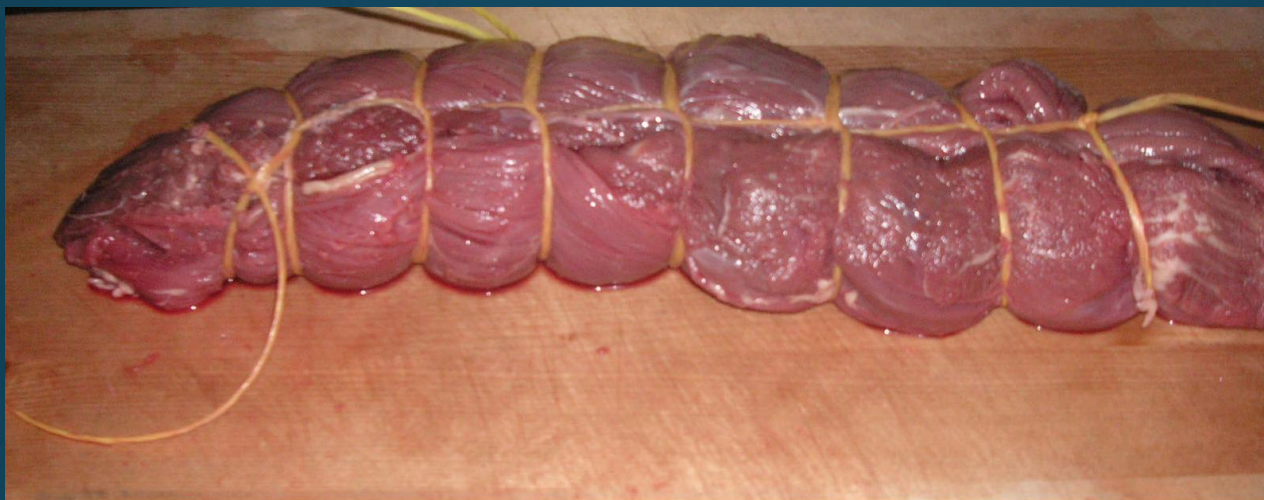
1. Бифштекс рубл.
2. Котлеты полтав.
3. Шницель натур.
4. Фрикадельки

С хлебом

1. Котлеты
2. Биточки
3. Тефтели
4. Зразы
5. Рулет
6. Шницель рубл. панированный

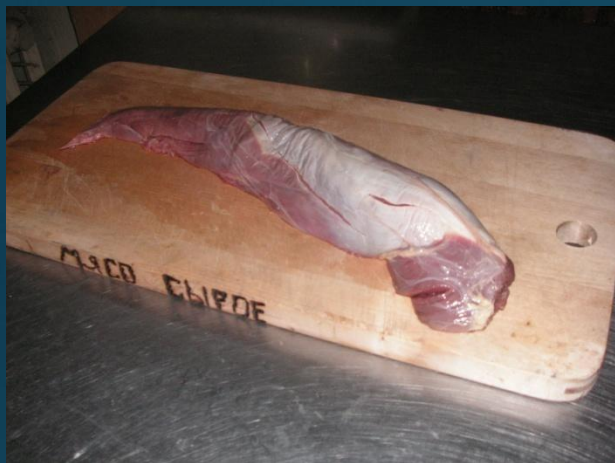
Крупнокусковые
полуфабрикаты
ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ростбиф

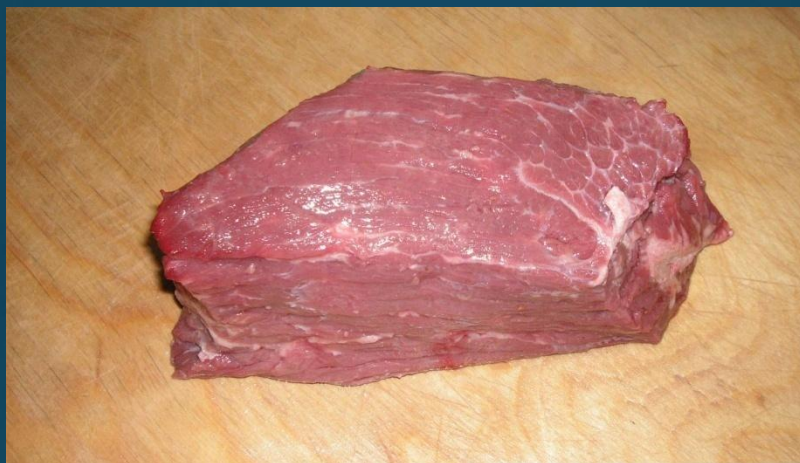


- Ростбиф изготавливают из вырезки, толстого и тонкого краёв. Их зачищают от поверхностных плёнок, а вырезку – от сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом.

Изготовление ростбифа из двух вырезок.

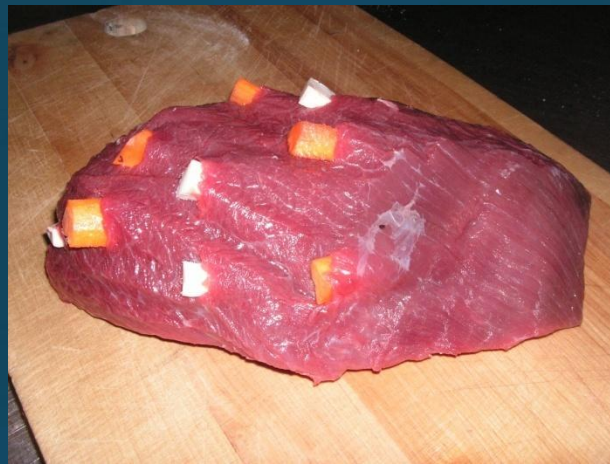


Тушёное мясо



- Тушёное мясо готовят из верхнего, внутреннего, бокового, наружного кусков тазобедренной части массой 1,5 - 2 кг.

Мясо шпигованное



- Шпигованное мясо готовят из тех же частей, что и тушёное. Перед тепловой обработкой мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев, шпика.

Мясо варёное



- Отварное мясо приготавливают из лопаточной, подлопаточной частей, грудинки, покромки, массой 1.5 -2 кг.

Порционные
полуфабрикаты
ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Порционные полуфабрикаты (куски мякоти *массой 80, 125 гр*)

Натуральные:

Вырезка

Бифштекс



Филе



Лангет



Бифштекс



- Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают

Филе



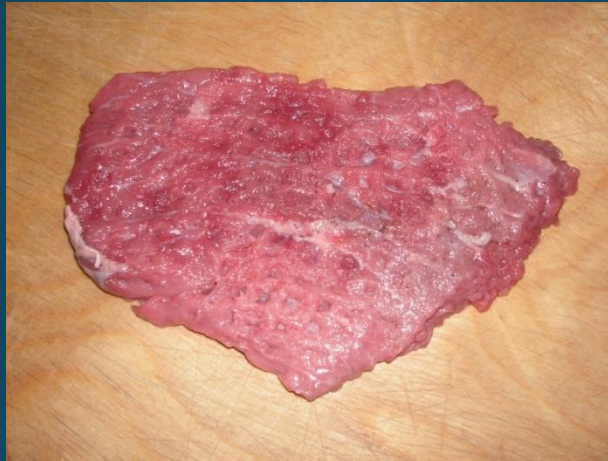
- Филе нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5 см.

Лангет



- Лангет нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1- 1.2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.

Антрекот



- Антрекот нарезают из толстого и тонкого краёв под прямым углом, толщиной 1.5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и плёнки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

Говядина духовая



- Говядину духовую нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 2-2,5 см. Используют по одному-два куска на порцию.

Зразы отбивные



- Зразы отбивные нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части , толщиной 1-1.5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свёртывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.
- Приготовление фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с варёными измельчёнными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями; добавляют соль, перец, и перемешивают.

Ромштекс



- Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0.8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
- *Ромштекс – это порционный, панированный полуфабрикат.

Мелкокусковые
полуфабрикаты
ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Бефстроганов



- Бефстроганов нарезают из вырезки, толстого и тонкого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласты поперёк волокон толщиной 1.5-2 см, отбивают до толщины 0.5 см, и режут брусочками длиной 3-4 см, массой от 5 до 7 гр.

Нарезка бефстроганов



Поджарка



- Поджарку нарезают из толстого и тонкого краёв, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками массой 10-15г.

ШАШЛЫК



- Мясо для шашлыка – из вырезки нарезают кусочками по 30-40гр, посыпают солью, перцем и накалывают на шпажки вперемежку с кусочками шпика вдвое меньшей толщины.

Азу



- Азу нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 гр.

Гуляш



- Гуляш – из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30г. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной плёнки не зачищают.

Полуфабрикаты
из натуральной
рубки

Приготовление натуральной рубки.

- Мясо нарезают на куски, соединяют с салом-сырцом и измельчают на мясорубке или куттере. В подготовленную массу вводят воду (8-12% массы мяса), соль, перец, тщательно перемешивают и формуют полуфабрикаты. Полуфабрикаты могут быть натуральными и панированными.

Бифштекс рубленый



- В рубленную массу добавляют шпик, нарезанный кубиками (5-5мм), порционируют, придают изделиям форму котлет – овально-округлую форму, толщина изделия 2 см.

Фрикадельки



- В рубленое мясо вводят мелко нарезанный репчатый лук, сырые яйца, молотый перец, соль, воду, хорошо вымешивают и разделяют на шарики по 7-10гр.

Котлеты полтавские



- В рубленную массу вводят шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельчённый чеснок и перемешивают, порционируют, придают форму котлет и панируют в сухарях. Отпускают по две штуки на порцию.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлета



- Изделия овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, запанированные в сухарях

Биточки



- Изделия приплюснуто-округлой формы, толщиной 2-2.5 см, диаметром 6 см, запанированные в сухарях.

Шницели



- Изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см, запанированные в льезоне и сухарях

Тефтели



- Изделия в виде шариков, диаметром – 3см, запанированные в муке. Отпускают 1 – 2 шт. на порцию.
- Котлетная масса готовится с меньшим содержанием хлеба, с добавлением пассерованного лука или заменой хлеба отварным рассыпчатым рисом.

Зразы рубленные



- Овальной формы, толщиной 1.5 – 2 запанированные в сухарях, отпускается 1 – 2 шт. на порцию.

Формование зраз



- Для фарша берут пассерованный лук, рубленые варёные яйца, зелень петрушки, соль, перец и всё перемешивают. Формовать можно также омлетом, нарезанным мелкими ломтиками.

Рулет



- На полиэтиленовую плёнку выкладывают котлетную массу в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см, на середину его по длине помещают фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край её слегка находил на другой, после чего скатывают рулет с салфетки на смазанный жиром противень, швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах.

Формование рулета

