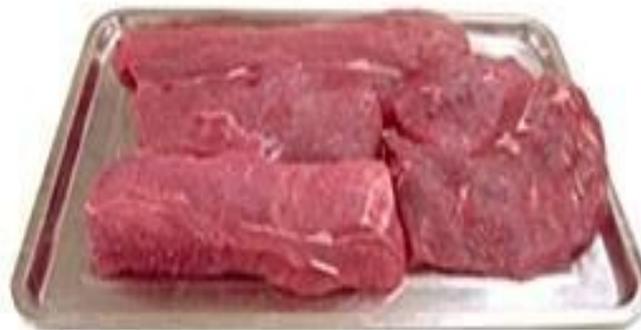


**Приготовление
мелкокусковых
полуфабрикатов для
тушения из
говядины и свинины**

Мясо, тушеное мелкими кусками

Наименование п/ф	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер	Масса, г.
Азу	Боковая и наружная часть задней ноги говядины	Толщина 1,5-2 см, отбивают и нарезают на брусочка	10-15
Плов	Лопаточная часть баранины	Кубики, 6-8 кусков на порцию	15-20
Гуляш	Покромка, грудинка, лопаточная и подлопаточная часть говядины. Лопатка и шейная часть	Кубики	20-30
Рагу	Грудинка баранины и свинины	Кубики, 3-4 куска на порцию	30-40

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА



Нарезку порционных и мелкокусковых полуфабрикатов следует проводить поперек мышечных волокон, что способствует меньшей деформации кусков при тепловой обработке и более легкому их разжевыванию. Сначала нарезают порционные, а затем мелкокусковые полуфабрикаты, позволяет использовать в качестве последних обрезки, которые получают после нарезки порционных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты большого размера предварительно нарезают на полосы, поперечный срез которых позволяет изготавливать полуфабрикаты определенных форм и размеров. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, которые содержат значительное количество тугий соединительной ткани, подвергают механической обработке (отбивание, рыхление).

Гуляш из
свинины



Шницель из
свинины



Бефстроганов





- Мелкокусковые полуфабрикаты

- Азу – нарезают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги куски толщиной 1,5–2 см, отбивают и нарезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10–15 г.



Мелкокусковые полуфабрикаты

АЗУ



нарезают из бокового и паружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, разрезают на брусочки длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г. Вид тепловой обработки- тушение



B-nipco

- Гуляш – из покромки, лопаточной и подлопаточной частей нарезают кусочки в виде кубиков массой 20–30г. по 4–5 шт. на порцию.

Гуляш из свинины



Гуляш из говядины



Рагу – из бараньей или свиной грудинки на рубают кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30 – 40г. по 3–4 кусочка на порцию.



Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов



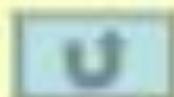
- Полуфабрикат

«Рагу»

Нарубают из
грудинки кусочки
мяса вместе с
косточкой в виде
кубиков массой 30-
40 г

Плов

Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15—20 г по 6—8 кусочков на порцию.



Мелкокусковые полуфабрикаты

□ Гуляш

□ ПЛОВ





18/11/2012 16:09