

**«Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов»**

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



Полуфабрикатами называется изделие прошедшее первичную обработку, но не готово к употреблению

**Крупнокусковые полуфабрикаты** – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, имеют массу 1,5-2кг

**Порционные полуфабрикаты** – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные, имеют массу от 40-270г

**Мелкокусковые полуфабрикаты** – куски мякоти массой 5-40 г, определенного размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани.

**Рубленые полуфабрикаты** – кулинарные изделия определенной формы, размеров и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса. Рубленые полуфабрикаты делятся на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб. Рубленые полуфабрикаты бывают панированными и не панированными.

## Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов

**Мясо жаренное крупным куском (ростбиф)**

**Тушеное мясо**

**Шпигованное мясо**

**Отварное мясо**

# ВЫРЕЗКА

Крупнокусковой полуфабрикат овально продолговатой формы, расположен с внутренней стороны позвоночника.

Не допускается наличие гематом, кровоподтёков, абсцессов, порезов.



# РОСТБИФ

Мясо, крупным куском из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1—2 кг. В нескольких местах надрезают сухожилия и пленки. Используют для жарки



## МЯСО ТУШЕНОЕ

Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия. Используют для тушения.



# МЯСО ШПИГОВАННОЕ

приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом  $45^\circ$ ) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы. Используют для тушения, запекания







# МЯСО ОТВАРНОЕ

приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5—2 кг. Используют для варки



# УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КРУПНОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ

При температуре 6 °С

- не более 48час

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ поверхность кусков незаветренная
- ✓ цвет и запах - доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки



# Приготовление порционных полуфабрикатов



## Ассортимент порционных полуфабрикатов

Бифштекс

Филе

Лангет

Антрекот

Зразы отбивные

Говядина духовая

Ромштекс

# БИФСТЕКС



нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, по одному куску на порцию, слегка отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

# АНТРЕКОТ



нарезается из толстого, тонкого краев зачищенной от жира и грубых сухожилий в виде неправильной округлой или овально продолговатой формы нарезанной в поперечном направлении к расположению волокон, толщиной 1,5-2 см, отбивают

Надрезают сухожилия и плёнки

Вид тепловой обработки-жарка

# ФИЛЕ



нарезают из средней части  
вырезки под прямым  
углом, толщиной 4—5 см,  
по одному куску на  
порцию, затем придают  
округлую форму, не  
отбивают.

Вид тепловой обработки-  
жарка



# Лангет



нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают. Вид тепловой обработки- жарка

# ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ



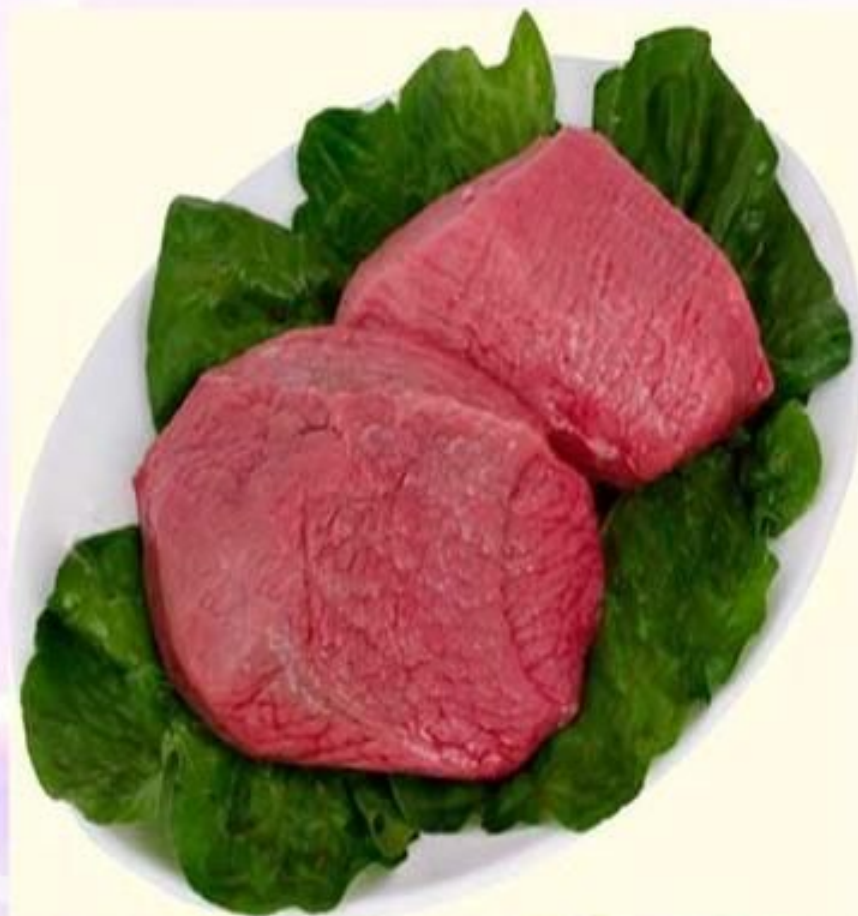
нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями; добавляют соль, перец и перемешивают. Вид тепловой обработки— тушение

# РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5— 2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму. Вид тепловой обработки-жарка

# ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1.-2 куска на порцию. Вид тепловой обработки- тушение



# УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ



При температуре  $6^{\circ}\text{C}$   
Натуральные не более  
36час  
Панированные не  
более 24час

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ Нарезаны поперёк волокон
- ✓ Поверхность панированных полуфабрикатов полностью покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края цвет и запах -доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



# АССОРТИМЕНТ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Бефстроганов**

**Азу**

**Поджарка**

**Шашлык по-московски**

**Гуляш**

# БЕФСТРОГАНОВ



нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают порционные куски толщиной 1-1,5 поперек волокон, отбивают до толщины 0,5 см, нарезают их брусочками длиной 3 — 4 см, массой от 5 до 7 г. Вид тепловой обработки-жарка



## АЗУ

нарезают из бокового и наружного 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



# ПОДЖАРКА



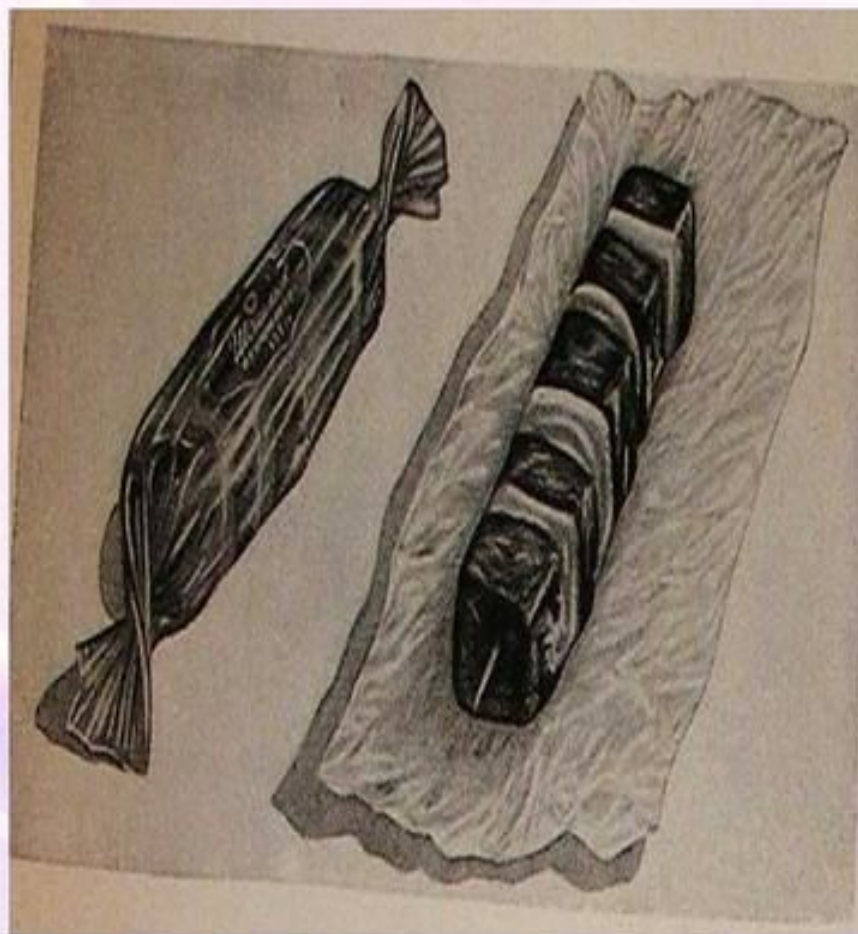
нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10 — 15 г. Вид тепловой обработки- жарка

# ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками в виде кубиков массой 20 — 30 г. По 4-5 штук на порцию. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной пленки не зачищают. г. Вид тепловой обработки- тушение

# ШАШЛЫК ПО-МОСКОВСКИ



из вырезки нарезают кусочки массой 30 — 40 г, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шпика, нарезанными квадратиками, репчатый лук кружочками. Надевают на шпажку, чередуя мясо, шпик, лук.

г. Вид тепловой обработки — жарка

# Условия хранения мелкокусковых полуфабрикатов

## УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

При температуре 6 °С

- не более 24час

## • ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ цвет и запах - доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки
- ✓ Нарезаны поперёк волокон



# Полуфабрикаты из баранины и свинины



## Крупнокусковые полуфабрикаты.

Для блюда «баранина (свинина) жареная» используют большие куски мяса массой 1,5–2,0 кг из корейки, тазобедренной части, лопатки (у свиной туши – из шеи). Лопатку предварительно свертывают рулетом и перевязывают шпага том.



## *Грудинка фаршированная*

У грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман».

Образовавшееся отверстие заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы легче удалить кости после тепловой обработки.



## Порционные полуфабрикаты.

*Котлеты натуральные из баранины и свинины* нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом  $45^\circ$  порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2–3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



Котлеты отбивные из баранины и свинины нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом  $45^\circ$  вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.



**Эскалоп** – из корейки свинины без реберных костей нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1–2 куска на порцию.



**Шницель отбивной** – из мякоти тазобедренной части баранины, свинины нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне и панируют в суха-рях, придают соответствующую форму.



Духовая свинина, баранина – из мякоти лопатки (у свиной туши – из шеи) нарезают порционные куски под углом  $45^\circ$ , толщиной 2–2,5 см.



## Мелкокусковые полуфабрикаты.

Шашлыки нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части баранины и маринуют. Для маринования мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), всё перемешивают и ставят в холодильник на 4–5 ч.

Для шашлыка по-кавказски мясо нарезают кусочками в виде кубиков массой 30–40г. и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажку по 5–6 кусочков.



Для шашлыка по-карски мясо нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют. Почку маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половину почки, затем мясо и вторую половину почки.





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



**Плов** – из мякоти бараньей лопатки нарезают кусочки в виде кубиков массой 10–15г. по 6–8 кусочков на порцию.



**Пилав** – из бараньей грудинки и лопатки нарубают кусочки вместе с косточкой, массой 25г., по 5–6 кусочков на порцию.

**Гуляш** – из мякоти свиной лопатки и шеи нарезают кусочки в виде кубиков массой по 20–30г., с содержанием жира не более 20%.



**Поджарка** – из свиной корейки (без реберных костей) и тазобедренной части нарезают брусочки массой 10–15г.

