

«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°) 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



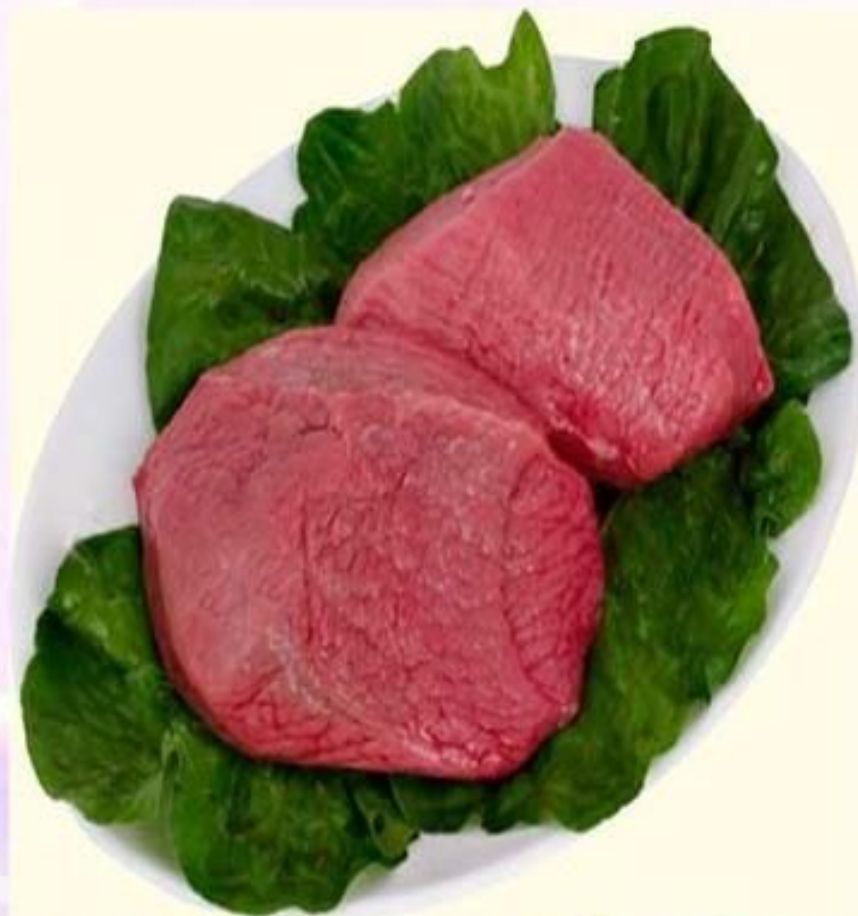
нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями;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



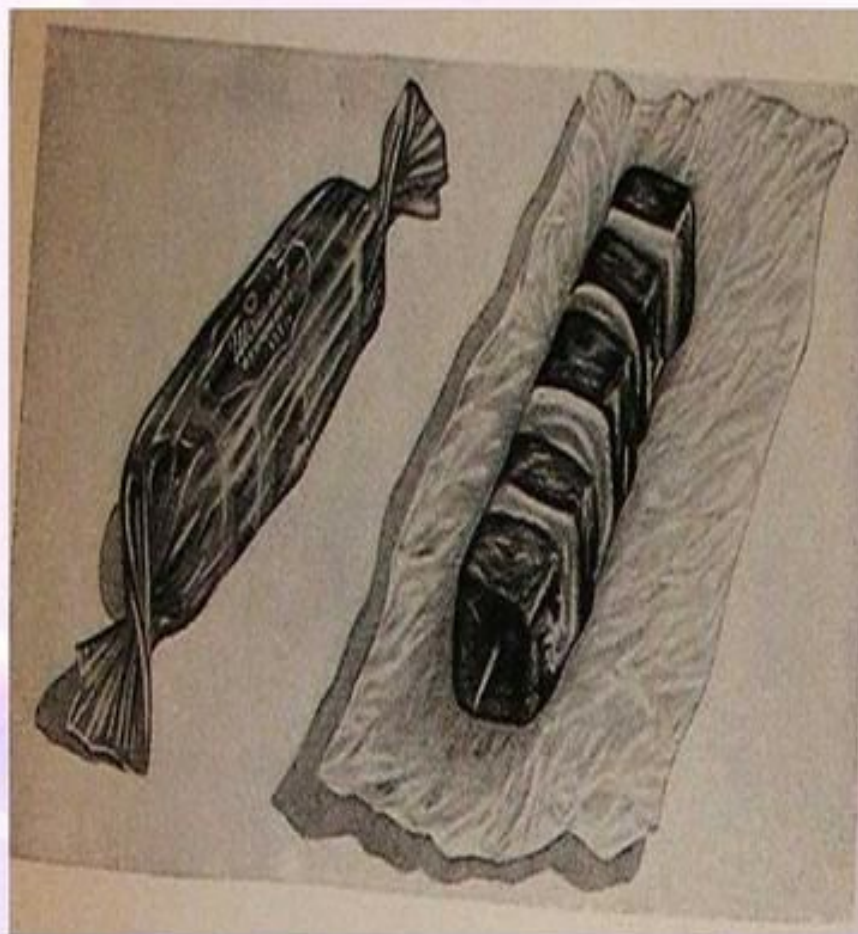
нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10 — 15 г. Вид тепловой обработки — жарка

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° 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° 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° , 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.

