

Презентация на тему:  
«Организация работы мясного цеха»

# Организация работы мясного цеха



Мясо – основной источник белков в питании человека, в котором, кроме того, содержится значительное количество жиров, минеральных элементов, витаминов и экстрактивных веществ, способствующих его лучшему усвоению. Все эти питательные компоненты жизненно необходимы человеческому организму, поэтому наличию различных мясных блюд в пищевом рационе уделяется особое внимание.



Но чтобы блюда из мяса приносили максимальную пользу и отличались прекрасными вкусовыми качествами, мясное сырьё нуждается в правильной технологической обработке, которая начинается с первичной подготовки и заканчивается тепловой обработкой мясных полуфабрикатов и доведением их до полной кулинарной готовности. В столовых, ресторанах и кафе все операции по обработке мяса проводятся в мясном цеху. Правильная организация работы мясного цеха является залогом выпуска качественной продукции и успешной работы любого предприятия.

# Назначение мясного цеха

Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов.

Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов. Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных

# Требования к помещению мясного цеха



Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям.

В мясном цехе должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции,

# Хранение мясного сырья на предприятиях общественного питания



# Хранение мясного сырья на предприятиях общественного питания

На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер. Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры. Крупнокусковые полуфабрикаты хранят в функциональных контейнерах. Влажность воздуха в холодильной камере должна поддерживаться в пределах 85-90%.

# Технологическая схема обработки мяса в мясном цехе

Технологическая схема обработки мяса состоит из следующих операций:

- оттаивание;
- промывка;
- обсушивание;
- обвалка;
- зачистка и жиловка;
- изготовление полуфабрикатов.



# Технологическая схема обработки мяса в мясном цехе

Обвалка может производиться как с полной, так и с частичной зачисткой кости, когда выделяются полуфабрикаты с костью: суповой набор или рагу. Для распила костей для суповых наборов целесообразно использовать специальные пилы для мяса, которые без особых усилий разрезают кости, замороженные мясные блоки и туши.



# Оборудование мясного цеха

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса.



Формовка изделий из рубленной и котлетной массы производится вручную, а при больших объёмах производства – на котлетоформовочных машинах. Если возникает необходимость, в мясном цехе может быть установлен холодильный шкаф, для хранения небольшого запаса сырья и полуфабрикатов.

Скачано с

[www.znaniio.ru](http://www.znaniio.ru)