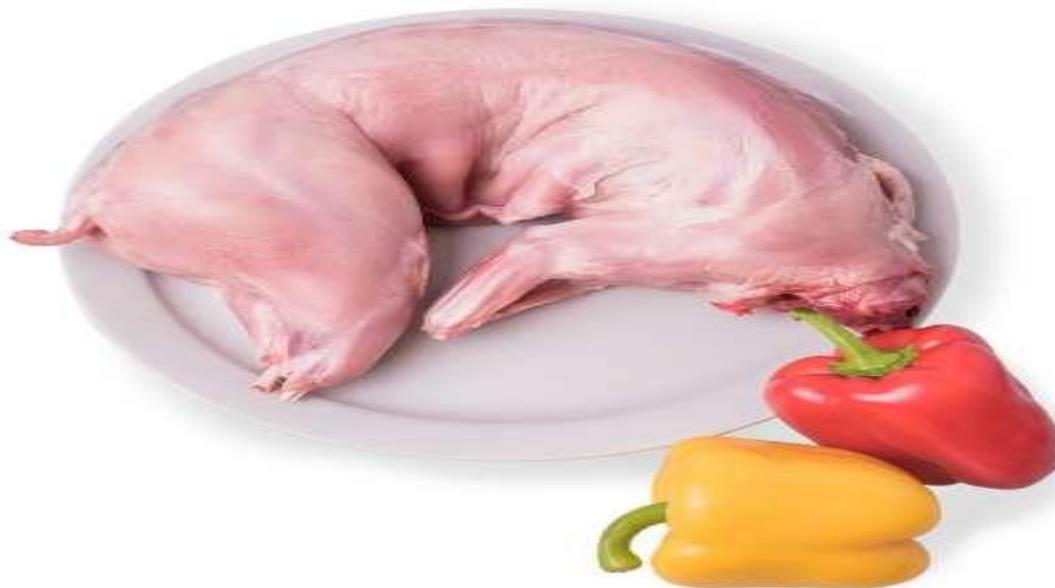


Первичная обработка кролика



Обработка кроликов

Тушки кроликов поступают на предприятие без шкурок, потрошенные, но иногда с ливером(печень, сердце, почки, легкие). У кроликов удаляют ливер, срезают клеймо, промывают и используют целиком или на рубают на части



Мясо кролика бывает 1 (мякоти 75%) и 2 (мякоти 70%) категорий упитанности. Мясо кролика является высокоценным белковым продуктом (21% белку), жиру - 13%. В нем содержатся витамины группы В, минеральные и экстрактивные вещества.

Во время механической обработки у тушек срезают клеймо, удаляют горловину, шейный позвонок, почки, после чего тушки зачищают и разрубают на 2 части - переднюю и заднюю по последнему шейному позвонку. Мякоть задней части содержит мало соединительной ткани, потому из нее изготавливают натуральные и фаршированные (молочным соусом) котлеты. Переднюю часть используют для тушения. Из мяса кролика изготавливают также изделия из котлетной массы (котлеты, биточки).

Подготовленные тушки кролика используют полностью (варка, жарка) или для приготовления порционных (котлеты натуральные, котлеты фаршированные, кролик по-столичному), мелкокусковых (рагу, плов, кролик, по-любительски) и рубленых (котлеты, биточки) п/ф по той же технологии, по которой изготавливают п/ф из птицы.



Мясо кроликов

Мясо кроликов имеет бледно-розовый цвет с красноватым оттенком. Мышцы плотные, упругие. Жир плотный, желтовато-белого цвета. Запах, свойственный мясу кроликов.



НОЖКИ



Передние ножки кролика идеальны для тушения и рагу, а также для приготовления быстрых горячих закусок. Перед приготовлением мяса кролика его можно мариновать – это придаст дополнительные вкусовые качества, сделает мясо более ароматным и мягким. Они отличаются от окорочков кролика только размером из-за чего их часто называют «крылышками» кролика.



СПИНКА



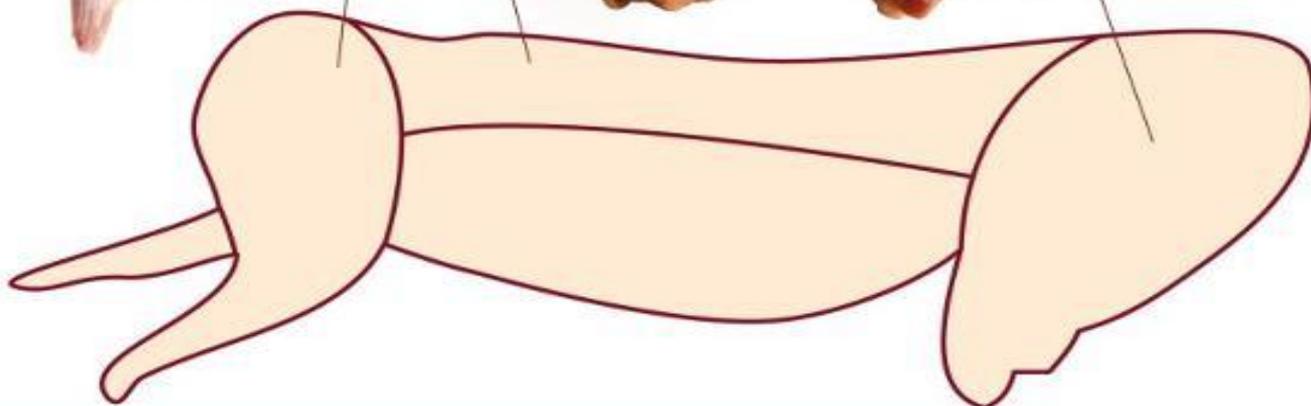
Спинка – самая «мясная» часть тушки. Подходит для жарки, тушения, запекания. Крольчатина содержит мало солей натрия и жиров, что делает ее незаменимой в диетическом питании, она относится к белому мясу. По витаминному и минеральному составу превосходит почти все иные виды мяса, а железа в нем вдвое больше, чем в свинине.



ОКОРОЧОК



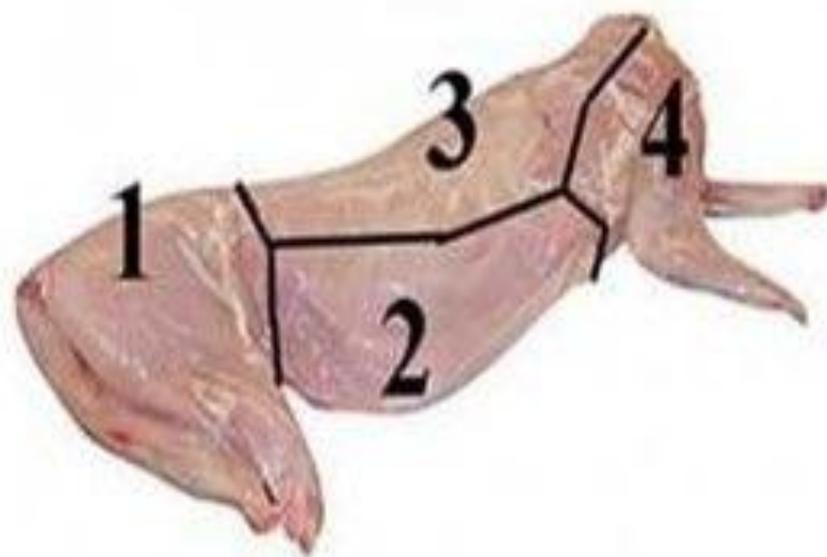
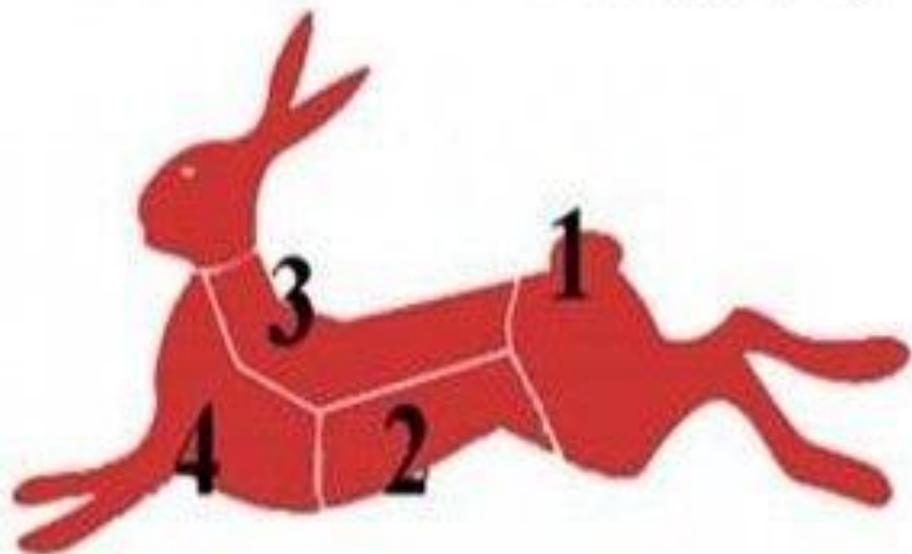
Окорочок кролика содержит всего 4 грамма жиров на 100 грамм веса и является самой нежирной его частью. Он незаменим в диетическом питании, богат хорошо усваиваемым белком и полезными веществами, необходимыми всем каждый день. Окорочок кролика – прекрасный выбор в пользу разнообразного и при этом диетического питания.





- **Кролики** поступают обескровленными и потрошенными тушками. При этом почки оставляют, голову отделяют по 1-му позвонку, передние ноги — по запястью, а задние — по скакательному суставу. По упитанности кроликов подразделяют на I и II категории.

Раздел туши, кролик



1. Тазобедренная часть, задние ноги

2. Пояснично-крестцовая часть

3. Лопаточно-плечевая часть, спинка

4. Шейно-грудная часть

- Кроликов используют так же, как птицу (в основном кур).
- Мякоть задней части (окорочка, спинная часть) более нежная, из нее готовят натуральные и фаршированные котлеты. Переднюю часть тушки используют в основном для приготовления тушевых блюд. Для котлетной массы годятся и передняя, и задняя части.



Мясо кролика.

В зависимости от упитанности кроличье мясо имеет более светлый или более темный оттенок розового цвета.



Тушки кролика и их части



Тушки кроликов

Проведенные исследования по изучению аминокислотного, жирового и витаминного состава мяса кроликов позволяют сделать вывод о лучшем качестве мяса кроликов у гибридного молодняка в сравнении с чистопородным как в 77-, так и в 90-дневном возрасте.



Лопаточно-плечевая



Печень



Шейная часть



Грудная



Пояснично-кресцовая часть



Тазо-бедренная часть