

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА. ЧАСТЬ 1.



МАОУ «Технический лицей»
Предмет «Основы кулинарии»
10 класс
Сыктывкар 2020г

Термическое состояние мяса

1. Парное – мясо полученное сразу после убоя животных.
2. Остывшее – мясо, остывшее в естественных условиях.
3. Охлажденное – мясо, температура которого от 4°C до 0°C.
4. Переохлажденное – мясо, аналогичное охлажденному.



Технологический процесс обработки мяса включает в себя следующие стадии:

- Размораживание;
- Обмывание;
- Обсушивание;
- Разделку туши;
- Обвалку;
- Зачистку и жиловку;
- Изготовление полуфабрикатов.



Размораживание мяса

Размораживание проводят в искусственных условиях до температуры в толще мяса от 0 до -1 °С с целью наибольшего восстановления свойств, присущих ему до замораживания. При размораживании мяса происходит таяние находящихся в нем кристаллов льда и мясной сок поглощается тканями продукта. Однако часть сока вытекает из мяса и теряется, в результате чего происходит потеря белковых и экстрактивных веществ, витаминов и в связи с этим снижается питательная ценность мяса.

Способы размораживания: медленный, интенсивный и быстрый.

Медленное размораживание в течение 38-45 ч проводят при температуре от 0 до 8 °С, ОВВ 90-95% и скорости движения воздуха 0,1-0,2 м/с.

При *интенсивном размораживании* по методу воздушного душирования туш процесс ведется при температуре 15°С, продолжительность размораживания - 20 ч.

Быстрое размораживание достигается методом воздушного душирования туш при температуре воздуха 20-25°С и скорости его движения 1-2 м/с. При этих условиях продолжительность размораживания мяса составляет для говяжьих полутуш -12-14 ч, для свиных 8-10 и для бараньих туш - 5-7 ч.

С точки зрения влияния на качество мясо предпочтение следует отдать медленному размораживанию на воздухе, при этом происходит постепенное оттаивание кристаллов льда и более полное поглощение влаги белками. Однако во избежание роста микроорганизмов на мясе и воздействия выделенных ими до хранения мяса в замороженном состоянии ферментов размораживание следует проводить быстро, но чем быстрее размораживается мясо, тем больше потеря массы при технологической обработке. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, размораживают в тушах, полутушах и четвертинах..

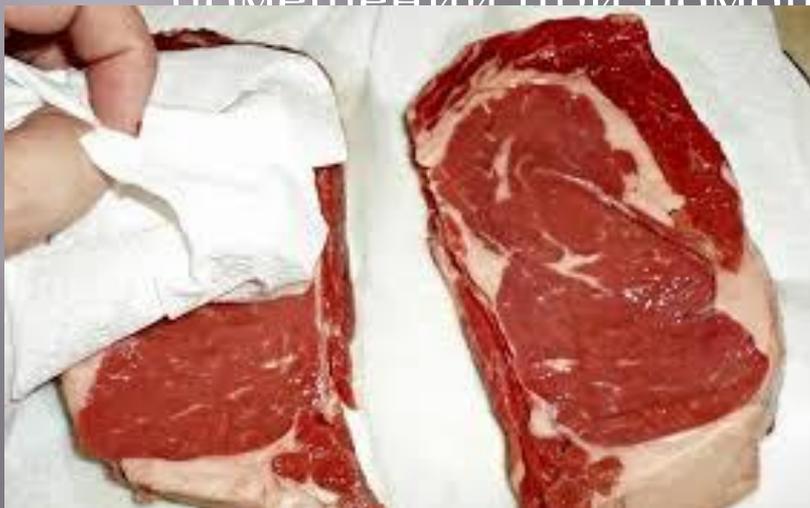
Обмывание мяса

В крупных предприятиях общественного питания мясо, подвешенное на крючьях, обмывают щеткой-душем или из брандспойта в специальных моечных помещениях. В небольших предприятиях мясо перед разделкой обмывают в ваннах (говядину — четвертинами, а баранину, телятину, свинину — полутушами и тушами). Уложенное на решетку ванны мясо обливают холодной водой, при этом зачищают ножом или обрабатывают травяной щеткой сильно загряз и срезают клеймо.



Обсушивание

После обмывания мясо обсушивают, чтобы при разрубке и разделке оно не скользило в руках. Кроме того, обсушенное мясо легче и быстрее разделявать. Для обсушивания мясо кладут на решетку, уложенную на ванну. В механизированных предприятиях мясо, подвешенное на крючьях, обсушивают в специальном помещении при помощи циркуляции воздуха.



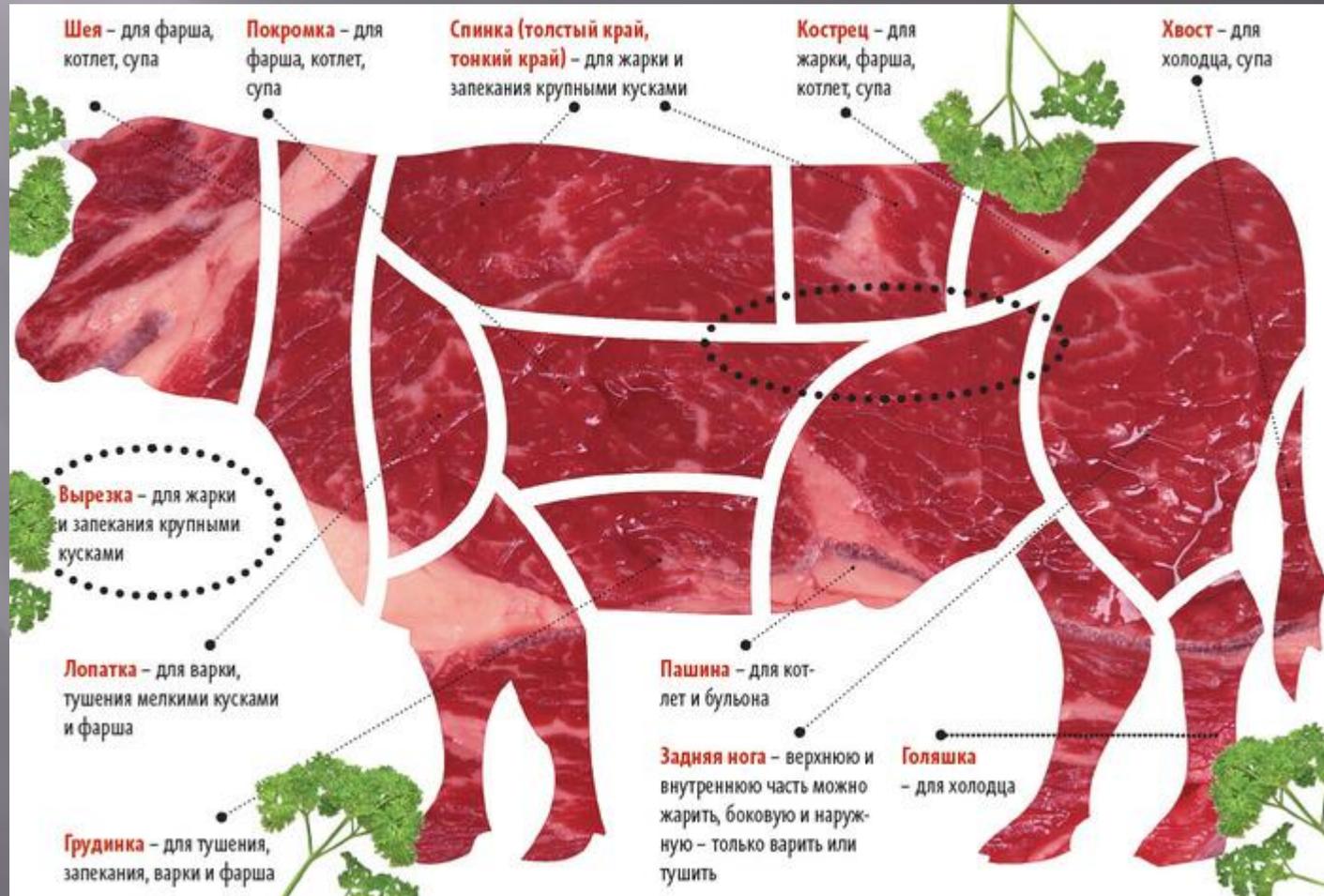
Разделка туши

При разделке выполняются следующие операции:

разруб — деление туши на части;

обвалка — удаление костей;

зачистка — удаление сухожилий, хрящей, плёнок и жира.



Вопросы и задания

- ▣ Какие технологические операции осуществляются при механической кулинарной обработке мяса?
- ▣ Термическое состояние мяса.
- ▣ Какими способами производят размораживание мяса?