

**Тема: Виды полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины. Крупнокусковые полуфабрикаты. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленные.**

# Классификация мяса

*По виду убойных животных:*

- мясо крупного рогатого скота,
- мясо свиней,
- мясо овец;

*По полу животного*

*По возрасту*

*По упитанности* мясо говядины и баранины подразделяют на мясо первой и второй категорий в зависимости от степени развития мышечной ткани и подкожного жира.

*Свинину* делят в зависимости от качества на пять категорий:

- I категория – беконная свинина;
- II категория – обрезная свинина или мясо молодняка;
- III категория – жирная свинина;
- IV категория – свинина для промышленной переработки;
- V категория – молочные поросята (весом 3 – 6 кг).

*По термическому состоянию:*

- *охлажденное:* температура в толще 0...+4 С,
- *подмороженное:* температура в толще -2...+3 С,
- *замороженное:* температура в толще -8 С.

# Оборудование мясного цеха

Схема расположения механического



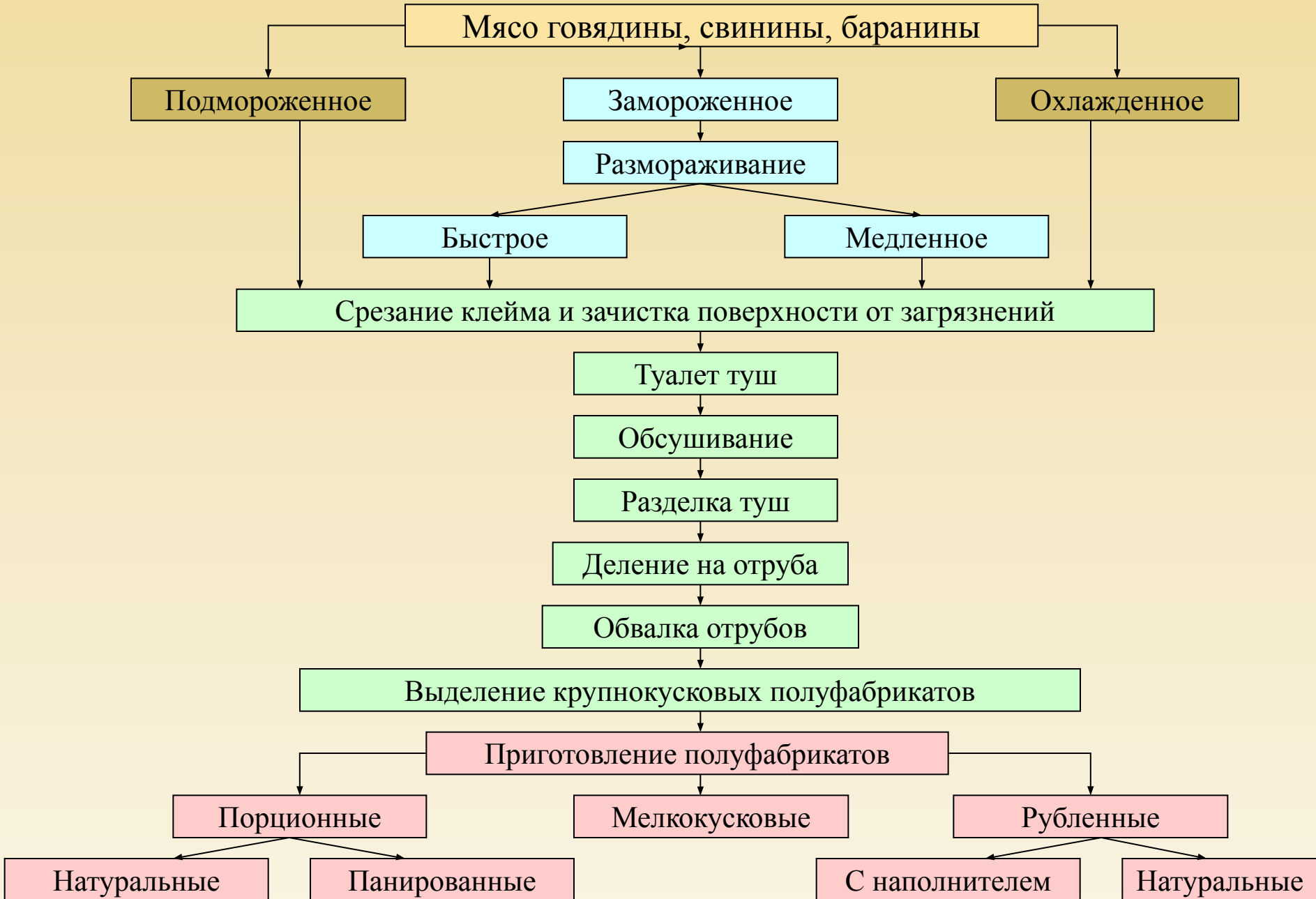
оборудования в мясном цехе



Немеханическое оборудование



# Схема первичной обработки мяса



# Кулинарная разделка и обвалка мясных туш

После размораживания мясо

- зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо,
- туши обмывают водой с температурой 28-30°C, с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C,
- туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью.

**Разделка туш** - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

**Обвалка** – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

**Жиловка** – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

**Зачистка** – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.

Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю.

# Мясные полуфабрикаты

Это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

Для производства мясных полуфабрикатов используют остывшую, охлажденную и размороженную говядину и баранину I и II категорий, свинину II категории (мясная — молодняк) и обрезную.



# Классификация мясных полуфабрикатов

*По видам сырья* полуфабрикаты из:

- говядины,
- баранины,
- свинины,
- телятины,
- мяса диких животных,
- субпродуктов

*В зависимости от размера, формы и технологической обработки:*

- крупнокусковые,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые



***Крупнокусковые полуфабрикаты*** – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью.

***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*.

***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*.



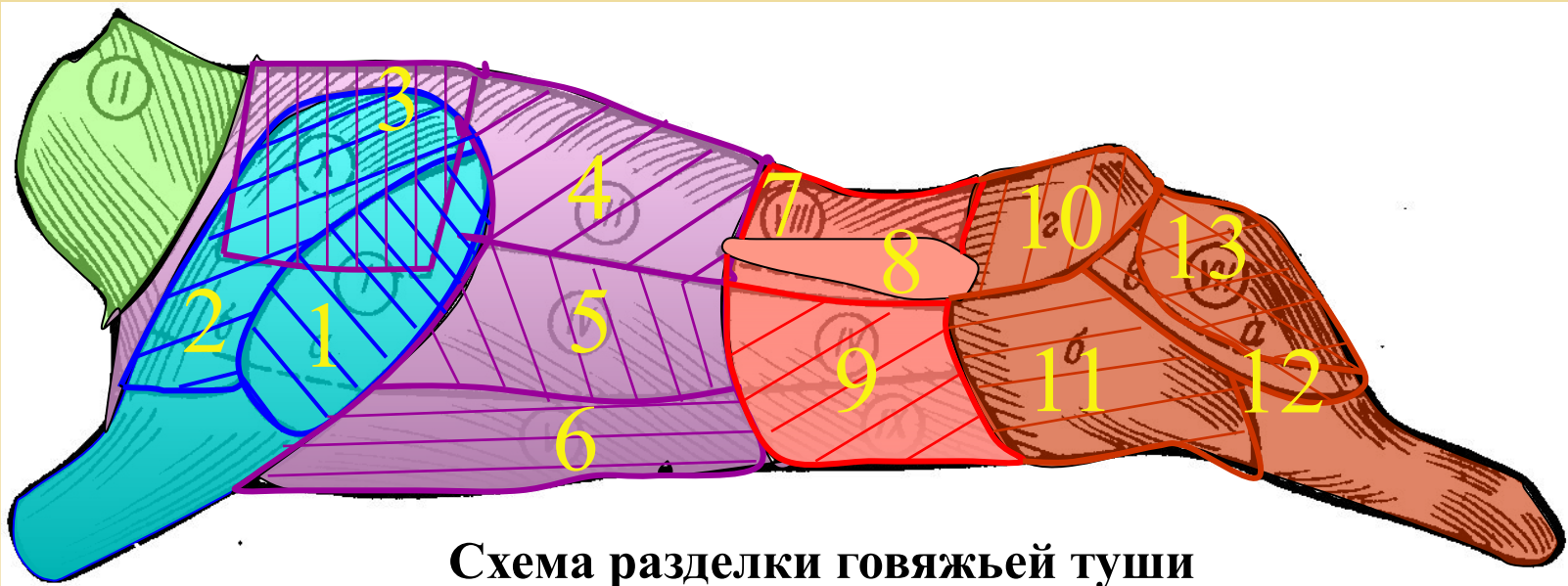


Схема разделки говяжьей туши

Передняя четвертина

Задняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Отруба

Полуфабрикаты

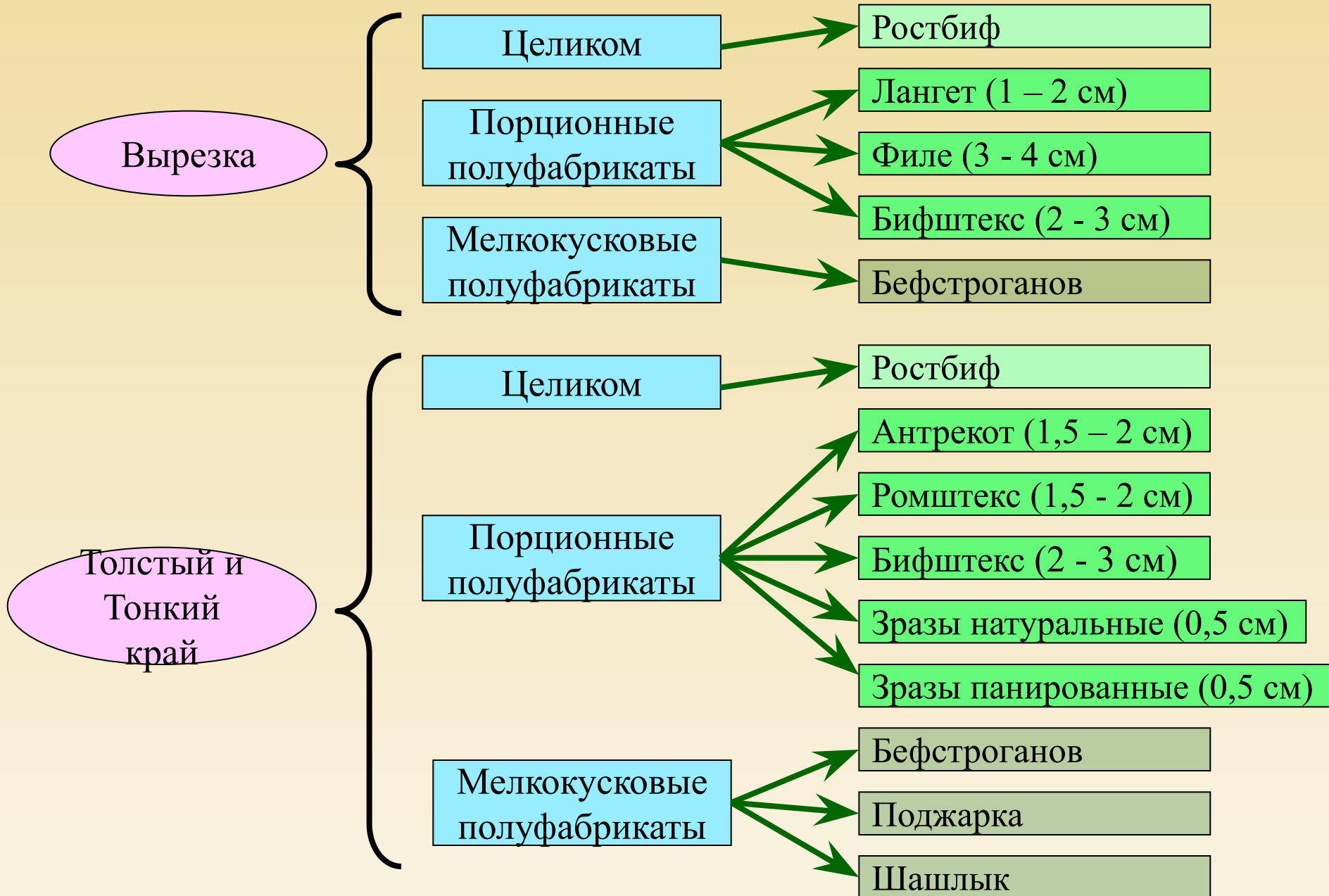
- Шея
- Лопатка
- Спино-грудной

- 1 – плечевая часть
- 2 – заплечная часть
- 3 – подлопаточная часть
- 4 – толстый край
- 5 – покромка
- 6 - грудинка

- Поясничный
- Тазобедренный

- 7 – тонкий край
- 8 – вырезка
- 9 – пашина
- 10 – верхняя часть
- 11 – боковая часть
- 12 – наружная часть
- 13 – внутренняя часть

# Полуфабрикаты из говядины





# Полуфабрикаты из говядины и их использование



**Вырезка**

Используется для жарки целиком (*ростбиф*).

А так же порционно – *бифштексы, филе, лангеты.*

К мелкокусковым полуфабрикатам из вырезки относят – *бефстроганов, мясо для шашлыка.*



**Спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край)**

Для жарки целиком (*ростбиф*).

Порционно – *антрекоты, ромштексы.*

Мелкокусковые – *поджарка, бефстроганов.*

# Полуфабрикаты из говядины и их использование



**Поясничная часть длиннейшей  
мышцы (тонкий край)**

Для жарки целиком (*ростбиф*).  
Порционно — *антрекоты,*  
*ромштексы.*  
Мелкокусковые — *поджарка,*  
*бефстроганов.*



**Верхний и внутренние куски  
тазобедренной части  
(«задок»)**

Для тушения целиком,  
порционно — *зразы*  
*натуральные, ромштексы.*  
Мелким куском — *поджарка,*  
*бефстроганов.*



# Полуфабрикаты из говядины и их использование



**Боковой и наружный куски  
тазобедренной части**

Для тушения и варки целиком,  
порционно – *говядина духовая*,  
мелкокусковые – *азу*.



**Лопаточная и подлопаточная  
части (лопатка)**

Для варки целиком,  
мелкокусковые – *гуляш*.

# Полуфабрикаты из говядины и их использование



**Мякоть грудинки**

*Для варки целиком,  
мелкокусковые – гуляш.*



**Покромка от говядины  
(брюшина)**

*Для варки целиком,  
мелкокусковые – гуляш.*



# Ассортимент сложных полуфабрикатов из ГОВЯДИНЫ



*Мясо шпигованное*



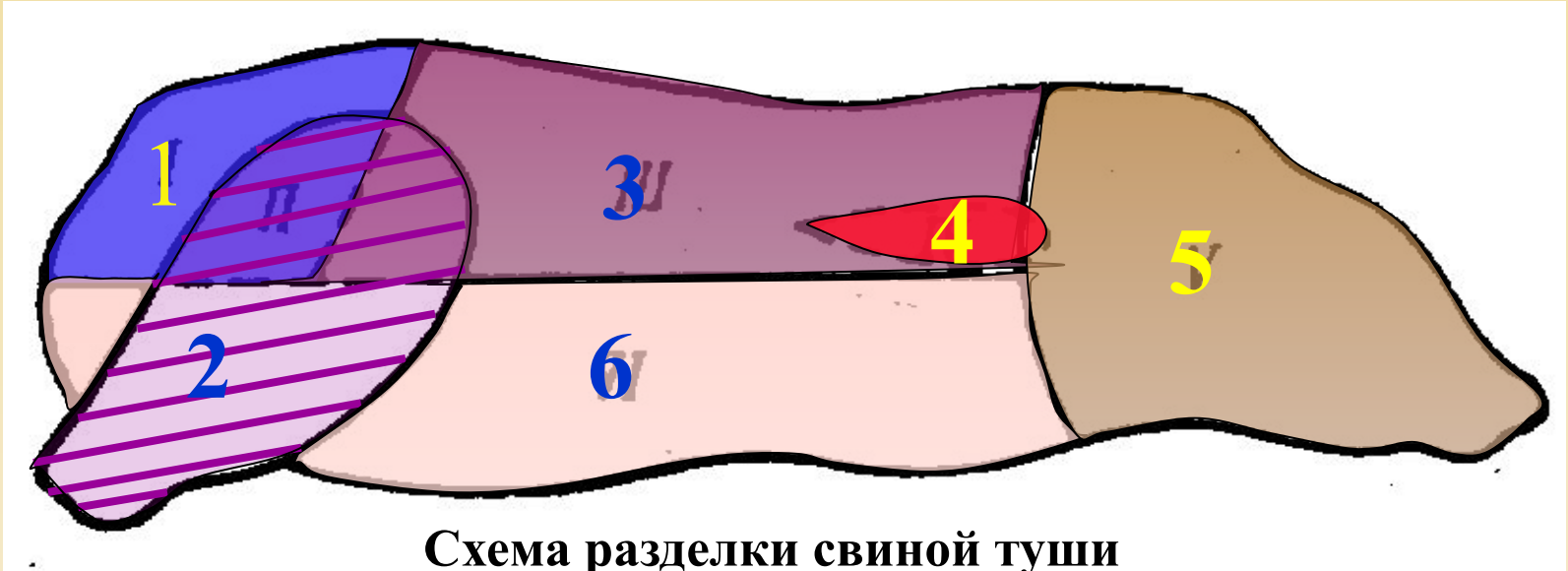
*Ростбиф*



*Мясной рулет*



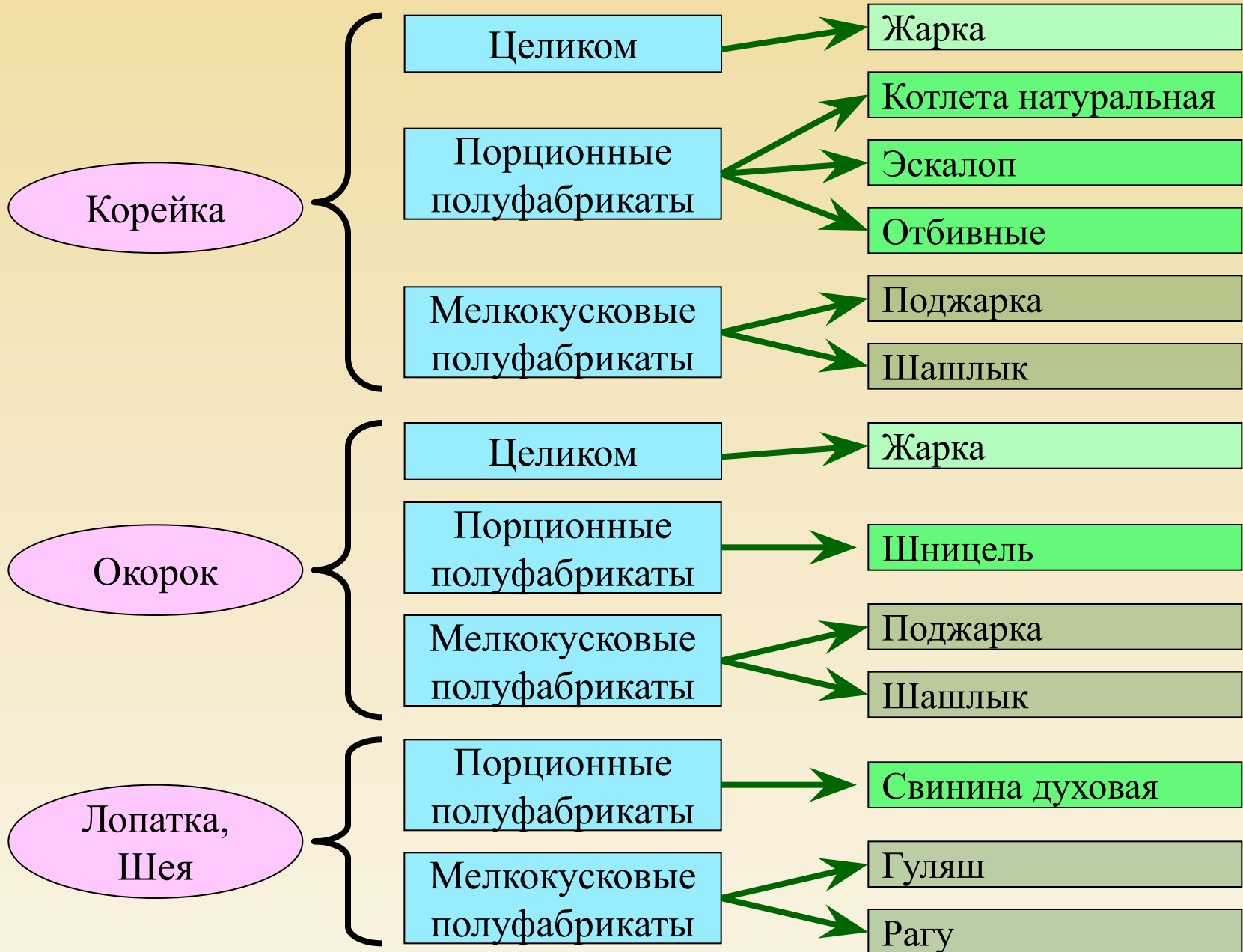
*Рулет карпаччо из телятины*



**Схема разделки свиной туши**

- 1 – Шейная часть
- 2 – Лопаточная часть
- 3 – Корейка
- 4 – Вырезка
- 5 – Тазобедренная часть
- 6 - Грудинка

# Полуфабрикаты из свинины



# Полуфабрикаты ИЗ СВИНИНЫ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## Корейка

Крупнокусковые – свинина жареная, порционные – котлеты натуральные отбивные, эскалоп, мелкокусковые - шашлык, поджарка.



## Тазобедренная часть

Крупнокусковые – свинина жареная, порционные – шницель отбивной, мелкокусковые - шашлык, поджарка.

# Полуфабрикаты

## ИЗ СВИНИНЫ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**Лопаточная часть**

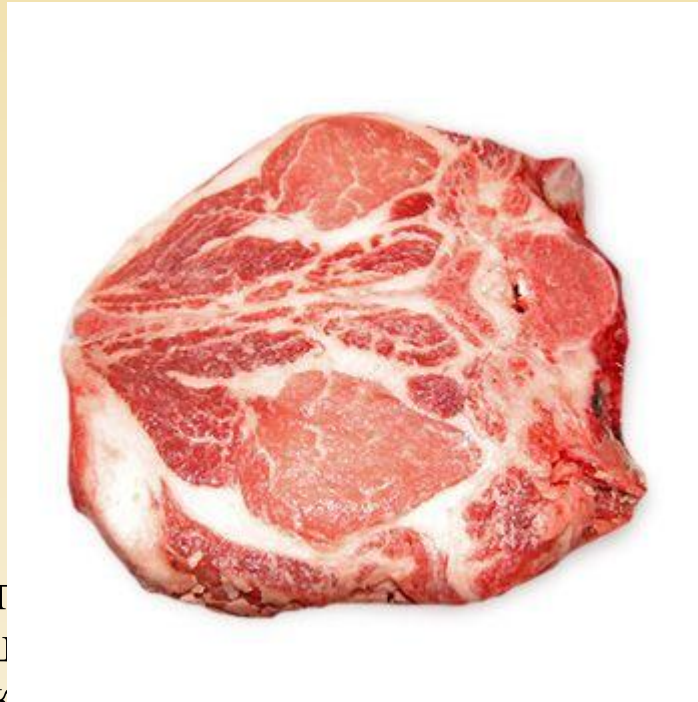
Крупнокусковые – свинина жареная, порционные – свинина духовая, мелкокусковые – гуляш, плов.



**Грудинка**

Крупнокусковые – свинина отварная, порционные – свинина духовая, мелкокусковые – рагу, плов.

# Полуфабрикаты ИЗ СВИНИНЫ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Крупные порционные  
мелкокусковые сушки.

решеная,  
уховая,



# Ассортимент сложных полуфабрикатов из свинины



*Буженина*



*Карбонад*



*Мясной рулет*



# Обработка молочных поросят

Молочные поросята – животные, вес которых от 3 до 6 кг, практически не содержат жира и имеет нежную консистенцию.

Тушки поросят поступают на ПОП, как правило, без щетины и шерсти. При наличии остатков щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

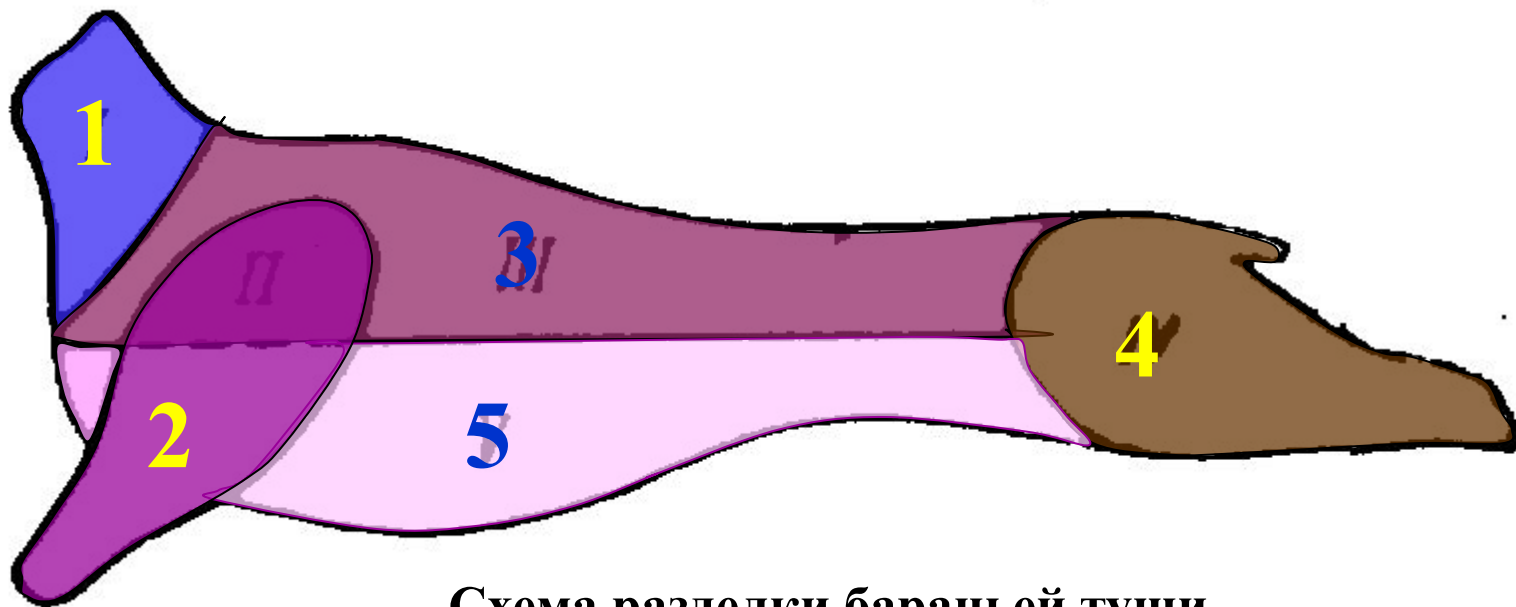
Тушки массой до 4 кг для тепловой обработки можно использовать целиком.



# Обработка свиной головы

Головы поступают обработанные, при необходимости их опаливают, зачищают и промывают. После этого замачивают в холодной воде, очищают ножом кожу, промывают и срезают мякоть вместе с кожей. Используют для приготовления рулета.

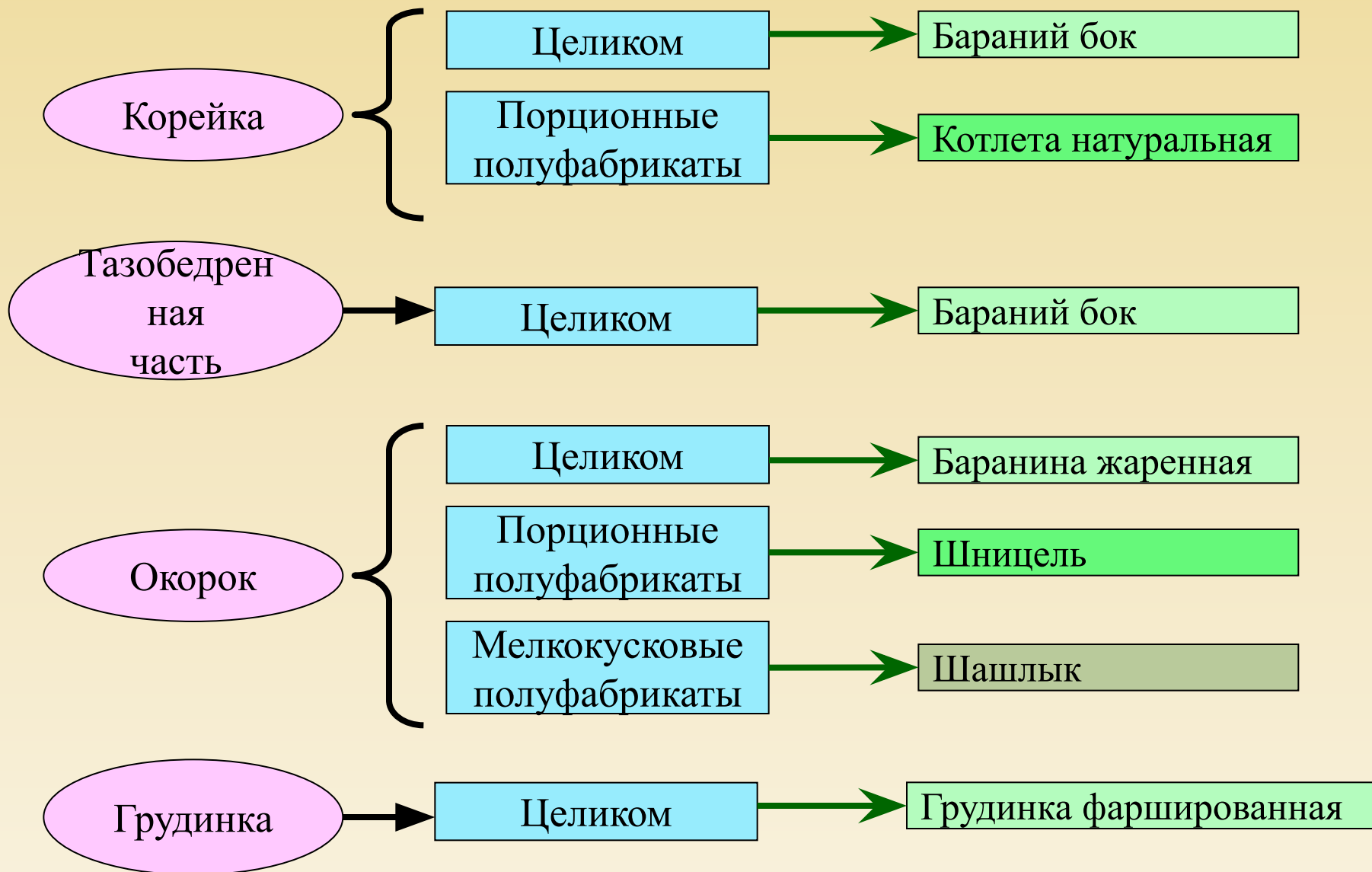




**Схема разделки бараньей туши**

- 1 – Шейная часть
- 2 – Лопаточная часть
- 3 – Корейка
- 4 – Тазобедренная часть
- 5 - Грудинка

# Полуфабрикаты из баранины



# Полуфабрикаты из баранины и их использование



*Крупнокусковые – баранина жареная, порционные – котлеты натуральные отбивные, шашлык по-карски, мелкокусковые – шашлык.*



*Крупнокусковые – баранина жареная, порционные – шницель, мелкокусковые – шашлык.*



# Полуфабрикаты из баранины и их использование



Крупные отбивные, духовые блюда, шашлык, плов, тилав.



мелкокусковые – рагу.

# Ассортимент сложных полуфабрикатов из баранины



*Шашлык из корейки барашка (пистолетки)*



*Рулет из каре ягненка*



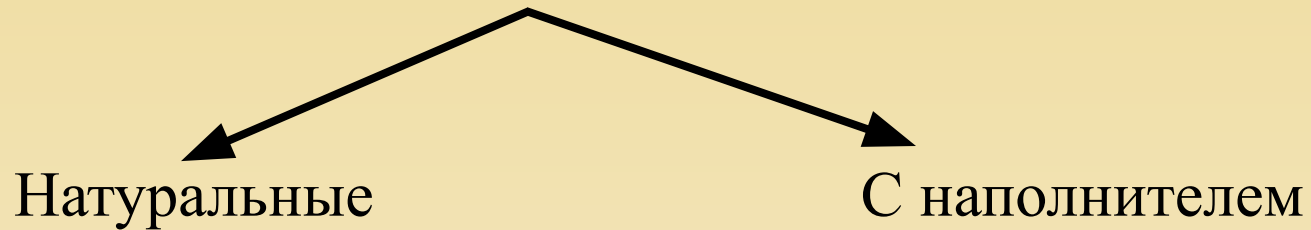
*«Почетный караул» из каре барашка*



*«Корона» из бараньих ребер*



# Полуфабрикаты из рубленой массы



## *Технология приготовления:*

Зачищенные куски мяса с салом сырцом пропускают через мясорубку, добавляют воду, соль, перец, перемешивают, выбивают, формуют из массы изделия:

- *бифштекс* (натуральный рубленый);
- *люля-кебаб*;
- *шницель* панированный в льезоне (панированные полуфабрикаты)

# Полуфабрикаты из рубленной массы



*Бифтекс (натуральный рубленый)*



*Шницель, панированный в льезоне*



*Люля-кебаб*

# Полуфабрикаты из котлетной массы

## *Технология приготовления:*

Мясо измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом (не ниже I сорта), водой, солью, перцем, пропускают через мясорубку, формуют изделия:

- *котлеты* (форма «капельки», толщина 1,5-1,7 см, длина 10...12 см, ширина 5 см);
- *биточки* (форма округлая, толщина 2...2,5 см и диаметр 6 см);
- *тефтели* (шарики, по 2 шт. на порцию, панируют в муке, добавляют пассерованный лук);
- *рулет*;
- *зразы* (форма кружочка, толщиной 1 см, внутри фарш);
- *шницель* (овальной формы, диаметр 8-10 см.)

# Полуфабрикаты из котлетной массы



*Котлеты*



*Биточки*



*Тефтели*



*Рулет*



*Зразы*



*Шницель*

# Требования к качеству, сроки реализации

**Поверхность** крупнокусковых полуфабрикатов должна быть ровная, без сухожилий, не допускается признаков порчи, загара, ослизлости.

Натуральные порционные полуфабрикаты – поверхность должна быть не заветренная, влажная, но не липкая, края ровные, соответствующей толщины и диаметра.

Для панированных порционных полуфабрикатов – панировка не более 2 мм, изделия должны иметь запах свежего мяса, консистенция на разрезе плотная, упругая.

**Форма** мелкокусковых полуфабрикатов должна быть правильная, не допускается выделение сока; цвет, запах естественные, свойственные свежему мясу.

**У полуфабрикатов из рубленого мяса** должен быть ровный слой панировки без трещин, допускается отклонение штучных изделий по массе 3-5%, для 10 изделий по массе отклонений не должно быть.

Готовые полуфабрикаты укладывают в чистые металлические ящики и накрывают. Сроки хранения полуфабрикатов при температуре 2-6°C: крупнокусковых 48 часов, порционных без панировки 36 часов, порционных с панировкой 24 часа, рубленых 12 часов, фарша 6 часов.