

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



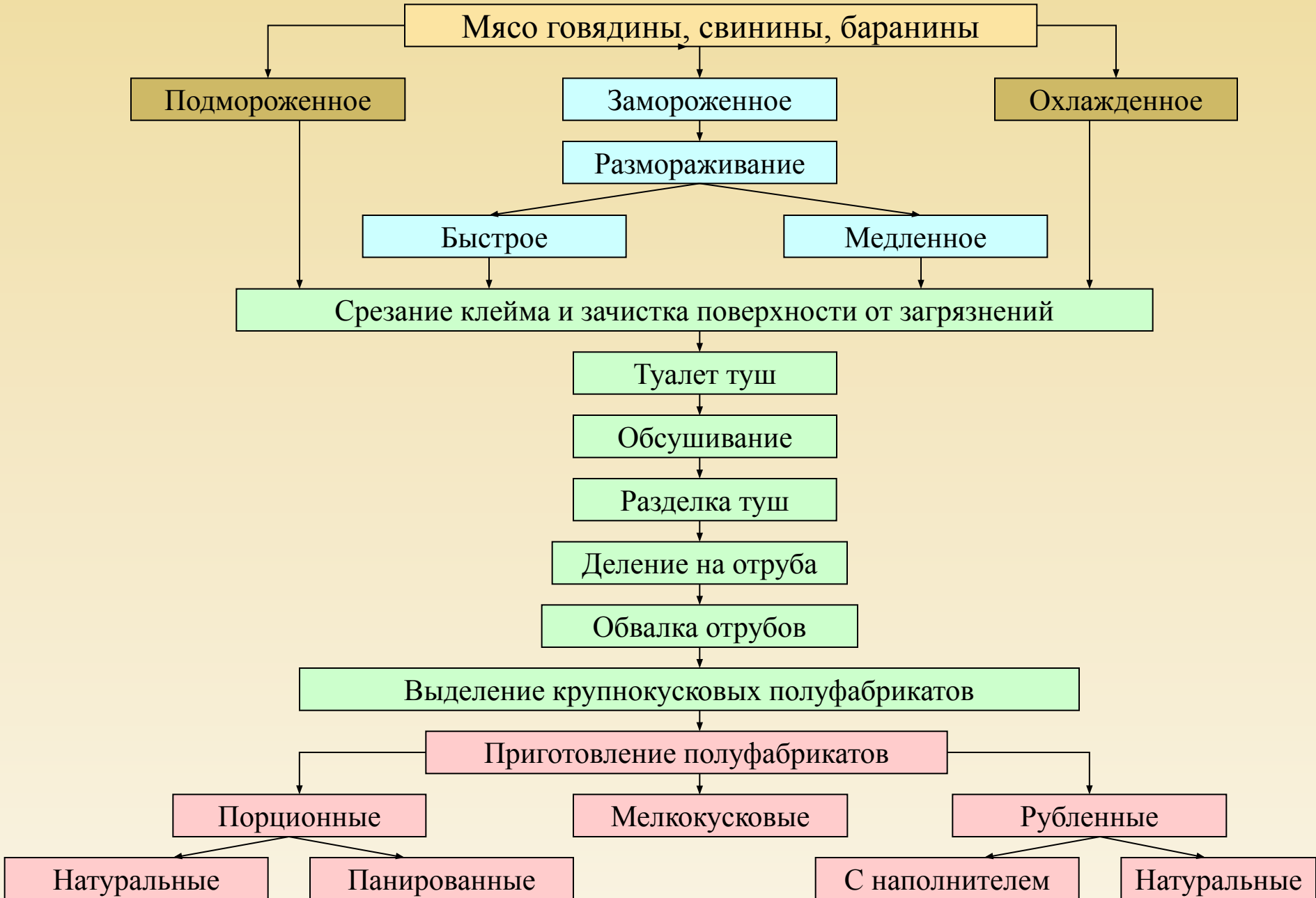
оборудования в мясном цехе



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*.

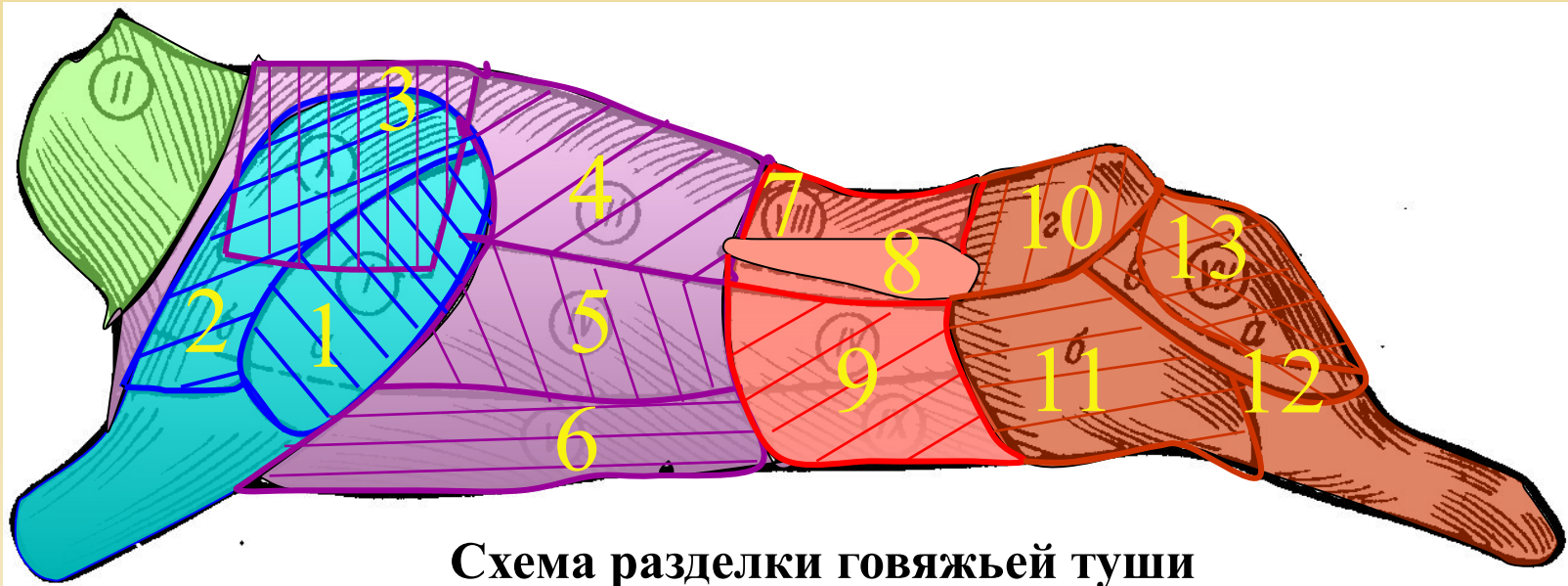


Схема разделки говяжьей туши

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

Вырезка

Целиком

Ростбиф

Порционные
полуфабрикаты

Лангет (1 – 2 см)

Филе (3 - 4 см)

Мелкокусковые
полуфабрикаты

Бифштекс (2 - 3 см)

Бефстроганов

Толстый и
Тонкий
край

Целиком

Ростбиф

Порционные
полуфабрикаты

Антрекот (1,5 – 2 см)

Ромштекс (1,5 - 2 см)

Бифштекс (2 - 3 см)

Зразы натуральные (0,5 см)

Зразы панированные (0,5 см)

Мелкокусковые
полуфабрикаты

Бефстроганов

Поджарка

Шашлык



Полуфабрикаты из говядины и их использование

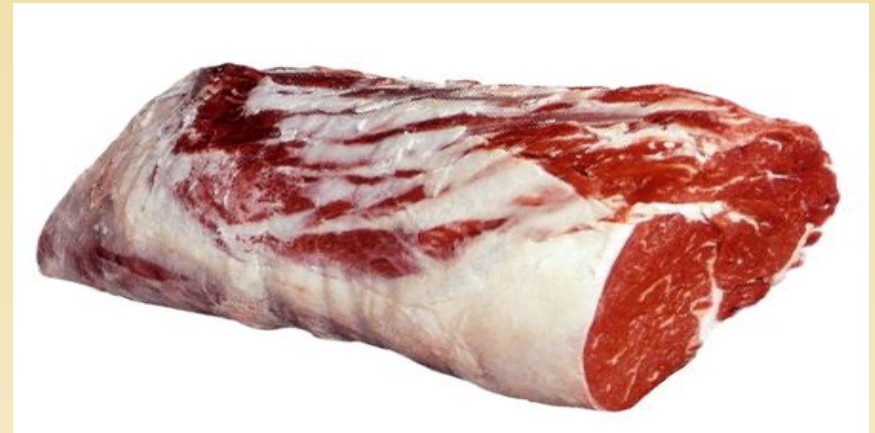


Вырезка

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.*

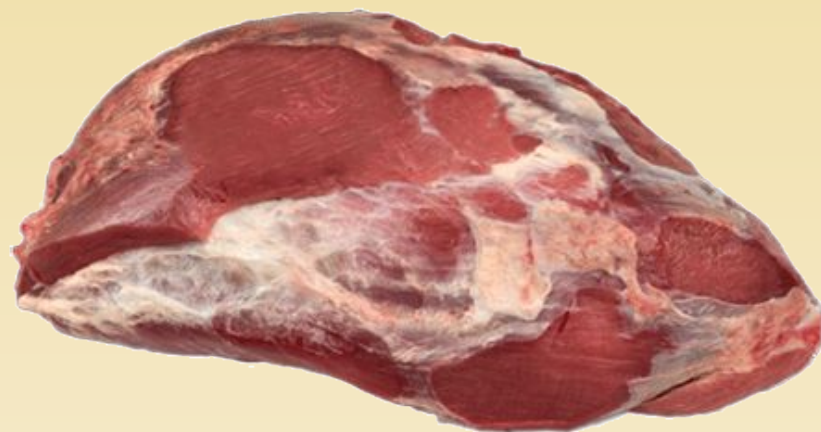
Мелкокусковые – *поджарка, бефстроганов.*

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

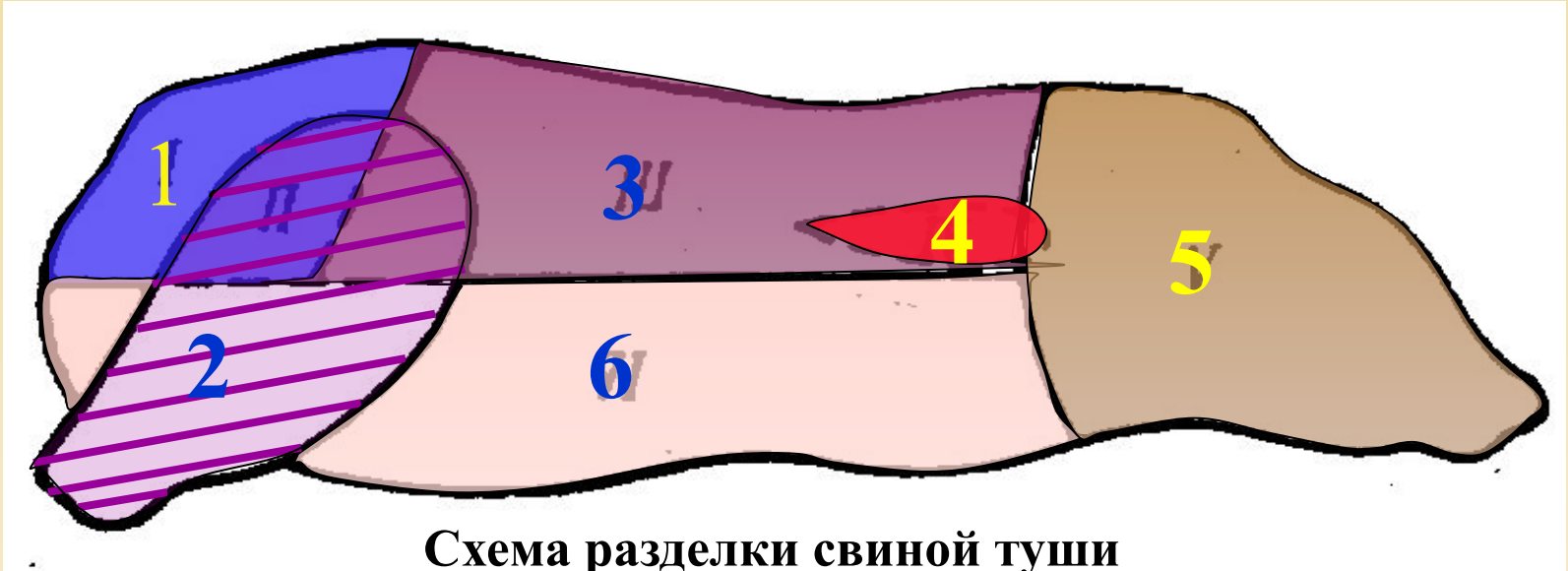
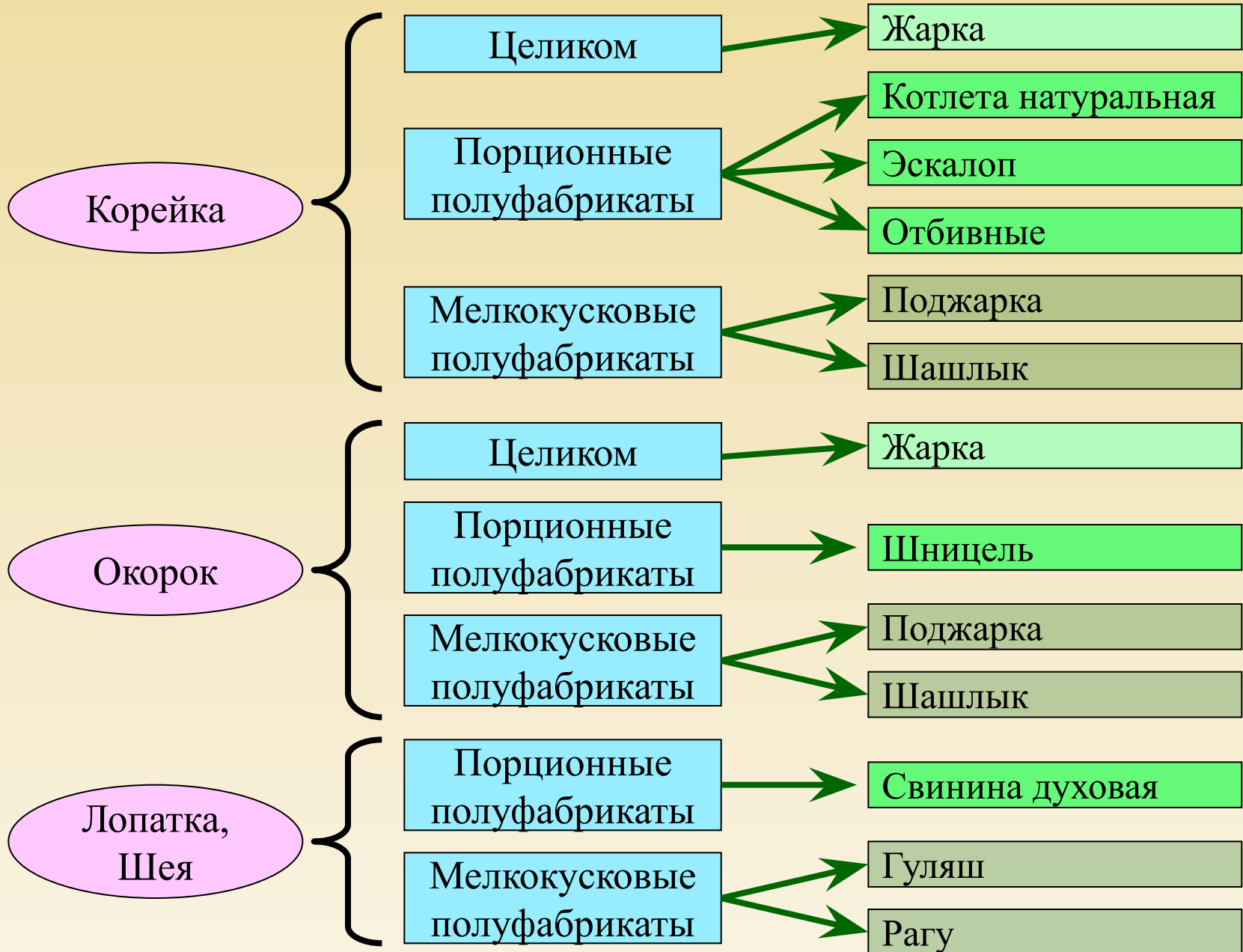


Схема разделки свиной туши

- 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.



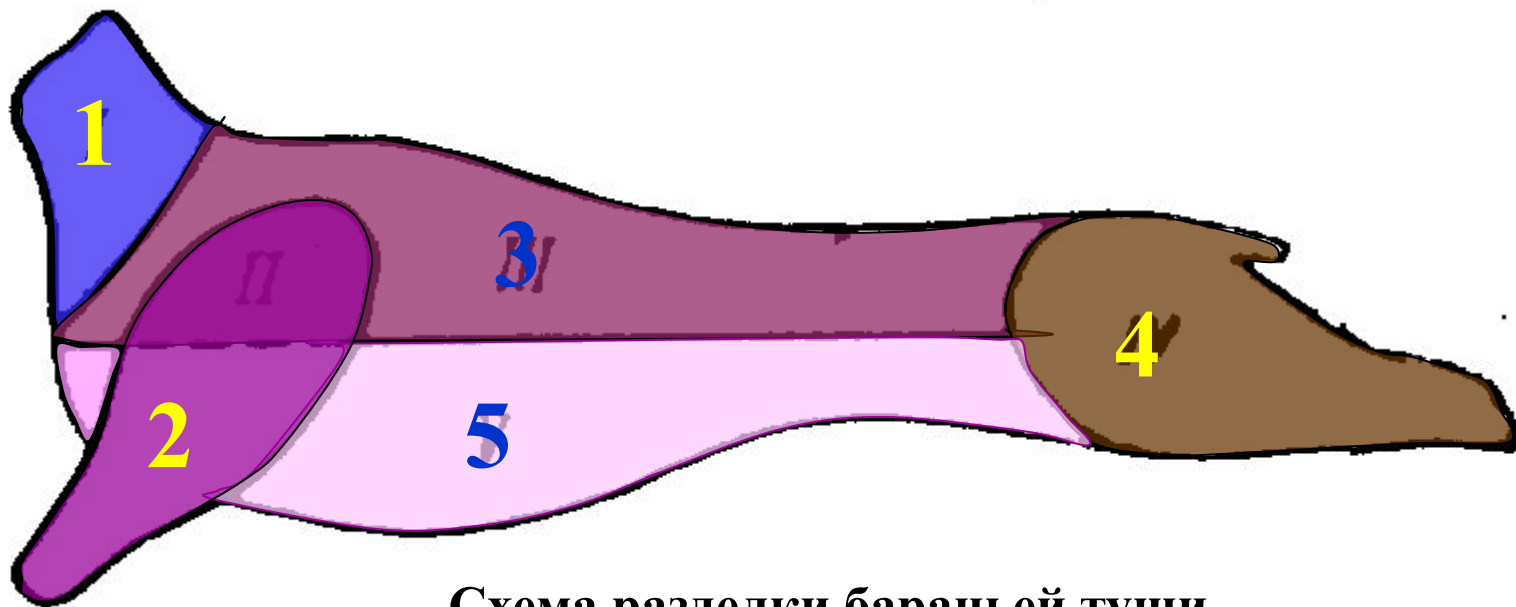
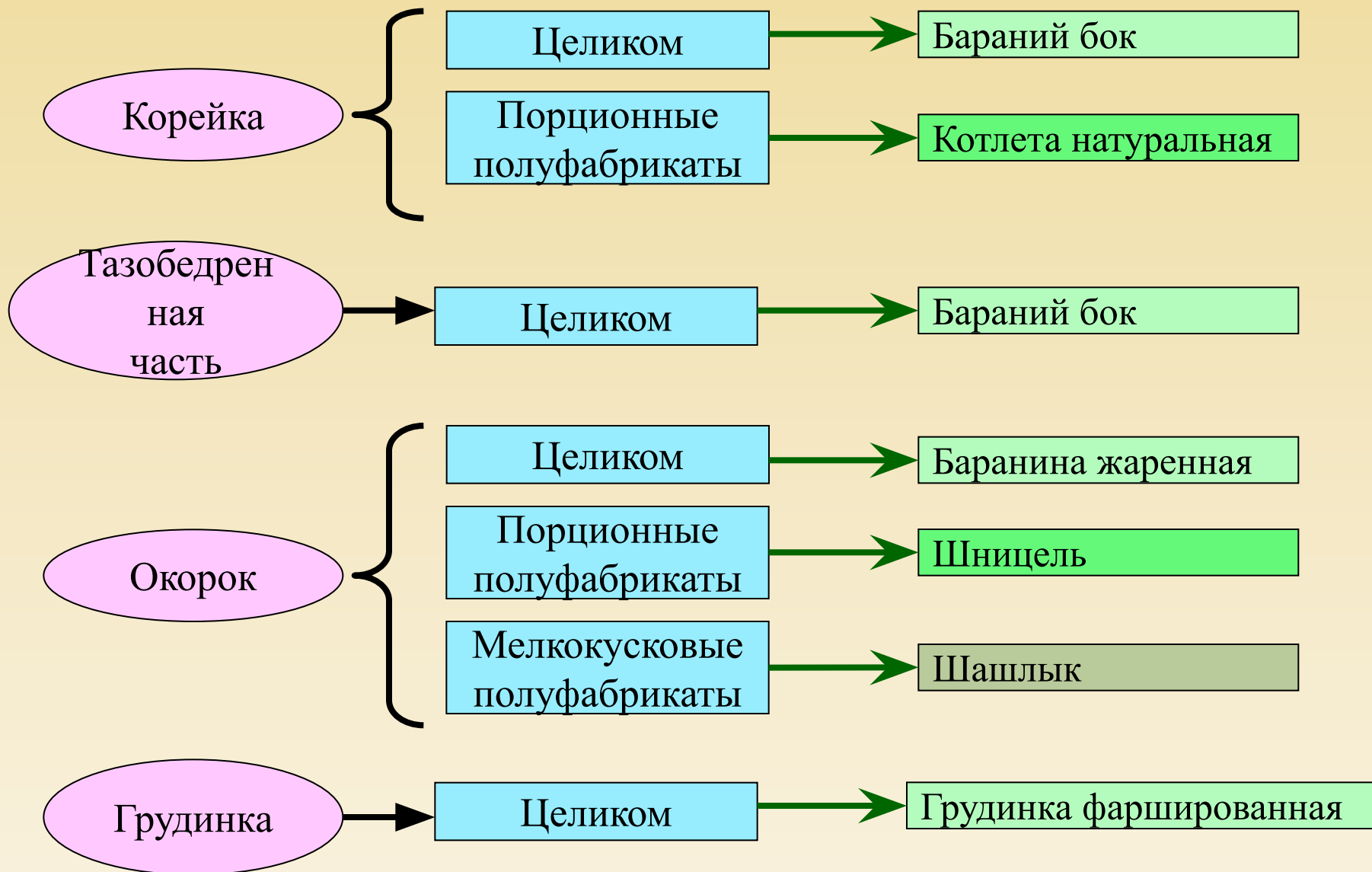


Схема разделки бараньей туши

- 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 полуфабрикаты из баранины
отваривают, запекают, жарят, тушат,
душат, используют для приготовления шашлыков,
плов, пилав.



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, формируют 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.