

Тема: «Приготовление п/ф крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из свинины и баранины»

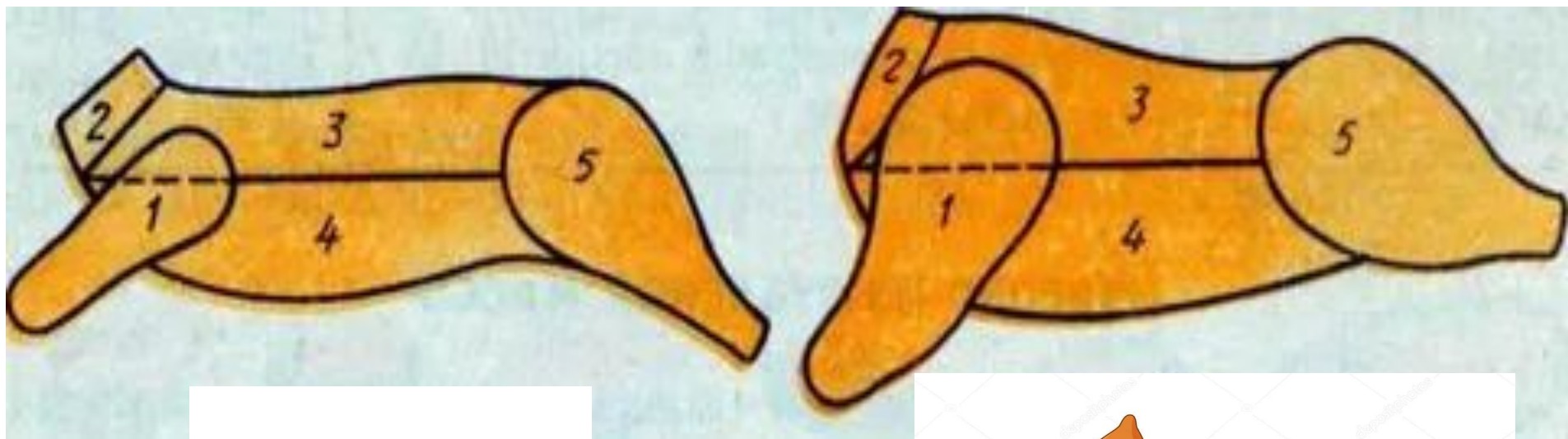
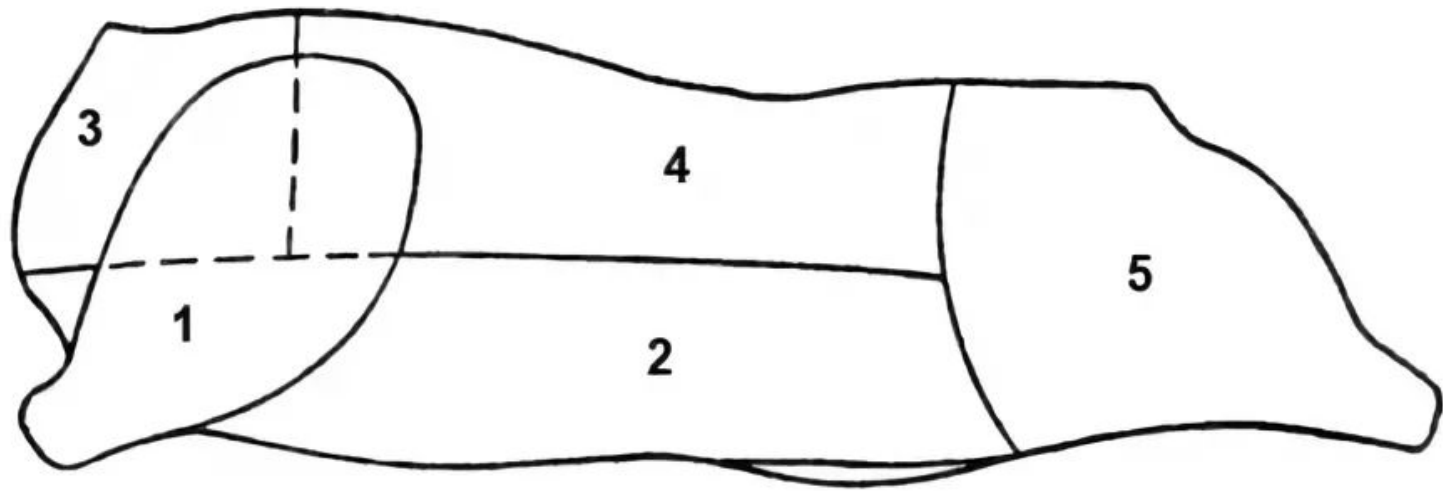


Схема разделки свиной ПОПУТВИШИ



1 - лопатка

2 - грудинка

3 - шея (шейная
часть)

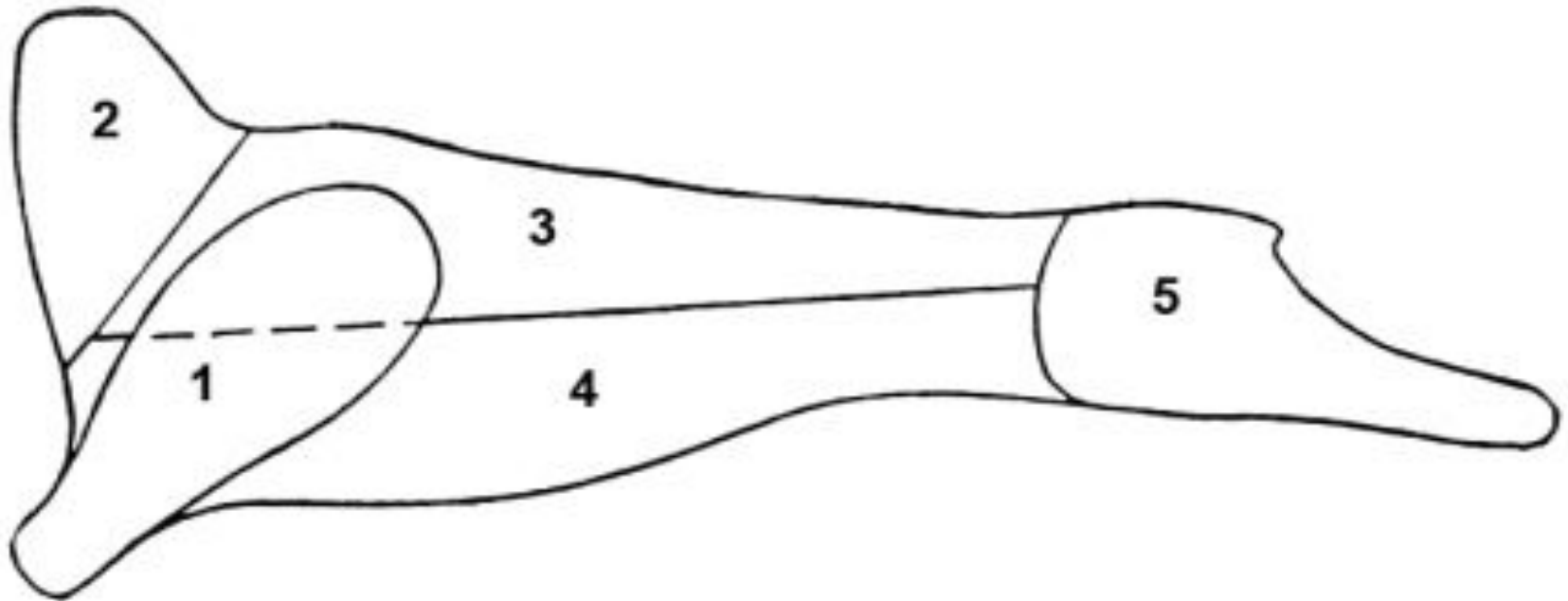
4 - корейка

5 - окорок

6 - филейная вырезка

Схема разделки бараньей

ПОЛУТУШКА



1 - лопатка

2 - шея

3 - корейка

4 - грудинка

5 - окорок

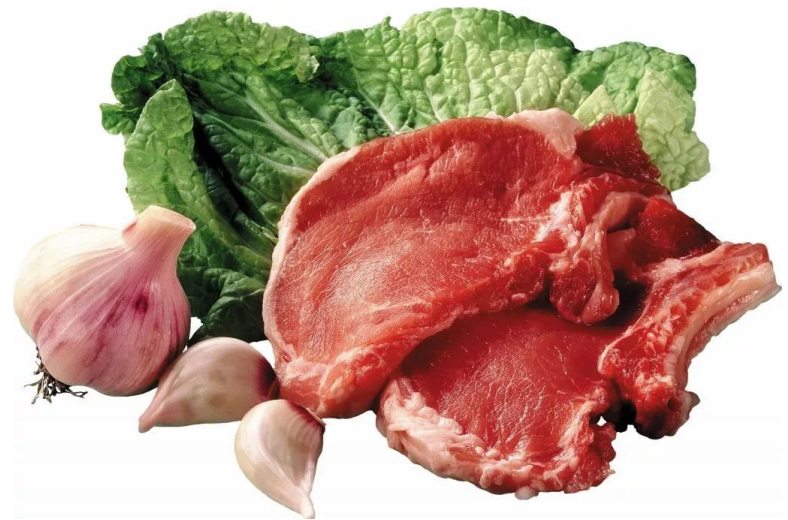
Кулинарное использование

жарка - окорок, корейка, грудинка лопатка;

варка и тушение - грудинка, лопатка;

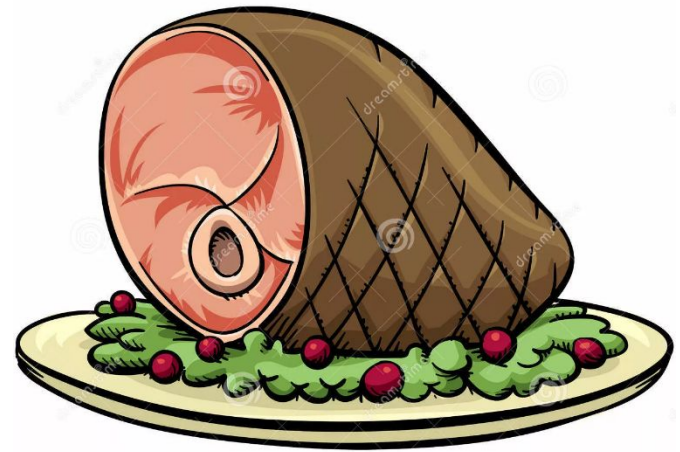
рубленая масса - шея, обрезки

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ



Крупнокусковые п/ф

- баранина, свинина
жареная
- грудинка
фаршированная



Баранина/свинина жаренная

Части туши:

- корейка
- окорок
- лопатка
- шея (свиная)

Масса: 1,5 – 2 кг.

Особенности:

лопаточную часть
предварительно свертывают
рулетом и перевязывают



Грудинка фаршированная

Части туши:

- Грудинка

Особенности:

- прорезать карман
- наполнить фаршем
- закрепить шпажкой/зашить

Фарш:

- мясной фарш
- отварной рис
- пассерованный репчатый лук.



Порционные п/ф

- котлета натуральная
- котлета отбивная
- ЭСКАЛОП
- ШНИЦЕЛЬ ОТБИВНОЙ



Котлета натуральная

Части туши:

половина корейки
с 13 по 6 ребро



Угол нарезки: 45

Особенности:

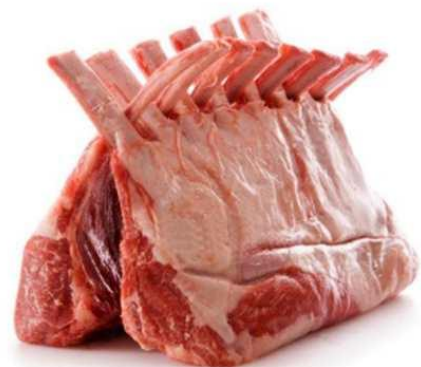
- порционные куски вместе с реберной косточкой;
- подрезать мякоть на 2-3 см.;
- зачистить косточку;
- котлету отбить.



Каре ягненка

Состоит из восьми деликатесных ребрышек, аккуратно освобожденных от жира.

Каре готовят как целиком, так и разделяя на отдельные «котлеты»



Котлеты отбивные

Части туши:

корейка с 6 ребра

Угол нарезки: 45

Особенности:

- порционные куски вместе с реберной косточкой;
- зачистить косточку;
- мякоть отбить;
- посыпать солью и перцем;
- смочить в льезоне;
- панировка в сухарях.



Эскалон

Части туши:

корейка свинины без реберных
костей

Толщина: 1,5 – 2 см.

Особенности:

- отбить;
- надрезать сухожилия.

Кол-во на порцию: 1-2 шт.



Шницель отбивной

Части туши:

- окорок свинины/баранины

Толщина: 1,5 -2 см.

Особенности:

- мякоть отбить;
- надрезать сухожилия;
- посыпать солью и перцем;
- смочить в лезоне;
- панировка в сухарях;
- придать овальную форму.



Мелкокусковые п/ф

- Шашлык по-кавказки
- Рагу
- Плов
- Гуляш
- Поджарка



Шаурма

Части туши:

- мякоть корейки
- окорок баранины



маринование :

- мясо положить в неокисляющуюся посуду,
 - сбрызнуть лимонным соком/уксусом,
- положить мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа,
 - перемешать,
- поставить в холодильник на 4-5 ч.

Шашлык по-кавказки



Части туши:

- мякоть корейки
- окорок баранины

Кубики: 30 - 40 гр.

Кол-во на порцию: 5 – 6 кус.



Маринование

Рагу

Части туши:

грудинка баранина/свинина

Кубики:

масса – 30 - 40гр.

Кол-во на порцию: 3-4 шт.

Особенности: кусочки мякоти
мяса вместе с косточкой



Плов

Части туши:

мякоть лопатки
грудинки

Кубики:

масса: 15 – 20 гр.

Кол-во на порцию: 6 - 8
шт.



Гуляш

Части туши:

- мякоть лопатки свинины
- шея свинины



Кубики:

масса: 20 - 30 гр.

Особенности:

тушение



Поджарка

Части туши:

- свиная корейка;
- свиной окорок.

Брусочки:

масса: 10 – 15 гр.

Особенности:

жарка

