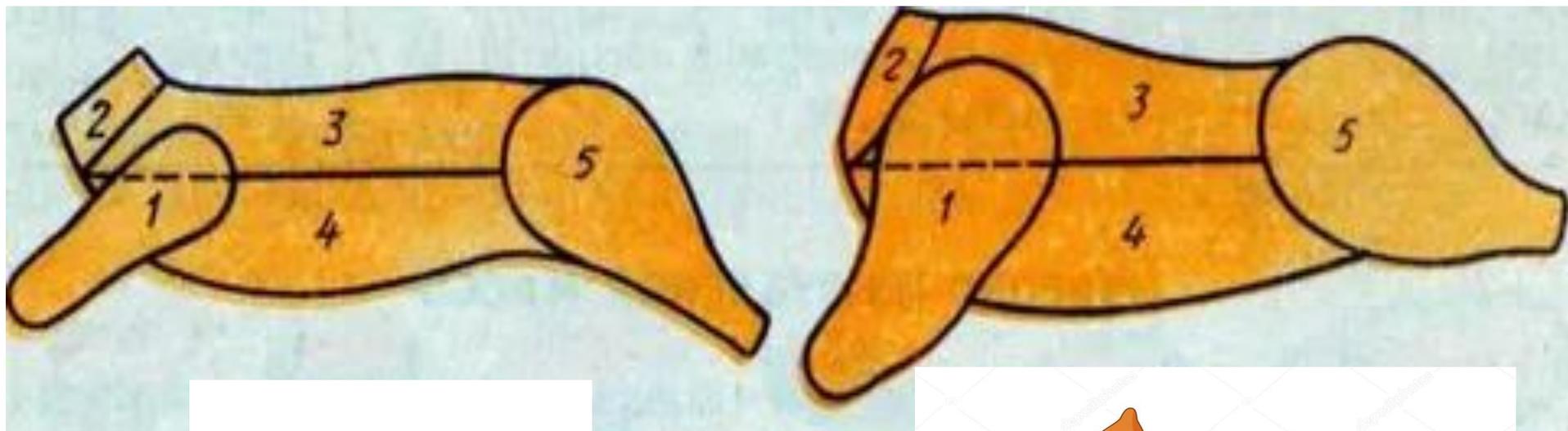
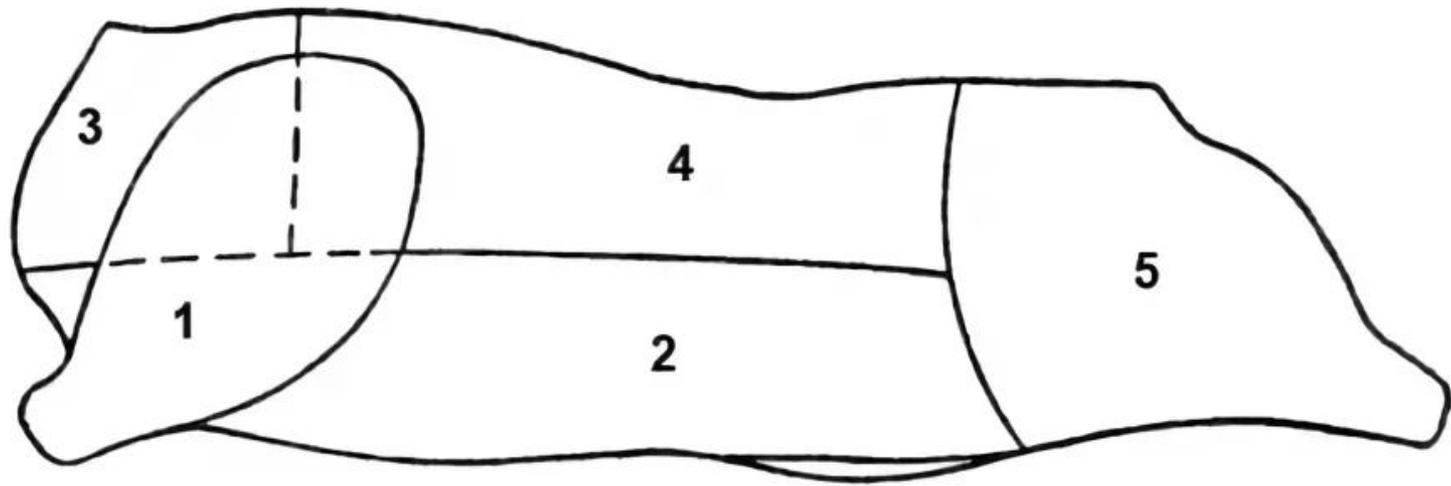


# Тема: «Приготовление п/ф крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из свинины и баранины»



# Схема разделки свиной ПОПУТВИШИ



1 - лопатка

2 - грудинка

3 - шея (шейная  
часть)

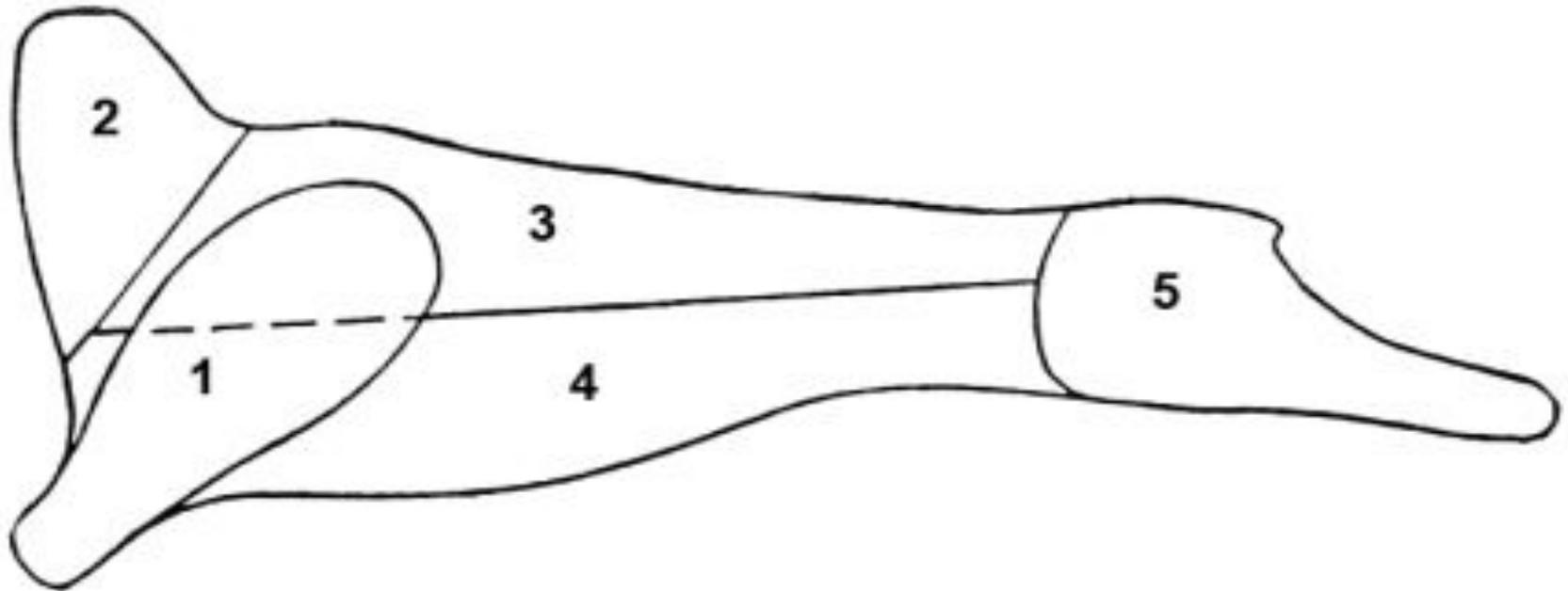
4 - корейка

5 - окорок

6 - филейная вырезка

# Схема разделки бараньей

ПОЛУТУШКА



**1 - лопатка**

**2 - шея**

**3 - корейка**

**4 - грудинка**

**5 - окорок**

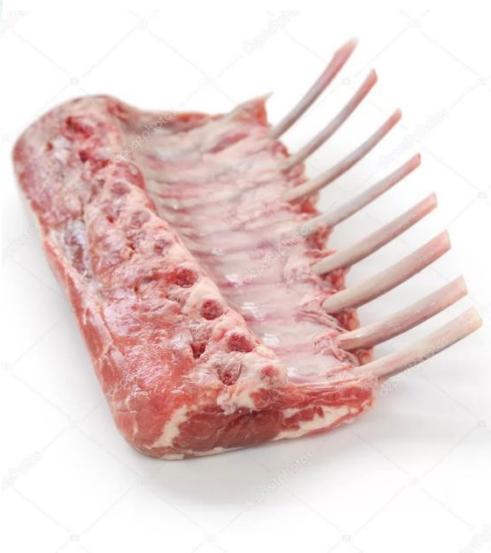
# Кулинарное использование

*жарка* - окорок, корейка, грудинка лопатка;

*варка и тушение* - грудинка, лопатка;

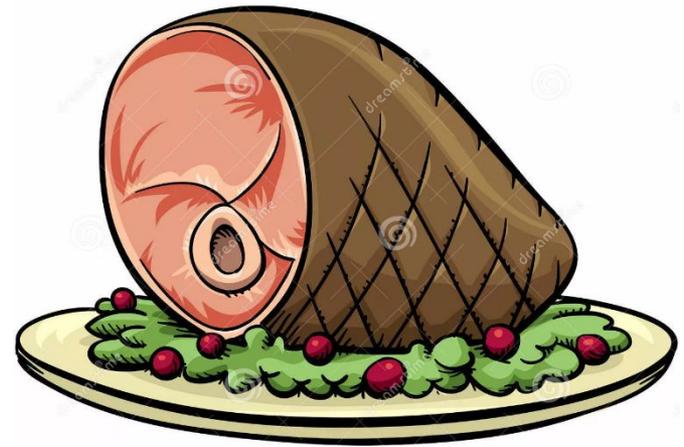
*рубленая масса* - шея, обрезки

# 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



#68706491



# 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

