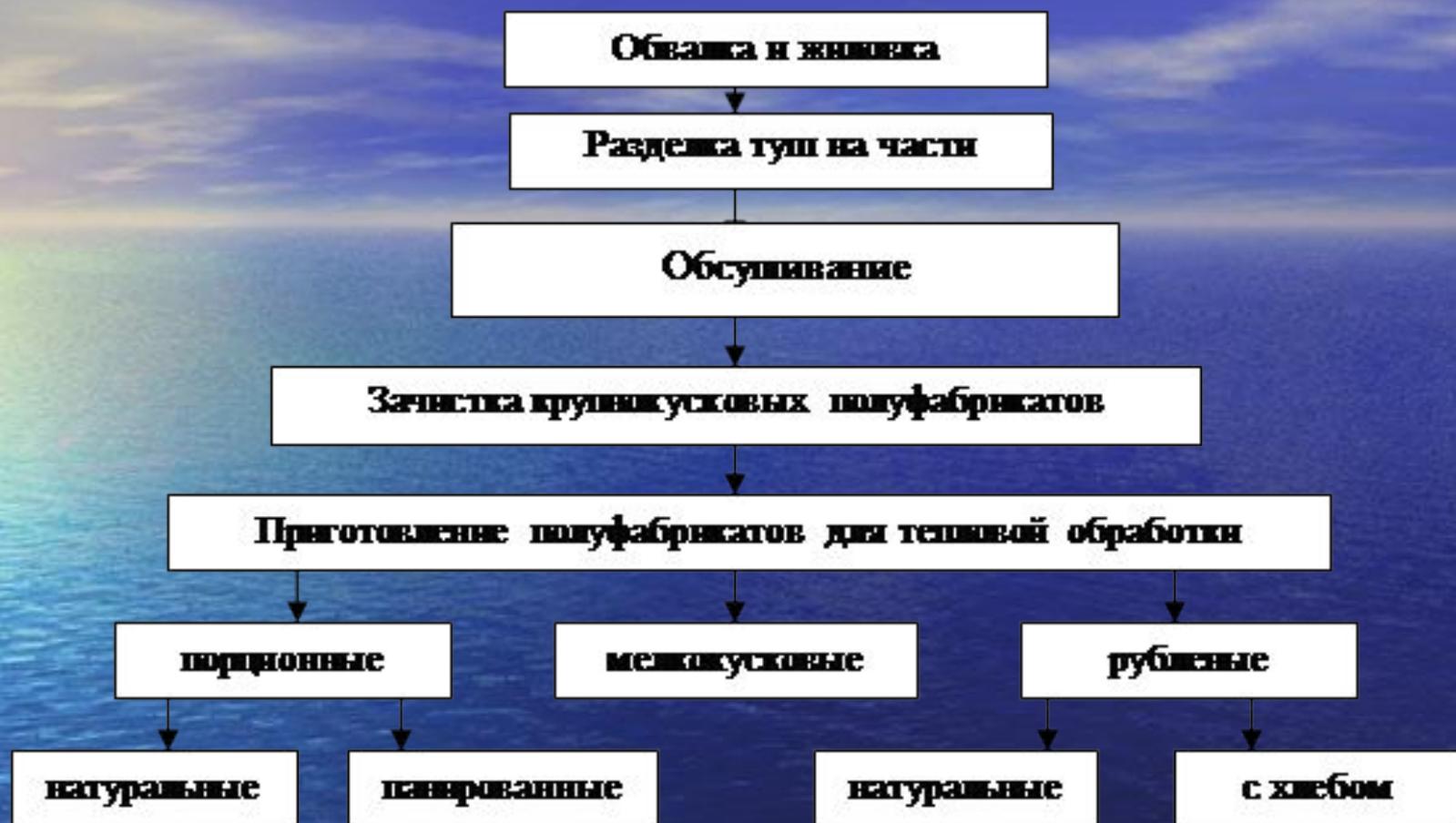


# Механическая кулинарная обработка мяса

# Первичная обработка мяса

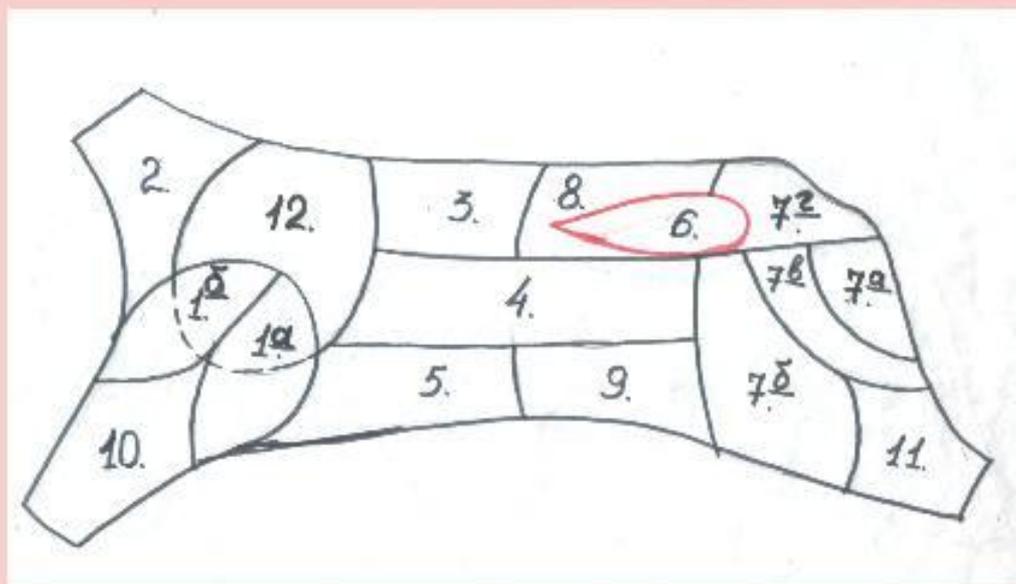
| Этап                                   | Характеристика   |
|--|--|
| Оттаивание<br>(если мясо<br>мороженое) | Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. |
| Обмывание                              | Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.  |



# Разделка тушек

## Тушка говядины:

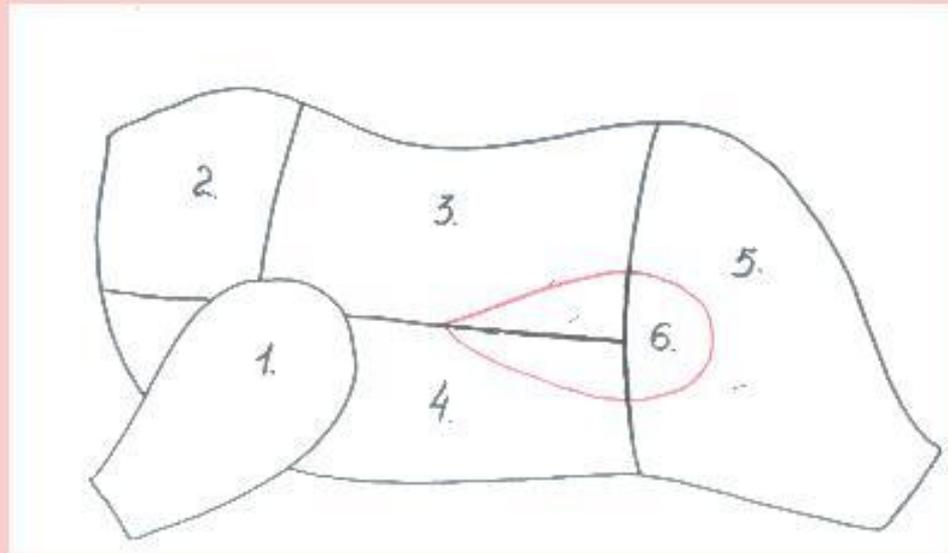
1. Часть лопатки (1а-плечевая, 1б-заплечная)
2. Шейная часть
3. Толстый край
4. Покромка
5. Грудинка
6. Вырезка



# Разделка тушек

## Тушка свинины:

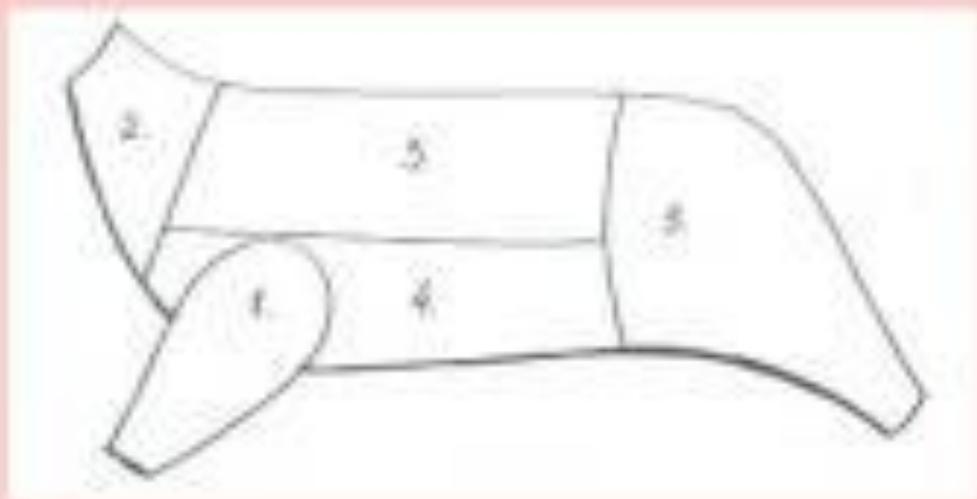
1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок
6. Вырезка



## Разделка тушек

Тушка баранины:

1. Лопатка
2. Шея
3. Корейка
4. Грудинка
5. Окорок



**По размерам п/ф делят на:**

**крупнокутковые**

**порционные**

**мелкокутковые**



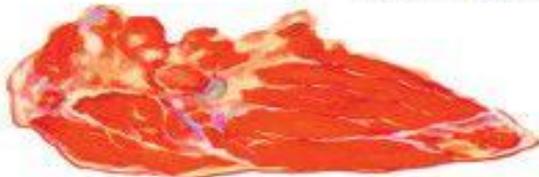
# Крупнокусковые полуфабрикаты



1 — спинная часть



2а — филей



2б — оковалок



2в — кострец



2г — огузок



3 — грудная часть



4 — лопаточная часть



5 — плечевая часть



6 — пашина



7 — зарез



8 — голяшка  
(передняя)



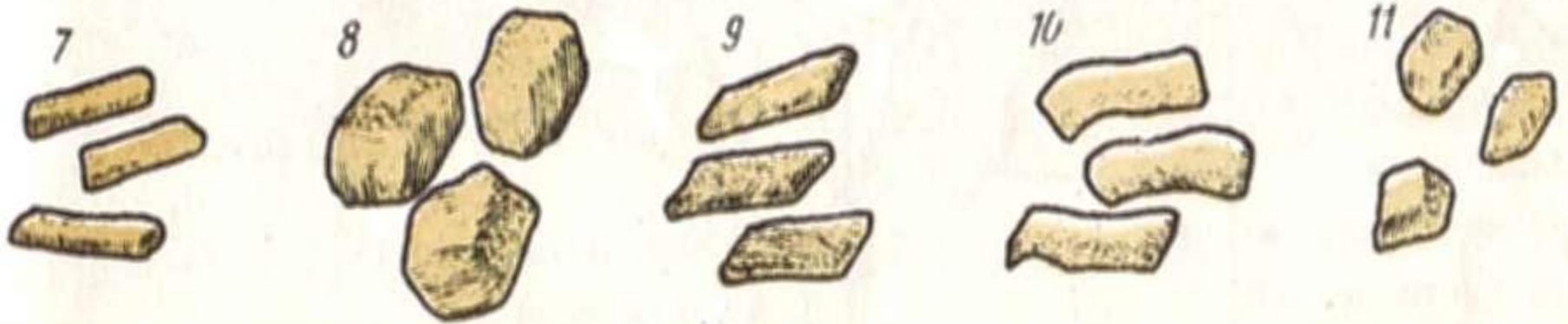
9 — голяшка  
(задняя)

# Порционные полуфабрикаты



1. бифштекс
2. филе
3. лангет
4. антрекот
5. ромштекс
6. для запекания

# Мелкокусковые полуфабрикаты



- 7. бефстроганов
- 8. шашлык
- 9. поджарка
- 10. азу
- 11. гуляш

# ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА

