




# **Кулинарный разруб ГОВЯДИНЫ**

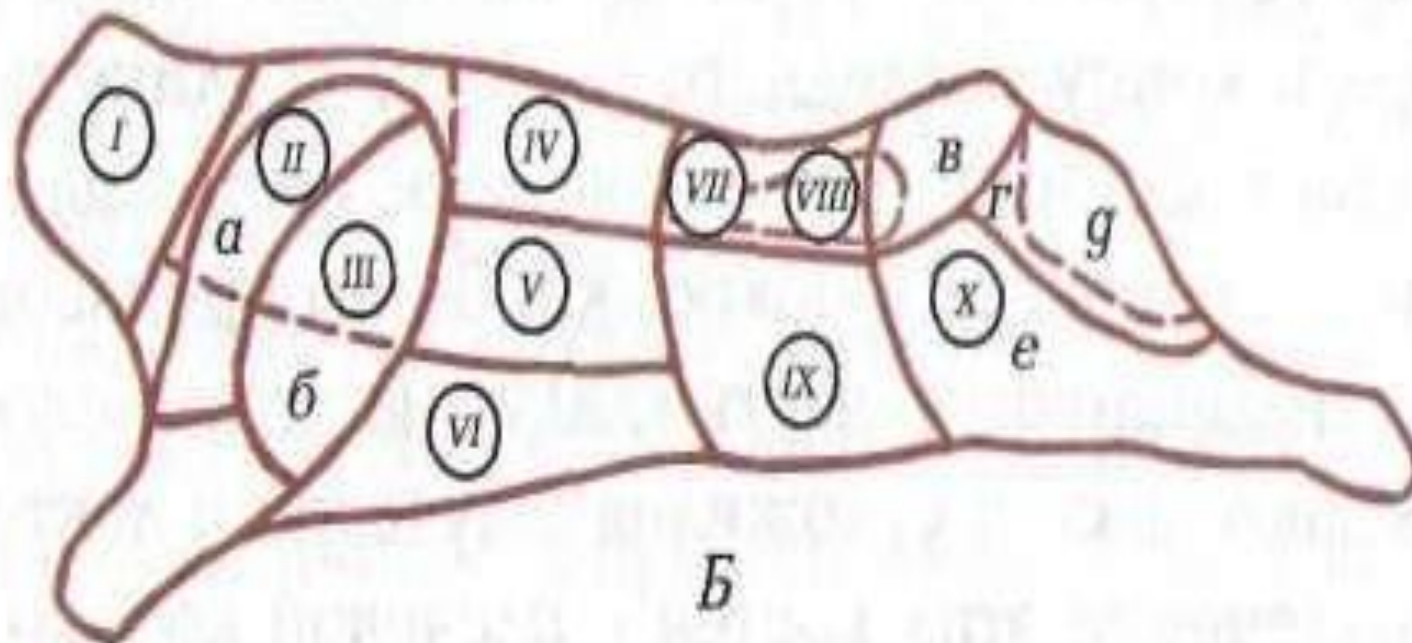


Полутушу говядины делят на переднюю и заднюю четвертины.

Линия деления проходит по последнему ребру и между 13 и 14 позвонками, при этом ребра остаются в передней части.

# Схема разделки говяжьей полутуши





шейная часть; II — подлопаточная часть; III — лопаточная часть (а — заплечная часть, б — плечевая часть); IV — спинная часть (толстый край); V — покровка; VI — грудинка; VII — поясничная часть (тонкий край); VIII — вырезка; IX — пашина; X — тазобедренная часть (в — верхний кусок; г — наружный кусок; д — внутренний кусок; е — боковой кусок)

# Разделка передней четвертины

При разделке передней четвертины получают отруба:

Лопаточная часть (плечевая и заплечная части);

Шейная часть;

Грудинка;

Спинно-реберная часть (получают куски мякоти: подлопаточная часть, толстый край, покромка).

# Разделка задней четвертины

В первую очередь отделяют вырезку (если поступила с вырезкой). Затем четвертину делят на:

Поясничную часть (тонкий край и пашина);

Тазобедренную часть (внутренний, верхний, боковой, наружный куски).

## Кулинарное использование полученных частей мяса

Вырезка – наиболее нежная часть мяса, используется для жаренья крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками;

Толстый и тонкий край – для жаренья крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками;

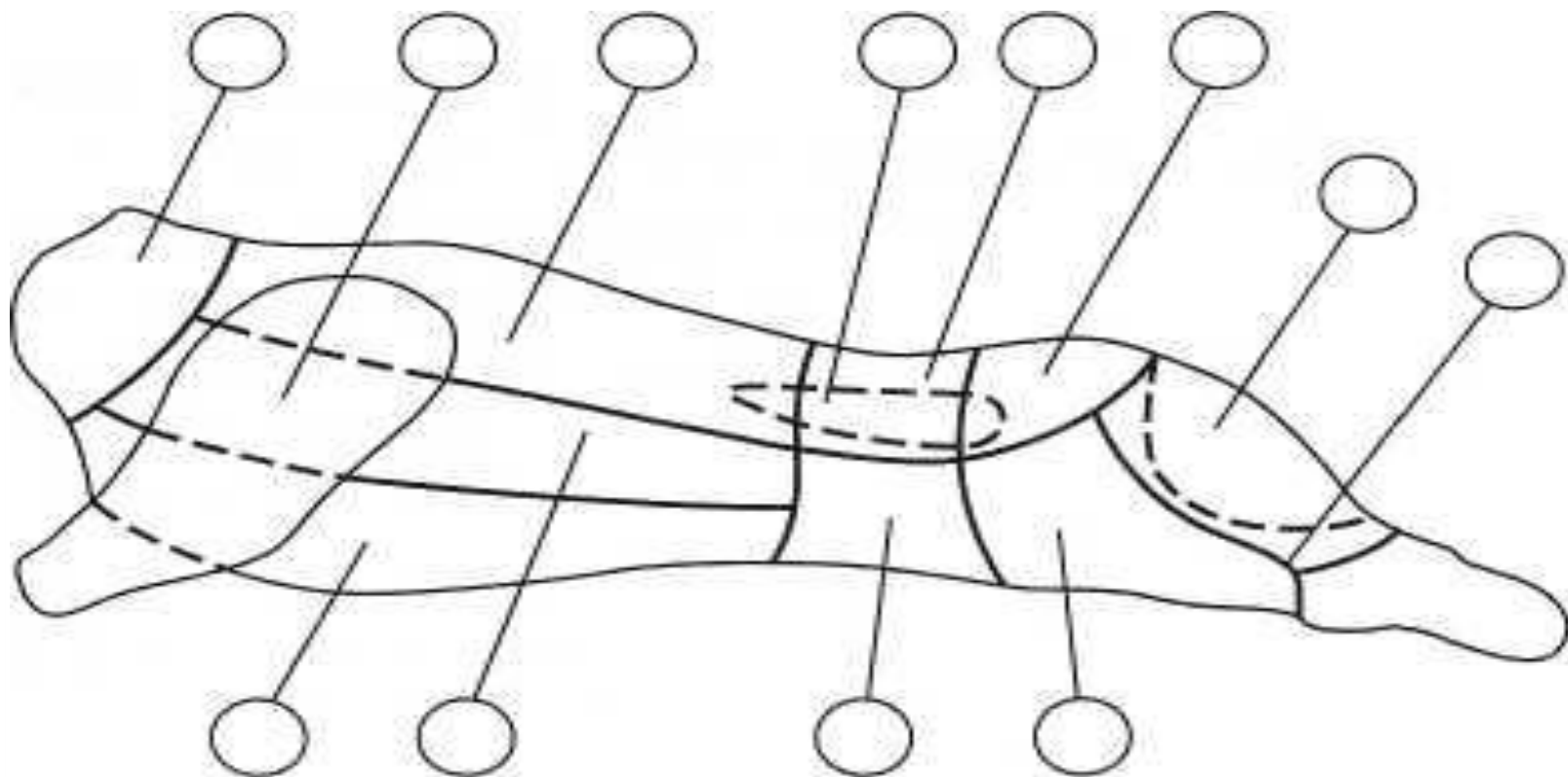
Внутренний и верхний куски – для тушения крупными и порционными кусками, для жаренья панированными и мелкими кусками;

Наружный и боковой куски – для тушения крупными, порционными и мелкими кусками.

Лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка 1 категории – для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка 2 категории – для приготовления рубленых изделий.

Задание! Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части



# Приготовление мясных полуфабрикатов

По способу приготовления  
все п/ф различают на:

натуральные



панированные



рубленные



При приготовлении п\ф применяют следующие приемы:

**отбивание** – для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, сглаживания поверхности, придания куску соответствующей формы;



# Нарезание мяса



**Подрезание сухожилий** – для предотвращения деформации при тепловой обработке.

**Панирование** – для уменьшения потери сока и испарения влаги, способствует образованию поджаристой корочки.

**Шпигование** – для повышения сочности, улучшения ароматических и вкусовых качеств.

**Маринование** – для размягчения соединительной ткани, придания хорошего вкуса и аромата.

# Деление п/ф по размерам

По размерам п/ф делят на:

крупнокусковые



порционные



мелкокусковые



У вырезки различают три части:  
Утолщенную часть (головка)  
Среднюю часть  
Тонкую часть (хвостик)



# Крупнокусковые полуфабрикаты

Ростбиф

Шпигованное мясо

Отварное мясо

Приготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти, массой 1,5-2кг. Используют вырезку, толстый и тонкий край, верхний и внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части.

# Порционные полуфабрикаты

Бифштекс - нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2-3см, *слегка отбивают.*






Филе – нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, *не отбивают.*



Лангет – нарезают под углом 40-45 ° из тонкой части вырезки по два куса на порцию, толщиной 1-1,5см, *слегка отбивают.*





Антрекот – нарезают из толстого и тонкого краев толщиной 1,5-2см, отбивают, придавая овально-продолговатую форму, надрезают сухожилия и пленки.

Зразы отбивные – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1-1,5см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.



Говядина духовая – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, 1-2шт на порцию, отбивают, надрезают сухожилия.


Ромштекс – нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, *панируют* в красной панировке.



# Мелкокусковые полуфабрикаты

Бефстроганов – нарезают из вырезки или верхней и внутренней части задней ноги на куски толщиной 1-1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г.





Азу – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10-15г.



Шашлык по-московски – нарезают из вырезки кубиками массой 30-40г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук – кружочками, затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.



Поджарка – нарезают из толстого и тонкого краев куски толщиной 2см, отбивают, режут на брусочки массой 10-15г.



Гуляш – нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию.



Заполнить таблицу.

## Виды полуфабрикатов из говядины

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка			
Толстый и тонкий края			
Верхний и внутренний куски тазобедренной части			
Боковой и наружный куски тазобедренной части			
Лопаточная и подлопаточная части			
Покромка			