

Открытый урок на тему
Полуфабрикаты из
свинины и баранины

Цели урока

- Изучить технологию приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины.
- Повторить разделку свиной и бараньей туши.

Напишите слова-ответы, количество букв в слове должно соответствовать пустым клеточкам.

- С удаления чего начинают разделку свиной туши?

--	--	--	--	--	--	--	--

- Сколько частей получается при разделке свиной и бараньей туши?

--	--	--	--	--

- Какой части нет в бараньей туше?

--	--	--	--	--	--	--	--

- Как называется часть корейки, где отсутствуют рёбра?

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Напишите слова-ответы, количество букв в слове должно соответствовать пустым клеточкам.

- С удаления чего начинают разделку свиной туши?

в	ы	р	е	з	к	а
---	---	---	---	---	---	---

- Сколько частей получается при разделке свиной и бараньей туши?

п	я	т	ь
---	---	---	---

- Какой части нет в бараньей туше?

в	ы	р	е	з	к	и
---	---	---	---	---	---	---

- Как называется часть корейки, где отсутствуют рёбра?

п	о	ч	е	ч	н	а	я
---	---	---	---	---	---	---	---

ч	а	с	т	ь
---	---	---	---	---



Установите соответствие между двух колонок:

Кулинарное использование частей мяса баранины и свинины при сортировке:

Часть мяса	Бараньей туши	Свиной туши
Корейка	Для варки, тушения мелкими и порционными кусками, жарки(рулет)	Для варки, тушения мелкими и порционными кусками, жарки(рулет)
Лопаточная часть	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами
Грудинка	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами в панированном виде	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами в панированном виде
Шейная часть	Для варки, тушения мелкими кусками, фарширования(жарки)	Для варки, тушения мелкими кусками, фарширования (жарки)
Тазобедренная часть	Для рубленной массы	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами

Установите соответствие между двух колонок:

Кулинарное использование частей мяса баранины и свинины при сортировке:

Часть мяса	Бараньей туши	Свиной туши
Корейка	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами
Лопаточная часть	Для варки, тушения мелкими и порционными кусками, жарки(рулет)	Для варки, тушения мелкими и порционными кусками, жарки(рулет)
Грудинка	Для варки, тушения мелкими кусками, фарширования(жарки)	Для варки, тушения мелкими кусками, фарширования (жарки)
Шейная часть	Для рубленой массы	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами
Тазобедренная часть	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами в панированном виде	Для жарки целиком, мелкими и порционными полуфабрикатами в панированном виде



На предприятие поступила свиная туша обрезная весом 160 килограмм.
Рассчитать, какое количество каких полуфабрикатов можно приготовить из мяса
данной туши.

№	Наименование полуфабриката	Обрезная, %	Выход, кг
1	Вырезка	0,8	
2	Корейка с реберной костью в т.ч. мякоть	11,2 10,2	
3	Тазобедренная часть	18,5	
4	Лопаточная часть	10,1	
5	Грудинка с реберной костью в т.ч. мякоть	10,3 9,0	
6	Шейная часть (мякоть)	5,6	
7	Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	85,7	

На предприятие поступила свиная туша обрезная весом 160 килограмм.
Рассчитать, какое количество каких полуфабрикатов можно приготовить из мяса данной туши.

№	Наименование полуфабриката	Обрезная, %	Выход, кг
1	Вырезка	0,8	1,28
2	Корейка с реберной костью в т.ч. мякоть	11,2 10,2	17,92 16,32
3	Тазобедренная часть	18,5	29,6
4	Лопаточная часть	10,1	16,16
5	Грудинка с рёберной костью в т.ч. мякоть	10,3 9,0	16,48 14,4
6	Шейная часть (мякоть)	5,6	8,96
7	Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	85,7	137,12



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.*

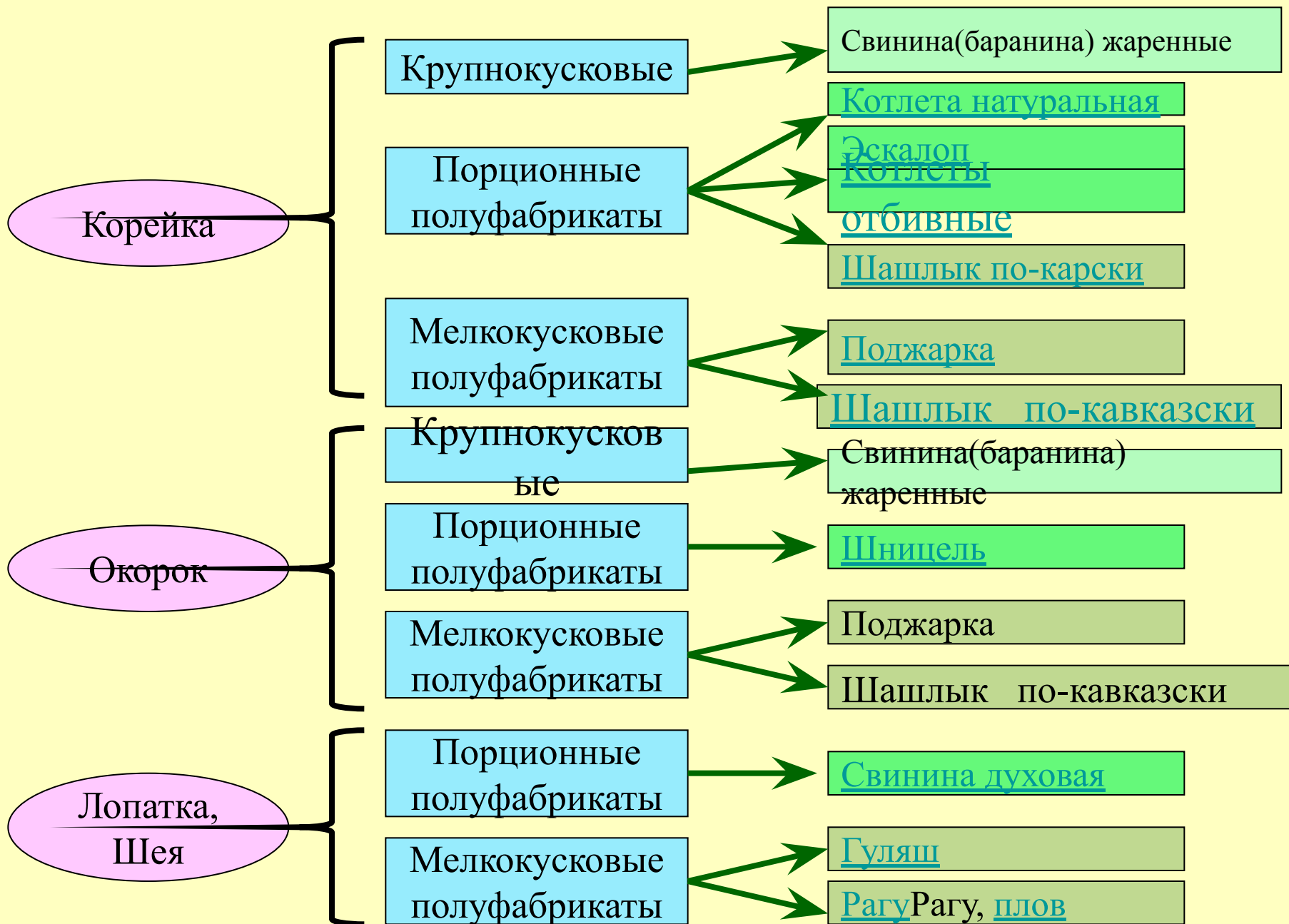
Мелкокусковые полуфабрикаты – куски мякоти *массой 5-40 г, определенного размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон* из крупнокусковых полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани.

Общие правила приготовления полуфабрикатов:

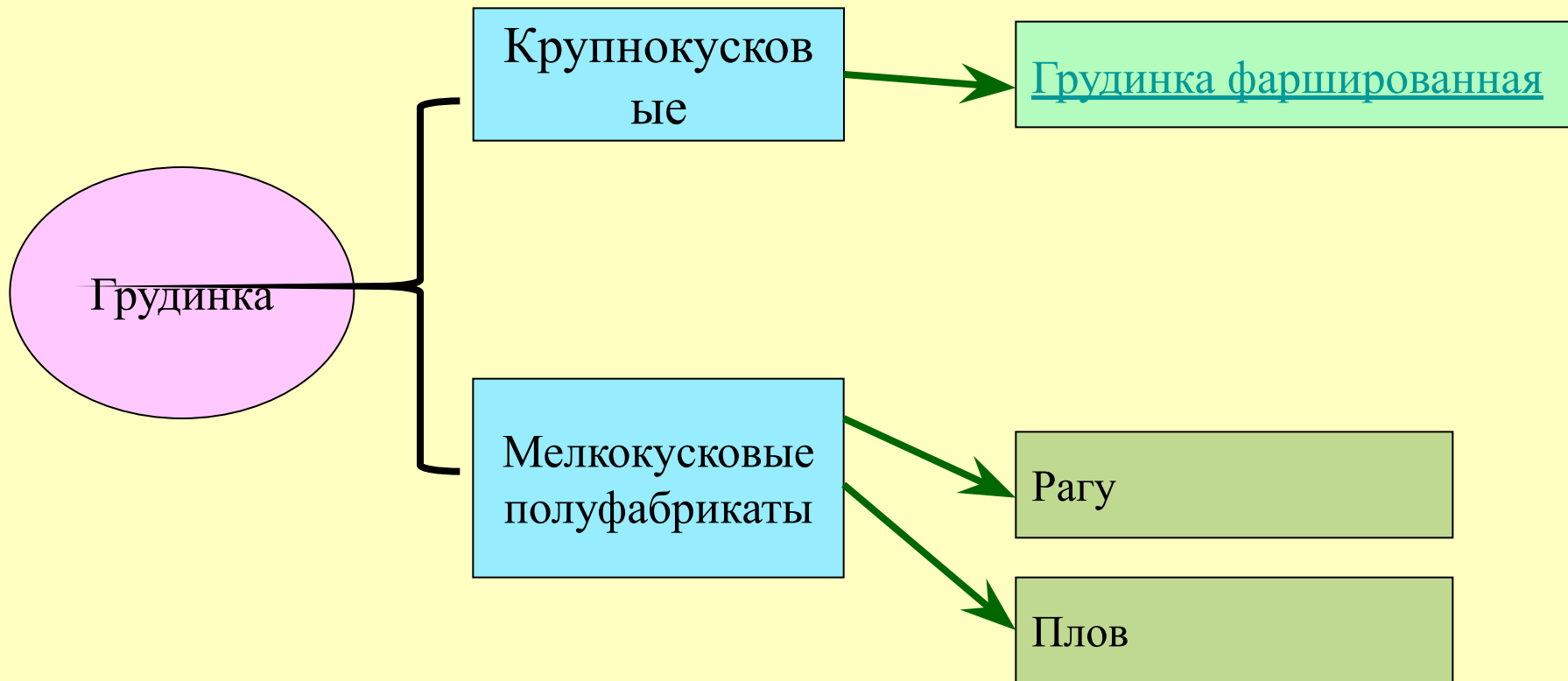
- 1) *Нарезку* полуфабрикатов осуществляют *поперек волокон* (способствует меньшей деформации при тепловой обработке).
- 2) Необходимо соблюдать *последовательность при нарезке* полуфабрикатов: сначала порционные, затем мелкокусковые.
- 3) *Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани* подвергаются следующим операциям: *рыхлению, отбиванию*, при этом ослабляется прочность соединительно-тканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления.
- 4) Для размягчения мяса используют *пищевые кислоты и ферменты* (маринование), мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества.
- 5) Для улучшения качества и расширения ассортимента изделий полуфабрикаты панируют.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, шашлык по-карски Шницель	Шашлыки, поджарка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Баранина духовая	Шашлыки
Лопаточная часть	Для жарки целиком (рулет), для варки	—	Плов, пилав
Грудинка	Для жарки в фаршированном виде, для варки	—	Рагу
Свинина Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, эскалоп Шницель	Шашлыки, поджарка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Свинина духовая	Шашлыки, поджарка Гуляш, плов
Лопаточная часть	Для жарки целиком	—	Рагу, плов
Грудинка	Для варки	Свинина духовая	Гуляш
Шейная часть	Для жарки целиком	—	—

Полуфабрикаты из свинины и баранины



Полуфабрикаты из свинины и баранины



Грудинка фаршированная

У грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался глубокий "карман". Образовавшийся "карман" заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы удалить кости после тепловой обработки.

Для фарша используют гречневую или рисовую кашу, мясо с рисом. Гречневую (или рисовую) кашу соединяют с пассерованным луком, вареным рубленым яйцом, молотым перцем, зеленью петрушки и хорошо перемешивают. Сырое мясо измельчают, добавляют воду, соль, молотый перец, пассерованный репчатый лук, отварной рис и перемешивают.



Котлета натуральная

Нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45° порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2—3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



Эскалоп

- нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1—2 куска на порцию.



Котлеты отбивные

Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.



Шашлык по-карски

Нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное Масло), все перемешивают и ставят в холодильник на 4—5 ч. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половинку почки, затем мясо и вторую половинку почки.



Поджарка

Нарезают из корейки и тазобедренной части в виде брусочков массой 10-15г



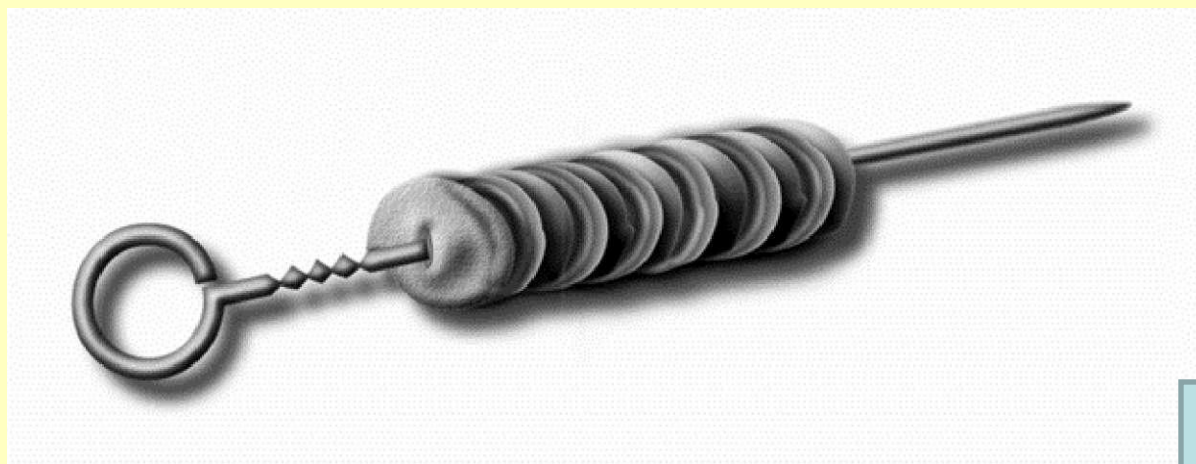
Плов

Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15—20 г по 6—8 кусочков на порцию.



Шашлык по-кавказски

Нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30—40 г и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажку по 5—6 кусочков.



Шницель

Нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.



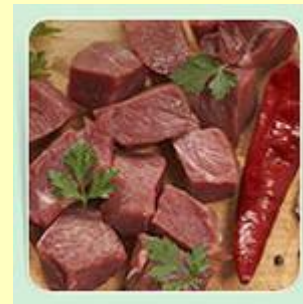
Свинина духовая

Нарезают из лопаточной части (у свиной туши — из шейной части) порционные куски под углом 45° , толщиной 2—2,5 см.



Гуляш

Нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки в виде кубиков массой 20—30 г с содержанием жира не более 20%.



Рагу

Нарубают из грудинки баранины или свинины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30—40 г по 3—4 кусочка на порцию.





Требования к качеству, сроки реализации

Согласно ГОСТам, ТУ и ТИ требования к качеству полуфабрикатов следующие:

- 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.

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.

Задание

- На предприятие питания поступила передняя часть туши баранины, её делят на лопатку, шею, корейку, грудинку. Какие полуфабрикаты из неё можно приготовить?

На предприятие питания поступила передняя часть туши баранины, её делят на лопатку, шею, корейку, грудинку. Какие полуфабрикаты из неё можно приготовить?

- Грудинка фаршированная, для варки и жарки целиком, котлеты натуральные, котлеты отбивные, духовая баранина, шашлыки, шашлык по-карски, рагу, поджарка, плов, пилав.

