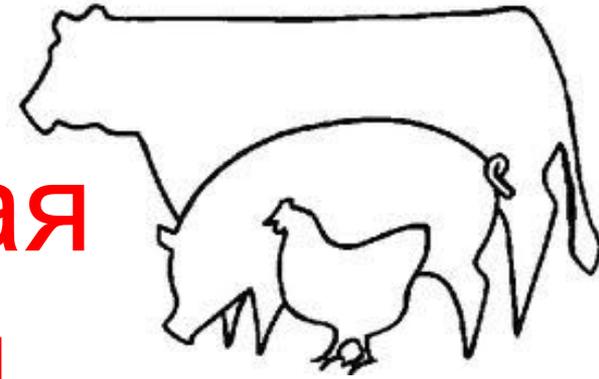


Тема урока:



# Механическая кулинарная обработка субпродуктов



Цель: - изучить кулинарную обработку субпродуктов; рациональную организацию рабочего места, оснащение, инвентарь, посуду; научиться работать со Сборником рецептур при ведении расчетов по данной теме.

# Субпродукты — это внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота.

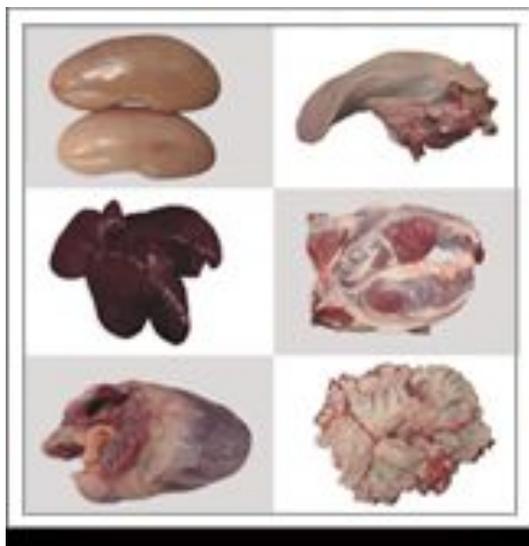
выход которых составляет 10--18% живой массы животного.

**В зависимости от использования различают пищевые и технические субпродукты.**

- Субпродукты условно делят на 4 группы:
  - мясокостные — головы (без шкуры, языков и мозгов), мясокостные хвосты, цевки;
  - мякотные — ливер (печень, сердце, легкие, диафрагма, трахея в их естественном соединении), почки, селезенка, мясная обрезь, вымя, язык, мозги, глотка с гортанью, калтык;
  - слизистые (имеющие слизистую оболочку)—рубцы, кишки и сычуги: крупного рогатого скота, рубцы мелкого рогатого скота и свиные желудки;
  - шерстные — головы свиные, бараньи (в шкуре) без языков и мозгов, путовый сустав крупного рогатого скота, ножки свиные и бараньи, губы говяжьи, уши свиные и говяжьи, хвосты свиные.

**В зависимости от морфологического, химического составов и соответственно пищевой ценности обработанные субпродукты**

**подразделяют на I и II категории.**



Субпродукты  
1-й категории

Почки

Языки

Сердце

Печень

Диафрагма

Жир-сырец (кишечный)



Субпродукты  
2-й категории

Желудки

Калтыки

Селезёнки

Ноги

Уши

Лёгкие

# Общая цель обработки субпродуктов —

- ❑ освобождение (крови, содержимого желудочно-кишечного тракта, случайных загрязнений);
- ❑ отделение малоценных тканей, образований (волос, щетина, слизистая оболочка, кость и т. п.)
- ❑ отделение жировых отложений.

# Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

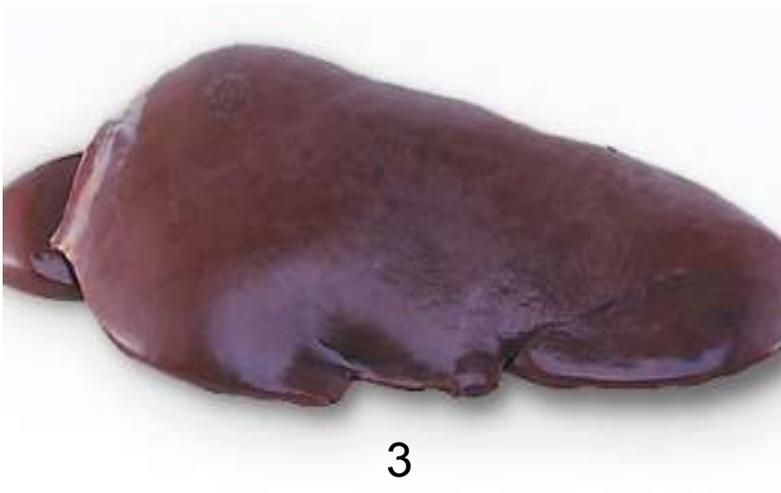
К какой категории они относятся? Как обрабатываются?



1



2



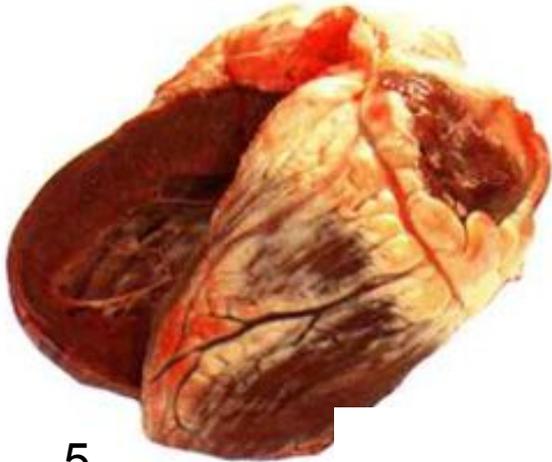
3



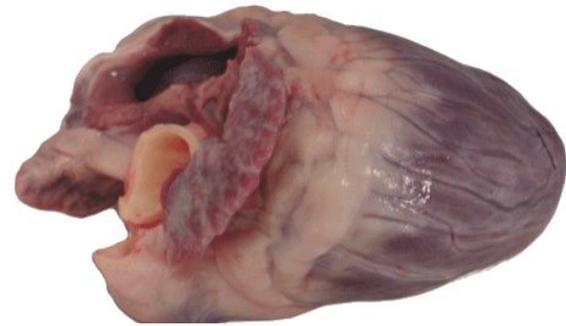
4

# Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

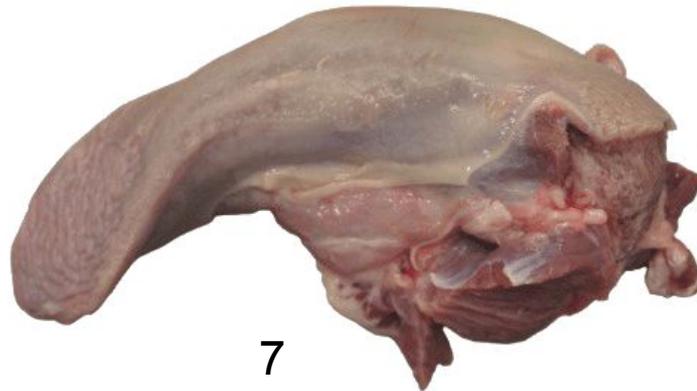
К какой категории они относятся? Как обрабатываются?



5



6



7

# Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

К какой категории они относятся? Как обрабатываются?



8



9



10

# Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

К какой категории они относятся? Как обрабатываются?



11



12



14



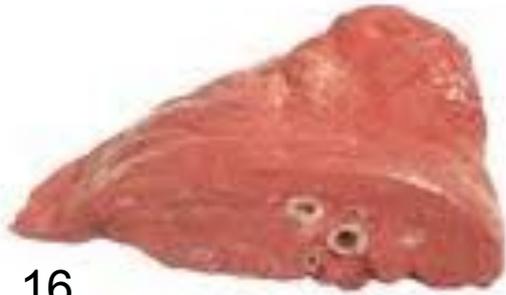
13



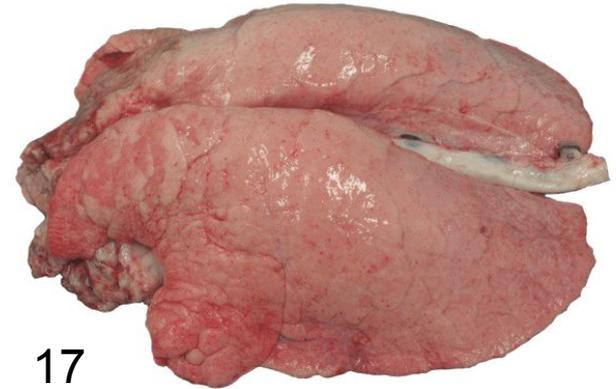
15

# Назовите, какие субпродукты изображены на рисунках.

К какой категории они относятся? Как обрабатываются?



16



17



19



18



20

# Работа со сборником рецептур.

## Задачи для решения:

- Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%. Определите массу обработанных почек.
- Взято 35 кг почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке и сравните его с нормой. Если норма отходов 7%.