



**Механическая обработка мяса
говядины,**

полуфабрикаты из него

РАЗРАБОТАЛА МАСТЕР П/О

МОРЛАНГ Э.С.

ЗНАЧЕНИЕ МЯСА В ПИТАНИИ

Мясо содержит:

- полноценные белки (14,5—23 %),
- жир (2—37 %),
- воду (47—75 %),
- минеральные вещества (0,5—1,3 %), из которых наиболее ценные это соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа.
- Витамины А, D, РР и витамины группы В.



- 1. **Мышечная** (мускульная) ткань состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой).
- **Основной белок мышечной ткани – миозин.**
- Белки мышечной ткани являются **полноценными**, они содержат аминокислоты, близкие к составу белков мышечной ткани человека, поэтому легко усваиваются организмом

ОСНОВНЫЕ

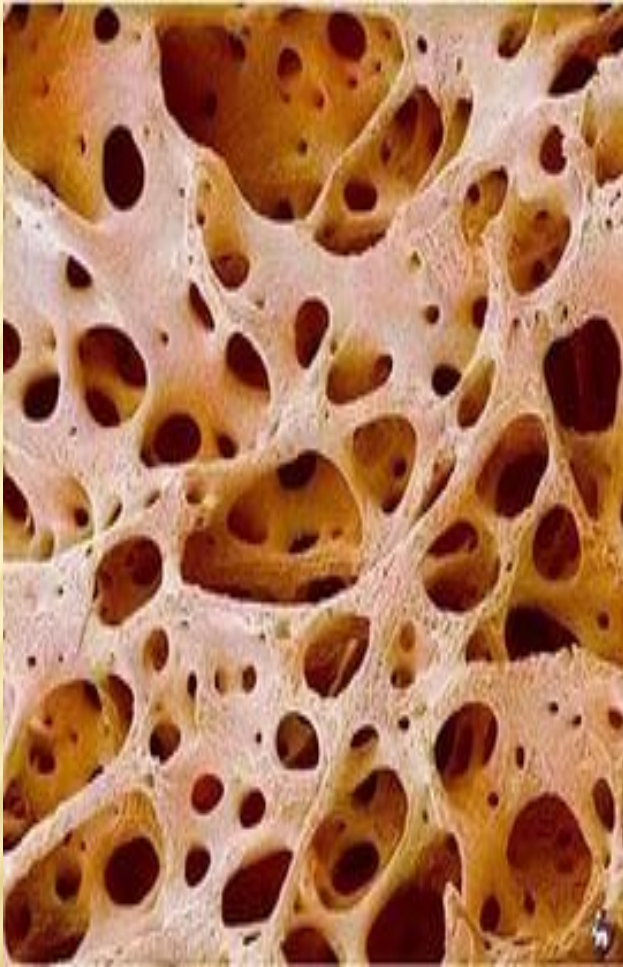
ТКАНИ

МЯСА



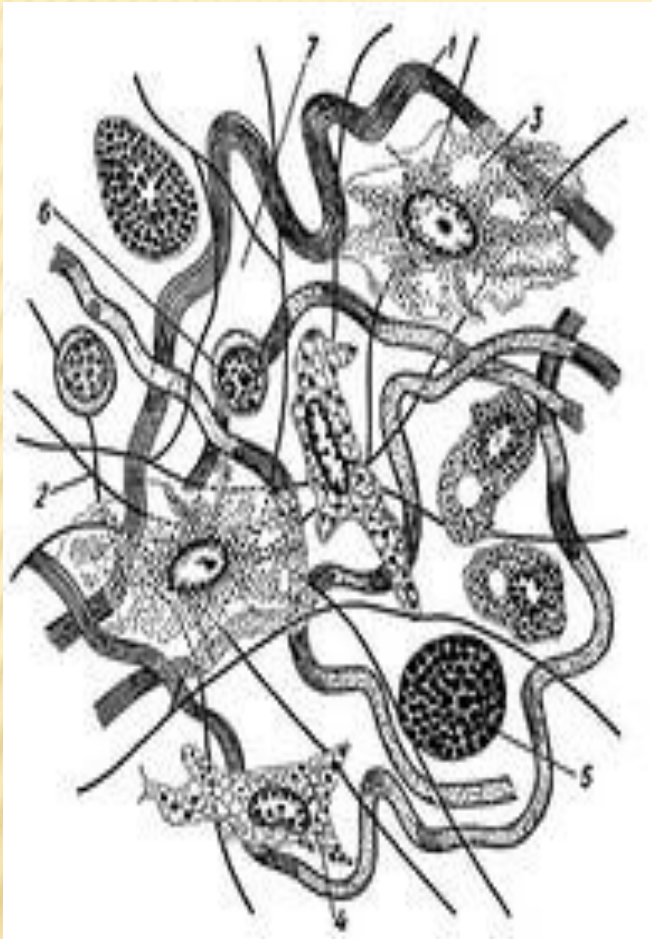
- ▣ **Жировая ткань** мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность

ОСНОВНЫЕ ТКАНИ МЯСА



□ **Костная ткань** — это особые клетки, основу которых составляет оссеин — вещество, близкое по своему составу к коллагену.

ОСНОВНЫЕ ТКАНИ МЯСА



- Соединительная ткань состоит из коллагена и эластина. Коллаген при тепловой обработке переходит в глютин, этим объясняется размягчение мяса при тепловой обработке

ОСНОВНЫЕ ТКАНИ МЯСА

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОРОЖЕНОГО МЯСА

- Оттаивание,
- обмывание и обсушивание,
- кулинарный разруб
- обвалка
- зачистка
- сортировка мяса
- приготовление полуфабрикатов

Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

ХРАНЕНИЕ

МЯСА



**МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
МЯСА**

ОБСУШИВАНИЕ МЯСА

- ▣ Обсушивание мяса производят при помощи салфеток, чтобы мясо не скользило в руках при разделке



ОТТАИВАНИЕ МЯСА

- При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до 6–8 °С и влажность воздуха 90–95 %. Мясо оттаивают крупными частями, которые подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен.
- При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20–25 °С и влажность воздуха 85–95 %. Для этого в камеру подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивает за 12–24 ч, температура в толще мышц должна быть 0,5–1,5 °С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0–2 °С и влажности воздуха 80–85 % для снижения потери мясного сока.

РАЗДЕЛКА ТУШИ ГОВЯДИНЫ

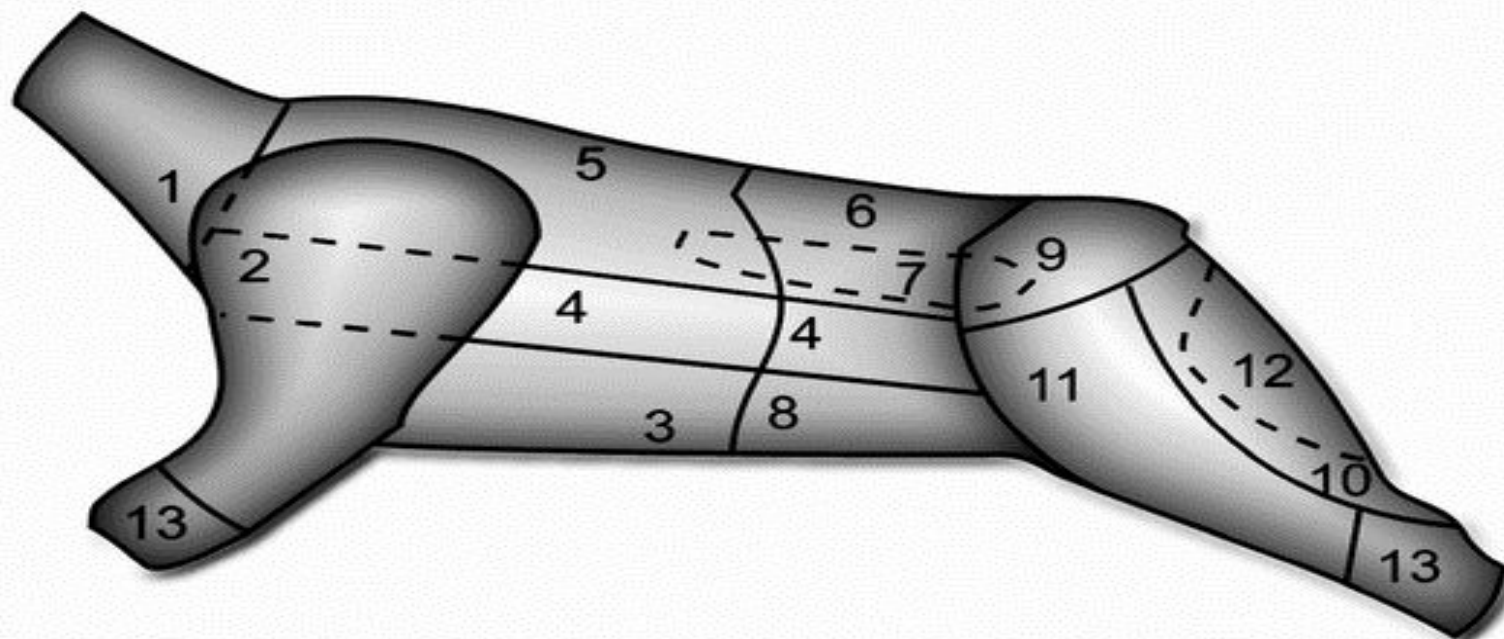


Схема разделки говяжьей туши:

1 - шея, 2 - лопатка, 3 - грудинка, 4 - покровка,
5 - толстый край, 6 - тонкий край, 7 - вырезка,
8 - пашина, 9 - верхняя часть задней ноги, 10 - наруж-
ная часть задней ноги, 11 - боковая часть задней ноги,
12 - внутренняя часть задней ноги, 13 - голяшка

ЛИНИЯ ДЕЛЕНИЯ НА 2 ЧАСТИ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ. ВЫРЕЗКА



ЛОПАТКА, ШЕЯ,

ТОЛСТЫЙ КРАЙ, ПОКРОМКА-
ГРУДИНКА,



ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА ГОВЯДИНЫ

ГРУДИНКА, ПАШИНА



ТОНКИЙ КРАЙ, ОКОРОК



СПИННО-ГРУДНАЯ ЧАСТЬ
ГОВЯДИНЫ

ОБВАЛКА И ЗАЧИСТКА

- Обвалка — это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят так, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски мякоти не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).
- При зачистке частей мяса удаляют сухожилия, грубые поверхностные пленки, хрящи и лишний жир. Кроме того, у кусков мяса с краев обрезают тонкие закраины.
- Если говядина поступила с вырезкой, то в первую очередь отделяют вырезку, чтобы не порезать ее при дальнейшем разрубе

ОБВАЛКА И ЗАЧИСТКА



СОРТИРОВКА МЯСА

- Вырезка — наиболее нежная часть, используется для жаренья крупными, натуральными порционными и мелкими кусками.
- Толстый и тонкий края используют для жаренья крупными, натуральными порционными, панированными и мелкими кусками.
- Лопатку, подлопаточную часть, грудинку, покромку (I категория) используют для варки и тушения мелкими кусками.
- Внутреннюю и верхнюю части применяют для тушения крупными и натуральными порционными кусками, для жаренья — панированными порционными и мелкими кусками.
- Наружную и боковую части варят, тушат крупными, натуральными порционными и мелкими кусками.

НАРЕЗКА МЯСА



ОТБИВАНИЕ МЯСА



ПРИЕМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
П/Ф

РОСТБИФ



ШПИГОВАННОЕ МЯСО



КРУПНОКУСКОВЫЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ

БИФСТЕКС



ФИЛЕ, ЛАНГЕТ



ПОРЦИОННЫЕ П/Ф ИЗ ВЫРЕЗКИ

АНТРЕКОТ НАТУРАЛЬНЫЙ

РОМШТЕКС

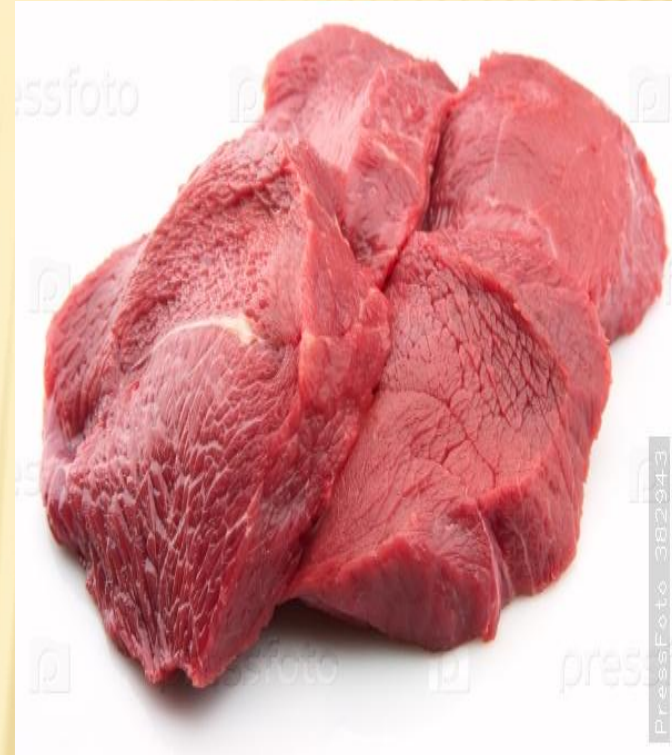


ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ДЛЯ ЖАРКИ

ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ



ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ



ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ДЛЯ ТУШЕНИЯ

БЕФСТРОГАНОВ



АЗУ И ПОДЖАРКА



МЕЛКОКУСКОВЫЕ П/Ф
БРУСОЧКАМИ

ШАШЛЫК ПО-МОСКОВСКИ ГУЛЯШ



МЕЛКОКУСКОВЫЕ

П/Ф

КУБИКАМИ

Из рубленного мяса, получаемого путем измельчения мяса говядины или телятины

на мясорубке готовят натуральные рубленные изделия без добавления хлеба (бифштексы, щницели ,котлеты)

- Для рубленной массы мякоть шеи, пашины и обрезки, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани, нарезают на куски
- Добавляют жир-сырец и пропускают через мясорубку
- Добавляют воду, соль, перец, перемешивают и отбивают,
- Формуют полуфабрикаты.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ

- В массу вместо жира-сырца добавляют свиной шпик нарезанный мелкими кубиками.
- Подают с яйцом или луком.



КОТЛЕТНАЯ МАССЫ

- Мясо зачищают, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку.
- Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже I сорта замачивают в холодной воде или молоке.
- Мясо соединяют с хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают, от чего масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Котлеты : придают овально-приплюснутую форму (толщина 2–2,5 см, длина 10–12, ширина – 5 см)



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Биточки - придают приплюснуто-круглую форму (толщина 2–2,5 см, диаметр 6 см).
- Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (сырого лука 5–8 г или чеснока 0,5–0,8 г). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Шницель - придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Зразы рубленые - котлетной массе придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружков соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с овальными краями. Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают.



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Тефтели - в котлетную массу добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формируют в виде шариков и панируют в муке



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Рулет- массе раскладывают на смоченной салфетке или марле в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями и делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.

