

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ АТОПТ**

Презентация к уроку по теме

**«Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и
мясных продуктов»**

профессионального модуля

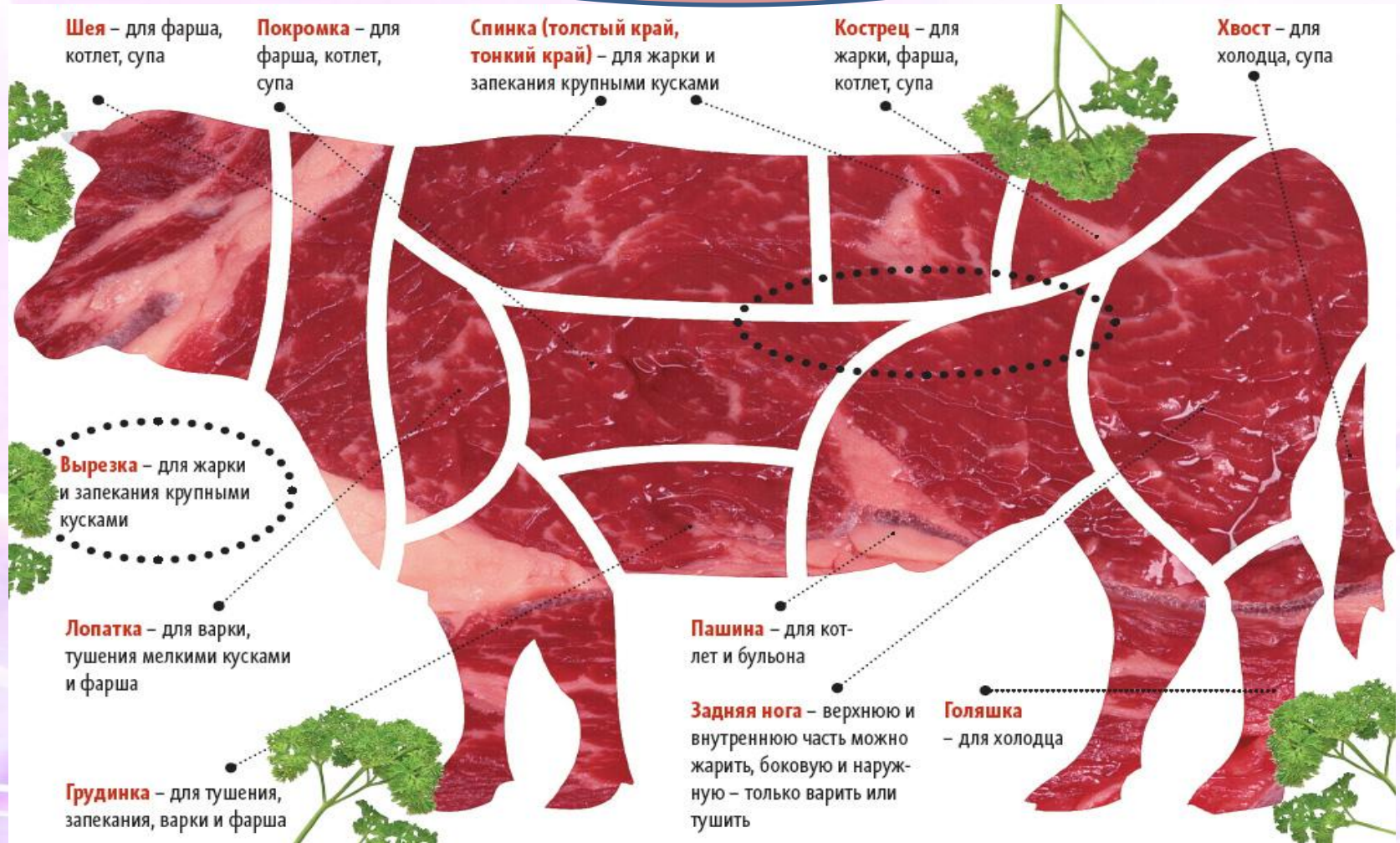
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

По профессии «ПОВАР,КОНДИТЕР»

Подготовил преподаватель спецдисциплин

Ковальчук Елена Семёновна

Первичная обработка мяса говядины



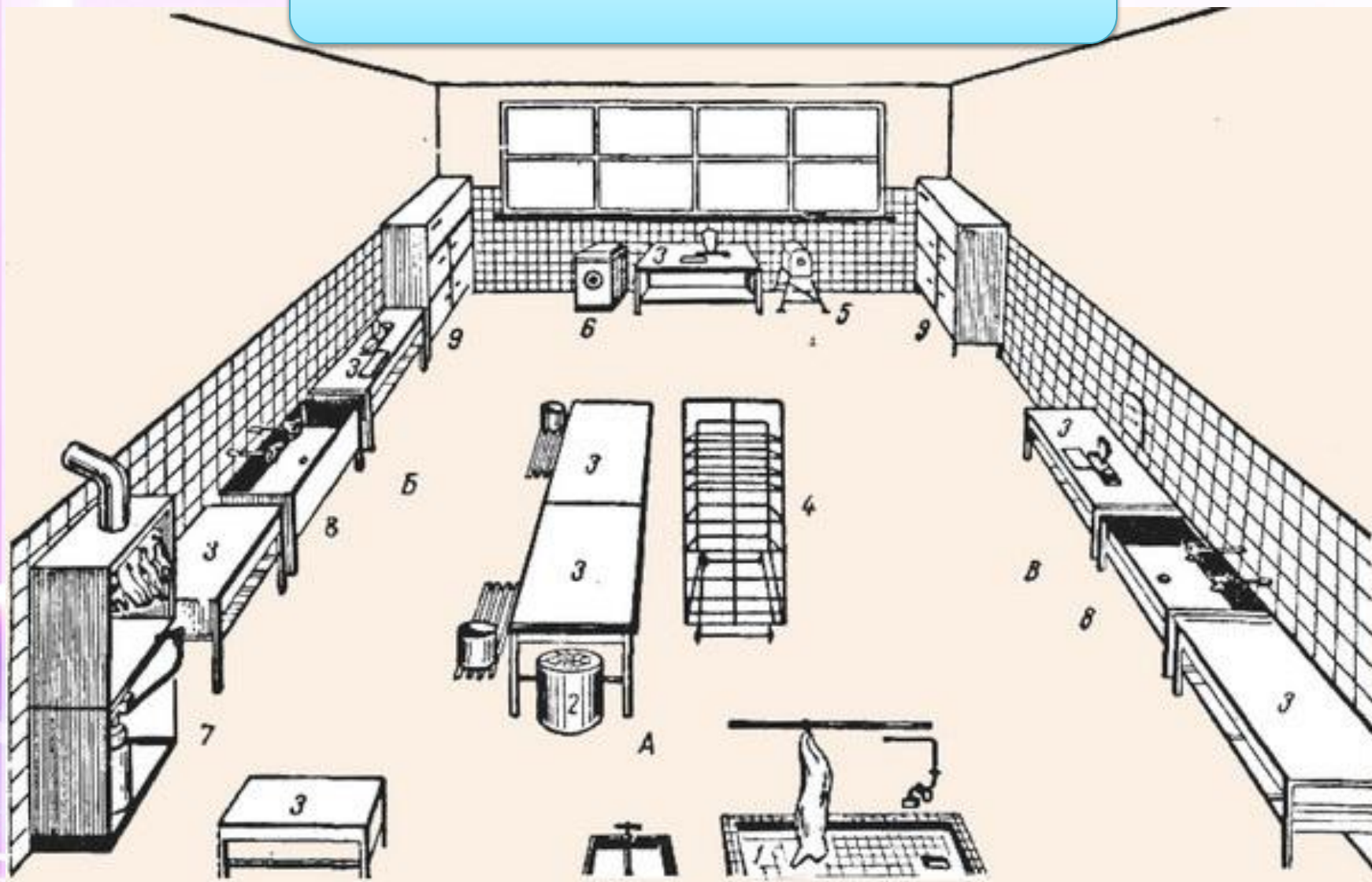
Цели урока

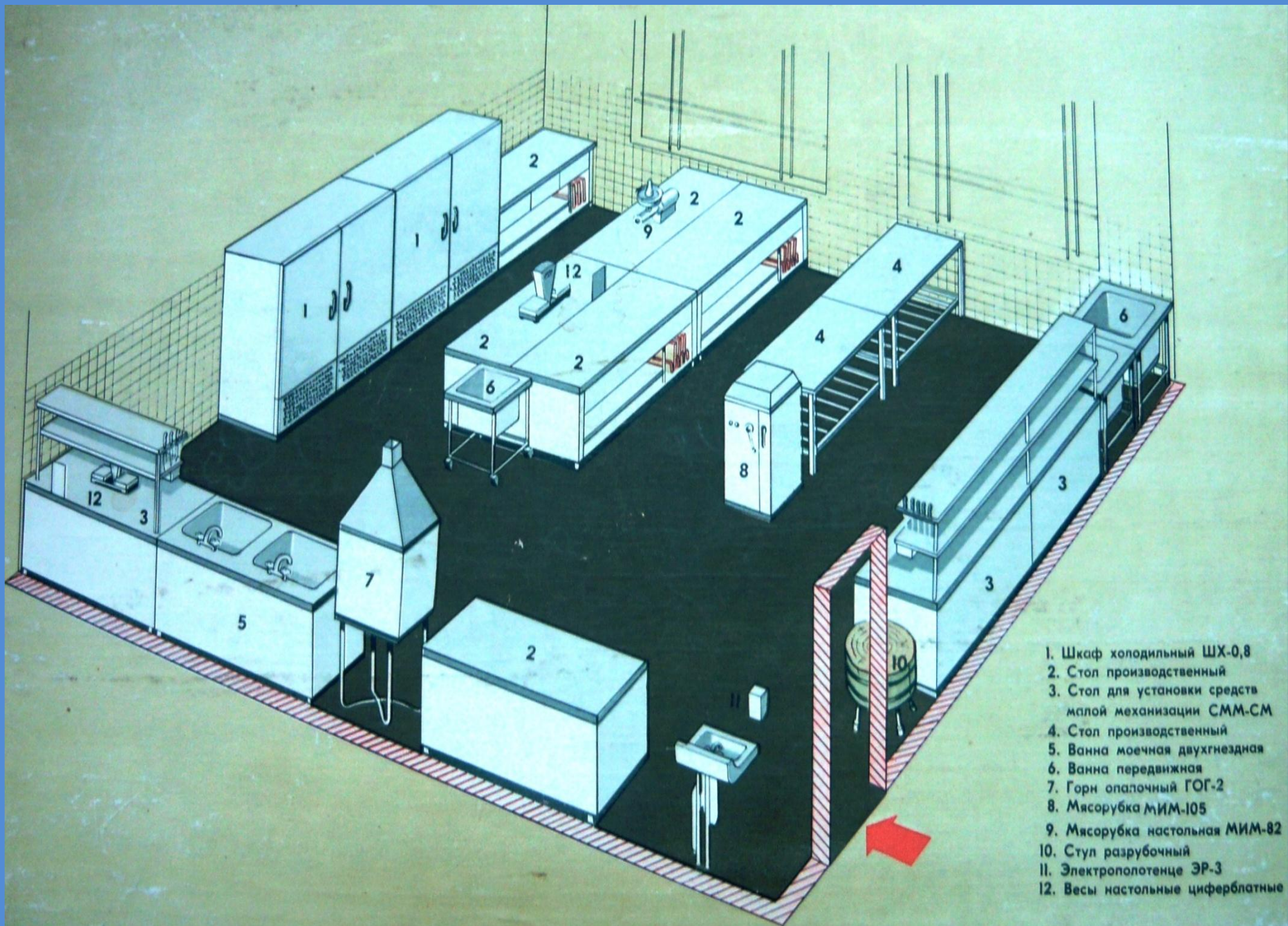
- **Знать первичную обработку мяса говядины**
- **Называть доброкачественность мяса**
- **Строить технологическую схему первичной обработки мяса**
- **Знать требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов мяса говядины**

План урока

1. Изучение технологического процесса механической кулинарной обработки мяса.
2. Изучение разруба, обвалки мяса
3. Изучение требований к качеству мяса, условий и сроков хранения
4. Составление технологической схемы первичной обработки мяса
5. Составление таблицы ассортимента полуфабрикатов

Мясной цех





1. Шкаф холодильный ШХ-0,8
2. Стол производственный
3. Стол для установки средств малой механизации СММ-СМ
4. Стол производственный
5. Ванна моечная двухгнездная
6. Ванна передвижная
7. Горн опалочный ГОГ-2
8. Мясорубка МИМ-105
9. Мясорубка настольная МИМ-82
10. Стул разрубочный
11. Электрополотенце ЭР-3
12. Весы настольные циферблатные

Оборудование мясного цеха



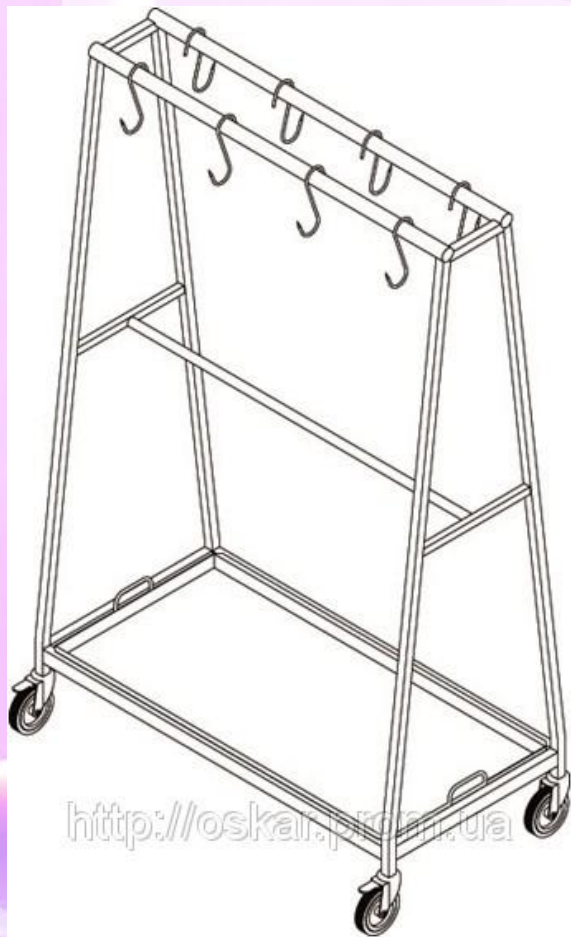
Оборудование мясного цеха



Оборудование мясного цеха



Инвентарь



<http://oskar.prom.ua>

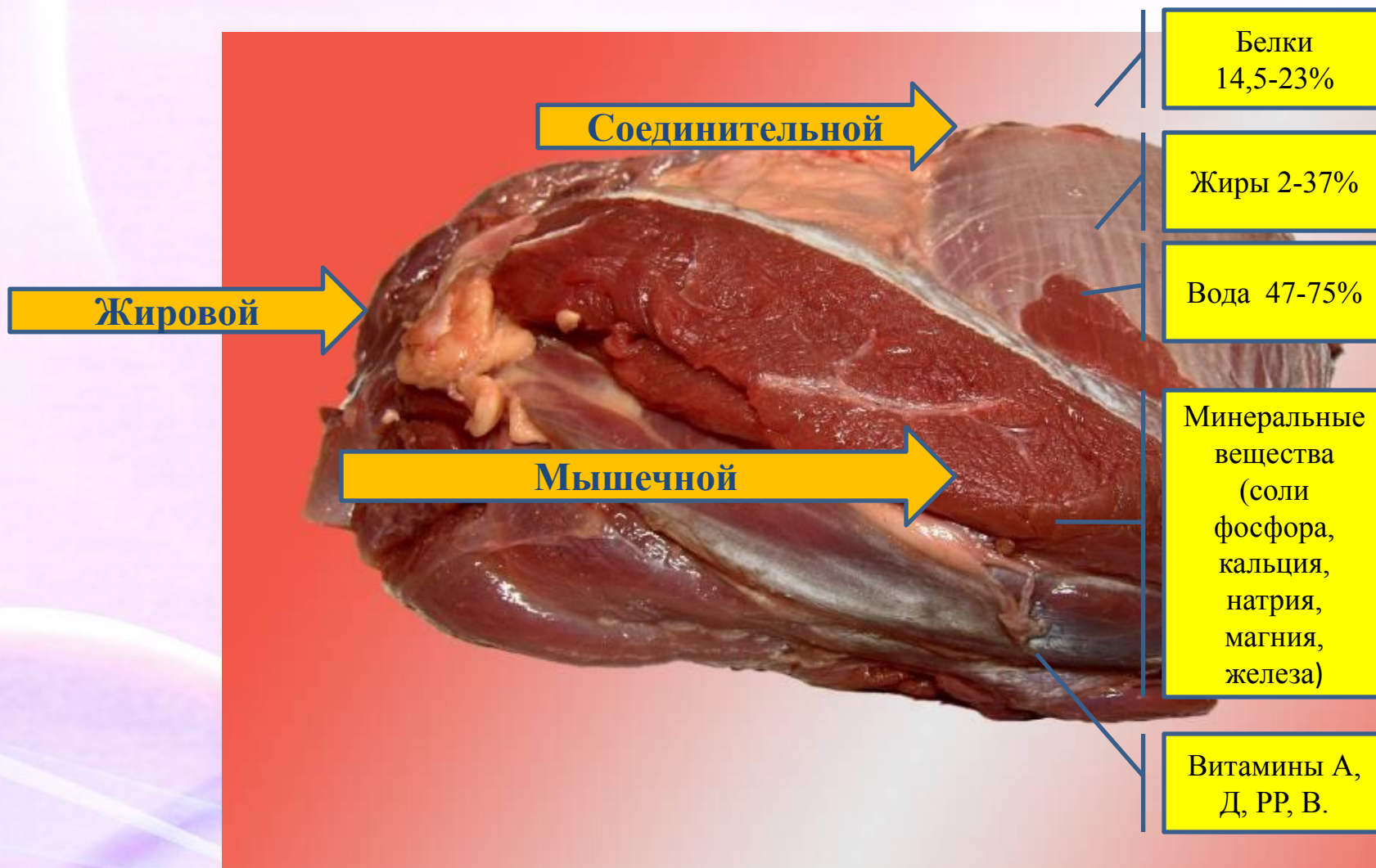




Спецодежда



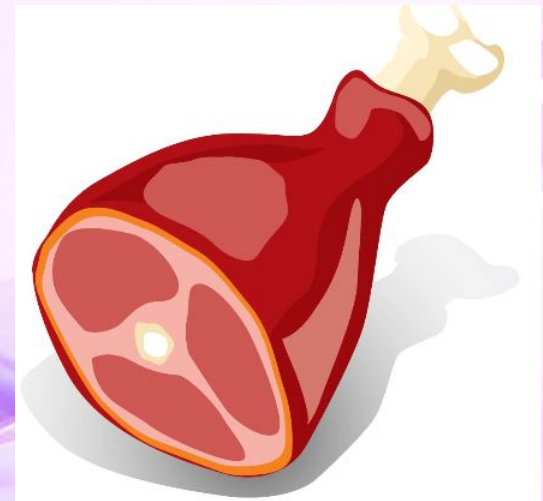
Пищевая ценность мяса





Определение доброкачественности

- На поверхности сухая корочка
- Цвет- от бледно-розового до красного
- Консистенция –плотная, эластичная, при надавливании ямочка быстро восстанавливается
- Путем пробной проверки



Механическая кулинарная обработка мяса

Мясо говядины, свинины, баранины

Размораживание

Быстрое 20-25 °С
от 12-24ч

Медленное 0°С до 6-8°С
от 1-3суток

Срезание клейма и зачистка поверхности от
загрязнений

Мытьё туш

Обсушивание

Разделка туш

Деление на отруба

Обвалка отрубов



После размораживания мясо

- *зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо,*
- туши обмывают водой с температурой 28-30°C с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C,
- туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью.

Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.

Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю.

Полученные куски мякоти зачищают от сухожилий, грубых пленок, излишков жира и получают полуфабрикаты



Полуфабрикатами называется изделие прошедшее первичную обработку , но не готово к употреблению

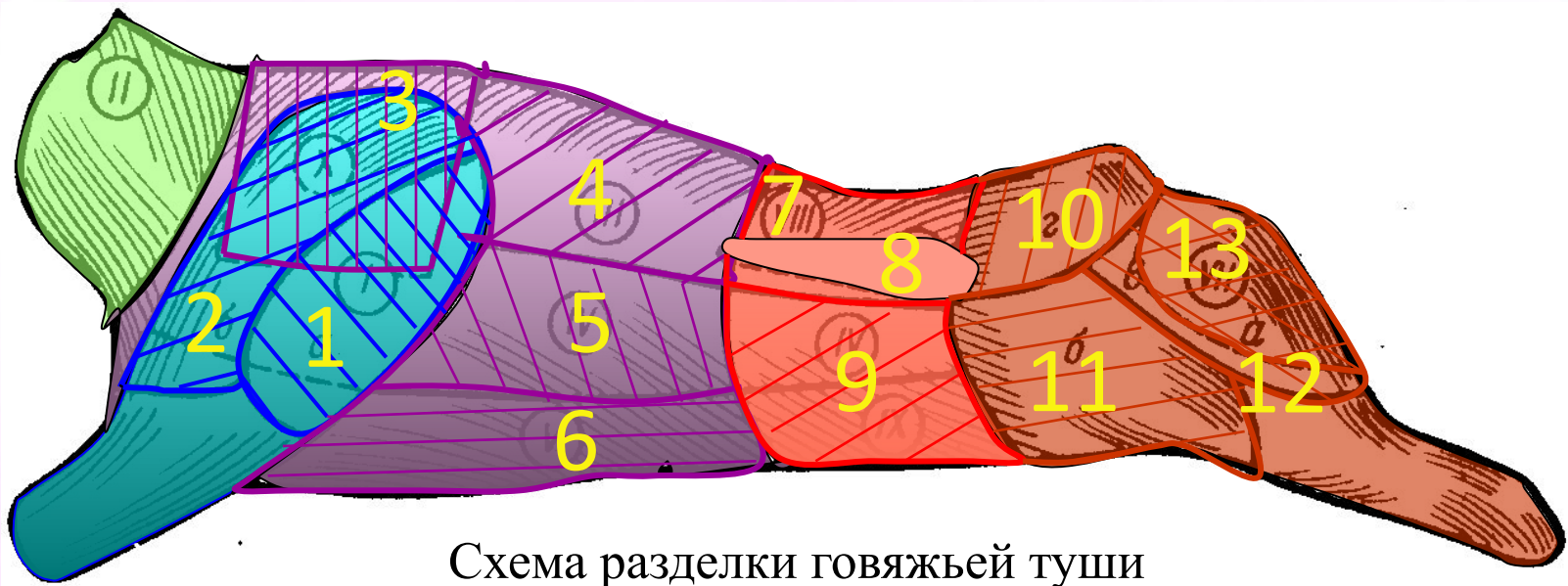


Схема разделки говяжьей туши

Передняя четвертина

Задняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Отруба

Полуфабрикаты

- Шейя
- Лопатка
- Спино-грудной

- 1 – плечевая часть
- 2 – заплечная часть
- 3 – подлопаточная часть
- 4 – толстый край
- 5 – покромка
- 6 - грудинка

- Поясничный
- Тазобедренный

- 7 – тонкий край
- 8 – вырезка
- 9 – пашина
- 10 – верхняя часть
- 11 – боковая часть
- 12 – наружная часть
- 13 – внутренняя часть

Крупнокусковые полуфабрикаты – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, имеют массу 1,5-2кг

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, имеют массу от 40-270г

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.

Рубленые полуфабрикаты – кулинарные изделия определенной формы, размеров и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса. Рубленые полуфабрикаты делятся на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб. Рубленые полуфабрикаты бывают панированными и не панированными.

Общие правила приготовления полуфабрикатов:

- 1) **Нарезка-** осуществляют поперек волокон , так как способствует меньшей деформации при тепловой обработке.
- 2) Последовательность при нарезке полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные , 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) **Маринование-** для размягчения мяса, используют пищевые кислоты и ферменты , мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества.
- 5) **Панирование-** для улучшения качества и расширения ассортимента изделий .

Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов



Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов

М
крупным
куском
(ростбиф)



Тушеное мясо



Шнигованное
мясо



Отварное мясо



ВЫРЕЗКА

Крупнокусковой полуфабрикат овально продолговатой формы, расположен с внутренней стороны позвоночника.

Не допускается наличие гематом, кровоподтёков, абсцессов, порезов.



РОСТБИФ

Мясо, крупным куском из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1—2 кг. В нескольких местах надрезают сухожилия и пленки. Используют для жарки



МЯСО ТУШЕНОЕ

Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия. Используют для тушения.



МЯСО ШПИГОВАННОЕ

приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы. Используют для тушения, запекания







МЯСО ОТВАРНОЕ

приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5—2 кг. Используют для варки



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КРУПНОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

При температуре 6 °С

- не более 48час

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ поверхность кусков незаветренная
- ✓ цвет и запах - доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки



Приготовление порционных полуфабрикатов



Ассортимент порционных полуфабрикатов

Выпечка

с [redacted]

Филе

[redacted]

Лангет

[redacted]

Антрекот

[redacted]

Зразы

[redacted]

отбивные

говядина

[redacted]

духовая

ромштек

[redacted]

с

БИФСТЕКС



нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, по одному куску на порцию, слегка отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

АНТРЕКОТ



нарезается из толстого, тонкого краев зачищенной от жира и грубых сухожилий в виде неправильной округлой или овально продолговатой формы нарезанной в поперечном направлении к расположению волокон, толщиной 1,5-2 см, отбивают

Надрезают сухожилия и плёнки

Вид тепловой обработки-жарка

ФИЛЕ



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

Вид тепловой обработки-
жарка

Лангет



нарезают под углом 40-45⁰ из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают. Вид тепловой обработки- жарка

ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями; добавляют соль, перец и перемешивают. Вид тепловой обработки— тушение

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5— 2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму. Вид тепловой обработки-жарка

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ

нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1.-2 куска на порцию. Вид тепловой обработки- тушение



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



При температуре 6°C
Натуральные не более
36час
Панированные не
более 24час

- ✓ Нарезаны поперёк волокон
- ✓ Поверхность панированных полуфабрикатов полностью покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края цвет и запах -доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



АССОРТИМЕНТ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Бифстрогано

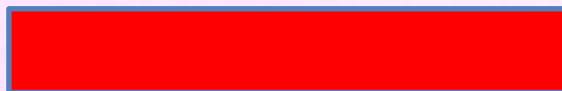
В



Азу



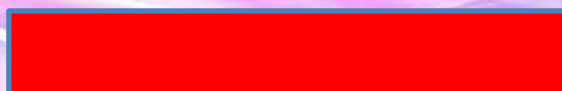
Поджарка



Шанлык по-
московски



Гуляш



БЕФСТРОГАНОВ



нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают порционные куски толщиной 1-1,5 поперек волокон, отбивают до толщины 0,5 см, нарезают их брусочками длиной 3 — 4 см, массой от 5 до 7 г. Вид тепловой обработки-жарка

АЗУ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, разрезают на брусочки длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г. г. Вид тепловой обработки-тушение

ПОДЖАРКА



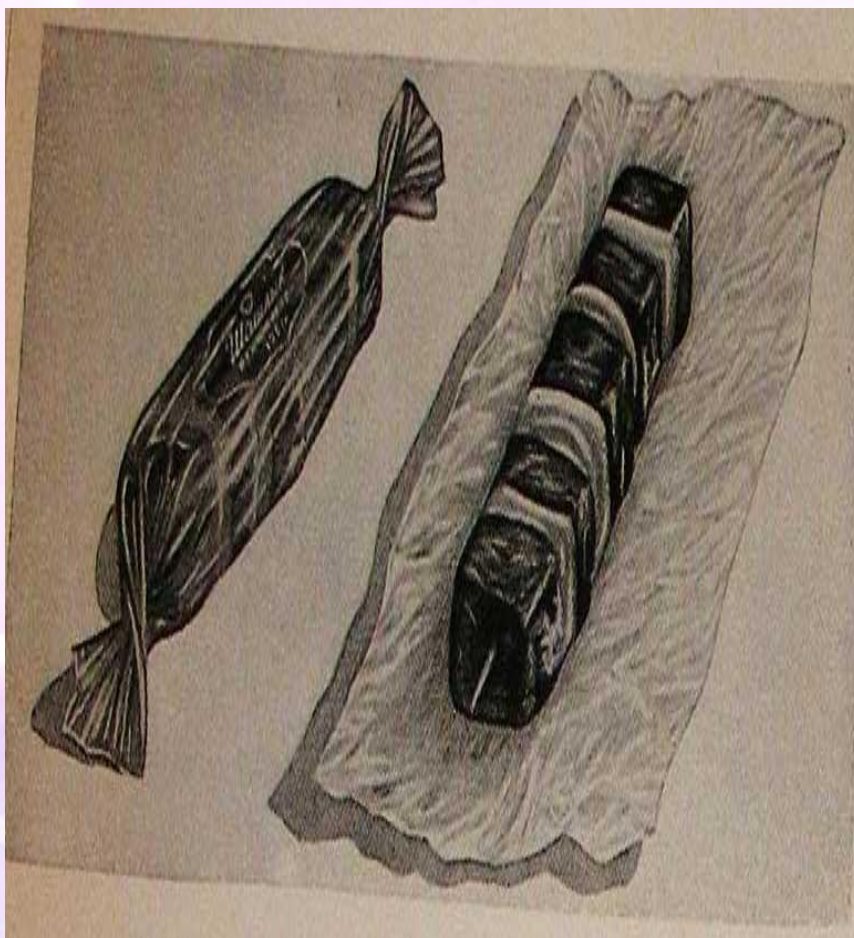
нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10 — 15 г. Вид тепловой обработки-жарка

ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками в виде кубиков массой 20 — 30 г. По 4-5 штук на порцию. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной пленки не зачищают. г. Вид тепловой обработки- тушение

ШАШЛЫК ПО-МОСКОВСКИ



из вырезки нарезают кусочки массой 30 — 40 г, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шпика, нарезанными квадратиками, репчатый лук кружочками. Надевают на шпажку, чередуя мясо, шпик, лук. г. Вид тепловой обработки-жарка

Условия хранения мелкокусковых полуфабрикатов

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

При температуре 6°C

- не более 24час

• ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✓ цвет и запах - доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки
- ✓ Нарезаны поперёк волокон



СПАСИБО ЗА СОТРУДНИЧЕСТВО

