

Тема:

*«Изучение
ассортимента
колбасных
изделий»*



КОНЦЕПЦИЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ГОСУДАРСТВА КОМУНДИИ В СРЕДНЕЙ АЗИИ



Содержание

1 Колбасные изделия.

2 Сырье для производства колбас

3 Производство колбас

4 Вареные колбасные изделия

5 Полукопченые колбасы

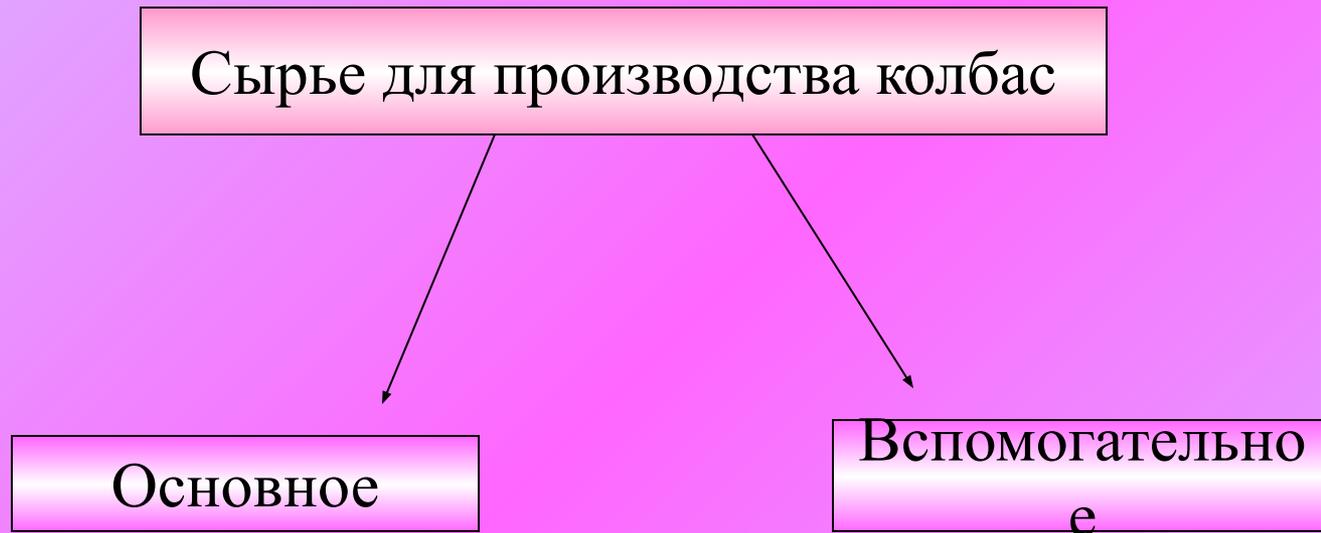
6 Копченые колбасы

Колбасные изделия.



- Колбасными изделиями называют продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй, подвергнутые тепловой обработке до полной готовности к употреблению.

Сырье для производства колбас



Основное сырьё



- Основным сырьем для изготовления колбасных изделий являются говядина, свинина, баранина, субпродукты, свиной шпик или грудинка, курдючное сало, мясо домашней птицы и кроликов.

Вспомогательное сырье

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ

Вспомогательным сырьем являются яйца, молоко, сливочное масло, сыры, крахмал, мука пшеничная, крупа, колбасные оболочки.

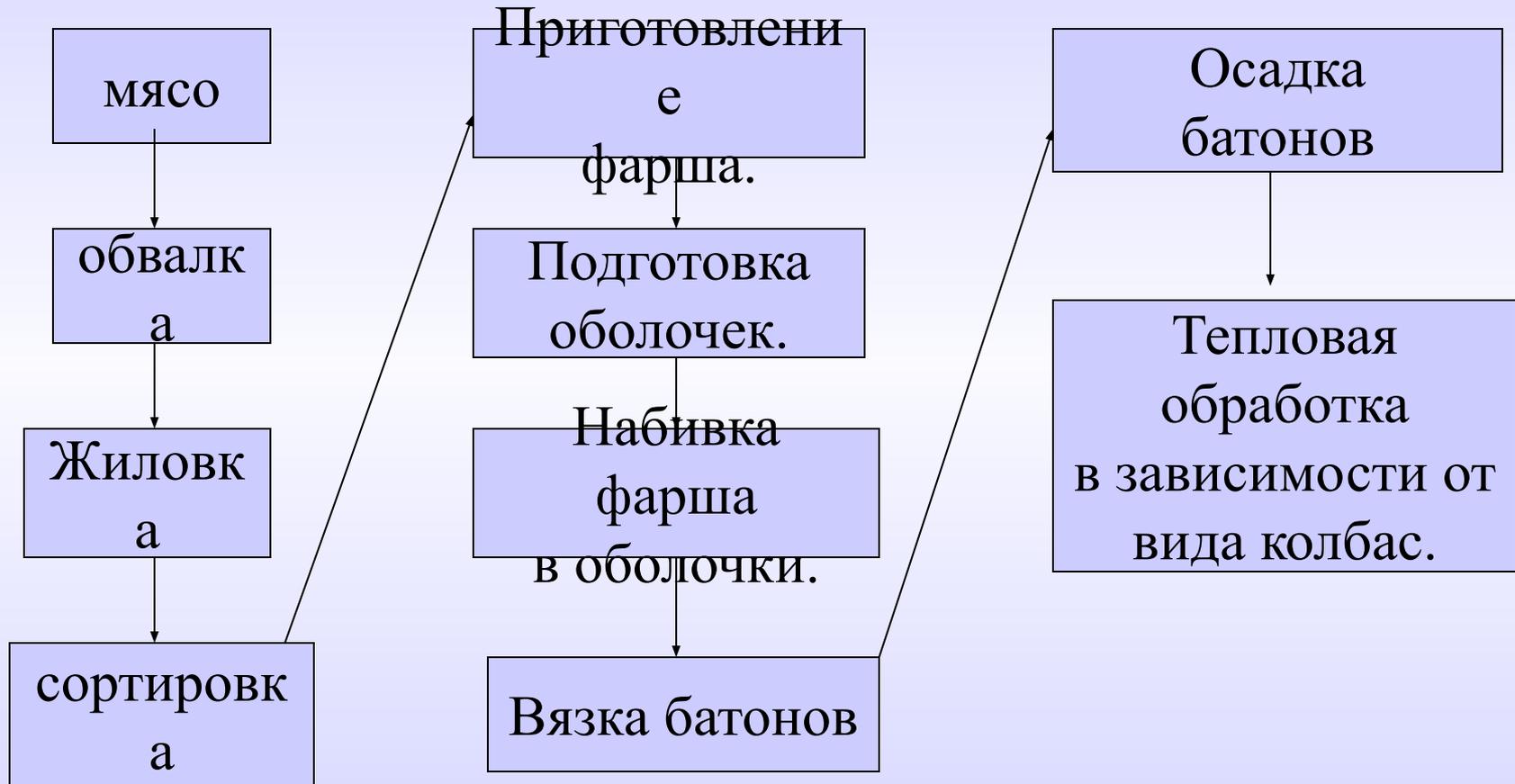
Для придания колбасам остроты в фарш добавляют соль, сахар, перец черный и душистый, мускатный орех, гвоздику, фисташки, чеснок.

В фарш некоторых колбас вносят вино и коньяк.



[назад](#)

Производство колбас



[назад](#)

Вареные колбасные изделия

Производство вареных колбас



Виды вареных колбас

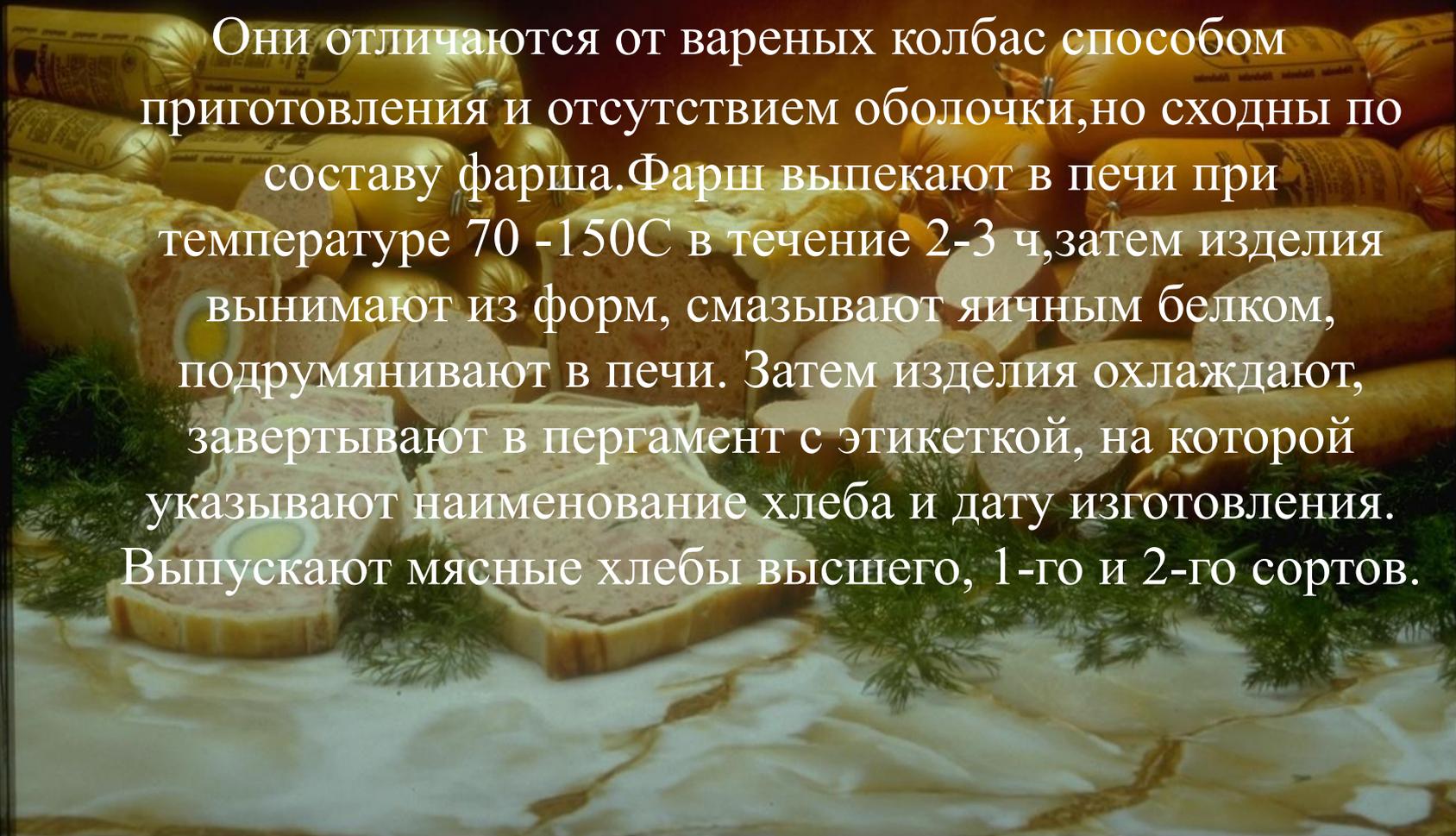
К вареным колбасам относятся:

- 1 Мясные хлебцы;
- 2 Сосиски и сардельки;
- 3 Фаршированные колбасы;
- 4 Ливерные колбасы;
- 5 Кровяные колбасы;
- 6 Зельцы и студни.



Мясной хлеб

Они отличаются от вареных колбас способом приготовления и отсутствием оболочки, но сходны по составу фарша. Фарш выпекают в печи при температуре 70 - 150С в течение 2-3 ч, затем изделия вынимают из форм, смазывают яичным белком, подрумянивают в печи. Затем изделия охлаждают, завертывают в пергамент с этикеткой, на которой указывают наименование хлеба и дату изготовления. Выпускают мясные хлебы высшего, 1-го и 2-го сортов.



Сосиски и сардельки



Эти изделия отличаются от вареных колбас отсутствием шпика, формой и размерами батончиков. Для получения сосисок и сарделек используют говядину и свинину, сливки, добавляют соль, сахар, нитриты, специи.

Подразделяют на высший и 1-й сорта.

Фаршированные колбасы

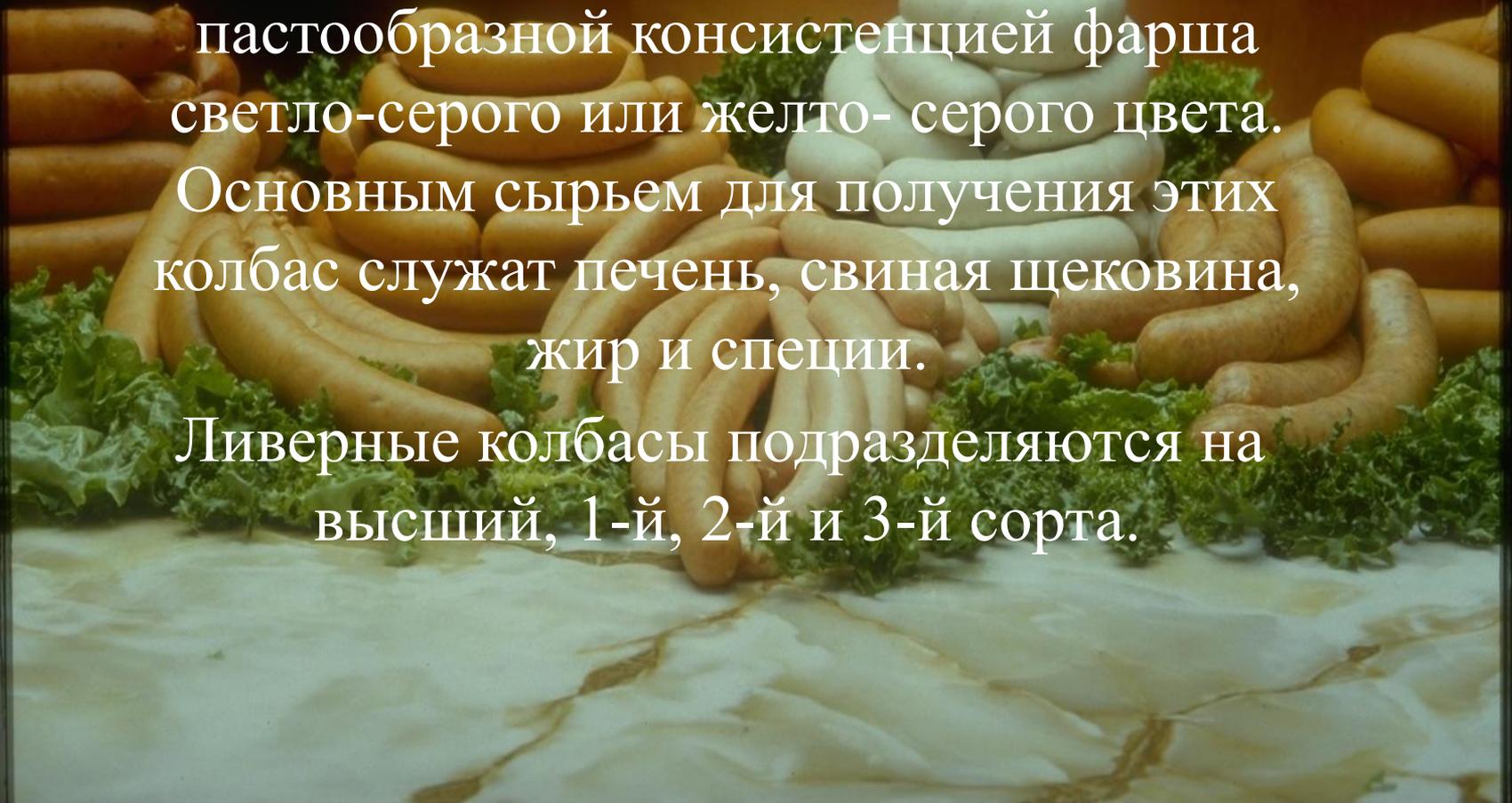
Вырабатывают эти колбасы из сырья высшего качества.

Они обладают высокой калорийностью. Под оболочкой батоны колбас покрыты слоем полутвердого шпика толщиной до 5 мм. На разрезе фарш имеет определенный рисунок. Консистенция упругая, нежная, фарш имеет приятный вкус, тонкий мускатный аромат. Влаги содержит 40-55%. Фаршированные колбасы Языковую и слоеную вырабатывают только высшего сорта.

Ливерные колбасы

Они отличаются от вареных колбас пастообразной консистенцией фарша светло-серого или желто-серого цвета. Основным сырьем для получения этих колбас служат печень, свиная щековина, жир и специи.

Ливерные колбасы подразделяются на высший, 1-й, 2-й и 3-й сорта.



Кровяные колбасы

Они отличаются от вареных колбас составом фарша и цветом батонов. Фарш этих колбас на разрезе красновато-коричневый, с кусочками щековины или шпика. Батоны имеют темно-коричневый цвет, плотную консистенцию, приятный вкус, с выраженным ароматом пряностей и привкусом вареной крови. Основным сырьем для получения этих колбас служит дефибринированная кровь, мясо соленое, свинина полужирная, шпик.

Зельцы и студни

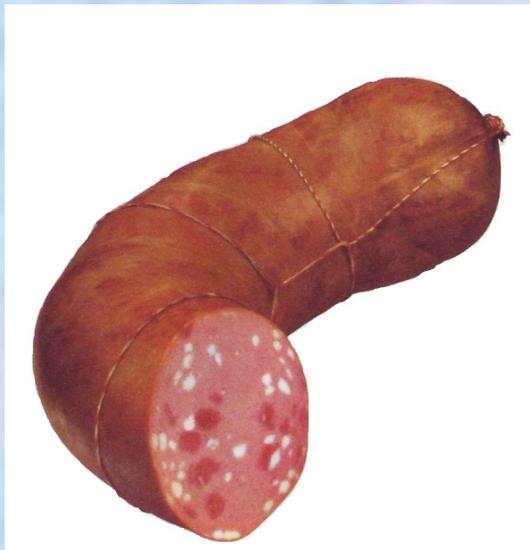
Сырьем для получения зельцев служат говядина, мясо свиных и говяжьих голов, языки, печень и др. Зельцы подразделяют на высший, 1-й, 2-й и 3-й сорта.

Студни получают из измельченного мяса, субпродуктов. Их укладывают в формы и заливают крепким бульоном. Вырабатывают студни высшего, 1-го и 2-го сортов.

Требования к качеству

Качество вареных колбас определяют по внешнему виду, консистенции, виду фарша на разрезе, цвету и запаху.

По внешнему виду батоны должны быть без повреждений оболочки, правильной формы. Консистенция вареных колбас должна быть упругой, эластичной; цвет фарша- розовый или светло-розовый. Запах и вкус – свойственные данному виду колбас, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.



[Назад](#)

Полукопченые колбасы



Производство полукопченых колбас



В процессе производства полукопченых колбас батоны подвергаются длительной осадке (8-14 ч.), затем обжаривают, варят, охлаждают. После охлаждения батоны коптят дымом при температуре 35-50С в течении 12-24 ч., затем выдерживают в сушильных камерах при температуре 12С и относительной влажностью воздуха 70-75% от 2 до 4 суток.

Сырье для производства полукопченых колбас



Для изготовления полукопченых колбас используют основное сырье – соленую говядину, свинину, свиную грудинку.

Вспомогательное сырье – субпродукты, специи и разные пряности (перец, чеснок, тмин и др.)

Полукопченые колбасы выпускают – высшего, 1-го, 2-го и 3-го сортов.

Полукопченые колбасы 1-го сорта

Колбасы 1-го сорта в отличие от полукопченых высшего сорта получают из говядины 2-го сорта, с меньшим содержанием свинины и грудинки. Фарш у этих колбас более темный.

Полукопченые колбасы 2-го сорта

В отличие от полукопченых 1-го сорта эти колбасы содержат больше говядины 2-го сорта, меньше свинины, грудинка заменена курдючным жиром, добавлены субпродукты.

Влажность этих колбас повышенная – 50-55%.



Полукопченые колбасы 3-го сорта



Полукопченые колбасы 3-го сорта вырабатывают из субпродуктов 2 категории с добавлением крахмала и специй.

Показатели качества полукопченых колбас

Батоны полукопченых колбас должны иметь чистую, сухую поверхность, без пятен, слипав, повреждений оболочки. Консистенция упругая, фарш на разрезе равномерно перемешан, без серых пятен и пустот. Вкус и запах колбас должны быть приятные, с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус слегка острый, с запахом чеснока. Батоны должны быть правильной формы, с вязкой определенного вида.

[назад](#)

Копченые колбасы

Копченые колбасы

Копченые колбасы в отличие от других колбас имеют плотную эластичную консистенцию, острый солоноватый вкус и приятный аромат. По способу получения копченые колбасы подразделяют на 2 вида: сырокопченые и копчено-вареные.



Сырокопченые колбасы

Их вырабатывают из соленой говядины высшего и 1-го сортов, свинины, свиной грудинки или твердого шпика, добавляют соль, сахар, нитриты, перец черный и душистый, мускатный орех, вино Мадеру или коньяк.



Производство сырокопченых колбас

Особенность производства сырокопченых колбас заключается в том, что подготовленное сырье выдерживают для созревания при температуре 0-2С в течение 3-7 суток, затем готовят фарш. Фарш в оболочки набивают достаточно плотно, чтобы не было пустот, и батоны подвергают более длительной осадке в течение 7-10 суток. Батоны не обжаривают и не варят, а подвергают холодному копчению при температуре дыма 18-22С от 5 до 7 суток. Затем батоны сушат при температуре 12С в течение 25-30 суток до твердой консистенции и влажности не более 30%.

В зависимости от качества сырья сырокопченые колбасы делят на высший и 1-й сорта.

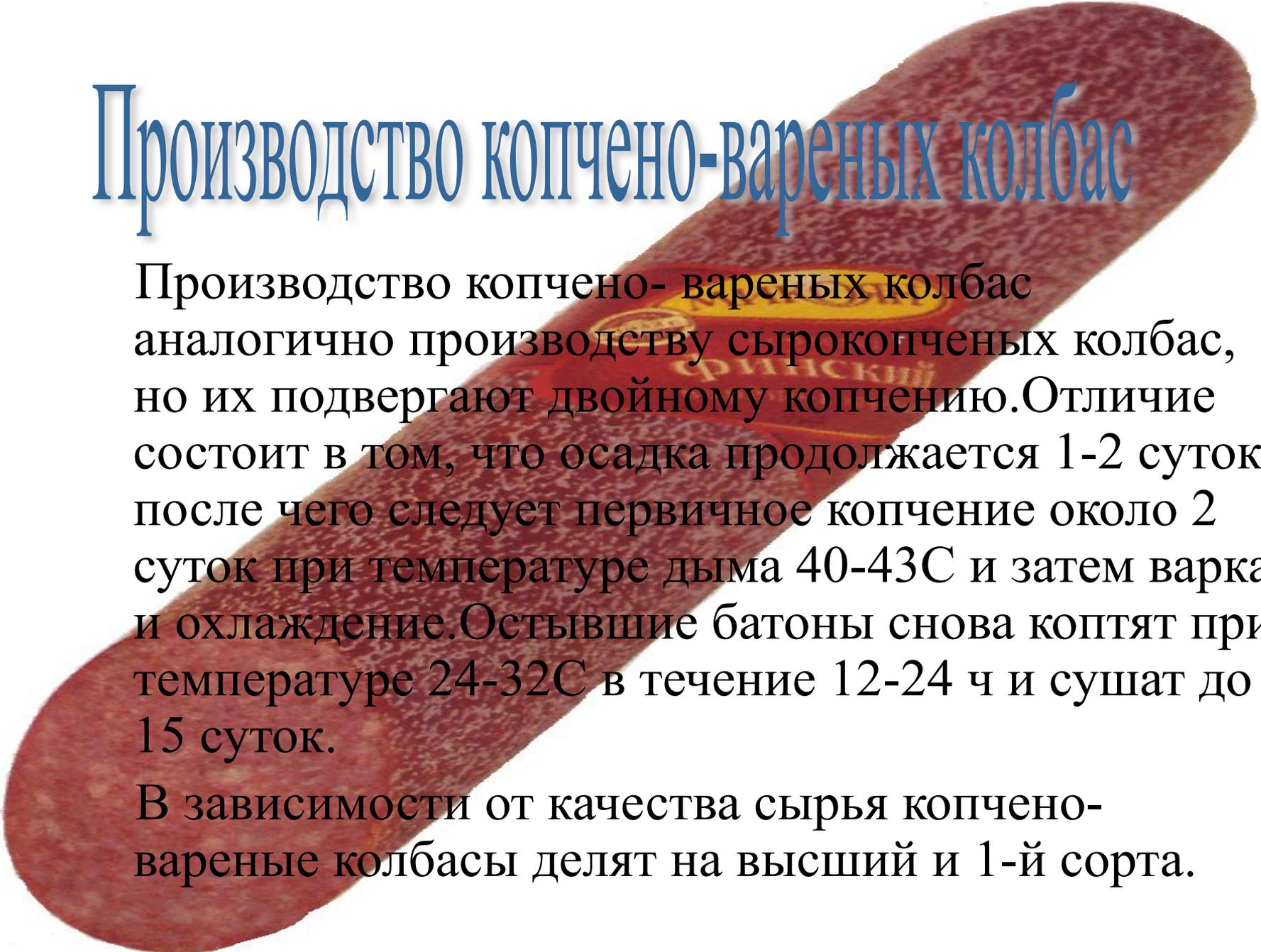
Копчено-вареные колбасы

Копчено-вареные колбасы



Их вырабатывают из соленой говядины, свинины, свиной грудинки, добавляют перец черный и душистый, соль, сахар, вино или коньяк.

Производство копчено-вареных колбас



Производство копчено-вареных колбас аналогично производству сырокопченых колбас, но их подвергают двойному копчению. Отличие состоит в том, что осадка продолжается 1-2 суток, после чего следует первичное копчение около 2 суток при температуре дыма 40-43С и затем варка и охлаждение. Остывшие батоны снова коптят при температуре 24-32С в течение 12-24 ч и сушат до 15 суток.

В зависимости от качества сырья копчено-вареные колбасы делят на высший и 1-й сорта.

Качество копченых колбас

Копченые колбасы должны иметь чистую сухую поверхность, без пятен, слипав, повреждений оболочки. Фарш на разрезе равномерно перемешан, без серых пятен и пустот. Вкус приятный, слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения и пряностей. Особенностью сырокопченых колбас является сухой налет плесени на поверхности. У копчено – вареных оболочка сухая, без плесени.



[назад](#)

LECTURE

1 вопрос

К какому сырью относятся молоко, яйца и крахмал?

- Основное сырье
- Вспомогательное сырье



НЕВЕРНЫЙ ОТВЕТ

назад

назад

2 вопрос

Что является основным материалом фарша?

- Свинина
- Баранина
- Говядина



Неверный ответ

[назад](#)

3 вопрос

Сколько воды содержится в вареных колбасах (%)?

55-72

30-52

23-40



Неверный ответ

[назад](#)

4 вопрос

К какой группе колбас относятся кровяные колбасы и мясные хлебцы?

- Полукопченые колбасы
- Вареные колбасы
- Копченые колбасы



Неверный ответ

[назад](#)

5 вопрос

Что является основным сырьем для получения ливерных колбас?

- Печень, свиная щековина, жир и специи.
- Мясо соленое, свинина полужирная, шпик и субпродукты.
- Соленая говядина, мясо свиных и говяжьих голов, языки, печень, шпик.

Неверный ответ

[назад](#)

6 вопрос

На какие сорта подразделяют сосиски и сардельки в зависимости от качества используемого сырья?

- Высший, 1-й и 2-й сорт
- Высший, 1-й, 2-й и 3-й сорт
- Высший и 1-й сорт



Неверный ответ

[назад](#)

7 вопрос

В какие колбасы добавляют аскорбинат натрия?

- Молочная колбаса
- Говяжья колбаса
- Колбаса для детского питания

ПЕРВЫЙ ОТВЕТ



[назад](#)

8 вопрос

Фарш этих колбас на разрезе нежный, красновато-коричневый, с кусочками щековины или шпика?

- Кровяные колбасы
- Фаршированные колбасы
- Ливерные колбасы

Неверный ответ

[Назад](#)

9 вопрос

Что является вспомогательным сырьем в процессе производства полукопченых колбас?

- Свиная грудинка
- Жир бараний курдючный
- Свинина нежирная



Неверный ответ

[назад](#)

10 вопрос

Каких сортов выпускают полукопченые колбасы в зависимости от качества используемого сырья?

- Высший и 1-й сорт
- Высший, 1-й и 2-й сорт
- Высший, 1-й, 2-й и 3-й сорт

Неверный ответ

[назад](#)

11 вопрос

Какие колбасы имеют плотную эластичную консистенцию, острый солоноватый вкус и приятный аромат?

- Вареные колбасы
- Копченые колбасы
- Полукопченые колбасы



НЕВЕРОЯТНЫЙ ОТВЕТ

[назад](#)

12 вопрос

Сколько воды содержится в копченых колбасах (%)?

- 23-40
- 30-52
- 55-72



Неверный ответ

[назад](#)

13 вопрос

В чем заключается особенность производства сырокопченых колбас?

- В том, что их подвергают двойному копчению.
- В том, что после охлаждения батоны коптят дымом при тем. 35-50С в течение 12-24ч, а затем выдерживают в сушильных камерах от 2 до 4 суток.
- В то, что подготовленное сырье выдерживают для созревания при тем. 0-2С в течение 3-7 суток, затем готовят фарш.

Неверный ответ

[назад](#)

14 вопрос

Какие колбасы имеют темно-коричневую оболочку с белым налетом выступившей соли?

- Сырокопченые
- Варено-копченые
- Полукопченые



Неверный ответ

[назад](#)

