

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА



План

1. Кулинарное использование крупнокусковых п / ф.
2. Порционные и мелкокусковые п / ф.
3. П \ ф из рубленого мяса:
 - рубленые натуральные п / ф,
 - п / ф из котлетной массы.
4. Кулинарная разделка мяса диких животных.
5. Механическая кулинарная обработка субпродуктов и солонины.



**КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
КРУПНОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**



Крупнокусковые п / ф используют целыми для варки, жарки и тушения, а также для производства порционных и мелкокусковых п / ф. Разное кулинарное использование крупнокусковых п / ф обусловлено неодинаковым содержанием и строением соединительной ткани, а также особенностями анатомического строения мышц тех или иных крупнокусковых п / ф.

Вырезка свиная



Шея свиная



Лопатка свиная



Заднегазовая часть
(свинина)



Говядина.
Котлетное мясо



Говядина.
Лопаточная часть



ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Нарезку порционных и мелкокусковых полуфабрикатов следует проводить поперек мышечных волокон, что способствует меньшей деформации кусков при тепловой обработке и более легкому их разжевыванию. Сначала нарезают порционные, а затем мелкокусковые полуфабрикаты, позволяет использовать в качестве последних обрезки, которые получают после нарезки порционных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты большого размера предварительно нарезают на полосы, поперечный срез которых позволяет изготавливать полуфабрикаты определенных форм и размеров. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, которые содержат значительное количество тугой соединительной ткани, подвергают механической обработке (отбивание, рыхление).

Гуляш из
свинины



Шницель из
свинины



Бефстроганов



Целесообразно проводить панировки некоторых порционных полуфабрикатов, что способствует повышению качества и расширению ассортимента жареных мясных блюд. Отбитые либо рыхленные порционные полуфабрикаты смачивают в льезоне (смесь яиц, соли и воды) и панируют в просеянных сухарях из белого хлеба.



Для интенсифицирования технологических процессов, улучшения консистенции мяса, содержащего значительное количество соединительной ткани, и улучшения его вкуса делают маринование растворами уксусной или лимонной кислот. Подготовленные полуфабрикаты (например, шашлык) заливают охлажденным маринадом (соотношение 10:1) и выдерживают в течение 4 ч при температуре 4-60С. Время маринования зависит от содержания соединительной ткани (например, мясо диких животных маринуют 1-4 суток).



Таким образом, из крупнокусковых полуфабрикатов изготавливают порционные (натуральные, панированные) и мелкокусковые полуфабрикаты.



Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов

Название крупнокусковых полуфабрикатов	Полуфабрикаты, которые производятся		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
1	2	3	4
Из говядины			
Вырезка	Для жарки целиком (ростбиф)	Бифштексы, филе, лангеты	бефстроганов, мясо для шашлика
Спинная часть длиннейшей мышцы спины(толстый край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Поясничная часть длиннейшей мышцы спины(тонкий край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Верхний и внутренний куски тазобедренной части	для тушения целиком	ромштексы, зразы натуральные	поджарка, бефстроганов
Боковой и внешний кусок тазобедренной части	Для тушения и варки целиком	говядина духовая	азу
Лопаточная и подлопаточная части	для варки	-	гуляш
Мякоть грудинки	для варки целиком	-	гуляш
Покромка говядины I категории	для варки целиком	-	гуляш

Из баранины, козлятины

Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	Мясо для шашлыка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницели	Мясо для шашлыка
Лопаточная часть	Для жарки целиком (рулет)	баранина духовая	Мясо для плова
Грудинка	Для жарки в фаршированном виде	грудинка, жареная во фритюре	Рагу

Из свинины

Вырезка, корейка	Для жарки целиком	Вырезка натуральная, котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	мясо для шашлыка, поджарка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницели	Мясо для шашлика, поджарка
Лопаточная часть	Для жарки целиком	Свинина духовая	Гуляш
Грудинка	Для жарки целиком В натуральном виде	-	Рагу по-домашнему
Шейная часть	Для жарки целиком	Свинина духовая	Гуляш

Из телятины I категории (молочной)

Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	-
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницели	-
Лопаточная часть	Для варки и жарки целиком	-	-
Грудинка	Для варки и жарки целиком в натуральном и фаршированном виде	Грудинка, жареная во фритюре	-

Все полуфабрикаты должны отвечать требованиям отраслевого стандарта по массе, форме, размерам, органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, запаху), содержанию жира, костей.



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РУБЛЕННОГО

МЯСА

Основным сырьем для производства их является котлетное мясо (пашина, обрезки). В котлетное мясо добавляют воду, а в некоторые изделия – наполнители (хлеб, крупа), шпик, лук репчатый, чеснок. Рубленные п/ф производят панированными и не панированными.



Рубленные натуральные п/ф.

Ассортимент: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, национальные изделия - битки по-селянски, котлеты Полтавские, купаты (фарш набивают в замоченные сухие кишки, завязывают концы, формируют в виде подковы), люля-кебаб (форма сарделек), кийма-кабоб (форма колбасок).



Технология приготовления:

Котлетное мясо вместе с жиром-сырцом измельчают на мясорубке. Шпик для бифштекса рубленого и котлет Полтавских нарезают кубиками (5 на 5 мм). Репчатый лук мелко нарезают (битки по-селянски), мелко рубят (купаты), измельчают вместе с мясом на мясорубке (люля-кебаб, кейма-кабоб); чеснок измельчают (котлеты Полтавские, купаты).

Компоненты соединяют по рецептуре, добавляют соль, специи, воду (кроме купат, люля-кебаб) в количестве 8-12% массы мяса и тщательным образом перемешивают, формируют. Панируют: шницель натуральный рубленый (льезон, сухари), котлеты Полтавские (сухари), битки по-селянски (мука). Другие не панируют.

Хранят при $T=4-80^{\circ}\text{C}$ не больше 14 часов, в том случае на предприятии, где изготовлялись - 6 часов.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Ассортимент:

- котлеты
- битки
- шницели
- зразы
- тефтели
- рулеты
- фрикадельки



Технология приготовления:

Котлетное мясо измельчают на мясорубке, хлеб (20-25%) замачивают в воде или молоке, соединяют и еще раз пропускают через мясорубку, добавляют воду (30-35%), выбивают, формируют, панируют.

Котлеты, битки, зразы, и шницели панируют в сухарях, тефтели – в муке, а рулеты – смазывают яйцом, посыпают сухарями и сбрызгивают жиром.

В котлеты Домашние, Киевские, Московские добавляют еще сырой измельченный лук, а в тефтели – лук режут и пассеруют.

Фарш для рулетов: макароны отваренные, рубленые отваренные яйца, пассерованный лук; для зраз: измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые отваренные яйца.

Хранят при $T=4-8^{\circ}\text{C}$ не больше 14 часов, в том случае на предприятии, где изготовлялись - 6 часов.

КУЛИНАРНАЯ РАЗДЕЛКА МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ



Кулинарную разделку мяса диких животных проводят по схемам, аналогичным схемам разделки туш домашних животных.

Туши дикой козы – как бараньи, кабана и медведя – как свиные, лося и оленя – как говяжьи. Жилованную мякоть диких животных для улучшения вкуса и консистенции перед тепловой обработкой маринуют в течение 1-4 суток в зависимости от массы кусков. В процессе маринования куски мяса несколько раз переворачивают.

Для приготовления маринада в 1,5-2%-ый раствор уксусной кислоты кладут соль, сахар, лавровый лист, перец горошком и нарезанные овощи. Полученную смесь кипятят 10-15 минут, потом охлаждают и используют для маринования.

Для повышения сочности и калорийности маринованное мясо шпигуют охлажденным свиным шпиком, нарезанным брусочками длиной 40-60 мм и шириной до 5 мм.

Мясо зайца тушат большими кусками или рубят для рагу и используют для приготовления котлетной массы.

Из мяса дикой козы готовят котлеты натуральные и отбивные.

Мясо лося, оленя и дикой козы, используют для приготовления шашлыка и жарки большим куском.

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ И СОЛОНИНЫ.



Мороженые субпродукты размораживают на воздухе в мясном цехе при $t=15-18^{\circ}\text{C}$.

Мозг, почки, рубцы, можно размораживать в воде. Потом субпродукты обрабатывают. Мозг замачивают в холодной воде в течение 1-2 часа для набухания пленки. Пленку удаляют, не вынимая мозг из воды. Отходы -13-20%.



Мозг говяжий

В печени вырезают кровеносные сосуды, затем ее промывают в холодной воде и снимают пленку. Отходы – 12-17%.



Печень говяжья

Почки освобождают от жира вместе с пленкой (говяжьей) или оставляют слой ее не больше 5 мм (телячьей, свиные, бараньи). Говяжьей почки прорезают до половины с одной стороны и замачивают в воде в течение 2-3 часов, несколько раз изменяя ее. Бараньи, свиные и телячьи почки не вымачивают. Отходы – 10-14%.



Почки говяжьи

Рубцы сначала вымачивают в холодной воде в течение 6-9 часов, изменяя ее, потом несколько раз обваривают и опять промывают холодной водой.

Отходы – 5%.



Рубец

Язык тщательно промывают холодной водой



Язык говяжий

Сердце вымачивают в холодной воде в течение 1-2 часов и хорошо промывают.



Сердце говяжье

Все субпродукты перед тепловой обработкой тщательно моют в холодной воде

Солонина (посоленное мясо, высушенное) содержит 6-12% соли. Чтобы солонину можно было бы использовать в еду, содержащее соли снижают до 2-3%. Для этого ее разрезают на куски массой 1-1,5 кг и заливают холодной водой из расчета 2л на 1кг солонины. Воду необходимо менять через 1, 2, 3, 6, 12 часов после начала вымачивания.

