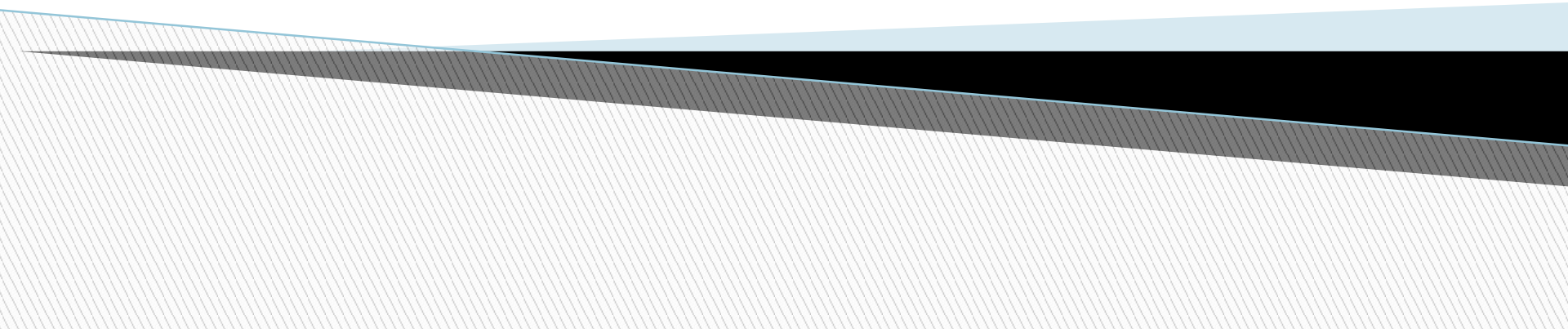
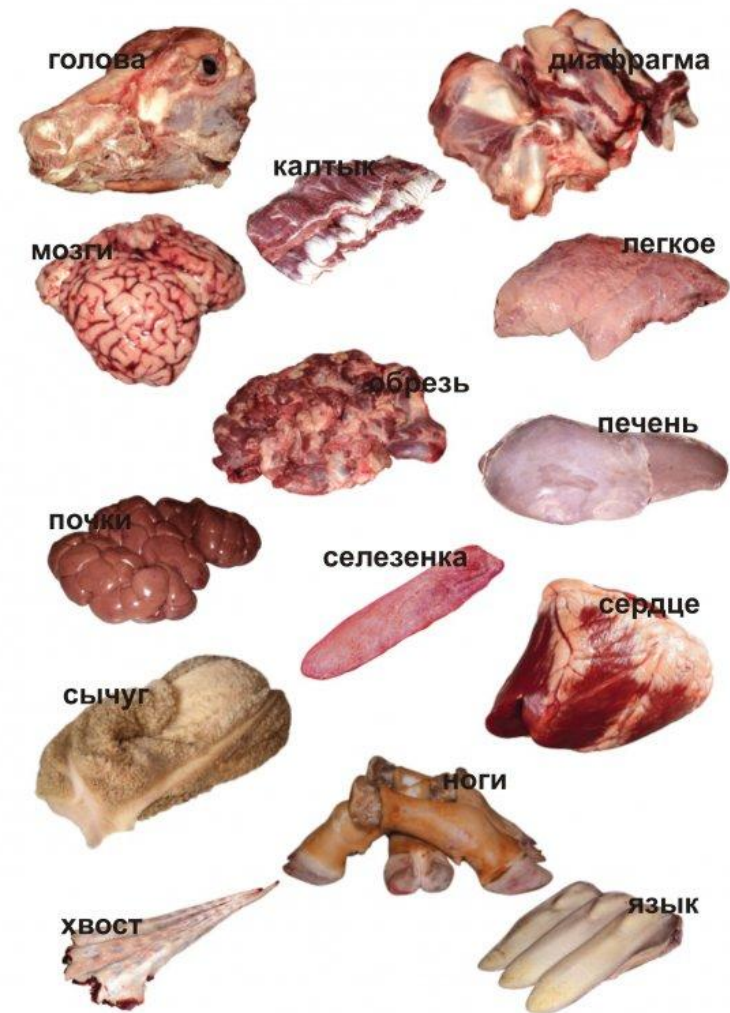


СУБПРОДУКТЫ



**СУБПРОДУКТЫ - ЭТО
ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ, ГОЛОВЫ,
ХВОСТЫ, НОГИ И ДРУГИЕ
ОРГАНЫ ЖИВОТНЫХ,
ПОЛУЧАЕМЫЕ ПРИ УБОЕ
СКОТА. В СРЕДНЕМ
СУБПРОДУКТЫ СОСТАВЛЯЮТ 10
- 18% МАССЫ ЖИВОТНОГО.
ГОТОВЯТ СУБПРОДУКТЫ В
ОТВАРНОМ, ЖАРЕНОМ И
ТУШЕНОМ ВИДЕ.
НЕПОСРЕДСТВЕННО СЫРЫМИ
ЖАРЯТ ПЕЧЕНЬ И БАРАНЬИ,
ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ СВИНЫЕ ПОЧКИ,
ОСТАЛЬНЫЕ СУБПРОДУКТЫ
ПЕРЕД ЖАРКОЙ И ТУШЕНИЕМ
ОТВАРИВАЮТ.**



□ Почки заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, заливают горячей водой и варят до готовности 1 — 1½ ч. Охлажденные почки хранят без бульона под влажной тканью. Используют для приготовления жареных и тушеных блюд.



□ Языки заливают кипящей водой и варят при слабом кипении до готовности 2-2½ ч. Горячие вареные языки опускают на 5 мин в холодную воду и очищают. До отпуска отварные ненарезанные языки хранят в бульоне. Используют для холодных и вторых блюд.



□ Мозги укладывают в сотейник, заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг), добавляют соль, корни, варят до готовности 25-30 мин. До подачи хранят в бульоне.



□ Сердце варят крупным куском, припускают порционным и мелким. Подготовленное сердце заливают кипящей водой, варят 40 мин. Солят за 10-15 мин до конца варки. Порционные или мелкие куски заливают кипящей водой на $\frac{2}{3}$ высоты слоя, солят, закрывают крышкой и припускают 20 мин. Лучшими кулинарными свойствами обладает печень говядины и телятины, свиная печень имеет слабый привкус горечи.

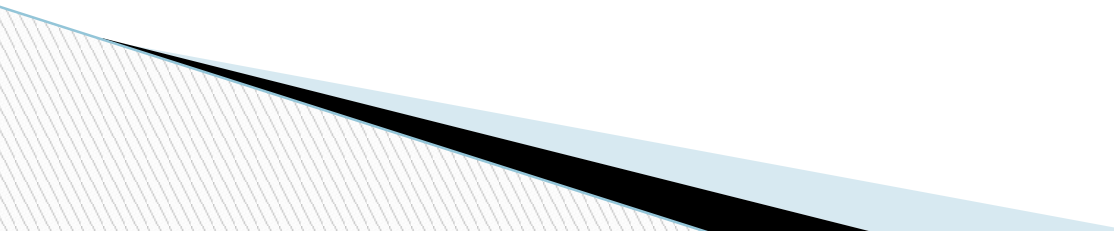


□ Печень припускают порционными и мелкими кусками 10-12 мин. Удлинение сроков тепловой обработки приводит к уплотнению тканей печени, что ухудшает качество готового изделия. Рубцы заливают холодной водой и варят при слабом кипении 4-5 ч, нарезают в виде лапши и тушат в белом и сметанном соусе.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПОДГОТОВЛЕННУЮ ПЕЧЕНЬ НАРЕЗАТЬ НА ШИРОКИЕ ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ, ПОСЫПАТЬ ИХ СОЛЬЮ, ПЕРЦЕМ, ПАНИРОВАТЬ В ПШЕНИЧНОЙ МУКЕ И СЛЕГКА ОБЖАРИТЬ С ОБЕИХ СТОРОН НА ЖИВОТНОМ ЖИРЕ. ПЕЧЕНЬ ПОЛОЖИТЬ В ГОРЯЧИЙ СОУС И ДОВЕСТИ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ 80-85°С. ДЛЯ ЭТОГО ПОСТАВИТЬ ПОСУДУ С ПЕЧЕНЬЮ НА ВОДЯНУЮ БАНЮ ИЛИ В ДУХОВКУ. ПОДАТЬ, ПОСЫПАВ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ ИЛИ УКРОПА, С ОТВАРНЫМ, ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, С РАССЫПЧАТОЙ ПШЕНИЧНОЙ, ГРЕЧНЕВОЙ ИЛИ РИСОВОЙ КАШЕЙ.



Субпродукты должны быть чистыми, свежими, без слизи, признаков порчи, по цвету, запаху соответствующие виду субпродуктов.

Языки должны быть целые, выпрямленные, освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани и кости, лимфатических узлов, гортани, слизи и крови. В кулинарии их используют для вторых и холодных блюд, а в промышленности - для консервов и колбасных изделий.

Печень освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани. Используют ее для жарки, тушения, паштетов, супов-пюре. Почки должны быть целыми, без жировой капсулы, мочеточников, наружных кровеносных сосудов. Из почек готовят первые и вторые блюда, консервы.

Сердце должно быть обезжирено, разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов, хорошо промыто. Сердце имеет жесткую структуру мышц, поэтому его лучше использовать для тушеных блюд.

Мозги целые, без повреждения оболочки, без сгустков крови. В кулинарии из них готовят жареные блюда.

Головы говяжьи должны быть отделены от шкуры, головы свиные, бараньи очищены от щетины, разрублены пополам, удалены мозги, языки, хорошо промыты. Цвет розовато-белый или коричневый.

Ноги свиные очищены от щетины, удалены роговые башмаки. Цвет слабо-розовый или желтый.

Хвосты говяжьи, бараньи очищены от шкуры, жира, кровоподтеков. Хвосты свиные очищены от щетины, цвет розово-белый или коричнево-желтый.

Уши говяжьи, свиные должны быть очищены от волоса, щетины, разрезаны у основания, хорошо промыты, цвет сероватый, слабо-розовый или темно-коричневый.

Легкие обезжирены, разделены на 2 - 3 доли, промыты от слизи. Цвет розовато-светлый, розово-серый.

Желудки свиные должны быть обезжирены, очищены от загрязнений и слизистой оболочки. Цвет розовый или желтоватый. Не допускают к приемке субпродукты, дважды замороженные, потерявшие естественный цвет, имеющие порезы и разрывы поверхности, с посторонними запахами.

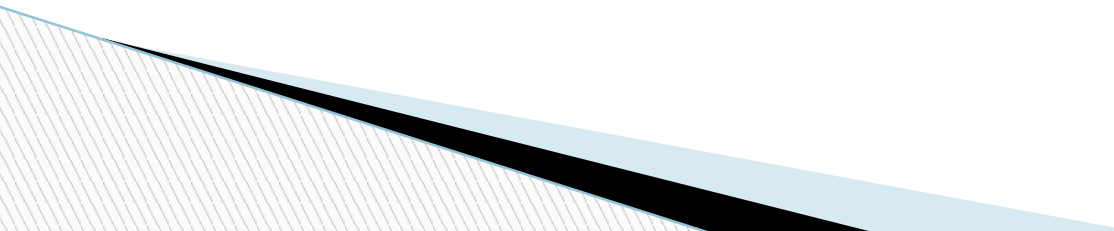
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА.

К доготовочным относятся горячий и холодный цеха предприятий общественного питания. В горячем цехе готовят горячие первые блюда, вторые, гарниры, соусы, и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цеху выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия. Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала. Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами.

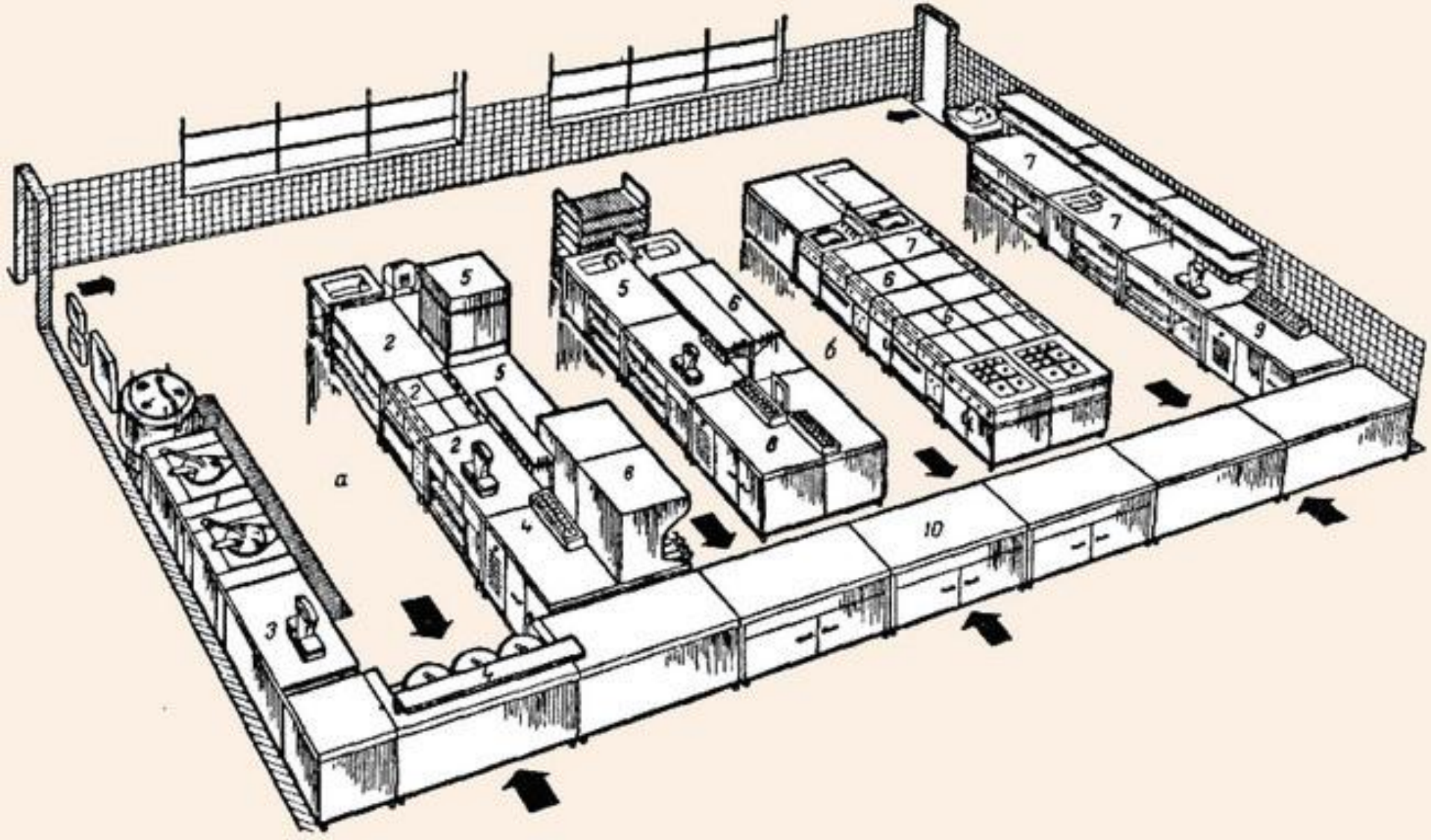
Он размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуются раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды, а при отпуске блюд с плиты - моечная столовой посуды. В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется суповое отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов — соусное отделение. Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипятильники. Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров.

Порядок расстановки оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной. Плиты располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене. Приготовление широкого ассортимента супов, вторых блюд, гарниров, соусов - требует обеспечения горячего цеха разнообразной посудой и инвентарём. В суповом отделении работа организуется следующим образом. Для приготовления первых блюд используется заранее вымеренные виды тары, предназначенные для различных продуктов и полуфабрикатов (картофель, капуста, морковь и т.д.)

На рабочем столе должны быть: настольная доска, нож и горка, т.е. металлическая стойка с несколькими палочками, на которых размещается посуда со специями и приправами. Ассортимент горки зависит в основном, от типа предприятий. На горке обычно хранят подготовленные солёные огурцы, пассированные с томатом лук, корнеплоды, рубленую зелень, томат, лавровый лист, перец горошек, соль и т.д. Наличие горки облегчает работу повара, ускоряет оформление и отпуск блюд, а так развивает у повара чувство ответственности за их качество. Субпродукты (печень, мозги, почки, язык) обрабатывают на этом же рабочем месте с разрывом во времени. Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.

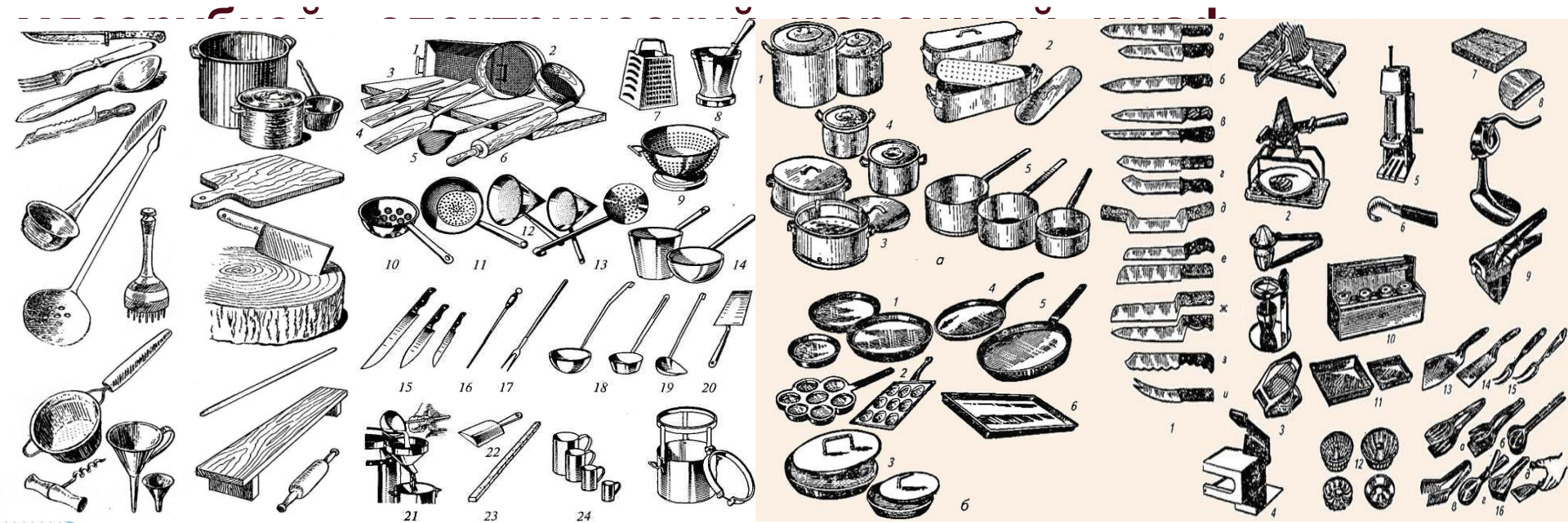


ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕХА.



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ.

Для приготовления блюд в горячем цехе устанавливают пищеварочные котлы и производственный стол для выполнения вспомогательных операций. Используется электрическая сковорода, универсальный привод с



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «ЯЗЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ»

Наименование продукта	Масса (брутто гр.,)	Масса (нетто гр.,)
Язык	550	550
Коренья	50	50
Соус	500	500
Гарнир	750	750
Лавровый лист	2	2
Перец душистый	3-4	3-4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ»

Наименование продукта	Масса (брутто гр.,)	Масса (нетто гр.,)
Печень	500	500
Мука	25	25
Жир животный	50	50
Сметанный соус	400	400
Томатный соус	200	200
Гарнир	750	750
Зелень петрушки	20	20
Перец черный молотый	20	20

КОНЕЦ