

ПМ.0.1 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной  
продукции

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

Преподаватель: Шекеро Наталья Эдуардовна

---

**Тема: Технология приготовления  
полуфабрикатов для стейков из мяса  
говядины, свинины и баранины.**

# Требования к знаниям, умениям и навыкам

## Обучающийся в ходе освоения материала должен:

### Знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- способы расчета количества необходимых; дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

# Требования к знаниям, умениям и навыкам

**Обучающийся в ходе освоения материала должен:**

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.

# Содержание

---

- 1. Историческая справка**
- 2. Стейк из говядины на кости**
- 3. Говяжьи стейки без кости**
- 4. Таблица степени прожарки стейков**
- 5. Стейки из свинины**
- 6. Стейк из баранины**

# Историческая справка

В Европе вплоть до конца XVIII века стейк считался блюдом для избранных. Подтверждением тому служит исторический факт существования с 1735 по 1867 год лондонского общества Стейка. В этот клуб входили представители консервативных британских фамилий и даже королевской семьи.



# Историческая справка

Хотя в старинной рецептурной книге, датированной 1460 годом, британец Белтис Платинус подробно описал способ приготовления стейка, массовый интерес к нему возник гораздо позже – с распространением так называемой стейковой культуры, в формирование которой внесли свою лепту Франция и Германия.

Они позаимствовали у британцев и рецепты, и атмосферу употребления стейка, но дополнили их некоторыми особенностями национальных кухонь, в результате чего появились способы приготовления стейка без кости из телятины и свинины, а также стейка из баранины и рыбы.



# Историческая справка

---

Но говядина неизменно остается Королевой стейков, и в соответствии с ЭТИМ выделяют много видов стейков, название которых зависит от того, с какой части туши было вырезано мясо.



# Стейк - это

---

Стейк – это говядина, причем секрет его заключается в самом мясе.

Ведь только говядину человеку можно кушать как в прожаренном, так и полусыром виде, совершенно не опасаясь за здоровье.

Приготовление стейка должно длиться максимум 15 минут.

За это время мясо должно успеть приготовиться. Именно по этой причине говорится, что требуется правильное мясо.

Любые другие части туши не менее съедобны в вареном, тушеном или печеном виде, но это будет не стейк. Подчеркнуть вкус жареной телятины можно, добавив аромат французских трав.



# Стейк - это

---

- Вырезанное мясо для стейка отбивать не нужно, а маринование его допускается.
- Задача процесса маринования заключается в размягчении волокон мяса.
- При правильном его выборе этап маринования можно опустить.
- Необходимо запомнить, что парное мясо не подходит для стейка.



# Мясо для стейков

Стейк готовят из дозревшего мяса, которое после забоя используется не сразу, а выдерживается при оптимальной температуре, влажности и циркуляции воздуха в течение двух или трех недель.

Такой способ называется сухим созреванием: оно происходит с доступом кислорода.



# Мясо для стейков

---

Влажное созревание протекает в вакуумной упаковке, без доступа кислорода.

Процесс длится от 21 до 28 дней.

За это время под воздействием ферментов волокна мышечной ткани становятся рыхлыми, и стейк из выдержанной говядины получается сочным, мягким и обладает приятным мясным запахом.



# Мясо для стейков

---

Вкус говядины зависит от способа откорма бычков. При зерновом откорме, который широко применяют в Аргентине, получают более жирное мясо, в том числе и его «мраморные» сорта.

Мясо для стейка отбирается из участков бычка, которые не принимали участия в мышечной активности.



# Классификация стейков

---

**Все стейки можно разделить на две большие группы:**

- Премиальные
- Альтернативные

# Классификация стейков

---

**Премиальные стейки** нарезаются из спинной части:

- Отрубов рибай;
- Стриплоин (Нью-Йорк стейк);
- Тендерлоин (филе-миньон стейк)
- Их производных с включением различных костей – портерхаус, ти-боун, рибай на кости и т.д.
- Они ценятся за наилучшее сочетание вкусовых качеств, свою красивую форму с расположенными поперек стейка волокнами мяса и удобство ровной порционной нарезки.

# Классификация стейков

---

**Альтернативные стейки** вырезаются из совершенно разных частей животного, таких как:

- Лопатка (топ-блейд)
- Пашина (стейк фланк и скерт)
- Кострец (пиканья, рамп)
- Поясничная часть (сирлоин стейк) и т.д.
- Они могут содержать в себе некоторые изъяны. Например, неправильную форму, которая делает нарезку одинаковых кусков трудной или невозможной.
- Сухожилие, которое проходит через весь отруб. Волокна мяса, расположенные вдоль стейка, а не поперек.
- Но, при умелой нарезке и правильном приготовлении они обеспечивают превосходный результат.

# Стейк из говядины на кости

Для стейков надо выбирать молодую говядину с косточкой.

Это мясо, взятое преимущественно со спинной части туши, срезанное вдоль хребта от шеи до крестцового сочленения.

Важно, чтобы вырезка сохраняла округлую форму и необходимую толщину.

На участках шеи, подлопаточной области, среднего спинного отдела и крестца мышечное волокно имеет разную плотность и отличается жирностью.

Это учитывается при приготовлении стейков на кости.



# Стейк из говядины на кости

Рибай (*rib*- ребро, *eye*- глаз)

Риб-стейк



# Стейк из говядины на кости

## Риб-стейк

Специалисты считают, что самые вкусные стейки *рибай*.

Для этого вида выбирают мясо с большим количеством тонких жировых прослоек.

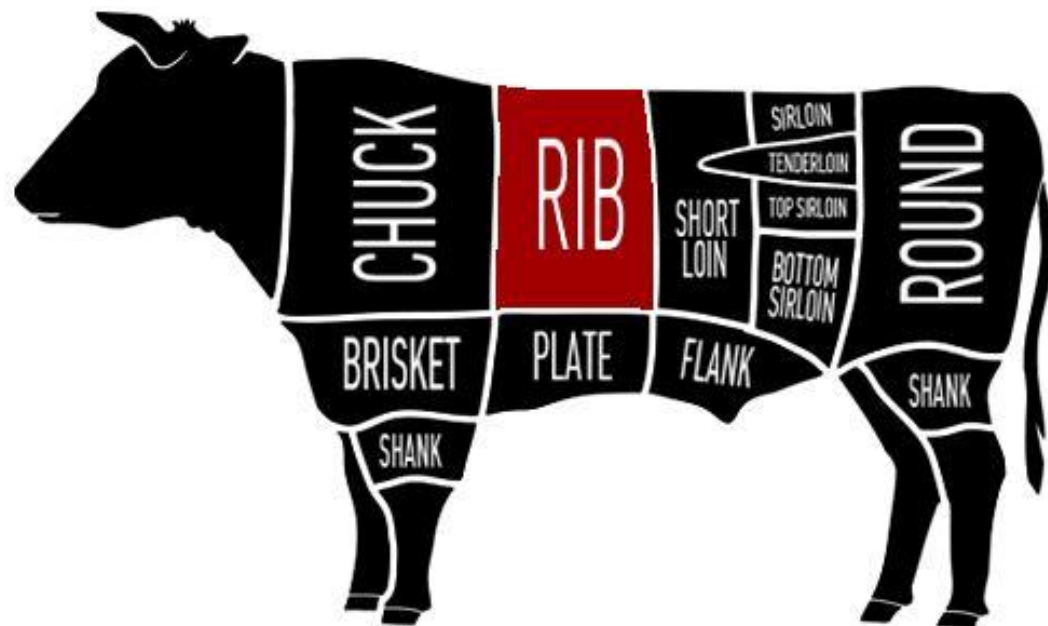
На поперечном срезе мышечной ткани такие прослойки воспринимаются как своеобразный рисунок, свойственный мрамору.

Их можно приготовить только из «мраморной» говядины отборной или высокой категории, которая указывается на упаковке маркировками choice и prime.

# Стейк из говядины на кости

## Риб-стейк

Мясо вырезают из подлопаточной или шейной части туши таким образом, чтобы на нем осталась небольшая кость, аккуратно отделенная от позвоночника.



# Стейк из говядины на кости

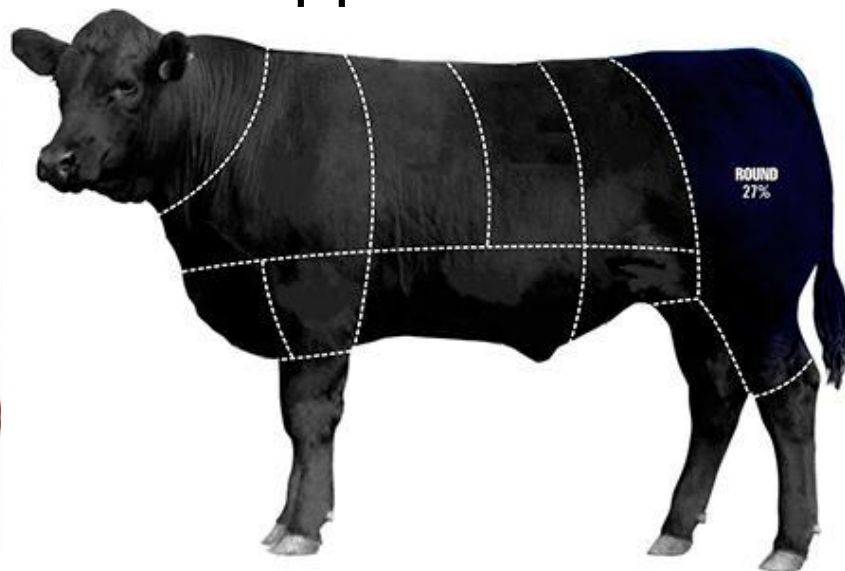
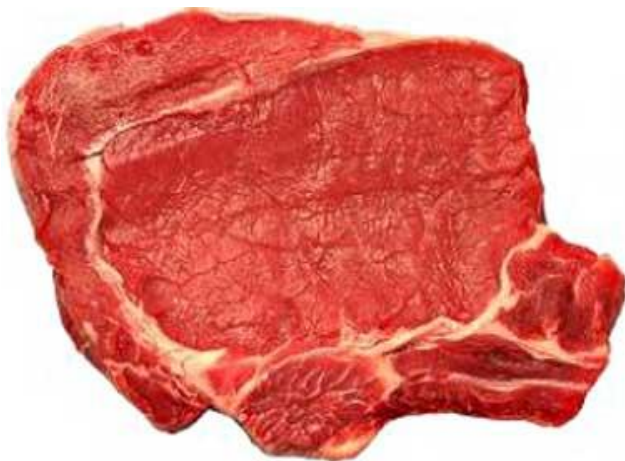
---

## Стейк «Раундрамб»

Для приготовления требуется не очень жирное мясо средней степени жесткости.

Его берут от верхней тазобедренной части.

Жир и фрагменты соединительной ткани не удаляют.

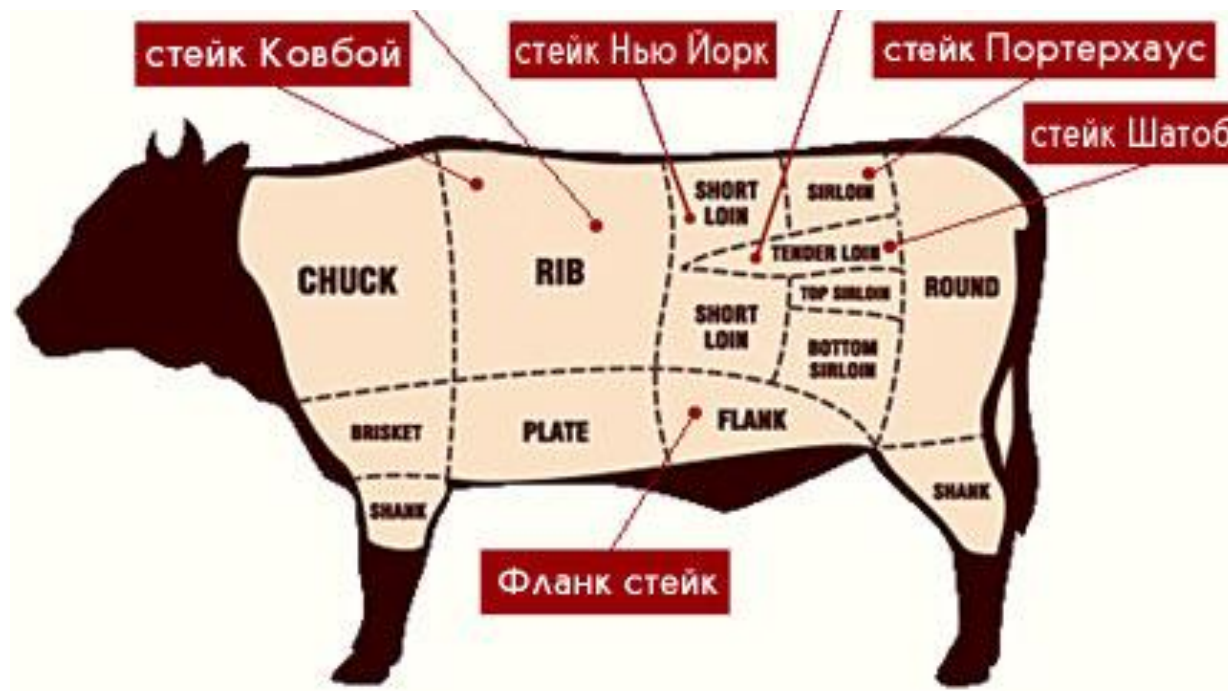


ВТУЭС

# Стейк из говядины на кости

## Стейк «Портерхауз»

По рецептурным требованиям, данный вид стейка готовят из нижнего толстого края вырезки.



# Стейк из говядины на кости

---

## Стейк «Портерхауз»

Это мышцы, прилегающие к крестцовому отделу и удерживающие тазобедренный сустав животного.



# Стейк из говядины на кости

---

## Стейк «Сирлоин»

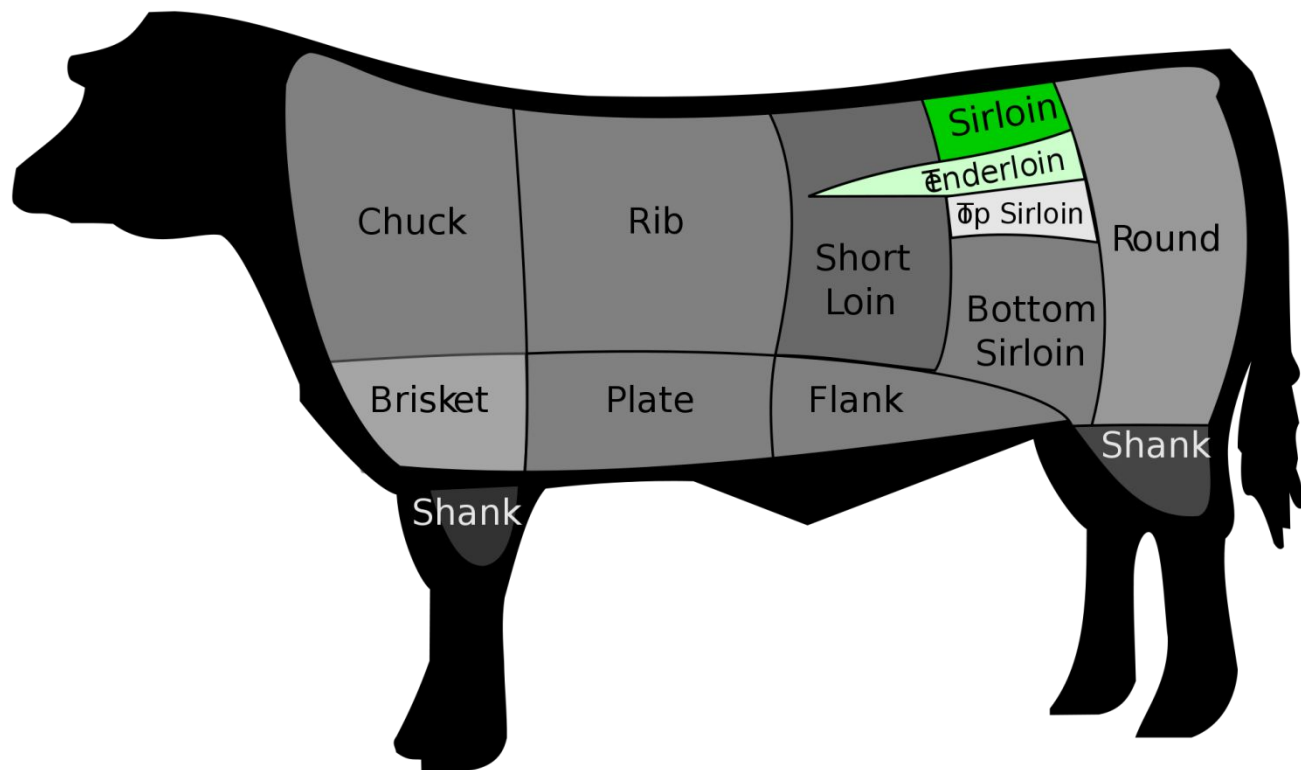
Блюдо отличается нежной консистенцией мяса, свойственной вырезке, которая сделана из шейной части туши.



# Стейк из говядины на кости

## Стейк «Сирлоин»

Для стейка этого вида отлично подходит и поясничная часть совсем молодого животного.



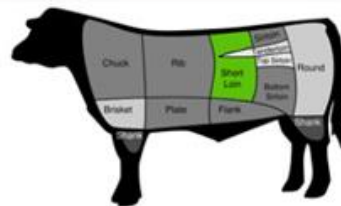


# Стейк из говядины на кости

## Стейк ти-боун

Один из самых популярных видов стейка на Т-образной косточке.

Для него порционные куски мяса вырезают из спинной части туши в тех местах, где края длиннейшей мышцы имеют естественную толщину 3-5 см.



# Стейк из говядины на кости

---

## Стейк ти-боун

Мясо не отделяют от кости, а придают ему характерную форму будущего блюда.

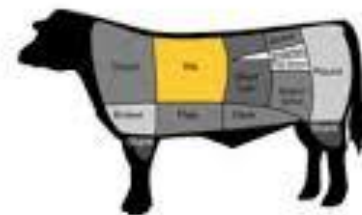


# Стейк из говядины на кости

## Клаб-стейк

Знаменитый стейк на ребрышках.

Порции формируют из биточной части туши, выбирая толстый край длиннейшей мышцы с небольшой реберной костью, по которой клаб-стейк даже внешне легко отличить от любого другого вида стейков.



# Говяжьи стейки без кости

---

Для говяжьих стейков без кости мясо выбирают так же тщательно; кроме того, его очищают от жил, пленок, срезают лишний жир, чего никогда не делают, формируя стейки на кости.



# Говяжьи стейки без кости

---

В стейках без косточки в первую очередь ценится не натуральность, а вкусовой оттенок мяса, зависящий и от степени прожарки, и от того, какая часть вырезки используется для приготовления.



# Говяжьи стейки без кости

---

Настоящий **стейк-филе**, или **бифштекс**, может получиться только из головной части.

Разновидностью данного вида стейка является **филе-миньон**.

Он требует средней или полной прожарки, а это значит, что для него подходит мясо, срезанное тонким слоем в подлопаточной, шейной или крестцовой области.



# Говяжьи стейки без кости

---

## Стейк Шатобриан

Готовят порциями, но, в соответствии с его рецептурой, не возбраняется запекать мясо и целиком, а затем разрезать на порционные кусочки, как это делают с бужениной.

Вес стейка в сыром виде – 400-600 г;  
для такого мясного



полуфабриката используют толстый край вырезки из центральной спинной части туши.

# Говяжьи стейки без кости

---

**Для медальонов** – небольших порционных стейков правильной круглой или овальной формы – берут тонкий край вырезки. Желательно, чтобы это была ее средняя часть с малым количеством жира и упругой, максимально однородной мышечной тканью, из которой буквально «выкраивают» миниатюрные стейки. Такой способ приготовления известен как **торнедос**. Это же название имеют и стейки.





# Говяжьи стейки без кости

---

## Ром-стейк

Мясо нарезают тонкими пластинами и отбивают, предельно размягчая мышечные волокна. На прожарку уходят считанные минуты, и блюдо получается настолько нежным, что просто тает во рту. Для него выбирают нижний край вырезки средней толщины.



# Говяжьи стейки без кости

---

## Кобе-стейк

Это почти легенда, информация о которой с придыханием передается из уст в уста и волнует воображение каждого, кто знает толк в запеченном на углях мясе. Его рецепт основан на самых простых правилах приготовления стейков, но телятина, которая для этого используется, – редкостный для европейцев деликатес.



# Говяжьи стейки без кости

---

**Кобе-стейк** – гордость японской кухни и почти национальное достояние японцев. Экспорт говядины и телятины особых сортов, которую производят в Японии, строго ограничен.

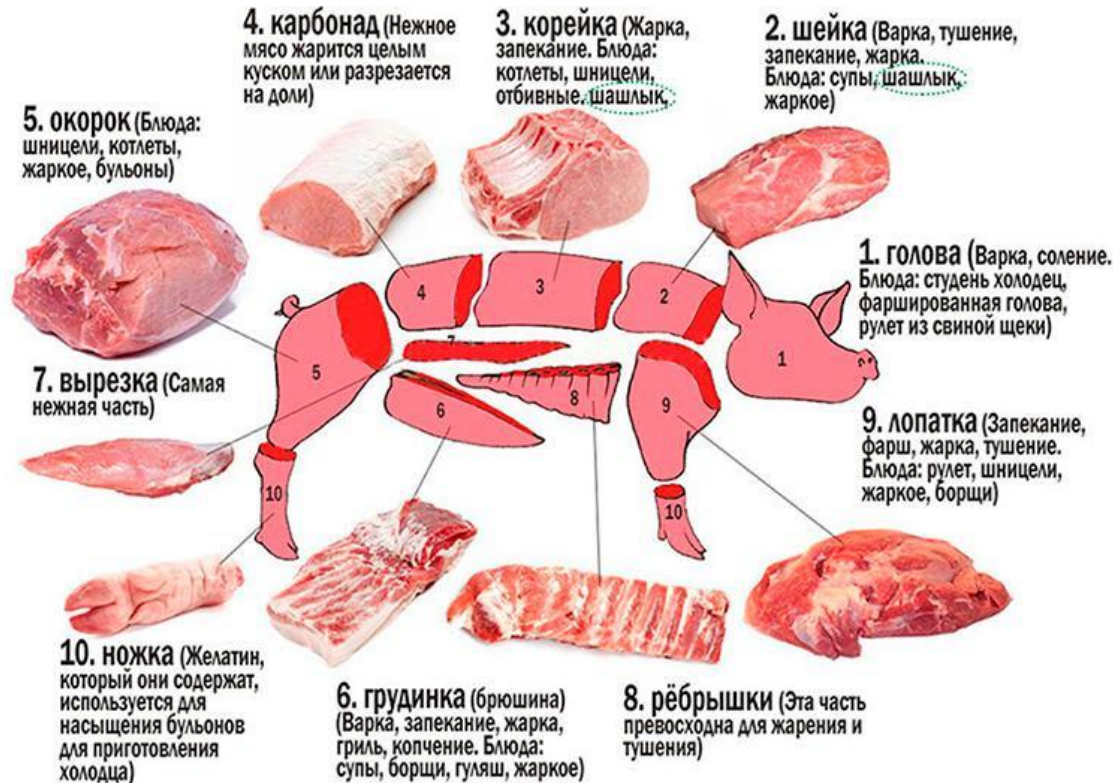
Причина – небольшие объемы производства и сложность технологии выращивания животных. Чтобы мясная продукция соответствовала необходимому качеству, телят с шестимесячного возраста переводят на специальный рацион и ограничивают в движении, компенсируя его массажем.

Мышечная масса животного при этом нарастает, но не испытывает никакой двигательной нагрузки. Телячья вырезка приобретает «мраморную» структуру, отличается непревзойденными вкусовыми качествами и считается идеальным полуфабрикатом для приготовления стейка.

Правда, в наши магазины такая телятина не поступает.

# Стейки из свинины

Стейки из свинины — готовят по тому же принципу, что и говяжьи, но к выбору мяса относятся несколько проще. Для стейка подходят свиная вырезка, шейная часть туши, мякоть окорока с умеренной жировой прослойкой.



# Стейки из свинины

---

Качество свинины определяют по срезу: он должен иметь однородную структуру с равномерным распределением жира, быть упругим, в меру влажным, без кровяных выделений.

Цвет мяса – красновато-розовый, с перламутровым отливом на срезе.

Именно так выглядит свинина, которую без опасения можно использовать для быстрого обжаривания в хоспере – закрытом чугунном гриле – или на решетке, установленной над очагом с древесными углями.



# Стейки из свинины

---

Свинину для стейка не обязательно доводить до кондиции в течение 2-3 недель.

Это более нежное и жирное, по сравнению с говядиной, мясо. Его не используют парным, а дают полежать в холодильнике.

Достаточно трех суток, чтобы можно было приступить к приготовлению стейка

# Стейки из баранины

Баранина – мясо со своеобразным вкусом и запахом.

Эта особенность придает стейку исключительные вкусовые качества, которые ценятся очень высоко.



# Стейки из баранины

Для стейка из баранины выбирают лопатку, заднюю ногу и поясничную часть туши молодого животного.

Мясо не должно быть слишком жирным.

Бараний жир практически не растворяется, и его избыток может испортить блюдо.

**4. корейка** (Отлично подходит для запекания и жарки. Блюда: котлеты отбивные, манты, шашлык, жаркое, плов, рагу и т.д.)

**1. шея** (Тушится и отваривается. Блюда: котлеты, супы, студень холодец, рагу, плов)

**6. окорок** (Запекается, тушится, жарится. Блюда: запеченные блюда, плов, рагу, шашлык, отбивные котлеты, манты)

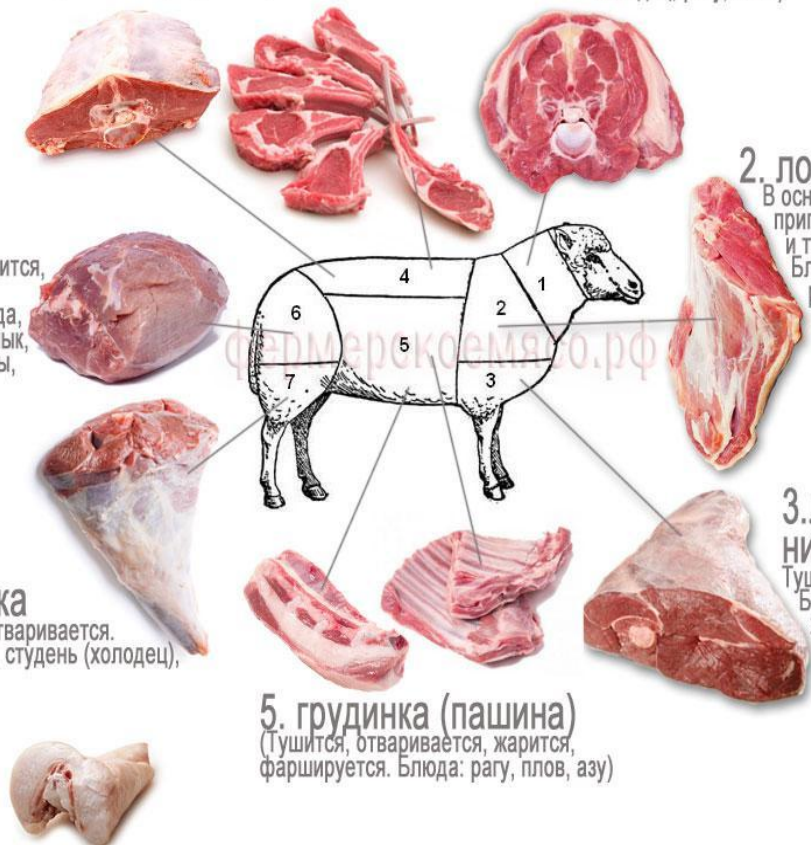
**2. лопатка верхняя** В основном для приготовления в вареном и тушеном виде. Блюда: котлеты, шашлык, рагу, азу, жаркое, плов, рулет и т.д.

**7. голяшка** (Тушится и отваривается. Блюда: супы, студень (холодец), рагу, плов)

**3. лопатка нижняя (рулька)** Тушится и отваривается. Блюда: супы, студень холодец)

**8. курдюк** (для плова, мантов... и в медицине)

**5. грудинка (пашина)** (Тушится, отваривается, жарится, фаршируется. Блюда: рагу, плов, азу)





# Стейки из баранины

---

Баранину не моют, а только очищают от сухожилий и пленок.

Из мякоти формируют заготовку толщиной 3-5 см и весом около 200 г.

В приготовлении допускается использование черного перца и пряностей, но, по мнению истинных ценителей, вкус стейка от этого проигрывает.

Мясо получается гораздо вкуснее, если в нем сохранен натуральный аромат баранины.

# Таблица степени прожарки стейков

Степень прожарки	Качество готового стейка	Время приготовления
Blue, Black and Blue, Pittsburgh Rare	На стейке образуется тонкая хрустящая корочка, внутри мясо остается сырым и холодным	1-2 минуты
Very Rare (Extra Rare)	«Очень сырой» стейк: образуется жесткая корочка, мясо частично прогревается, содержит кровь	1-2 минуты
Rare	Сырой с кровью: мясо прогревается до середины, не изменяя «сырого» цвета	1-2 минуты
Medium Rare	Мясо прожаривается на 1 см с каждой стороны, содержит красноватый сок	2 минуты
Medium	Сочный стейк средней степени прожарки; кровь внутри сворачивается, имеет розовый цвет	10-12 минут
Medium Well	Мясо прожаривается до сероватого цвета, остается сочным, в меру упругим	15 минут
Well Done	Стейк имеет вид готового жареного мяса без выделения сока	18 минут
Too Well Done (Strong)	Максимальная степень прожарки; мясо получается сухим	18-20 минут



# Степени прожарки стейков



**blue rare**  
практически сырое мясо,  
у которого прожарена лишь  
тонкая корочка.



**medium**  
(средней прожарки) -  
внутри светло-розовый сок  
(180 градусов, 6-7 минут)



**rare**  
(с кровью) –  
непрожаренное мясо с кровью  
(200 градусов, 2—3 минуты),  
обжаренное снаружи и красное внутри.



**medium well**  
(почти прожаренное)  
мясо с прозрачным соком  
(180 градусов, 8-9 минут)



**medium rare**  
(слабой прожарки) -  
мясо лишь доведено  
до состояния отсутствия крови,  
с соком розового цвета  
(190—200 градусов, 4—5 минут).



**well done**  
(прожаренное)  
абсолютно прожаренное мясо,  
почти без сока  
(180 градусов, не менее 10 минут).



# Степени прожарки стейков

