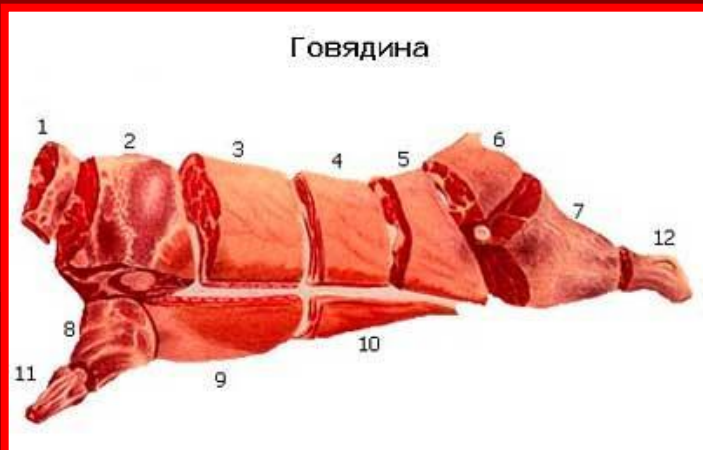


Презентация на тему: «Разделка туш крупного рогатого скота»



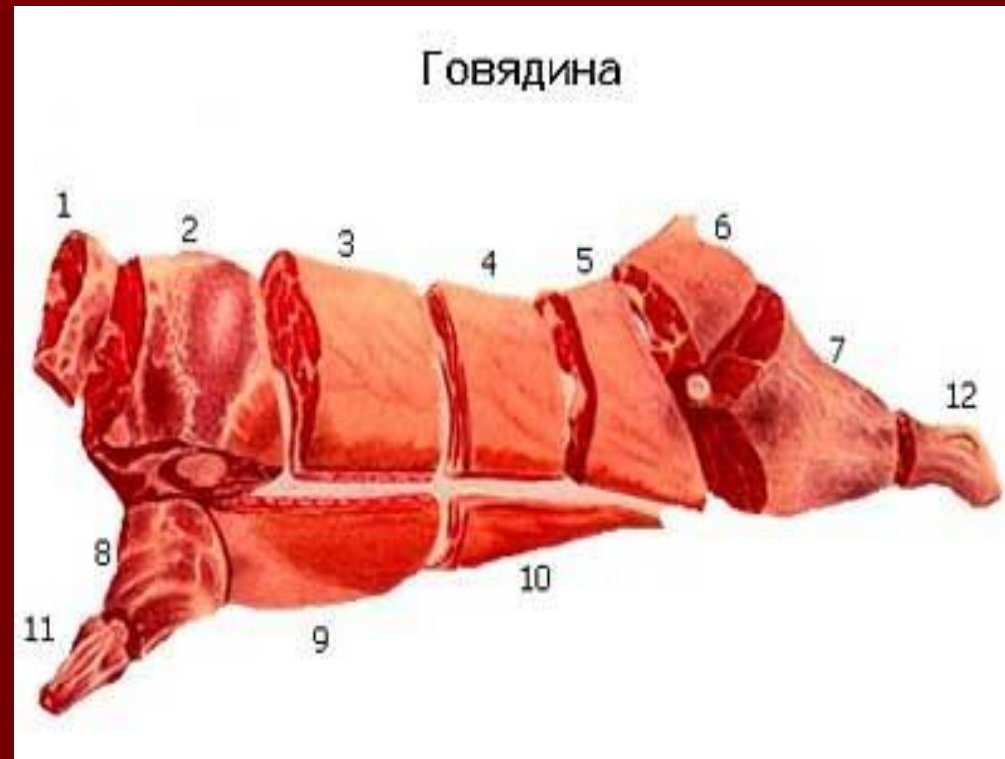
Разрубка и обвалка туш

- Кулинарная разрубка туш резко отличается от торговой. При кулинарной разрубке получают куски мякоти и отдельно кости. Мякоть зачищают и сортируют в зависимости от дальнейшего кулинарного использования.

- Обвалка состоит в отделении мякоти от костей. Эту операцию выполняют очень тщательно, т. е. так, чтобы на костях не осталось мякоти и куски мяса не имели излишних глубоких надрезов.
- Зачистка заключается в удалении из мяса грубых сухожилий и пленок. Кроме того, при зачистке срезают излишний жир, а также тонкие закраины у крупных кусков мяса, чтобы придать им более правильную форму. Зачищают также мелкие куски мяса (обрезки), получающиеся при обвалке частей туши.

Говяжья туша

- (1) зарез;
- (2) шейно-лопаточный отруб - состоит из шейного, подплечного края и лопатки;
- (3) спинной отруб;
- (4) филей;
- (5) оковалок;
- тазобедренный отруб - состоит из (6) костреца и (7) огузка;
- (8) плечевой отруб - состоит из плечевой части и части предплечья;
- (9) грудной отруб;
- (10) пашина;
- (11) передняя голяшка;
- (12) задняя голяшка.



Обработка передней четвертины туши

- При разрубке передней четвертины получают лопатку, шею и спинно-грудную часть. Вначале отделяют лопатку, затем отрубают шею по последний шейный позвонок и получают спинно-грудную часть. Лопатку и шею обваливают полностью и отделяют мякоть от костей, в результате чего получают мякоть шеи и мякоть лопатки, которую разделяют на плечевую и заплечевую части.

От спинно-грудной части сначала отрубают грудинку вместе с хрящами и частично ребрами, а с оставшейся части срезают пластом мякоть и разрезают ее вдоль на два куска — толстый край и покромку. От толстого края отрезают подлопаточную часть.

В результате разрубка и обвалки передней четвертины получают следующие части мякоти: шею, лопатку (плечевую и заплечную части), толстый край, подлопаточную часть, покромку и грудинку вместе с частью реберных костей и хрящами, а также кости: позвоночные, реберные, плечевые, локтевые, лучевые, шейные позвонки.

Обработка задней четвертины туши

- Четвертину туши делят на две части: поясничную и заднетазовую.
- У поясничной части отделяют позвоночные кости, а оставшуюся мякоть разрезают на три куса: тонкий край, покромку и пашину. Заднетазовая часть состоит из вырезки и задней ноги, но, поскольку вырезка была удалена на мясокомбинате, обваливают только заднюю ногу, в результате чего получают четыре куса мякоти: внутреннюю, верхнюю, боковую и наружную.
- В результате разрубка и обвалки задней четвертины получают следующие части мякоти: тонкий край; покромку; пашину; внутреннюю, верхнюю, наружную, боковую части задних ног, а также кости: позвоночные, тазовые, бедренные и берцовые.
- При поступлении целой говяжьей туши ее разрубают между 13-м и 14-м позвонками на две части — переднюю и заднюю половины.

Половины разрубают по хребтовой кости на четвертины. У задних четвертин с внутренней стороны отрезают внутреннюю мышцу (вырезку); дальнейшую обработку четвертин производят так же, как было описано выше.

На мясокомбинатах говяжьей полутуши после удаления у них вырезки разрубают поперек между 11-м и 12-м ребрами на переднюю и заднюю четвертины (для удобства транспортировки).

Таким образом, передние четвертины будут на два ребра меньше. Обработывают их так же, как было описано ранее. Задние же четвертины будут иметь два ребра, поэтому после отрубания задней ноги от оставшейся мякоти отделяют позвоночную кость и два ребра, а мякоть разрезают на тонкий край, покромку и пашину.

КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСТЕЙ ТУШИ ГОВЯДИНЫ

■ 1. Шея



- Качество мяса шеи меняется по направлению от головы к туловищу. Чем ближе к туловищу, тем мягче; впрочем, особенной мягкости не найти даже и на границе отруба - слишком много соединительной ткани. Поэтому такое мясо можно либо нарезать маленькими кусочками и использовать для тушения, либо для изготовления котлетной массы.

2. Толстый край



- Располагается вдоль хребта, от шеи, включает 5 ребер. Его можно нарезать на антрекоты или запечь целиком - и то и другое будет прекрасно. Для запекания используют куски весом не менее 1,8 кг и непременно с ребрами, которые удаляют перед подачей.

3. Лопатка



- В лопатке довольно много прослоек жира, и потому она остается сочной даже после нескольких часов тушения. Подрумяньте кусок лопатки в объемной посуде, потом добавьте поджаренные овощи, залейте водой, бульоном, пивом или вином и тушите до мягкости. А еще лопатку можно свернуть в рулет и запечь.

4. Грудинка



- Кусок говяжьей грудинки хорош для того, чтобы сварить с ним щи, борщ или другой какой наваристый славянский суп. Кроме того, его можно отварить до готовности в бульоне, остудить и подать с горчицей. Лучшая часть грудинки, с хрящиками и жирком, располагается ровно посередине отруба.

5. Голяшки



- Голяшка передней ноги (рулька) продается сама по себе, а голяшка ноги задней, как правило, еще и с подбедерком - видимо, русским мясникам так кажется интереснее. И та и другая часть требуют длительного приготовления при низкой температуре. Рульку можно просто потушить, а из голяшки задней ноги получается великолепный студень или хаш.

6. Тонкий край



- Располагается следом за толстым краем, захватывает поясничный отдел. Мышечная ткань здесь нежнее, чем в толстом крае, окружена высококачественным поясничным жиром и ничуть не хуже подходит для стейков (или бифштексов - называйте как хотите) и запекания одним куском.

7. Покромка



- Мясо, покрывающее ребра, с прослойками жира. В торговле чаще всего называется просто ребрами. Его можно тушить и с костями, и без, и целиком, и нарезанным небольшими кусочками. Можно также прокрутить такое мясо через мясорубку - фарш из покромки получается сочный, в него не надо добавлять ни сала, ни масла.

8. Пашина



- Этот кусок мяса весь прослоен пленками и жиром, поэтому лучшее, что с ним можно сделать, -это использовать при варке бульона. Кроме того, пашину можно очень тонко отбить, затем свернуть в рулет и потушить с овощами. А когда рулет будет готов, нарезать его тонкими ломтиками.

9. Вырезка



- Самый мягкий кусок в говяжьей туше, но и самый бесхарактерный. Из вырезки готовят стейки, фаршируют и запекают целиком, а также делают ростбиф. Большинство соусов для стейка придуманы именно ради придания вырезке вкуса - кроме мягкости, она ничего дать не может.

10. Оковалок



- Эта часть располагается на трех последних ребрах, в районе тазовой части. У оковалка довольно рыхлая мышечная структура, пронизанная жировыми прожилками - с большей или меньшей частотой, зависящей от качества мяса. Из оковалка можно нарезать стейки, но их жарка требует определенного мастерства; также его можно тушить и жарить.

11. Кострец



- Можно использовать -для запекания большим куском, для жарки тонкими ломтиками на гриле (прежде их надо отбить), для фарша и для тушения. Из костреца получают отменный бефстроганов, отличное рагу болоньезе, прекрасное чили кон карне словом, классика тушеных блюд.

12. Огузок



- Отруб мяса между крестцовой и тазовой костью. Используют для тушения. Но именно из этой части получается идеальный английский ростбиф. Его обжаривают на сильном огне в течение нескольких минут, а затем запекают в духовом шкафу на слабом огне несколько часов. Это прекрасное мясо, если научиться его правильно готовить.

13. Ссек



- Внешняя часть середины бедра. Наиболее разработанная часть его мышечной ткани, а потому и самая жесткая, содержит самый большой процент соединительной ткани. Ссек надо долго тушить с овощами. Жарить его совершенно бесполезно.

14. Щуп



- Находится внутри бедра. Представляет собой кусок тонковолокнистого вкусного мяса. По мягкости может быть сравним с толстым краем, а в самых удачных случаях - даже с тонким. Вполне подходит для жарки, однако нарезанные из него эскалопы сначала следует отбить и/или подмариновать в растительном масле.

Интересные наблюдения

- Если будете в Великобритании, во Франции, в США или в Италии, зайдите в мясной магазин и посмотрите на схему разделки, висящую на стене. В любой стране вы увидите знакомый силуэт, но, рассмотрев повнимательнее пересекающие его линии, обнаружите множество различий. Так, американская схема подразумевает разделку туши на 13 частей, британская - на 14, итальянская - на 19, а самая подробная французская - на 33 части, среди которых имеются фальшивое филе и стейк из диафрагмы. У нас всего 15 сегментов.