

# **ПМ. 01 Организация приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

## **Технология приготовления продукции из субпродуктов**

**Мастер п/о:  
Галиуллина Ф.Ф.**

**Сургут, 2018**

# Субпродукты

Субпродукты — это внутренние органы и части туши убойных животных, которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляют на обработку. Обработка субпродуктов должна быть завершена не позднее чем через 7 ч после убоя, а для слизистых субпродуктов — через 3 ч.



# Субпродукты

Субпродукты используют на пищевые и технические цели. В зависимости от вида их подразделяют на говяжьи, бараньи и свиные. В зависимости от пищевой ценности и кулинарных качеств пищевые субпродукты делят на две категории — первую и вторую.



# Субпродукты

По виду скота субпродукты подразделяют на:

Говяжьи

Свинные

Бараньи



# Субпродукты

□ Охлажденные



Замороженные



В зависимости от морфологического строения, субпродукты, согласно стандарту, делят на:

**мякотные** (мозги, языки, сердце, печень, легкие, диафрагма, селезенка, почки, вымя, мясо с пищевода и мясной обрез убойного скота - куски мяса, полученные при зачистке туш),

**мясокостные** (головы скота, от которых отделены рога, уши, губы, языки; хвосты крупного рогатого скота, овец, свиней; ноги крупного рогатого скота и свиней),

**слизистые** (желудки крупного рогатого скота, овец и других жвачных животных, состоящие из четырех отделов - рубца, сетки желудка, книжки и сычуга, и свиные желудки)

**шерстные** (продукты убоя скота, имеющие волосяной покров - головы, хвосты, путовый сустав, губы, уши).

**К субпродуктам I категории относятся:**

печень, язык, сердце, почки, мозги, вымя, диафрагма, говяжий и бараний мясокостные хвосты, мясная обрезь.

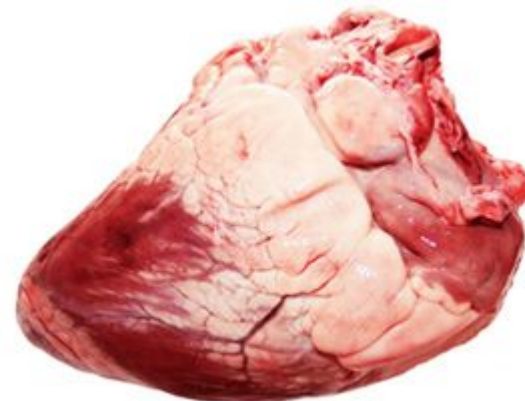
Эти субпродукты отличаются наибольшей пищевой ценностью и вкусовыми достоинствами, а некоторые из них (язык, почки, печень, мозги) относятся к деликатесным.



# Субпродукты



ХСОК info





**Субпродукты II категории - это** головы без языков, легкие, калтык (горло), рубец, сычуг, свиной желудок, уши, губы, ножки свиные и бараньи, селезенка, трахея, ноги говяжьи и путовый сустав, свиной хвост, пикальное мясо (с пищевода).



# Субпродукты



# Пищевая ценность субпродуктов

Таблица 6.16. Содержание витаминов в субпродуктах

Субпродукты	Содержание витаминов, мг %				
	A	C	B <sub>6</sub>	B <sub>12</sub> , мкг	PP
Язык					
говяжий	сл.	сл.	0,15	0,47	3
свиной	сл.	сл.	0,3	0,8	3,2
Печень					
говяжья	8,2	33	0,7	60	6,8
свиная	3,45	21	0,52	30	8
Почки					
говяжьи	0,23	10	0,5	25	3,1
свиные	0,1	10	0,58	15	3,6
Мозги говяжьи	сл.	-	0,18	3,7	3
Сердце					
говяжья	0,02	4	0,3	10	4
свиная	сл.	3	0,36	4	4,1
Обрезь					
говяжья	-	-	-	-	-
свиная	-	-	-	-	-
Диафрагма	-	-	-	-	-
Мясо голов	-	-	-	-	-
Сычуг	-	-	-	-	-
Селезенка	-	-	-	-	-
Легкие	-	2	-	-	3,2
Рубец	-	-	-	-	1,6
Вымя	-	-	-	-	-

Замороженные субпродукты упаковывают в **ящики, рогожные кули или мешки по 50 кг**. В торговую сеть могут поступать и фасованные субпродукты (печень, почки, язык, ножки свиные) **по 0,5 и 1кг в полиэтиленовой или целлофановой пленке**. Оттаявшие субпродукты должны немедленно подвергаться кулинарной обработке.

Охлажденные субпродукты хранят при температуре **от 0 до 4°C** не более 12 ч, замороженные – при температуре **-6°C – 24 ч**.

# Переработка крови

В зависимости от последующего использования первичная обработка крови может включать стабилизацию, дефибрирование, сепарирование и др. Пищевую кровь стабилизируют поваренной солью (10 % к массе). Дефибрирование проводят путем энергичного перемешивания крови вручную деревянной палкой или механическим способом. Эти способы предохраняют кровь от свертывания.



# Переработка кишечного сырья

К кишечному сырью относят кишки, пищевод и мочевой пузырь. В комплект говяжьих кишок входят тонкие кишки (черева), слепая кишка с частью ободочной (синюга), ободочная (круг), прямая кишка (проходник), пищевод (пикало) и мочевой пузырь. При запоздалом (более 30 мин) извлечении кишечника из брюшной полости под воздействием ферментов и микроорганизмов он темнеет, и спустя 2—3 ч появляются признаки порчи. Поэтому в процессе первичной переработки кишечник быстро извлекают, обрабатывают и консервируют.

