

Организация технологического процесса приготовления сложных блюд субпродуктов

Введение

Рынок мясных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольственных товаров. Он имеет весьма устойчивые традиции, его состояние оказывает существенное влияние на другие рынки продуктов питания. За долгие годы сформировалась определенная система производства и распределения подобных продуктов. Мясная промышленность всегда относилась к одной из важнейших, показатели ее развития составляли предмет пристального интереса со стороны государства. Мясные продукты в виде тех или иных товарных групп являлись частью государственного стратегического запаса.

Одной из таких товарных групп являются субпродукты. Высокая популярность субпродуктов у широких кругов отечественных потребителей будет, как видно, возрастать и далее, особенно учитывая широкие массы населения, имеющие доходы ниже прожиточного минимума.

Причем именно неблагоприятная ценовая и общая экономическая ситуация в стране сформировала из данных продуктов полновесную товарную группу. Ранее эти продукты существовали в виде дополнения к широкому ассортименту мясных продуктов.

Актуальность данного исследования заключается в том, что являясь дополнительным ресурсом прежде всего белкового питания, некоторые из субпродуктов обладают высокой пищевой ценностью и используются как в виде натуральных продуктов, так и в качестве сырья для изготовления различных изделий.

Задачи работы: изучить технологию приготовления блюд из субпродуктов, значения субпродуктов в питании, механическую обработку сырья и санитарные требования.

Механическая обработка

Субпродукты на предприятиях общественного питания поступают в охлажденном и мороженом виде.

Размораживание субпродуктов проводят на воздухе при температуре 15...18 °С, укладывая их в один ряд на противень или в другую посуду. Мозги, почки и рубцы можно размораживать в воде.

Головы крупного скота, если они поступают с кожей, сначала опаливают, промывают и зачищают. После этого отрезают губы, удаляют язык. С голов отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги. Головы телячьи и свиные ошпаривают, зачищают и промывают. Если осталась шерсть, их дополнительно опаливают. После этого делают надрез мякоти ото лба до носа и срезают мякоть вместе с ушами. Мозги вынимают так же, как и у голов крупного рогатого скота.

Технология приготовления

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

Подают субпродукты с картофельным и овощным пюре, крупяными гарнирами. К жареным и тушеным изделиям отпускают отварные, жареные, тушеные овощи, салаты зеленые, из капусты, отварные макаронные изделия. Поливают растопленным сливочным маслом или соусами.

Оформление

Субпродукты подают в горшочках, посыпав зеленью. Также подают под соусом дабы улучшить их внешний вид и запах. На гарнир овощи, крупы, макаронные изделия украшают зеленью и лиманом. Вареные субпродукты подают в супницах, жареные или запечённые подают на плоских тарелках.

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

Блюда из субпродуктов



poleznyblog.ru

Заключение

В результате проведённого исследования можно сказать: пищевым субпродуктам отводится важное место в пищевом балансе людей и их обеспечении мясными продуктами. Субпродукты называют иногда второстепенными продуктами. На самом деле их пищевая ценность многих из них не уступает мясу.

Высокое содержание фосфора, витаминов группы В. В мозгах, а по содержанию холестерина они превосходят остальные субпродукты. Учёные пришли к выводу: чтобы не спровоцировать развитие атеросклероза, с пищей допустимо получать не больше 300 мг холестерина в сутки.

Субпродукты довольно популярны из за белка можно сказать что это заменитель мяса.

Важно при переработке субпродуктов их правильно обработать ведь в них большое количество микробов ведь это внутренние органы.