

Кулинарное использование
крупнокусковых
полуфабрикатов, нормы их
выхода, отходов и потерь.

Классификация:

1) *по видам сырья* полуфабрикаты из:

- говядины,
- баранины,
- свинины,
- телятины,
- мяса диких животных,
- субпродуктов.

2) *в зависимости от размера, формы и технологической обработки:*

- крупнокусковые,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые.

Крупнокусковые полуфабрикаты – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью.

Порционные полуфабрикаты – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные *поперек* мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. *Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные.*

Мелкокусковые полуфабрикаты – куски мякоти *массой 5-40 г, определенного размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон* из крупнокусковых полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани.

Рубленые полуфабрикаты – *кулинарные изделия определенной формы, размеров и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса.* Рубленые полуфабрикаты делятся на натуральные и из котлетной массы.

В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб. *Рубленые полуфабрикаты бывают панированными и не панированными.*

Схема разделки свиной туши

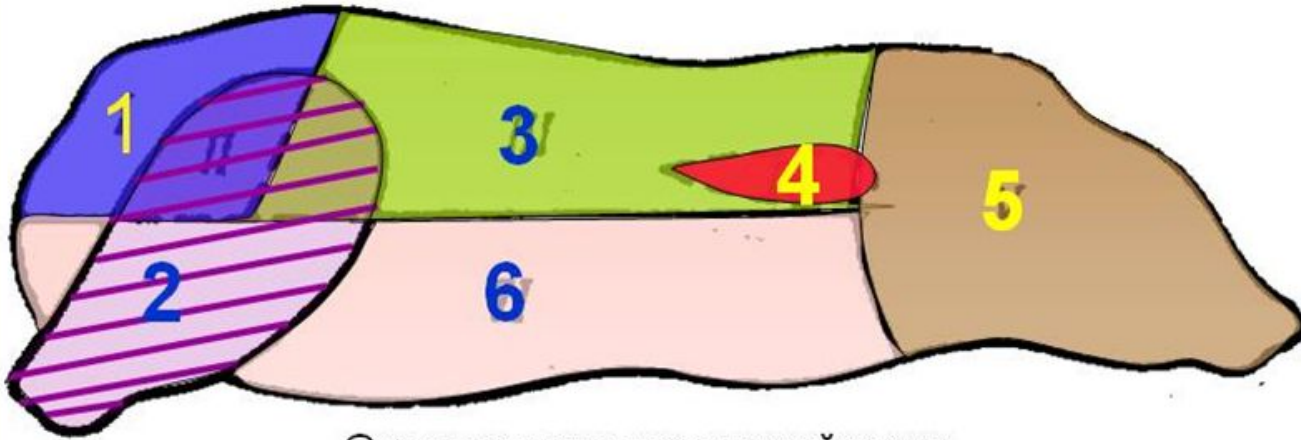


Схема разделки свиной туши

- 1 – Шейная часть
- 2 – Лопаточная часть
- 3 – Корейка
- 4 – Вырезка
- 5 – Тазобедренная часть
- 6 – Грудинка



Схема разделки говяжьей туши

Передняя четвертина

Задняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Отруба

Полуфабрикаты

- Шея
- Лопатка
- Спino-грудной

- 1 – плечевая часть
- 2 – заплечная часть
- 3 – подлопаточная часть
- 4 – толстый край
- 5 – покромка
- 6 – грудинка

- Поясничный
- Тазобедренный

- 7 – тонкий край
- 8 – вырезка
- 9 – пашина
- 10 – верхняя часть
- 11 – боковая часть
- 12 – наружная часть
- 13 – внутренняя часть

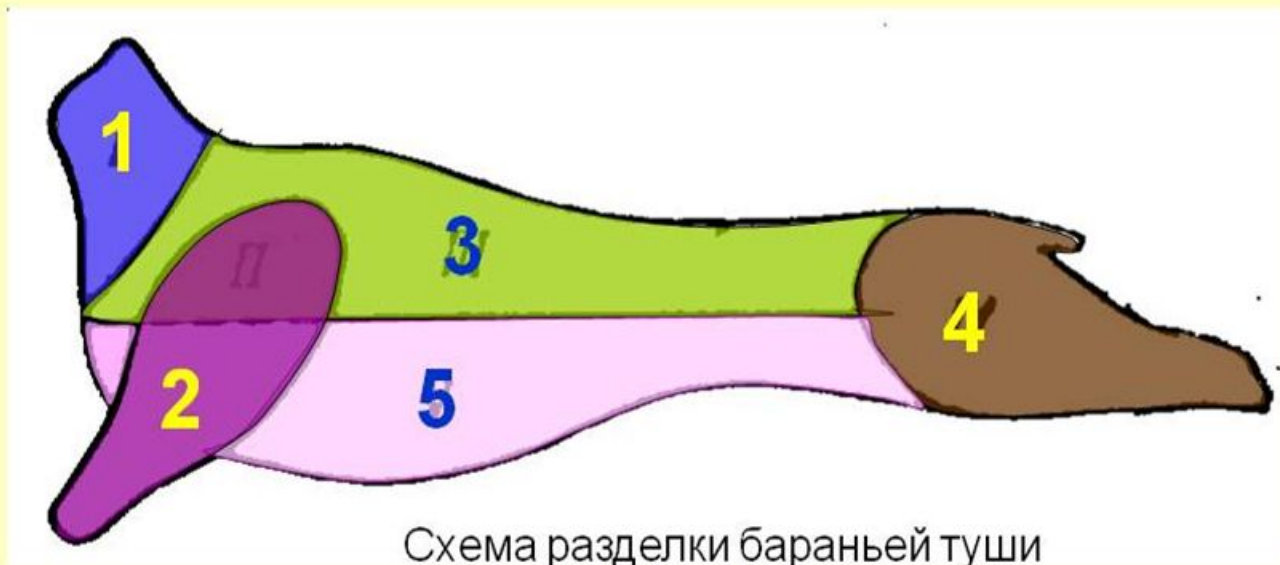


Схема разделки бараньей туши

1 – Шейная часть

2 – Лопаточная часть

3 – Корейка

4 – Тазобедренная
часть

После размораживания мясо

- *зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо,*
- туши обмывают водой с температурой 28-30°C с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C,
- туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью.

Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей.

Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира.

Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы.

Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю.

Костная ткань представлена:

- органическими (26-52% - костный коллаген – осеин);
- неорганическими веществами (48-74% вода, минеральные вещества).

Экстрактивные вещества мяса составляют 1,5-2%.

Минеральные вещества 0,8-1,2%.

Витамины группы В и РР.

В целом, *биологическая ценность мяса* определяется:

- полноценными белками;
- высокой степенью усвояемости:

говядина 75%,

свинина 90%,

баранина 70%.