

# \* МЯСНОЙ ЦЕХ

Структура производства...

\* Мясной цех. Предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса и котлетной массы).



8 видов форм – ни в чем не уступающих ручной лепке



- \* 1) Крупнокусковые п/ф (ростбиф, говядина шпигованная, грудинка фаршированная, паросёнок фаршерованный)



\*2) Порционные п/ф (бифштекс, лангет, филе, антрекот, ромштекс, зразы и тд)



\*3) Мелкокусковые п/ф (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, шашлык)

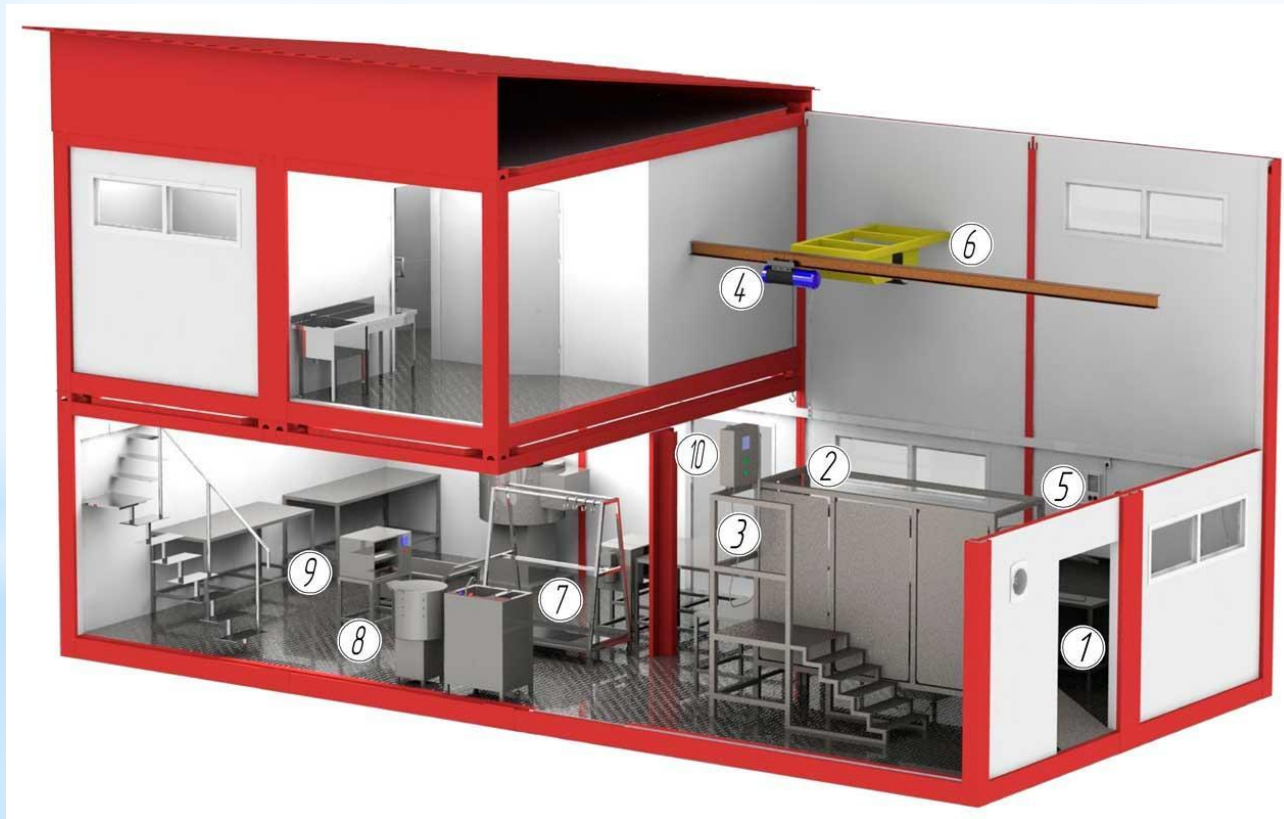


\*4) Изделия из натуральной рубки(бифштекс рубленый, котлеты натуральные, люля кебаб , фрикадельки, купаты)

\*Котлетной массы(котлеты, биточки, шницель, зразы рубленные, тефтели, рулет)



- \* Мясной цех выделяют как самостоятельный в столовых и ресторанах с числом мест в залах более 400, мясо-рыбный – менее 400, птице-гольевой – только в ресторанах с числом мест более 300



- \* В предприятиях общественного питания, работающих на сырье, технологический процесс обработки мясного сырья осуществляется в такой последовательности: оттаивание мороженого мяса (дефростация), зачистка поверхности и срезание клейма, мойка, обсушивание, разделка мяса, зачистка и жиловка мяса, изготовление полуфабрикатов.





# \* Технологический процесс

- \* Дефростация туш и полутуш крупного и мелкого, скота осуществляется в течение 2-3 суток при температуре 4-6 °С, птицы - в течение 10-20 ч при температуре 6-15 °С и относительной влажности воздуха 85-95%. Мясо считается размороженным, если температура в толще мышц достигает 0-1 °С.



- \* Размороженное мясо поступает в цех на тележках и зачищается на рабочих столах. Зачищенное мясо моют в ваннах с проточной водой (20-30 °С) или в подвешенном состоянии щетками (щетками-душами). Затем для охлаждения мясо обмывают холодной водой (12-15 °С).



- \* Остальные операции по обработке мяса осуществляются на производственных столах, высота которых равна 85 см. Фронт работы при обвалке мяса составляет 1,5 м, при зачистке и жиловке мяса, приготовлении полуфабрикатов - 1-1,2 м. На стол кладут разделочную доску, изготовленную из твердых пород дерева, с маркировкой МС, справа - инструмент для обработки мяса и лоток для полуфабрикатов более высокой степени готовности, слева - крупнокусковые полуфабрикаты, поступающие на обработку, перед доской - весовое оборудование.

- \* При ручной обработке мясного сырья применяют различный инструмент: при обвалке - большой и малый обвалочные ножи; зачистке и жиловке мяса - малый нож поварской тройки; нарезке крупных кусков мяса - большой нож, мелких кусков - средний нож; снятии филе - малый нож поварской тройки.



\* Отдельные операции, выполняемые в цехе, можно механизировать. Так, для измельчения мяса используют мясорубки с индивидуальным приводом (МИМ-82, МИМ-105, МИМ-105М) и производительностью 180 и 400 кг/ч; сменные механизмы к универсальным приводам (УММ-2, МС2-70, МС2-150) производительностью 35, 70-80, 150-200 кг/ч.



\* Для соединения компонентов и тщательного вымешивания используют фаршемешалку типа МС8-150 производительностью 150 кг/ч; для рыхления порционных изделий - рыхлитель с индивидуальным приводом МРМ-15 и сменный механизм МС 19-1700 производительностью 12-15 порций/мин; для формовки и панировки изделий - котлетоформовочную машину типа МФК-2240 производительностью 2240 шт./ч.



\* В крупных мясных цехах применяется пооперационное разделение труда. Члены бригады специализируются на обвалке мяса-сырья, его зачистке и жиловке, изготовлении полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых, рубленых).



- \* Для обработки рыбы в мясорыбном цехе выделяют одну линию..
- \* Чешуйчатую рыбу разделяют в такой последовательности: очищают от чешуи, потрошат (удаляют плавник, голову, кости плечевого пояса, внутренности), промывают и нарезают на порции. При обработке бесчешуйчатой рыбы исключается первая операция.
- \* Осетровую рыбу обрабатывают так: вначале отделяют голову с грудными плавниками и костями плечевого пояса, срезают спинные жучки со спинным плавником, удаляют брюшной и анальный плавники, отделяют хвостовой плавник и удаляют его вместе с визигой. Затем рыбу пластуют на звенья, зачищают, удаляют сгустки крови. В конце процесса обработки звенья ошпаривают и зачищают от боковых, брюшных и мелких костных жучек.



\* Подбор оборудования осуществляется по нормам оснащения:





\*Спасибо за внимание !

Работу выполнил студент группы Т-21  
Чекрыжов А.А.