



«Институт пищевых технологий» – филиал ГБОУ ВПО НГИЭИ

Полуфабрикаты из ГОВЯДИНЫ

*ПМ 01 «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»*

Выполнил студент группы ОП-2-11
Чеботарёв Александр.

Содержание

Крупно-кусковые полуфабрикаты

- Роздбив
- Говядина тушёная
- Говядина шпигованная
- Говядина отварная

Порционный полуфабрикаты

- Бифштекс
- Филе
- Лангет
- Антрекот
- Ромштекс
- Зразы отбивные
- Говядина духовая

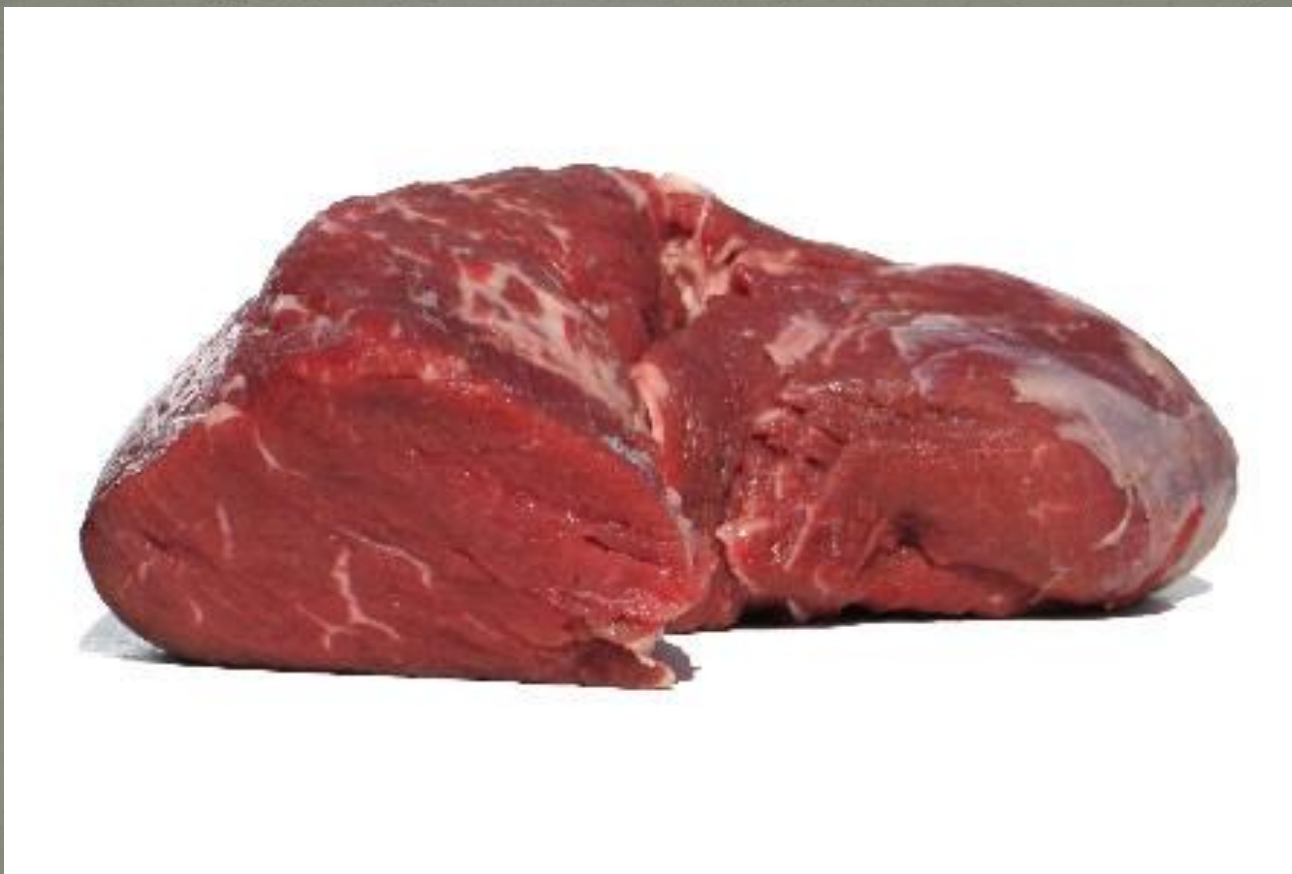
Мелкокусковые полуфабрикаты

- Бефстроганов
- Поджарка
- Шашлык
- Гуляш
- Азу

Крупно–кусковые полуфабрикаты

Роздбив

Используется вырезка, толстый и тонкий край. Масса полуфабриката 1,5-2 килограмма. Способ тепловой обработки жарка.



Говядина тушёная

Используются все куски тазобедренной части. Способ тепловой обработки тушение.



Говядина шпигованная

Используется тазобедренная часть . Шпигуется вдоль мышц морковью нарезанная соломкой, шпик замороженный.



Говядина отварная

Используется лопаточная, подлопаточная, грудинка, покромка 1 категории. Способ тепловой обработки варка



Порционный полуфабрикаты

Бифштекс

Используется утолщённая часть вырезки. Нарезка под углом 90 градусов толщина 2-3 см. Слегка отбивают. Способ тепловой обработки жарка.



Филе

Используется средняя часть вырезки, нарезается под прямым углом, толщина 4-5 см. Придают форму бачёнка. . Способ тепловой обработки жарка.



Лангет

Используется тонкая часть вырезки, нарезается под углом 45 градусов толщина 1-1,5 см. Способ тепловой обработки жарка.



Антрекот

Используется толстый и тонкий край, толщина 1,5-2 см, овально продолговатой формы. Способ



Ромштекс

Используется толстый и тонкий край, верхние и внутренние куски тазобедренной части. Толщина 2-3 см, двойная панировка. Способ тепловой обработки жарка.



Зразы отбивные

Используют боковые и наружные куски, толщина 1,5-2 см, 1 или 2 штуки на порцию. Способ тепловой обработки тушение.



Говядина духовая

Используются боковые и наружные куски, толщина 1,5-2 см 1 или 2 штуки на порцию. Способ тепловой обработки тушение.



Мелкокусковые полуфабрикаты

Бефстроганов

Используют толстый и тонкий край, верхние и внутренние куски тазобедренной части,. Толщина 1,5 см нарезают брусочками длина 3-4 см.Способ тепловой обработки жарка.



Поджарка

Используется тазобедренная часть, толщина 1,5-2 см, слегка отбивают, нарезают брусочками 10-15 грамм

Способ тепловой обработки жарка.



Шашлык

Вырезка нарезается кубиками массой 20-40 грамм.

На шпажку одевается мясо чередуя с луком нарезанный кольцами. Способ тепловой обработки жарка.



Гуляш

Используется лопаточная, подлопаточная, мякоть грудинки, покромка 1 категории. Нарезают в форме кубиков массой 20-30 грамм, 4-5 шт. на порцию. Способ тепловой обработки тушение.



Азу

Используют боковые и наружные куски, нарезают в форме брусочков 10-15 грамм.



Спасибо за
внимание