

# ОБРАБОТКА МЯСА и домашней птицы



# Виды мяса



- *Говядина (от слова «говядо» – бык)*
- *Баранина*
- *Свинина*



# Виды сельскохозяйственной птицы

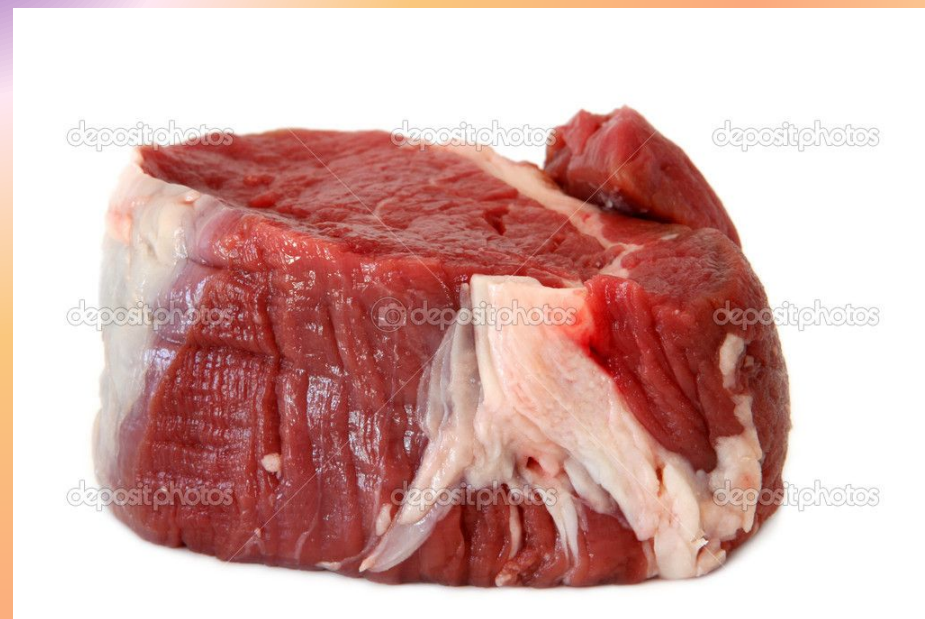


- *Куры*
- *Индейки*
- *Гуси*
- *Утки*
- *Цесарки*
- *Цыплята*
- *Утята*

# Признаки доброкачественности мяса:

Мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остаётся сухой

Цвет мяса от бледно-розового до красного, сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.



# Термическое состояние мяса:

- ▣ парное  
(полученное сразу после убоя)
- ▣ остывшее  
(выдержанное в естественных условиях 6 часов)
- ▣ охлажденное  
( $t 0...+4$ )
- ▣ замороженное  
( $t -6...-8$ )





# Первичная обработка мяса



# Размораживание

1. Медленное – в специальных камерах – дефростерах при температуре от 0 до 6-8 градусов, влажность воздуха 90-95%. Продолжительность – от 1-3 суток (в зависимости от вида мяса, величины кусков). Потери мясного сока – 0,5% массы мяса.





# Размораживание

2. Быстрое – состоит из двух этапов:

I. Температура – 20-25 градусов, влажность 85-95%. Время разморозки – 12-24 часа.

II. Температура 0-2 градуса, влажность 80-86%.  
Время разморозки – 1 сутки.





# Система дефростации мяса



# Обмывание

Мясо подвешивают на крючья и обмывают с помощью специальных щеток (щетка-душ) струей воды из брандспойта или шланга.



# Обсушивание

Обсушенное мясо легче разделывать. Кроме того, обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.





# Разделка.

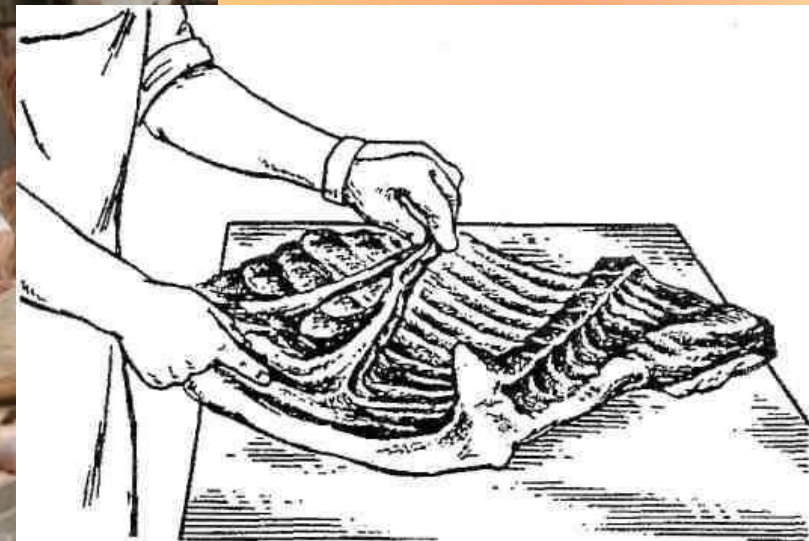
Разделка состоит из последовательных операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка.



**разруб**

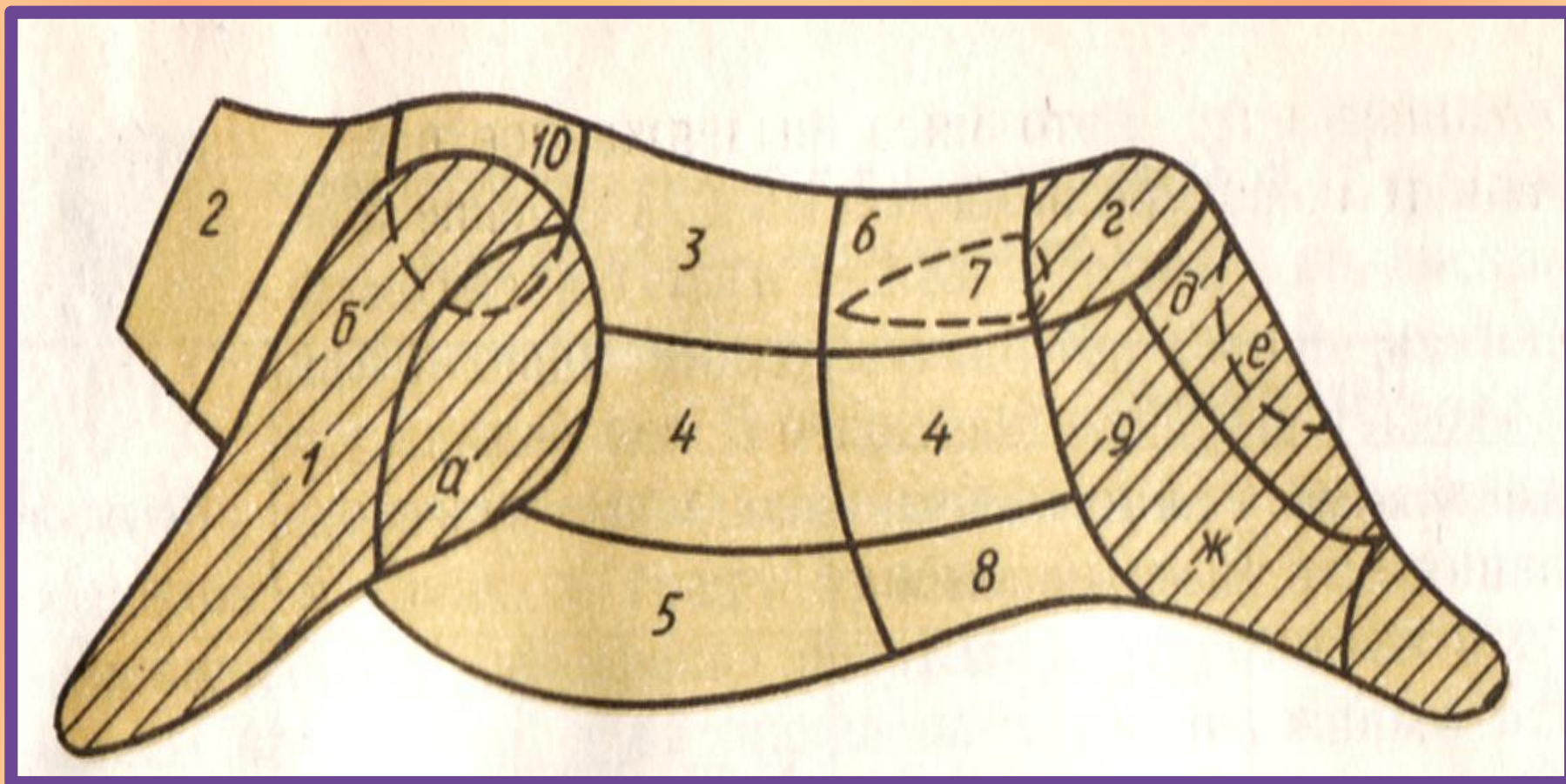


**Обвалка**



**Жиловка и  
зачистка**

# Схема разделки туши ГОВЯДИНЫ:



**1.** лопатка (**а.** плечевая, **б.** заплечная часть); **2.** шея; **3.** толстый край; **4.** покромка; **5.** грудинка; **6.** тонкий край; **7.** вырезка; **8.** пашина; **9.** тазовая часть (**г.** верхняя, **д.** наружная, **е.** внутренняя, **ж.** боковая).



# Кулинарное использование

- ▣ **Шея** - шейная часть подходит для тушения, отваривания и приготовления бульонов.
- ▣ **Лопаточная часть** - мясо имеет различную степень мягкости в зависимости от места его расположения. Мясо из этой части подходит для приготовления супов, рубленых котлет, гуляшей.



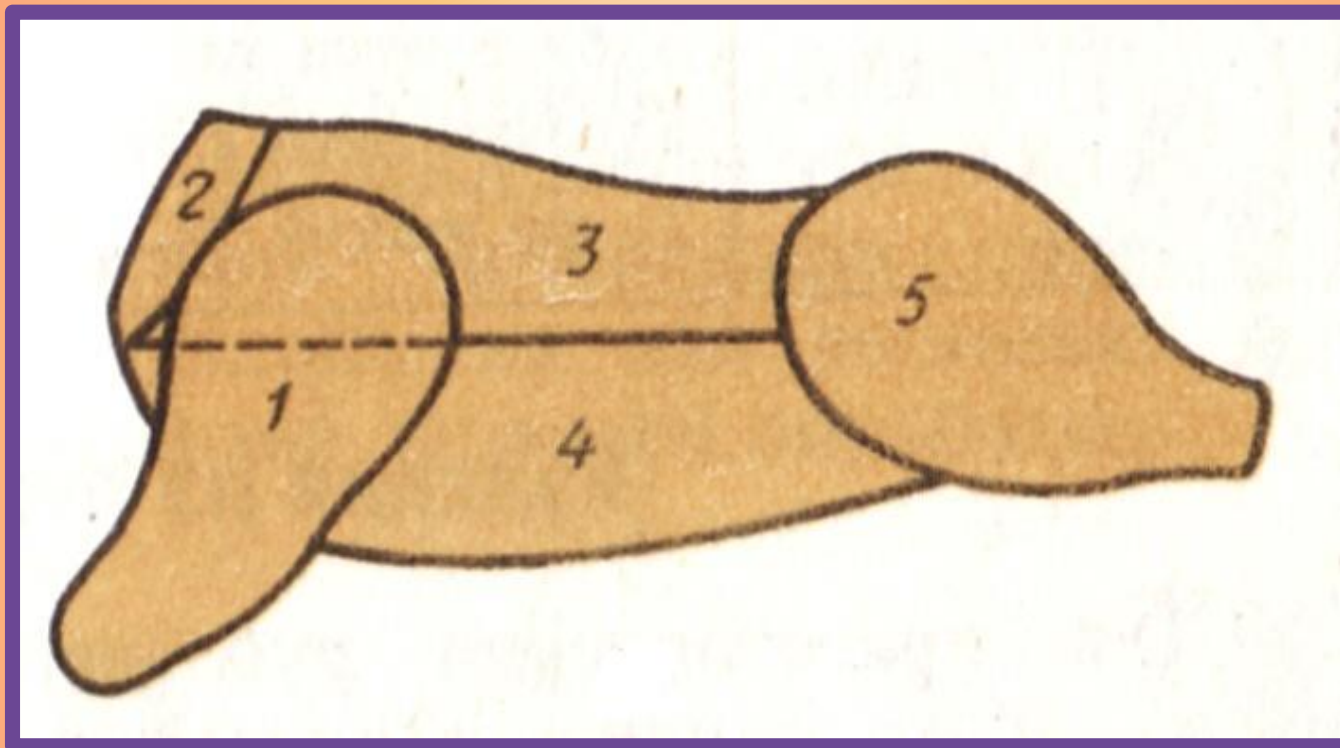
- **Толстый край** - мякоть подходит для приготовления отбивных, котлет, запекания большими кусками. Рёбра для варки супов.
- **Тонкий край** - содержит нежное и очень постное мясо. Из этой части готовят бифштексы, ростбифы, азу, медальоны, гуляши, отбивные котлеты, рулеты.
- Разделяют на: тонкий край, вырезку(наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками), филей на кости, филей без кости.

- ▣ **Грудинка** - слои мяса перемежаются со слоями жира и пленками. В передней части грудинки находится грудная кость (грудина) и ребра, а в задней части – хрящевые концы ребер. Вся грудинка или ее половина может быть полностью отделена от костей, заправлена фаршем и свернута в рулет для отваривания: мясо может также нарезать ломтиками для тушения или отваривания.
- ▣ **Пашина** - Пашина может быть свернута в рулет и отварена или нарезана ломтиками для тушения с овощами. Пашина хорошо подходит и для приготовления рубленой телятины.

- **Верхний кусок тазобедренной части-** это часть туши около таза, он имеет тонкие прослойки жира и рыхлую структуру волокон. Из этой части можно нарезать куски для быстрого обжаривания.
- **Наружный и боковой кусок -** это верхняя часть задней ноги. Используется для жарения большим куском, для жарения на открытом огне, для приготовления медальонов, биточков, рубленых котлет, бефстроганов.



# Схема разделки туши баранины и свинины:



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

# Кулинарное использование

- ▣ В первую очередь у свиной туши отделяют вырезку.
- ▣ Вырезка - эта мышца она просто поддерживает позвоночник изнутри, поэтому вырезка – самая нежная часть туши. Ее можно зажарить целиком или нарезать на эскалопы толщиной 4 см – для жарки.

- ▣ **Ребра (корейка на кости).** Темное, довольно упругое мясо. Нарезанное плоскими кусками толщиной 3 см, оно служит основой так называемых котлет на кости (не путать с рублеными котлетами!). Порубив реберный кусок, можно приготовить отменное жаркое. Из мяса, отделенного от костей, получатся стейки и эскалопы, шашлык.
- ▣ **Лопатка** - верхняя часть передней ноги. Нижняя часть лопатки – та самая рулька (Nachse), которую подают в немецких ресторанах. Нарезанное кубиками филе лопатки идеально для гуляша или жаркого.



- **Окорок** - нарезанное мясо вместе со шпиком подойдет для жаркого, а в виде тонких больших кусков – для свиного рулета. Стейки из окорока получаются суховатыми, т.к. жировых прослоек в нем нет.
- **Голяшка** – бульоны, начинки (из мякоти).
- **Шейная часть** - для жаренья целиком, тушения порционными и мелкими кусками.
- **Обрезки** используют для приготовления котлетной массы.

# Обвалка.

Обвалка-это отделения мякоти от костей. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.



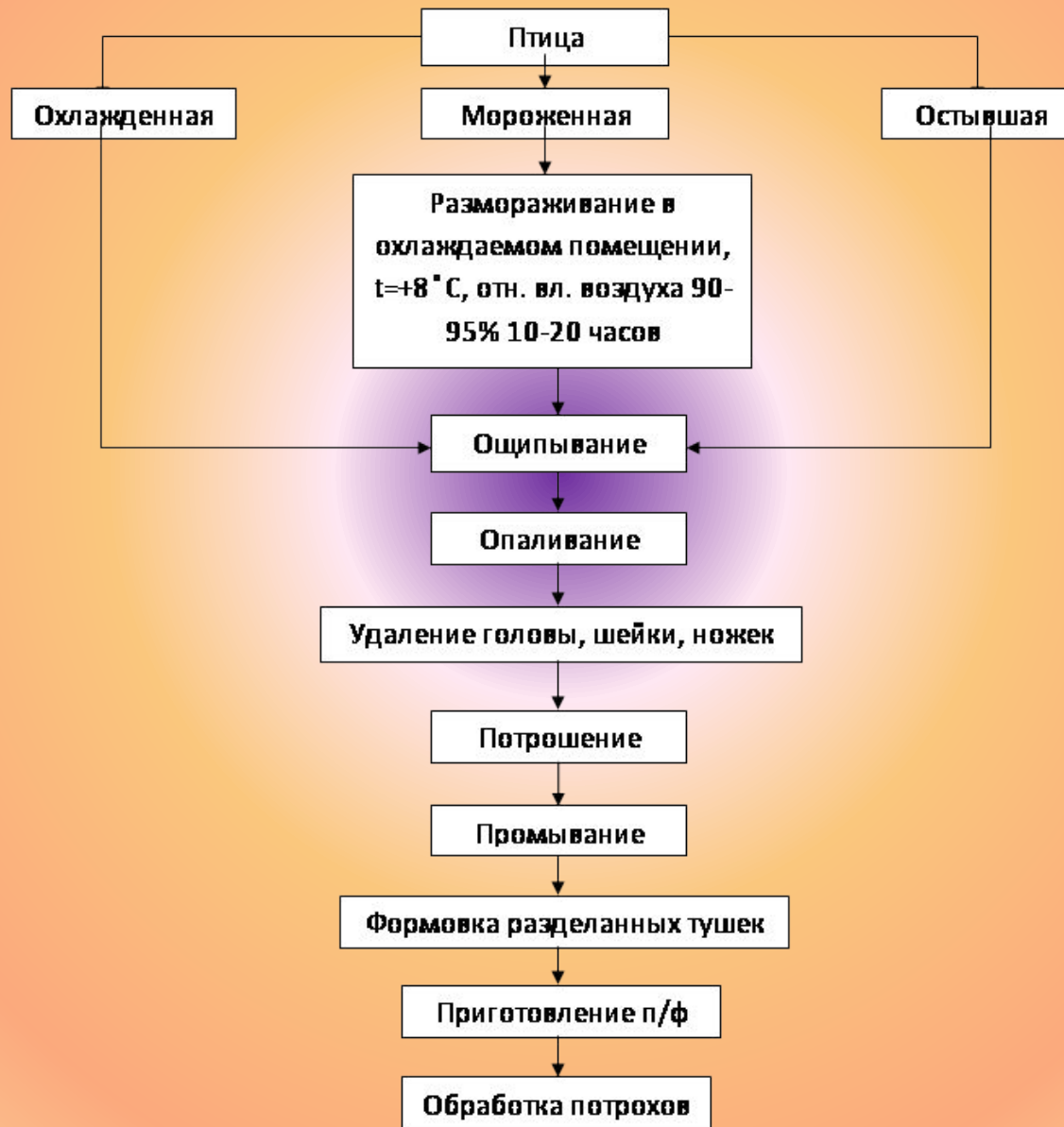
# Жиловка и зачистка

Из кусков мяса удаляют сухожилия, пленки, хрящи





# Обработка птицы



# Обработка с/х птицы



1. Ножки; 2. Грудка; 3. Крылышки; 4.  
Окорочка.



PPt4WEB.ru





# **СПОСОБЫ ЗАПРАВКИ:**

- **«В КАРМАШЕК»**
- **В ОДНУ НИТКУ**
- **В ДВЕ НИТКИ**
- **БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ИГЛЫ  
(2 способа)**

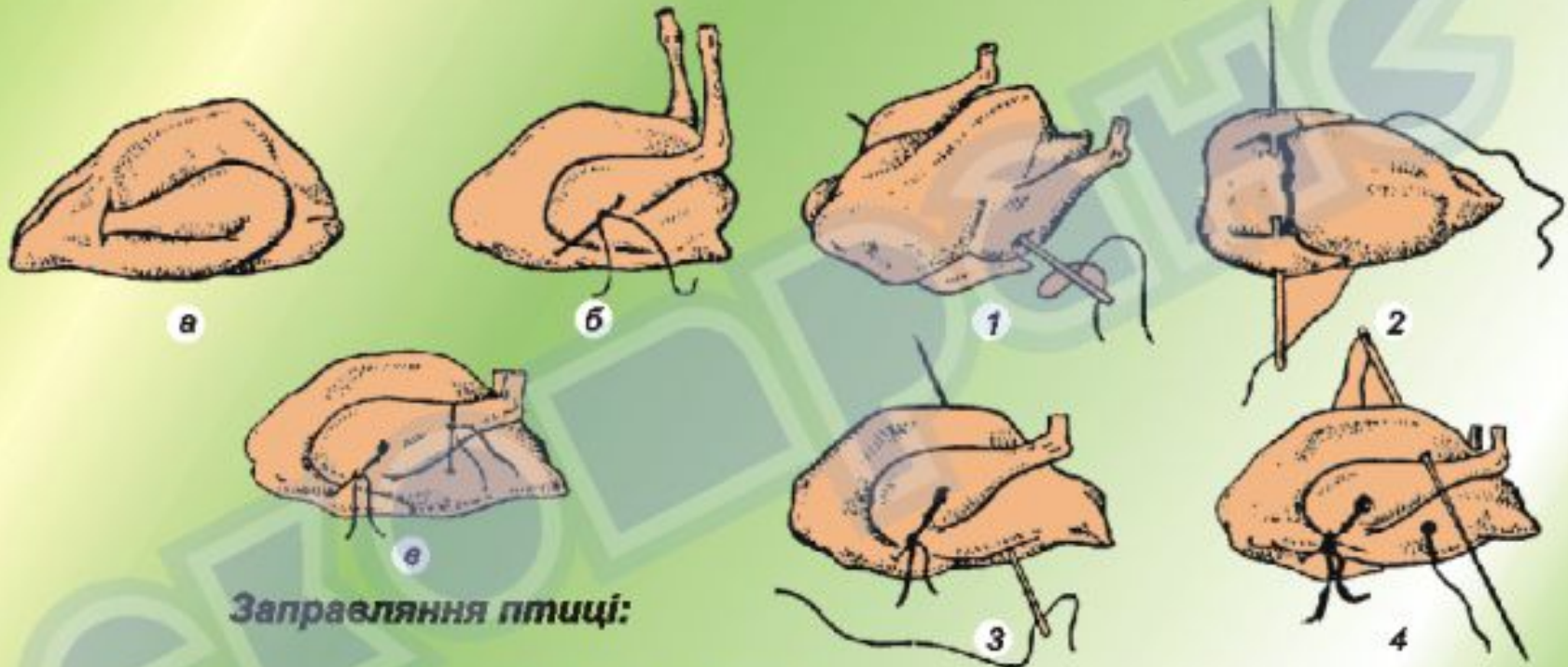
# Заправка птицы «в кармашек»







## ВИДИ ЗАПРАВЛЯННЯ ПТИЦІ



### Заправлення птиці:

а — "в кишеньку"; б — "в одну нитку"; в — "в дві нитки";  
1 — проколювання голкою з ниткою окорочків; 2 — прикріплювання крилець і шкіри шиї до м'язів спинки;  
3 — проколювання через кістки тазу; 4 — пропускання голки з ниткою через філейну частину.

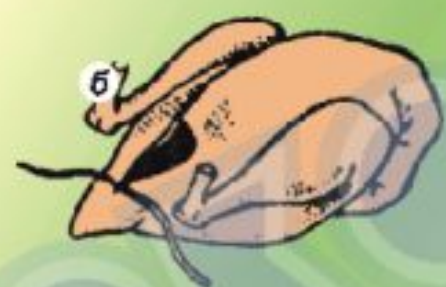




## ВИДИ ЗАПРАВЛЯННЯ ПТИЦІ



а



б



б



**Заправлення птиці без проколювання:**

*а — перший спосіб; б — другий спосіб.*

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

