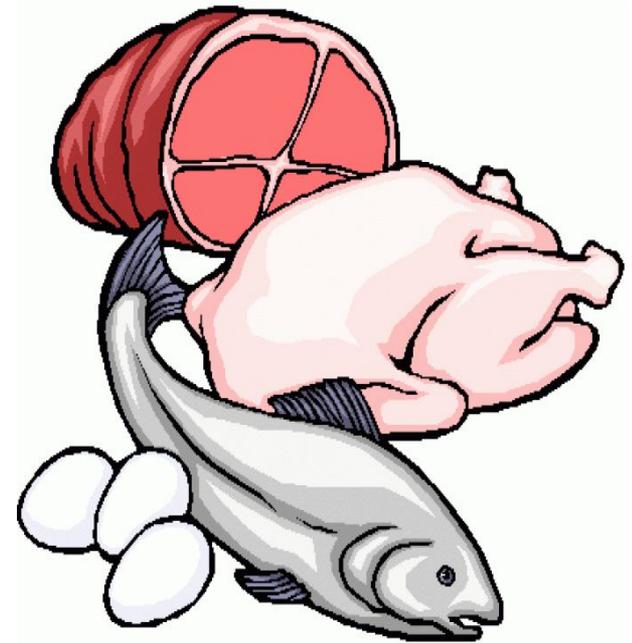


# *Тема: «Организация работы мясо - рыбного цеха».*

## **Вопросы:**

1. Определение мясо - рыбного цеха. Оборудование, инвентарь и посуда.
2. Рабочие места в мясо -рыбном цехе.
3. Т/б при работе на оборудовании



# 1. Определение мясо - рыбного цеха. Оборудование, инвентарь и посуда.

## *Мясо -рыбный цех*

*предназначен для  
первичной обработке  
мяса, птицы, рыбы в  
одном помещении,*

должен располагаться  
в близи горячего цеха.





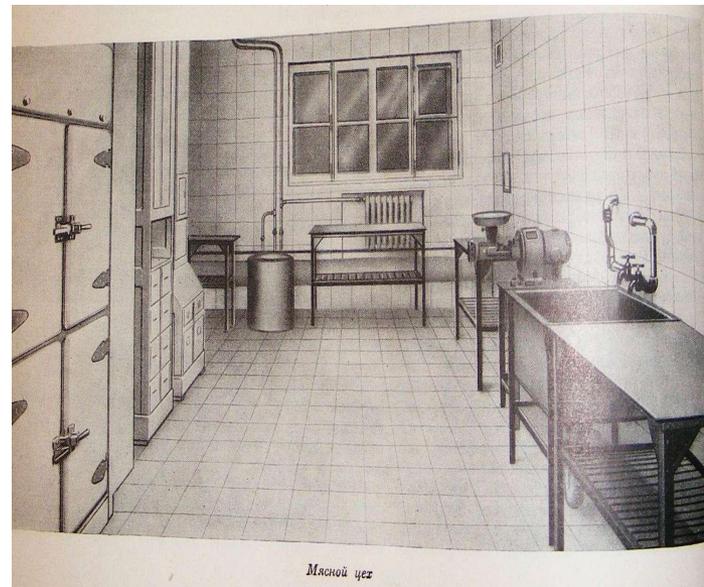
**В мясо -рыбном цехе необходимо иметь  
следующее оборудование и инвентарь:**

Оборудование	Посуда и инвентарь
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Мясорубки; мясорыхлитель, фаршемешалка</li><li>2. Холодильные шкафы;</li><li>3. Разделочные столы с металлическим покрытием;</li><li>4. Ванна для оттаивания мяса;</li><li>5. Раковина для рук;</li><li>6. Разрубочный стул (колода).</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поварская тройка ножей;</li><li>2. Нож для разделки рыбы;</li><li>3. Нож-секач;</li><li>4. Нож для разрубки мяса;</li><li>5. Разделочные промаркированные доски;</li><li>6. Топор;</li><li>7. Лотки, противни;</li><li>10. Контейнеры;</li><li>11. Мусат</li><li>12. Игла шпиговальная</li></ol>

## 2. Рабочие места в мясо -рыбном цехе.

**В крупных цехах**  
**организовывают, следующие**  
**рабочие места:**

1. Рабочее место по обвалке мяса;
2. Рабочее место по приготовлению котлетной массы и п/ф из неё;
3. Рабочее место по приготовлению порционных п/ф;
4. Рабочее место по обработке рыбы;
5. Рабочее место по обработке птицы.



# 1. Рабочее место по обвалке мяса.

## Кулинарная механическая обработка мяса состоит из следующих операций:

1. Оттаивания;
2. Обмывания и обсушивания;
3. Разруб туши на части;
4. Обвалка;
5. Зачистка;
6. Нарезка мяса на порции.

Обмывание



***В этой рабочей зоне  
необходимо иметь:***

- Ванна для оттаивания мяса;
- Разрубочный стол или стул, для кулинарного разруба (посыпан солью);
- Стол с металлическим покрытием.



## ***2. Рабочее место по приготовлению котлетной массы и п/ф из неё.***

- ❖ Слева от стола устанавливается мясорубка, справа передвижной стеллаж для п/ф. Тара для замачивания хлеба.
- ❖ На производственном столе на расстоянии 2см. от края стола укладывают маркированную доску.
- ❖ На расстоянии вытянутой руки расположены настольные весы.
- ❖ Слева от повара выкладывают котлетную массу, справа лоток для п/ф и лопатка для формирования п/ф.

### *3. Рабочее место по приготовлению порционных п/ф.*

- Устанавливается рыхлитель мяса;
- На производственном столе необходимо иметь ёмкость для льезона, сухарей и муки, тляпка для отбивания п/ф;
- Холодильный шкаф для хранения п/ф;
- Настольные весы, технологические карточки;
- Игла для шпигования мяса.



## *4. Рабочее место по обработке рыбы.*

Рыба на П.О.П. поступает в основном мороженая, поэтому её оттаивают в ваннах на воздухе или в холодной воде, добавляя на 1 литр воды 10гр. соли (для уменьшения потерь минеральных веществ);



# *Схема обработки рыбы:*

- ❖ оттаивания,
- ❖ очистка рыбной чешуи,
- ❖ потрошения,
- ❖ обрубания голов и плавников,
- ❖ промывания
- ❖ изготовления полуфабрикатов;

- ❖ Помимо рыбы в цехе обрабатывают крабов, креветок, устриц, мидий, кальмаров;
- ❖ Для чешуйчатой рыбы используют рыбаочиститель;
- ❖ На производственном столе укладывают маркированную доску, ножницы для удаления плавников, большой нож для удаления головы и хвоста;
- ❖ Средний поварской нож используют для удаления внутренностей;
- ❖ Устанавливается контейнер или бачок для обработанной рыбы, ёмкость для отходов.

## *5. Рабочее место по обработке птицы.*

### **Обработка птицы состоит из следующих операций:**

1. Оттаивания;
2. Ополаскивания;
3. Удаления головы, шейки, ножек.
4. Потрошения;
5. Мытья;

- На П.О.П. птица поступает в замороженном виде, поэтому её оттаивают в ваннах.
- Устанавливаются производственные столы с металлическим покрытием на которые укладываются промаркированные доски;

- Для обработанной птицы устанавливается бачок или контейнера;
- Пищевые отходы от мяса и птицы используют для варки бульонов, а потроха птицы – для приготовления заливных, рагу и рассольников.

### **3. Техника безопасности при работе на электр. мясорубке.**

При работе на эл.мясорубке следует:

1. Проверить заземление;
2. Подход к общему рубильнику;
3. Проверяем правильность сборки ножей;
4. Включают мясорубку на холостом ходу и проверяют работу двигателя.

- Куски мяса предварительно нарезают (100-150гр.) и проталкивают деревянным пестиком.
- Если мясо выходит горячим, то нужно выключить двигатель и ослабить зажимную гайку.
- Если мясо не выходит через решётки, мясорубку отключают и подкручивают затяжную гайку.
- Наличие резинового коврика.

# **Т/б при работе на холодильном оборудовании.**

- Хранить продукты необходимо с учётом товарного соседства;
- Для удаления посторонних запахов при размораживании промывать внутри холодильные камеры тёплой мыльной водой.
- Для ускорения оттаивания нельзя пользоваться ножом.