Замороженные мясные готовые блюда

Ассортимент мясных готовых блюд

• **Из натурального мяса:**
- говядина тушеная (75 г) с соусом (75 г) и гарниром (100 г);
- говядина тушеная (75 г) с соусом (75 г);
- гуляш из говядины (75 г) с соусом (75 г) и гарниром (100 г);
- гуляш из говядины (75 г) с соусом (75 г);
- бефстроганов (75 г) с соусом сметанным (75 г) и гарниром (100 г);
- бефстроганов (75 г) с соусом сметанным (75 г);
- мясо по-домашнему (75 г) с гарниром (175 г);
- мясо по-домашнему (75 г) без гарнира.

• **Из рубленого мяса:**
- тефтели (75 г) с соусом красным или белым (75 г) и гарниром (100 г);
- тефтели (75 г) с соусом красным или белым (75 г) ;
- крокеты (75 г) с бульоном (75 г) и гарниром (100 г);
- крокеты (75 г) с бульоном (75 г);
- биточки (85 г) с соусом диетическим (65 г) и гарниром (100 г);
- биточки (85 г) с соусом диетическим (65 г);
- биточки (85 г) ;
- бифштекс (75 г) с бульоном (75 г) и гарниром (100 г);
- бифштекс (75 г) с бульоном (75 г);
- котлеты (75 г) с соусом красным (75 г) и гарниром (100 г);
- котлеты (75 г) с соусом красным (75 г).

• **Из вареной колбасы, сарделек, сосисок:**
- сардельки (100 г) с гарниром (150 г);
- сосиски (100 г) с гарниром (150 г);
- колбаса вареная (100 г) с гарниром (150 г).

• Блинчики

Характеристика мясных готовых блюд из натурального мяса

- **Внешний вид:**

- гуляш из говядины – кусочки тушеного мяса массой 16…20 г в соусе;
- говядина тушеная – порционные куски тушеного мяса (один кусок массой 75 г, допускается не более одного довеска) в соусе;
- бефстроганов – брусочки тушеного мяса массой 5…7 г в соусе;
- мясо по-домашнему – кусочки тушеного мяса массой 16…20 г в собственном соку.

- **Цвет мяса:** от светло-коричневого до коричневого.
- **Цвет соуса:** красного – коричневый с красным оттенком, белого, сметанного и диетического – белый с кремовым оттенком.
- **Вкус и запах:** свойственные данному виду блюда с ароматом овощей и специй.
- **Консистенция:** мяса – мягкая, соуса – однородная без комков.
- **Общая кислотность:** не более 0,4 %.
- **Содержание соли:** не более 1,5 %.
- **Содержание жира:** не более 10 %.

Характеристика мясных готовых блюд из рубленого мяса

- **Внешний вид:**

- жареные изделия овальной формы без разорванных и ломаных краев, поверхность равномерно обжарена (котлеты, бифштексы);
- изделия неслипшиеся, недеформированные, в форме шариков, жареные или паровые (тефтели, крокеты);
- изделия овально-плоской формы без разорванных и ломаных краев, паровые (биточки).

- **Цвет мясной части:** от светло-коричневого до темно-коричневого (жареные), светло-коричневые – паровые.
- **Цвет соуса:** красного – коричневый с красным оттенком, белого, сметанного и диетического – белый с кремовым оттенком.
- **Вкус и запах:** свойственные данному виду блюда с ароматом овощей и специй.
- **Консистенция:** мясной части – мягкая, нежная, соуса – однородная без комков.
- **Общая кислотность:** не более 0,4 %.
- **Содержание соли:** не более 1,5 %.
- **Содержание жира:** котлеты – 35, тефтели – 15, крокеты – 14, бифштексы и биточки – 10 %.

Характеристика мясных готовых блюд из вареной колбасы, сарделек, сосисок

- **Внешний вид:**
- сосиски – батончики целые цилиндрической формы;
- сардельки – батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки;
- колбаса вареная – кусочки колбасы, нарезанные ломтиками толщиной 5…6 мм.

  Допускается не более одного довеска.
- **Цвет:** от светло-розового до розового.
- **Вкус и запах:** приятные, свойственные данному виду продукта.
- **Консистенция:** нежная, упругая, сочная.
- **Содержание соли:** сосиски, сардельки – 1,8…2,5 %, колбаса вареная – 2,2…2,5 %.

Гарниры и соусы

- каша гречневая рассыпчатая;
- рис припущенный с маслом;
- рис припущенный с томатом;
- капуста тушеная свежая;
- капуста тушеная квашеная;
- зеленый горошек;
- морковь отварная;
- картофель отварной.

- красный;
- белый;
- сметанный;
- молочный;
- диетический.

Характеристика гарниров

- ***Каша гречневая рассыпчатая, рис припущенный с маслом или томатом***

Внешний вид: зерна круп хорошо проварены, легко отделяются друг от друга, в основном сохранили форму.
Цвет: греча - от светло-коричневого до коричневого; рис с маслом – белый с кремовым оттенком; рис с томатом – светло-оранжевый.
Вкус и запах: свойственные одноименным гарнирам, приготовленным обычным кулинарным способом.
Консистенция: рассыпчатая.
Содержание соли: не более 1 %.
Содержание жира: греча – не менее 2,5 %, рис – не менее 1,6 %.

Капуста тушеная свежая или квашеная

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны в виде соломки или брусочков, лук репчатый – кольцами или полукольцами.
Цвет: от светло- до темно-коричневого.
Вкус и запах: свойственные одноименным гарнирам, приготовленным обычным кулинарным способом.
Консистенция: сочная, упругая.
Общая кислотность: не более 0,4 %.
Содержание соли: капуста свежая **-** не более 1,4 %; квашеная – не более 2,0 %.
Содержание жира: капуста свежая – не менее 6,5 %; квашеная – не менее 5,5 %.

Характеристика гарниров

- ***Горошек зеленый***

Внешний вид: зерна сохранили форму.
Цвет: от светло- до темно-зеленого.
Вкус и запах: свойственные одноименным гарнирам, приготовленным обычным кулинарным способом.
Консистенция: неразваренная.

- ***Морковь отварная, картофель отварной***

Внешний вид: кубики моркови и дольки картофеля в основном сохранили форму.
Цвет: морковь – от светло- до темно-оранжевого, картофель – от белого до светло-серого.
Вкус и запах: свойственные одноименным гарнирам, приготовленным обычным кулинарным способом.
Консистенция: неразваренная.
Содержание соли: не более 1 %.

Классификация соусов

С загустителями

- **На бульонах**:

- на мясном (красные и белые);
- на рыбном (белые);
- на грибном (белые).

- **В диетическом питании**:

- на воде;
- на овощных отварах;
- на крупяных отварах;
- сметанные (белые);
- молочные (белые).

Без загустителей

- на сливочном масле;
- на растительном масле;
- яично-масляные;
- на уксусе.

Рецептура бульона для соусов

Сырье и материалы	кг/100 кг бульона
Кости говяжьи охлажденные	133
Лук очищенный свежий	2,5
Морковь очищенная свежая	2,5
Белые коренья очищенные свежие	2,0
Вода питьевая	133

Рецептура пассерованных овощей, томата-пасты и муки для соусов

Сырье и материалы	кг/100 кг	
	компонен-тов	жира
Лук очищенный свежий	200	20
Морковь очищенная свежая	147	14,7
Белые коренья очищенные свежие	158	15,8
Мука пшеничная	57	57
Томат-паста 30 %-ная	105,5	8

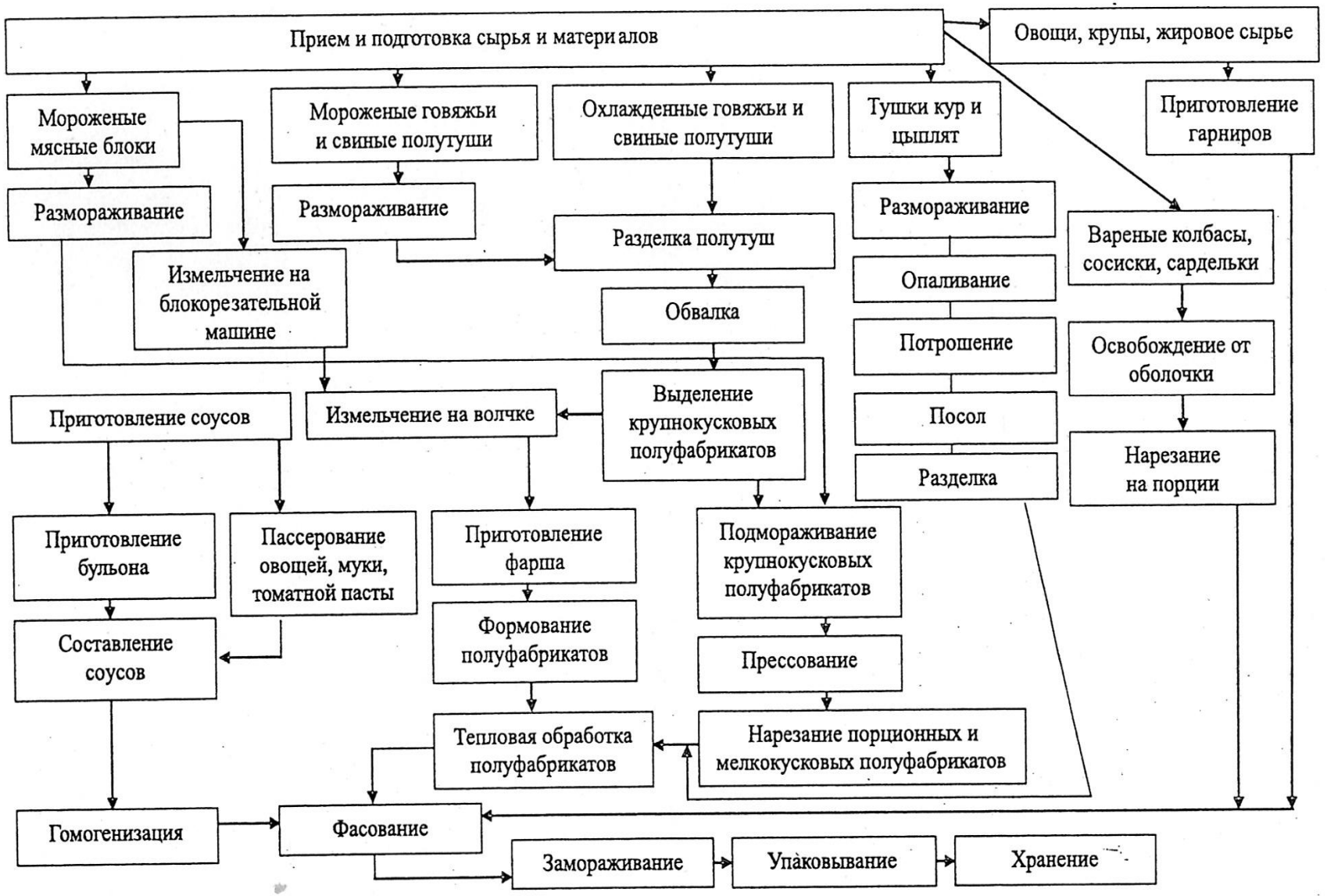
Рецептуры соусов

Сырье и материалы	Содержание в соусе компонентов (на 100 кг), кг					
	красном	белом	сметанном	молочном	морковно-молочном	диетическом
Томат-паста пассерованная 30%-ная	7,1	—	3,7	—	—	—
Морковь пассерованная	8,5	—	—	—	—	—
Морковь вареная	—	—	—	—	7	—
Лук пассерованный	9,5	1,3	12	—	—	—
Белый корень пассерованный	0,8	1	—	—	—	—
Мука пшеничная пассерованная	6,8	7,1	7,3	10,5	2	4
Сметана 30%-ная	—	17,3	36	—	—	—
Сахар-песок	1,6	1,7	—	2,1	—	—
Соль поваренная	1	1	1	1,2	—	—
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	—	—	—
Перец черный молотый	0,04	0,04	0,04	—	—	—
Бульон	81,5	90,8	58	—	—	—
Жир свиной топленый, бульонный или маргарин	3,9	0,5	2,7	—	—	—
Молоко коровье пастеризованное	—	—	—	106,9	108	108
Масло сливочное	—	—	—	—	3	8

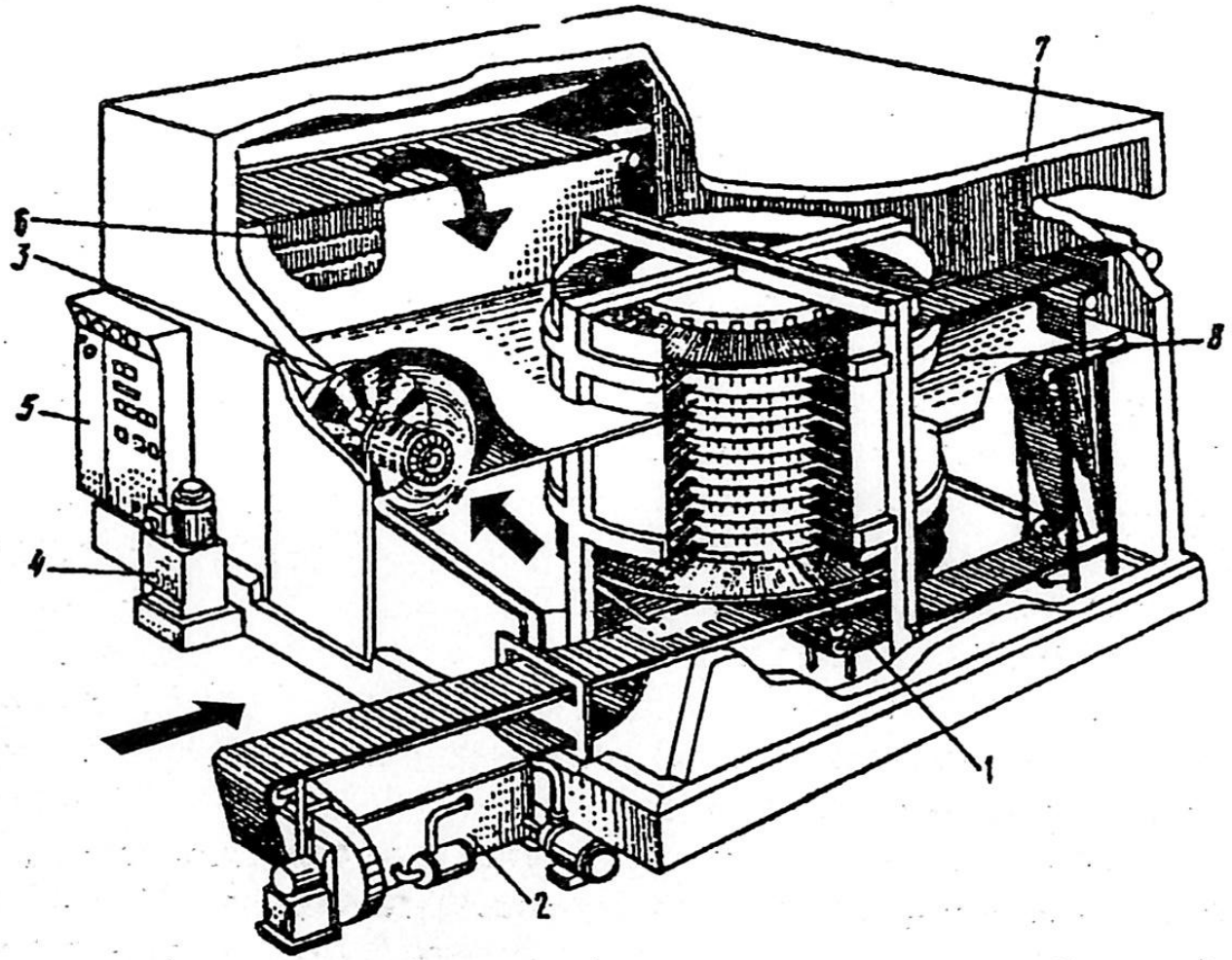
Недопустимые дефекты соусов

- Посторонние неприятные запахи и привкусы.
- Запах сырой муки и клейность: муку не пассеровали.
- Запах и вкус подгорелой муки: муку перепассеровали.
- Пересол.
- Запах и вкус сырого томата: плохо спассерован томат.
- Наличие комков заварившейся муки: мучную пассеровку заварили очень горячей водой и не процедили.
- Наличие темных крупинок и горького привкуса: подгорели овощи.

Технологическая схема производства быстрозамороженных готовых мясных блюд



Спиральный скороморозильный аппарат фирмы «Фригоскандия» (Швеция)



Характеристика блинчиков

Показатель	По-крестьянски	Кавказские	С творогом	С творогом и изюмом	С яблоками	С повидлом	С капустой
Внешний вид	Плоские, прямоугольной формы, тестовая оболочка не имеет разрывов						
Цвет	От светло-кремового до кремового						
Вкус и запах	Приятный вкус и запах, свойственные данному виду продукта и начинки						
Консистенция	Блинчиков — мягкая, начинки — сочная, нежная						
Содержание, %, не более							
соли	2	2	—	—	—	—	2
жира	35	25	—	—	—	—	—
начинки	33	33	33	33	33	33	33
влаги в начинке	—	—	75	75	—	—	—
сахарозы	—	—	6	6	—	—	—
Кислотность начинки, °Т, не более	—	—	200	200	—	—	—
Общее количество бактерий в 1 г продукта, не более	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$	$20 \cdot 10^3$
Титр бактерий группы кишечной палочки, не менее	0,1	0,1	0,001	0,001	0,1	0,1	0,1
Патогенные микроорганизмы	Не допускаются						
Температура в толще продукта замороженного, °С, не выше	—18	—18	—18	—18	—18	—18	—18

Технология приготовления начинок для блинчиков

Приготовление начинки для блинчиков				
по-крестьянски	кавказских	с овощами	с творогом	с фруктами
Мясо котлетное из свинины и лук свежий пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 3 мм. Фарш обжаривают вместе с солью и перцем до готовности на электросковородах, температура греющей поверхности 150—180° С. Обжаренный фарш охлаждают до температуры не выше 50° С и передают на дозировку	Мясо котлетное из говядины и свинины и лук свежий пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 3 мм. Фарш обжаривают вместе с солью, перцем или аджикой до готовности на электросковородах, температура греющей поверхности 150—180° С. Обжаренный фарш охлаждают до температуры не выше 50° С и передают на дозировку	Нарезанную свежую капусту смешивают с солью и измельченным луком и тушат на электросковороде 70—80 мин, температура греющей поверхности 150—180° С. В конце тушения добавляют маспеции. Готовую капусту охлаждают до температуры не выше 50° С и передают на дозировку	Творог пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 3 мм или через протирочную машину. Затем творог перемешивают с сахаром, ванилином и яйцами на смесительных машинах до получения однородной массы. Готовую творожную начинку передают на дозировку	Яблоки очищают, нарезают и перемешивают с сахаром. Повидло и джем освобождают от тары и укладывают в емкости. Готовую начинку передают на дозировку

Технология приготовления блинного листа и формовки блинчиков

Приготовление теста	Выпекание блинного листа	Формовка блинчиков
Тесто готовят в тестомешалках периодического или непрерывного действия; загружают молоко (50% нормы), подогретое до 40° С, соль, сахар, яйца, или меланж и перемешивают до полного растворения соли и сахара. Затем добавляют муку, оставшееся количество молока размешивают до получения однородной сметанообразной массы. Температура теста 26—28° С	Готовую тестовую массу процеживают и направляют на выпекание блинного листа во вращающиеся жаровни ВЖШ-675. Масса блинного листа 50±2 г	На край поджаренной стороны листа кладут дозатором начинку массой 30±2%, затем завертывают вручную в виде прямоугольных плоских пирожков. Масса одной порции блинчиков 11±2%

Продолжительность хранения (мес) быстрозамороженных мясных готовых блюд

Полуфабрикат	Температура хранения, °С	
	—18	—30
Гуляш из говядины	3	5
Говядина тушеная	3	5
Мясо по-домашнему	3	5
Бефстроганов	2	3
Тефтели	2	3
Биточки «Здоровье»		
без соуса	1	2
в соусе	2	3
Бифштекс	2	3
Крокеты	2	3
Котлеты крестьянские		
в соусе	2	3
без соуса	1	1,5
Сардельки	2	3
Сосиски	2	3
Колбаса	2	3