

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).

• Блины

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 корни очищенные свежие	2,0
Вода питьевая	133

Рецептура пассерованных овощей, томата-пасты и муки для соусов

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

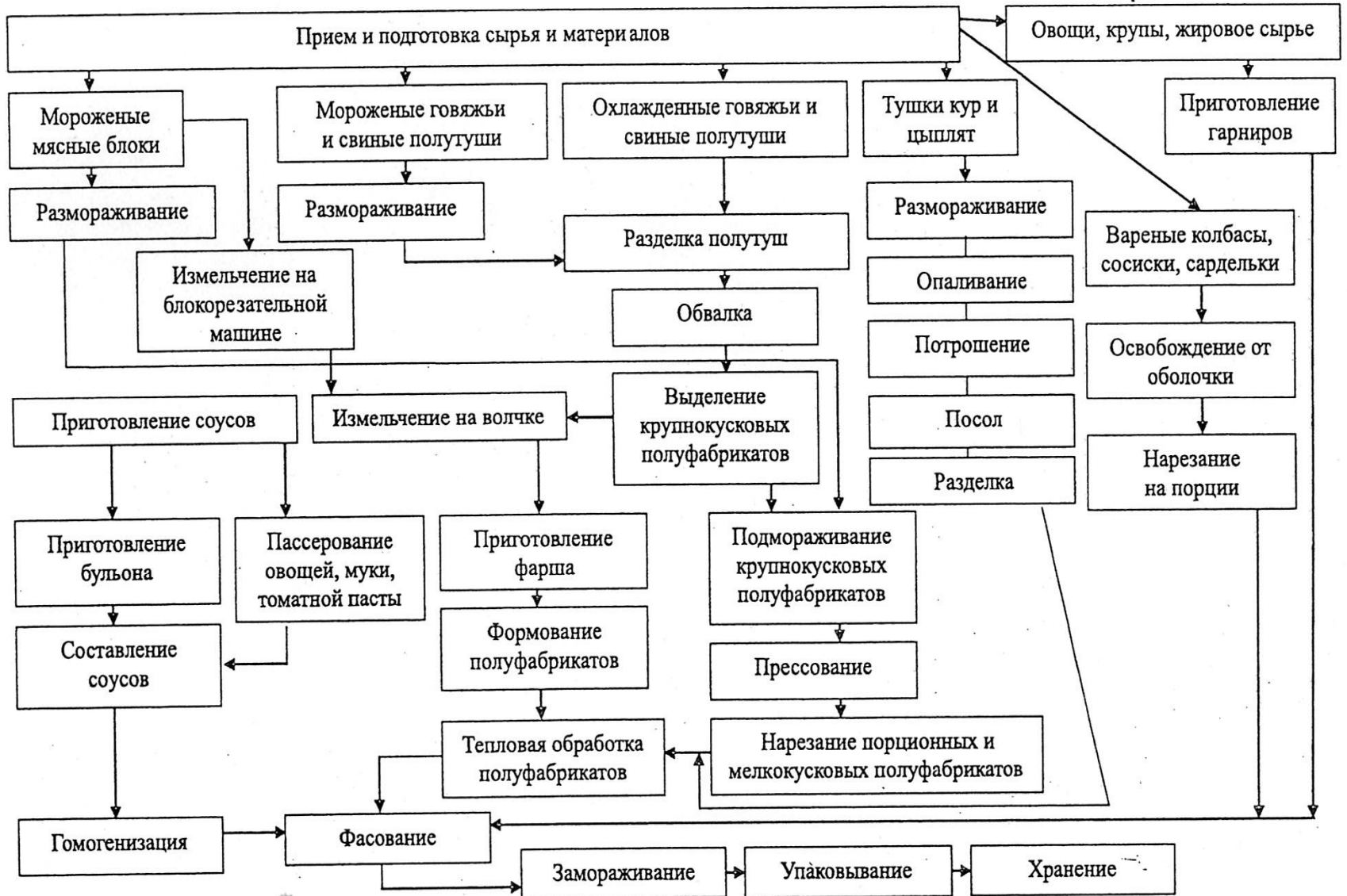
Рецептуры соусов

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	—	—	—	—	—
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

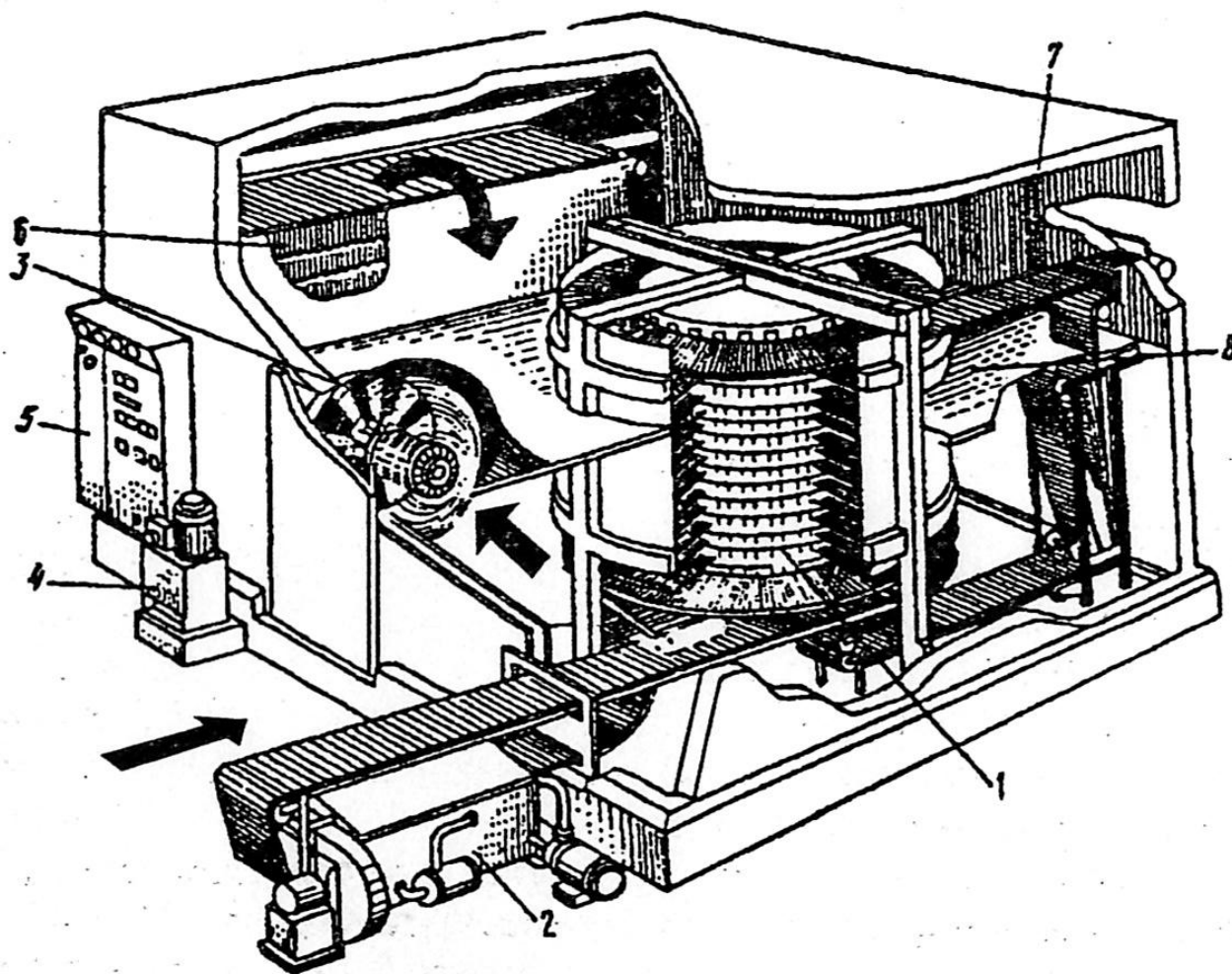
Недопустимые дефекты соусов

- 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)



Технология приготовления начинок для блинчиков

Приготовление начинки для блинчиков

по-крестьянски	кавказских	с овощами	с творогом	с фруктами
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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 специи. Готовую кашину охлаждают до температуры не выше 50° С и передают на дозировку</p>	<p>Творог пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 3 мм или через лопоточную машину. Затем творог перемешивают в емкости с сахаром, ванилином и яйцами на дозировку</p>	<p>Яблоки очищают, нарезают и перемешивают с сахаром. Повидло освобождают от тары и укладывают в емкости. Готовую начинку передают на дозировку</p>

Технология приготовления блинного листа и формовки блинчиков

Приготовление теста	Выпекание блинного листа	Формовка блинчиков
<p>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</p>	<p>Готовую тестовую массу процеживают и направляют на выпекание блинного листа во вращающиеся жаровни ВЖШ-675. Масса блинного листа 50±2 г</p>	<p>На край поджаренной стороны листа кладут дозатором начинку массой 30±2%, затем заворачивают вручную в виде прямоугольных плоских пирожков. Масса одной порции блинчиков 11±2%</p>

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