

Организация рабочих мест для разделки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса

*Преподаватель:
Гранина Е.А.*

Новосибирск
2016

ЦЕЛИ УРОКА

- Знать принципы организации основных рабочих мест для разделки мяса и приготовления ПФ из мяса;
- Знать требования нормативных документов к организации рабочих мест, условиям и срокам хранения мясных полуфабрикатов;
- Знать правила организации труда и расстановки работников в мясном цехе;
- Уметь подбирать оборудование и грамотно его размещать;
- Уметь оснащать рабочие места кухонной посудой и инвентарем;
- Уметь производить расстановку работников в мясном цехе;
- Уметь сравнивать теорию и практику и делать выводы.

ВОПРОСЫ УРОКА

1. Технологические участки и рабочие места по производству полуфабрикатов из мяса.
2. Порядок подбора и принципы размещения технологического оборудования.
3. Оснащение кухонной посудой и производственным инвентарем рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса.
4. Организация труда на рабочих местах по производству полуфабрикатов из мяса.

МЯСО:

- Говядина
- Свинина
- Баранина
- Телятина
- Козлятина



ДЕФРОСТАЦИЯ

**СРЕЗ КЛЕЙМА,
ЗАЧИСТКА
ПОВЕРХНОСТИ**

**ТУАЛЕТ ТУШ
(МЫТЬЁ,
ОБСУШИВАНИЕ)**

**ДЕЛЕНИЕ НА
ОТРУБА**

ОБВАЛКА

ЖИЛОВКА

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ПОРЦИОННЫХ И
МЕЛКОКУСКОВЫХ ПФ
ИЗГОТОВЛЕНИЕ**

**ПФ ИЗ
РУБЛЕННОЙ
МАССЫ**

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА



ЛИНИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ И РАЗДЕЛКИ МЯСА

- РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕФРОСТАЦИИ МЯСА, СРЕЗАНИЮ КЛЕЙМА И ЗАЧИСТКИ ПОВЕРХНОСТИ; ТУАЛЕТ ТУШ;
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕЛЕНИЮ ТУШИ НА ОТРУБА;
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ОБВАЛУ ОТРУБОВ;
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ЖИЛОВКЕ И ЗАЧИСТКЕ КРУПНОКУСКОВЫХ ПФ.

ДЕФРОСТАЦИЯ МЯСА

В предприятиях средней мощности



В крупных
предприятиях



СРЕЗАНИЕ КЛЕЙМА И ЗАЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ



НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ, МАРКИРОВАННЫЙ «СМ»

МУСАТ



ТУАЛЕТ ТУШ:

- МЫТЬЁ МЯСА;
- ОБСУШИВАНИЕ

СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

(п. 8.6)



ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБА:



**Колода для разруба
мяса**



ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБА:



- ◎ ЛЕНТОЧНАЯ
ПИЛА В2-ФР-2П



**КОЛЬЧУЖНОЕ
ОБЛАЧЕНИЕ
ДЛЯ
ОБВАЛЬЩИКА**



РАБОЧЕЕ МЕСТО ОБВАЛЬЩИКА :



СТОЛ ДЛЯ ОБВАЛКИ МЯСА СР-4 С ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ



РАБОЧЕЕ МЕСТО ЖИЛОВЩИКА:



КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Вырезка свиная



Шея свиная



Лопатка свиная



**Заднетазовая часть
(свинина)**



**Говядина.
Котлетное мясо**



**Говядина.
Лопаточная часть**



Название крупнокусковых полуфабрикатов	Полуфабрикаты, которые производятся		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Из говядины			
Вырезка	Для жарки целиком (ростбиф)	Бифштексы, филе, лангеты	бефстроганов, мясо для шашлика
Спинная часть длиннейшей мышцы спины(толстый край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Поясничная часть длиннейшей мышцы спины(тонкий край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Верхний и внутренний куски тазобедренной части	для тушения целиком	ромштексы, зразы натуральные	поджарка, бефстроганов
Боковой и внешний кусок тазобедренной части	Для тушения и варки целиком	говядина духовая	азу
Лопаточная и подлопаточная части	для варки	-	гуляш
Мякоть грудинки	для варки целиком	-	гуляш
Покромка говядины I	для варки целиком	-	гуляш

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОРЦИОННЫХ И МЕЛКОКУСКОВЫХ ПФ:



**Из крупнокусковых полуфабрикатов
изготавливают порционные
(натуральные, панированные) и
мелкокусковые полуфабрикаты**

Гуляш из свинины



Шницель из свинины



Бефстроганов





- Тендерайзер Feuma TFS ;
- Тендерайзер КТ-РК

УКМ – универсальная кухонная машина

УКМ 08-01



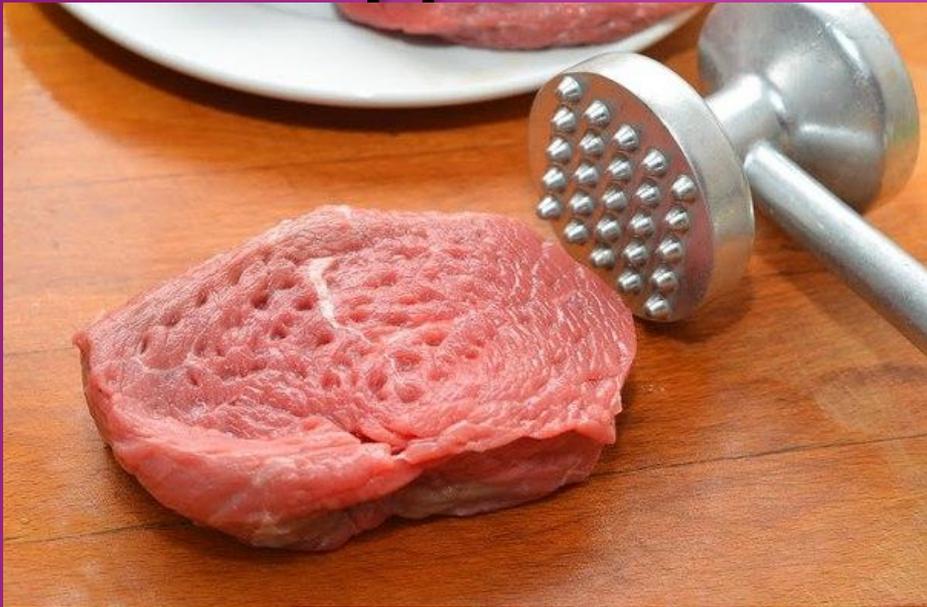
УКМ 10



УКМ 12



ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА:

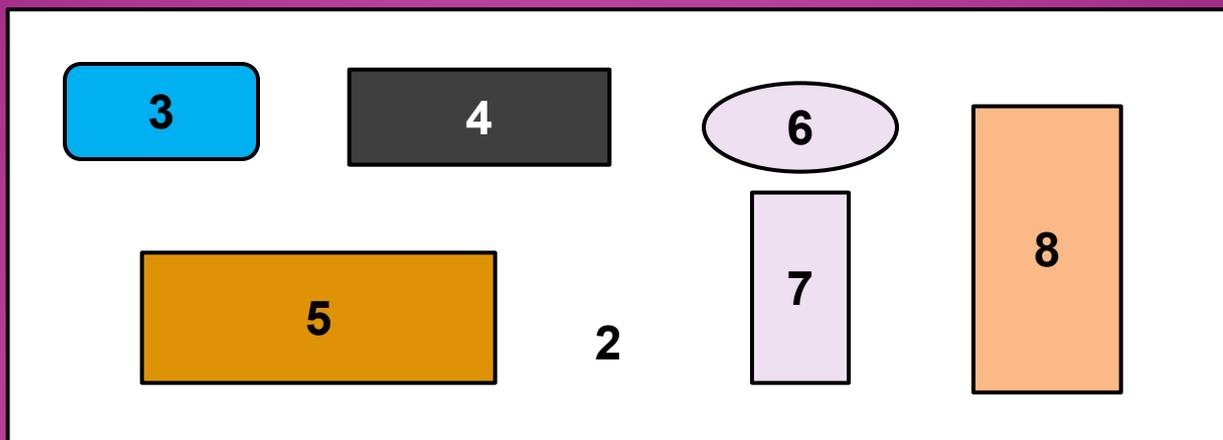
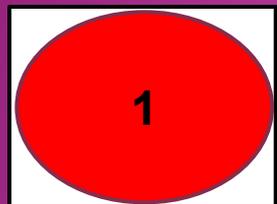


ПОРЦИОННЫЕ ПАНИРОВАННЫЕ ПФ:

РОМШТЕКС



СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО НАРЕЗКЕ ПОРЦИОННЫХ ПФ:



1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С КРУПНОКУСКОВЫМИ ПФ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ;
4. ТЕНДЕРАЙЗЕР;
5. ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ, МАРКИРОВАННАЯ «СМ»;
6. СОТЕЙНИК С ЛЬЕЗОНОМ;
7. ЛОТОК С БЕЛОЙ ПАНИРОВКОЙ;
8. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПФ В МАРИНАДЕ:



Вакуумные массажёры-маринаторы



МА-50

Продукция	Стандартное маринование	С помощью маринатора
Свинина	15 часов	18 минут
Баранина	20 часов	25 минут
Телятина	24 часа	30 минут
Курица	12 часов	15 минут
Рыба	8 часов	10 минут

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ:



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Ассортимент:

- котлеты
- битки
- шницели
- зразы
- тефтели
- рулеты
- фрикадельки



РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ:

- ⦿ Нарезка ПФ (покромка говядина 1 категории, пашина, шея) на куски;
- ⦿ Замачивание хлеба;
- ⦿ Измельчение;
- ⦿ Вымешивание.



РИАНОВОСТИ
www.rfa.ru

**УКМ –
универсальная
кухонная
машина**



Фаршемешалка УКМ-03



**Мясорубка с
системой
охлаждения
С/ Е 22 R (Италия)**



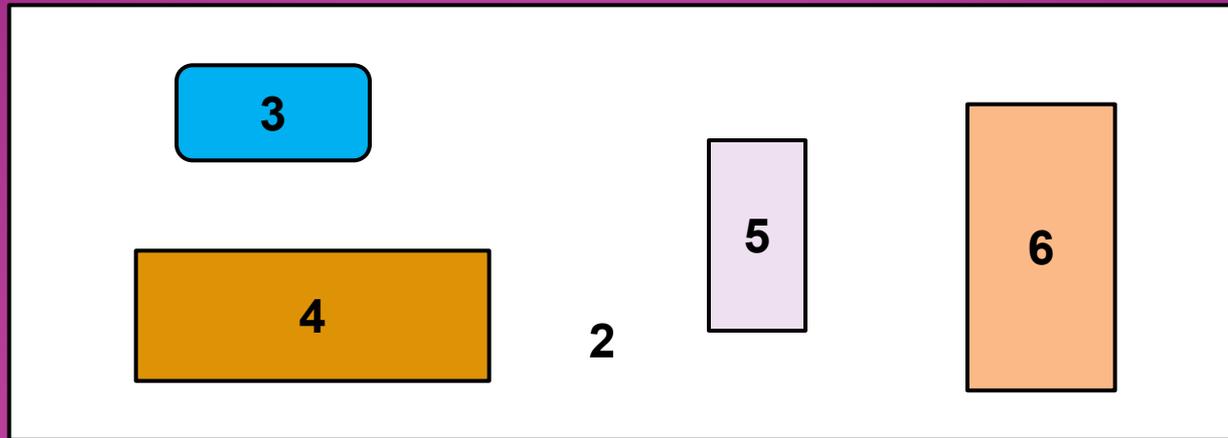
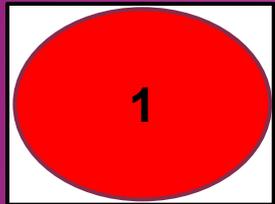
**Фаршемешалка La Felsinea
ME 80 BA Evo (Италия)**



**Фаршемешалка
SIRMAN IP30M 07 1Ф**

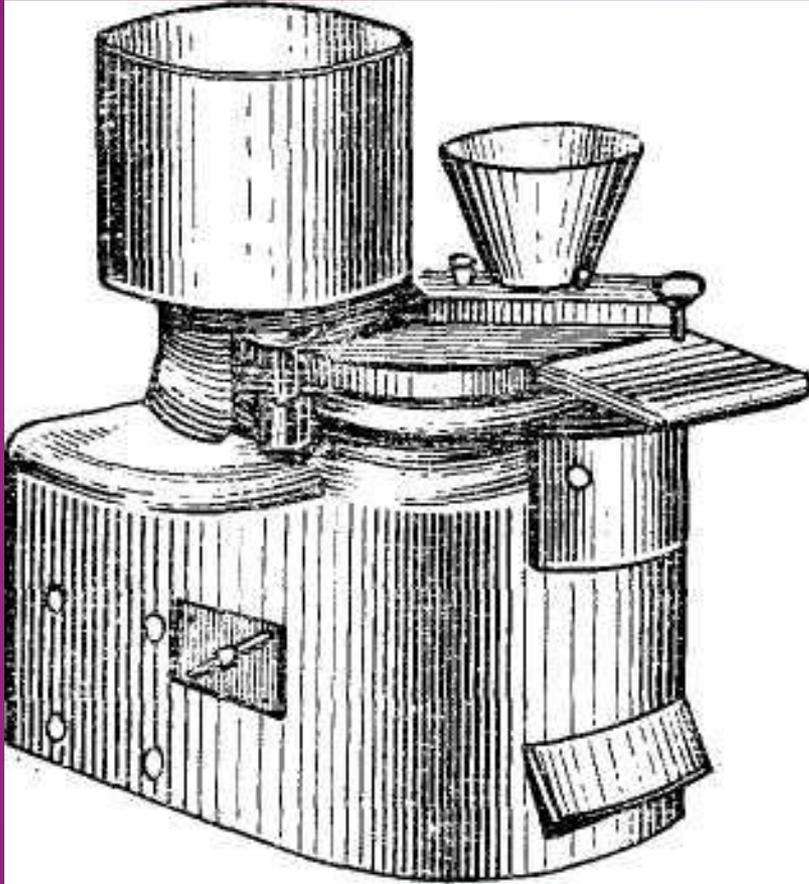


СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ :



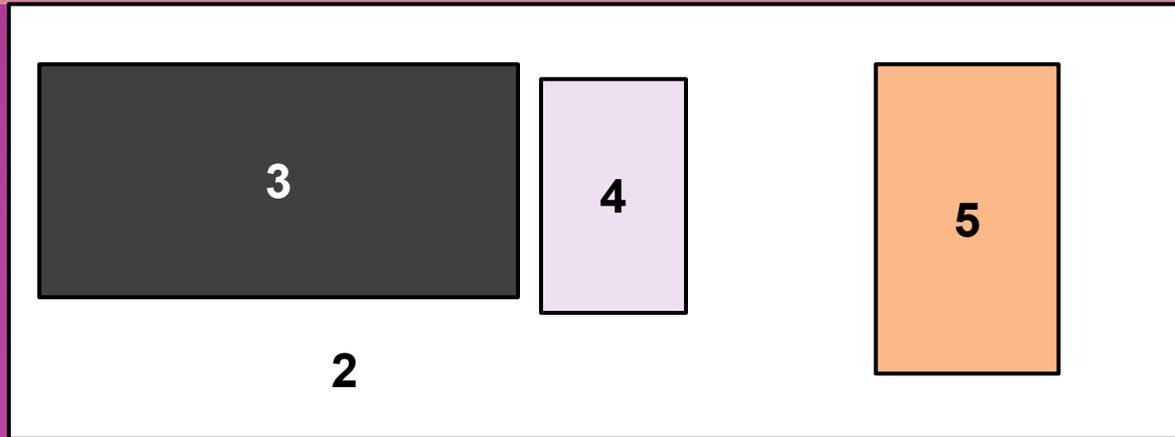
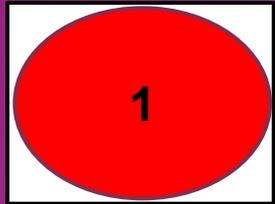
1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С ФАРШЕМ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ;
4. ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ, МАРКИРОВАННАЯ «СМ»;
5. ЛОТОК С ПАНИРОВКОЙ;
6. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

Коглетоформовочная машина МФК - 2240М



Производительность, шт. /ч	2240 "
Вместимость бункера для фарша, кг	10
Вместимость бункера для сухарей, кг	0,7
Масса отформованных изделий, г	45-95 ±3%
Габариты, мм:	
длина	610
ширина	390
высота	630
Масса, кг (не более)	75

СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА по приготовлению изделий из рубленой массы в крупной столовой:



1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С ФАРШЕМ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА;
4. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ С ПАНИРОВКОЙ;
5. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА Deighton Formatic R2200



Характеристики:

Производительность:
2200 шт/ч

Объем бункера: 15 кг

Напряжение: 220 В

Мощность: 0,37 кВт

Габариты:

775x600x625 мм

Вес: 75 кг



ТАРООБОРУДОВАНИЕ (ГАСТРОМКОСТИ)



ХРАНЕНИЕ МЯСНЫХ ПФ:



**Шкаф
холодильный
ШХ-0,8**

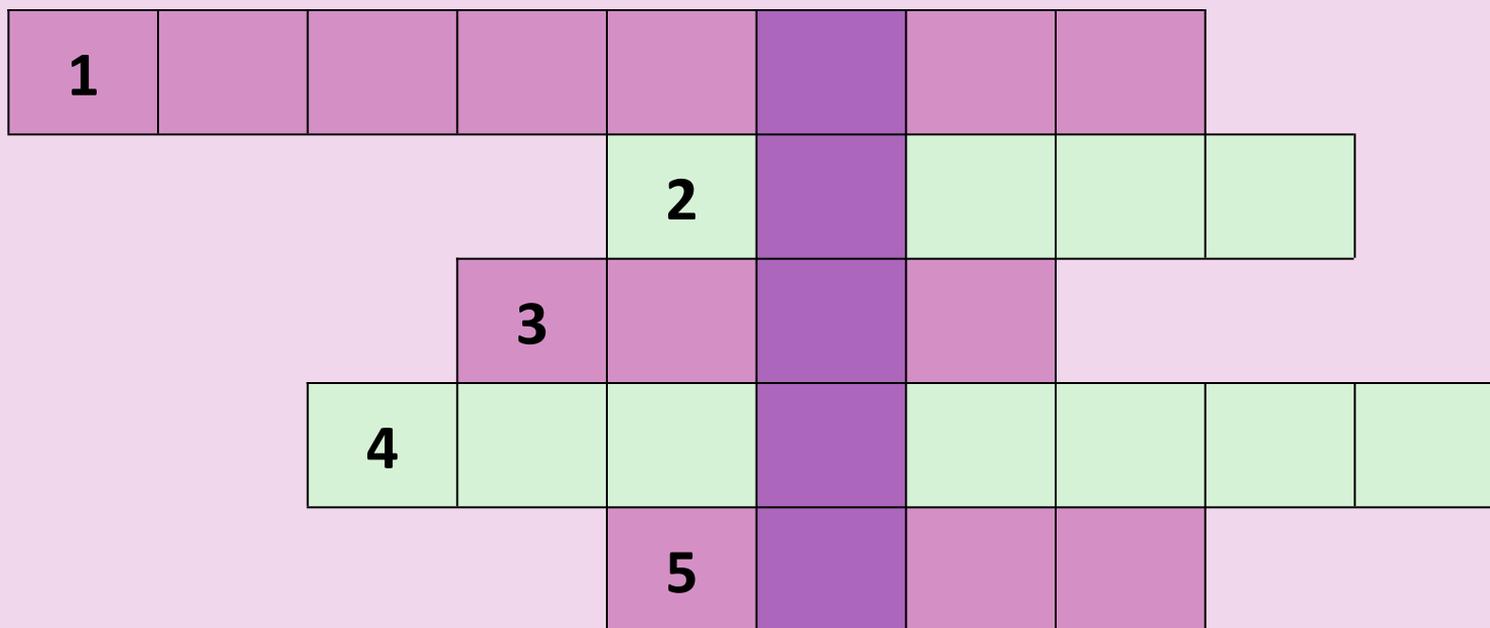
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Наименование полуфабриката	Срок реализации, ч, $t=0+2^{\circ}\text{C}$
Полуфабрикаты крупнокусковые, п/ф порционные без панировки	48 ч
Полуфабрикаты порционные в панировке	36 ч
Полуфабрикаты мелкокусковые и мясокостные	36 ч
Полуфабрикаты маринованные, с соусами	24 ч
ПФ мясные рубленые натуральные	12 ч
ПФ из котлетной массы панированные	6 ч



РИАНОВОСТИ
www.rfa.ru

ОТГАДАВ СЛОВА ПО ГОРИЗОНТАЛИ, ПРОЧТИТЕ ЗАШИФРОВАННОЕ СЛОВО ПО ВЕРТИКАЛИ



1. Крупнокусковой ПФ из говядины 1 категории
2. Мелкокусковой ПФ, нарезаемый из лопаточной части говядины
3. Вид оборудования, используемый для определения массы изделия
4. Вид мяса с/х животного, поступающего в поп в тушах
5. Немеханическое оборудование, используемое в мясном цехе

ИСТОЧНИКИ

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. (стр.172-177).
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010. (стр.185-188).
- Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/>.
- Полуфабрикаты из мяса (электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://www.znaytovar.ru/new1031.html>.
- «Вкусный бизнес» Производство мясных полуфабрикатов (электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://www.openbusiness.ru/html/dop11/myasnie-polufabrikati.htm>.
- Оборудование для производства мясных полуфабрикатов- Агро-3
-(электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://agro3.ru/catalogue/meat/628/>.

Рекомендуемые фильмы

УМК:

- ⦿ Кухонные ножи. Обзор кухонных ножей для мясного цеха.
- ⦿ Разделочные доски. Как выбрать доску для мясного цеха.
- ⦿ Обвалка мяса говядины.
- ⦿ Ярочка. Разделка баранины 6-7 месяцев.
- ⦿ Шеф-мастер: как обработать говяжью вырезку.

Спасибо за внимание