

4.3.1 Мясные полуфабрикаты

МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров
и продукции предприятий общественного питания

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в
организациях общественного питания

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна

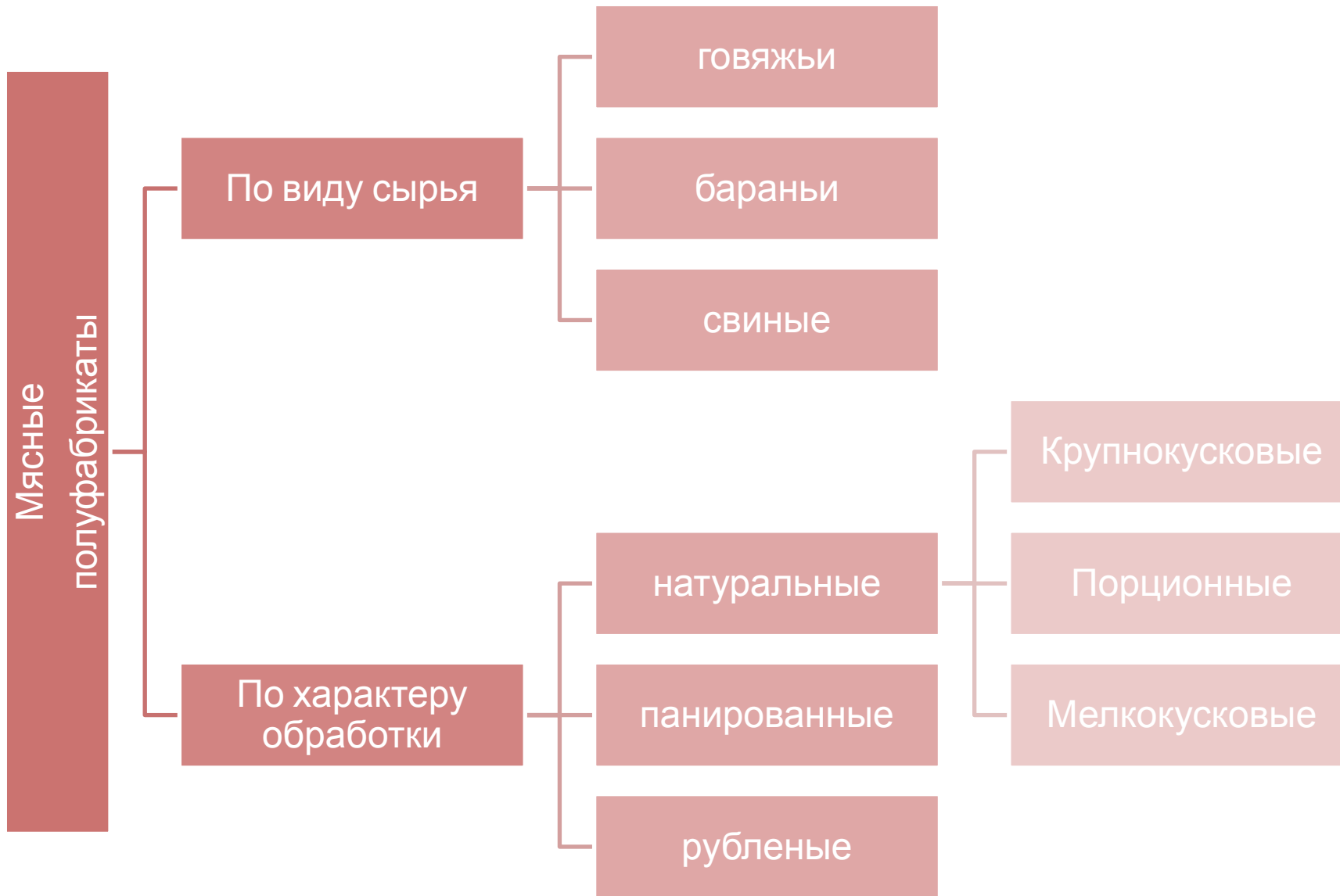


Мясные полуфабрикаты — это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.



Сырье

Для производства мясных полуфабрикатов используют остывшую, охлажденную и размороженную говядину и баранину I и II категорий, свинину II категории (мясная — молодняк) и обрезную, мясо птицы.

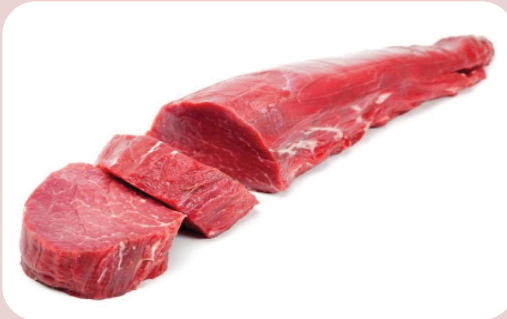


Натуральные полуфабрикаты
представляют собой куски мяса из
определенных частей туши. Выпускаются
в основном из охлажденного мяса.

Крупнокусковые полуфабрикаты

Представляют собой крупные куски мякоти, полученные из различных частей туши с обязательным отделением от них грубой соединительной ткани.

Крупнокусковые полуфабрикаты



из говядины —
вырезка,
тазобедренная,
лопаточная,
грудная части,
покромка от
говядины I
категории
упитанности



из свинины —
корейка, грудинка,
тазобедренная,
лопаточная,
шейная части,
вырезка



из баранины,
козлятины —
корейка, грудинка,
тазобедренная,
лопаточная части

Свиная корейка



Говяжья вырезка



Лопатка из баранины



Порционные полуфабрикаты

Порционные полуфабрикаты. Это один или два куска мяса, примерно одинаковые по размеру, общей массой 125 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон.

Порционные полуфабрикаты



из говядины —
вырезка в пленке,
бифштекс, лангет,
антрекот, ромштекс
в панировке и без
панировки, зразы
натуральные,
говядина духовая



из свинины —
котлеты
натуральные в
панировке, без
панировки, вырезка
в пленке, шницель
без панировки и в
панировке, свинина
духовая



из баранины,
козлятины —
котлета
натуральная и
шницель в
панировке или без
панировки, эскалоп,
баранина духовая

Антрекот

Антрекот — один кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5—2 см из мякоти толстого и тонкого краев, слой жира не более 1 см.



Бифштекс, филе и лангет

Бифштекс, филе и лангет готовят из вырезки; они имеют неправильную округлую форму, не содержат жира.

Бифштекс — один кусок мякоти толщиной 2—3 см, филе — кусок мякоти толщиной 4—5 см, лангет — два куска мякоти, примерно равных по массе, толщиной около 1 см.

Бифштекс



Филе говядины



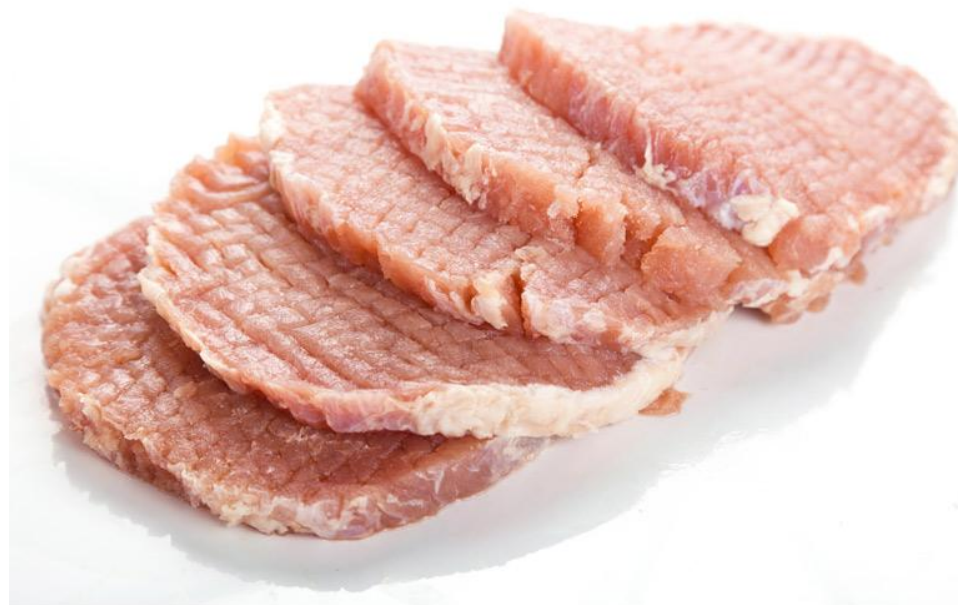
Котлета натуральная



Котлета натуральная — кусок мякоти с реберной косточкой длиной не более 8 см.

Эскалоп из свинины

Эскалоп — два куска мякоти, примерно равных по массе, овально-плоской формы, толщиной 1—1,5 см.



Шницель

Шницель — один или два куса мякоти, примерно одинаковые По массе, овально-продолговатой формы, толщиной 2—3 см.



Панированные полуфабрикаты

Куски мяса для производства панированных полуфабрикатов отбивают для разрыхления тканей, погружают в льезон (взбитая яичная масса) и панируют в сахарной муке. Панированные полуфабрикаты выпускают порциями по 125 г.

Ромштекс



Мелкокусковые полуфабрикаты из ГОВЯДИНЫ



из говядины —
бефстроганов,
азу, поджарка,
гуляш,
говядина для
тушения,
суповой набор



из свинины —
поджарка,
гуляш, рагу,
рагу по-
домашнему,
мясо для
шашлыка



из баранины,
козлятины —
мясо для
шашлыка и
плова, рагу,
суповой набор

Мелкокусковые полуфабрикаты

Это небольшие по размеру кусочки мяса, масса порции которых чаще равна 125 г. Из говядины готовят азу, бефстроганов, поджарку, гуляш, мясо для шашлыков, шашлык, суповой набор и др. Азу — кубики или брусочки мяса длиной 3—4 см и массой 10—15 г, нарезанные из заднетазовой части. Бефстроганов — такие же брусочки мяса, как и азу, но меньшие по массе (5—7 г), изготовленные из заднетазовой, спинной и поясничной частей. Поджарка — кусочки мяса любой формы массой 10—15 г, нарезанные из тех же частей туши, что и бефстроганов. Гуляш — кусочки мяса по 20—30 г. Мясо для шашлыка приготавливают из вырезки в виде кусочков массой 30—40 г, расфасованных порциями по 250—500 г. Суповой набор — мясо-костные кусочки по 100—200 г каждый, полученные из шейной, спинной, поясничной, крестцовой, хвостовой и грудной частей, расфасованные по 0,5 и 1 кг.

Азу из говядины



Поджарка свиная



Гуляш говяжий



Мясо для шашлыка



Суповой набор говяжий



Требования к качеству натуральных полуфабрикатов

Натуральные полуфабрикаты должны иметь правильную, недеформированную форму, соответствующую виду изделий, поверхность не заветренную. Консистенция упругая; цвет, запах — свойственные доброкачественному мясу. Панированные полуфабрикаты должны иметь поверхность, равномерно покрытую панировкой. Не допускается увлажнение и отставание панировки.

Полуфабрикаты мясные рубленые

Полуфабрикаты мясные рубленые — котлеты «Московские», домашние, «Киевские», ромштекс, бифштекс и др. Выпускаются полуфабрикаты в охлажденном и замороженном видах. Замораживанию подвергают полуфабрикаты только из охлажденного сырья.

Для производства полуфабрикатов мясных рубленых используют мясо говядины, баранины, свинины, белок соевый текстурированный, крупы, хлеб, лук, яичный порошок, меланж, жир-сырец, сухари и т. д.



Котлеты Московские

Только отечественное мясо

из рубленого рубца, фарша, картофеля, лука, моркови, зелени, специй.

Состав: говядина, свинина, картофель, лук, морковь, специи, соль, сахар, растительное масло, яйца, панировочные сухари.

Упаковка: 450 г

Срок годности: 12 месяцев

Условия хранения: в холодильнике при температуре от 0 до +4 °С.

Производитель: ООО «Купитс»

Адрес: 125080, г. Москва, ул. Мухоморова, д. 1, к. 1

Сайт: www.kupits.ru

Дата изготовления: 01.01.2024



4507710110104



450г



Полное наименование: котлеты свиные с картофелем и капустой
Состав: свинина, картофель, капуста, лук, соль, специи, растительное масло
Срок годности: 12 месяцев
Условия хранения: в холодильнике при температуре от 0 до +4 °С



КОТЛЕТЫ КНЕВСКИЕ



6 штук / 450 г



Пельмени

Пельмени — изделия из теста с мясным фаршем. Для фарша используют мясо говядины, баранины, свинины, субпродукты, лук, перец, соль, яйцо.

Содержание мясного фарша должно быть не менее 53 % от массы пельменей. Замораживают пельмени при температуре -18...-23 °С. В зависимости от рецептуры различают пельмени «Русские», «Сибирские», «Богатырские» и др.

Пельмени



Требования к качеству пельменей

Пельмени должны иметь правильную форму, края хорошо заделанные, фарш не выступает; поверхность сухая; не должны слипаться в комки.

После варки оболочка из теста не разрывается. Вкус, запах — приятные, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.

Мясной фарш

Мясной фарш — измельченное мясо, снятое с костей, освобожденное от сухожилий. Выпускают его охлажденным и мороженым. Вырабатывают фарш особый, говяжий и др.



Требования к качеству

Рубленые полуфабрикаты должны иметь правильную форму, поверхность равномерно посыпанную панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев. Фарш должен быть хорошо перемешан. Запах в сыром виде — свойственный доброкачественному сырью, в жареном виде вкус, запах — свойственные жареному продукту.

Консистенция жареных изделий сочная, некрошливая.

Массовая доля влаги от 62 до 68 %, хлеба — от 18 до 20 %, соли — от 1,2 до 1,5%, жира — от 20 до 26%. Ромштекс, бифштекс выпускают без хлеба.

По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать следующим требованиям

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и вид на срезе	Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Цвет	Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката кускового или измельченного мясного сырья с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой

Упаковывание мясных полуфабрикатов

Упаковывают мясные полуфабрикаты порционные натуральные и панированные в дощатые, фанерные, алюминиевые ящики, укладывая их на вкладыши в один ряд, полуфабрикаты мелкокусковые и крупнокусковые — в ящики алюминиевые, деревянные, полимерные, специальные контейнеры. В такую же тару укладывают бифштекс рубленый, упакованный в фольгу каптированную или пергамент; замороженные котлеты или ромштексы, упакованные по 2 шт. в пакеты из полиэтиленцеллофановой пленки.

Упаковывание мясных полуфабрикатов

Хранят натуральные полуфабрикаты при температуре не ниже $+4...-2^{\circ}\text{C}$; крупнокусковые — 48 ч, порционные без панировки — 48 ч, порционные в панировке и мелкокусковые — 36 ч, мясной фарш — 24 ч (вырабатываемый мясокомбинатом) и 12 ч (вырабатываемый предприятием общественного питания).

Срок хранения крупнокусковых полуфабрикатов, упакованных под вакуумом в пленку, при температуре $+4...-2^{\circ}\text{C}$ — не более 7 сут, при температуре $0...-2^{\circ}\text{C}$ — не более 10 сут.

Охлажденные полуфабрикаты рубленые хранят при температуре $+4...-2^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч с момента окончания технологического процесса.

Замороженные котлеты и ромштекс хранят не более 20 сут, бифштекс — не более 1 мес. со дня изготовления при температуре не выше -10°C .

Замороженные рубленые мясные полуфабрикаты, пельмени и фарш мясной хранят при температуре не выше -5°C не более 48 ч.

The interface features a central task box with the following text:

Задание
Соотнесите фотографии мясных полуфабрикатов с их названиями

Surrounding the task box are various meat products, each with a label:

- Шницель бараний
- Поджарка свиная
- Свиной шашлык
- Свиная корейка
- Филе говядины
- Лангет из говядины
- Ромштекс
- Эскалоп свиной
- Азу из говядины
- Бифштекс свиной

A hand cursor is pointing at the 'OK' button.