

# Приготовление МЯСНЫХ полуфабрикатов



- Выполнила:
- Шейнина Марина
- ТП6-13

По способу приготовления различают полуфабрикаты: натуральные, панированные и рубленые

При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы :  
нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

# Нарезание

Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40—45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.



# Отбивание

Нарезанные куски мяса отбивают тыжкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.

# Подрезание сухожилий.

Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.



# Панирование.

Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикаты смачивают в лезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

# Шпигование

- Мясо шпигуют шпигом, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности.



# Крупнокусковые полуфабрикаты

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф) приготавливают из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1—2 кг. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

Тушеное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бо-1 < того и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

Шпигованное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, бе-Ш.1МИ кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками.

Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

Отварное мясо приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5—2 кг.





# Порционные полуфабрикаты

Бифштекс - нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на 1 порцию толщиной 2-3см, слегка отбивают.



 [bumj.ru](http://bumj.ru)



# Порционные полуфабрикаты

- Ромштекс- нарезают из толстого и тонкого краев . Верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают. Надрезают сухожилие. Посыпают солью и перцем, смачивают в льзоне, панируют в красном панировке и придают форму.



# Мелкокусковые полуфабрикаты

**Бефстроганов-** нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннею и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1-1.5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3-4см. Массой 5-7г



