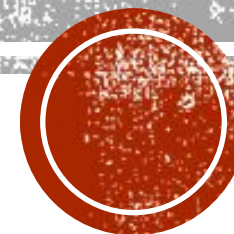


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА



Мясные полуфабрикаты

Крупнокусковые

Грудинка
фаршированная
Ростбиф

Порционные

Бифштекс
Филе
Лангет
Котлета
натуральная
Шницель

Мелкокусковые

Бефстроганов
Азу
Гуляш
Азу

Рубленые

Котлеты
Биточки
Зразы



- Полуфабрикаты нарезают поперек волокон мышечной ткани, что обуславливает меньшую деформацию кусков при тепловой обработке и более легкое разжевывание их. При этом мышцы, имеющие простое строение (вырезка), нарезают под углом 90° ; мышцы, имеющие одноперистое строение (толстый и тонкий края и т. д.), — под углом 45° ; мышцы более сложного строения (плечевая часть или трехглавая мышцы, боковой кусок тазобедренной части и др.) нарезают, меняя угол наклона ножа в зависимости от направления волокон.
- Рыхление, отбивание. Части мяса, имеющие более грубые соединительные ткани, при приготовлении полуфабрикатов, подвергаются рыхлению. Для этого их отбивают с помощью специальных молотков, тяпок и т. д. или надрезают поверхность ножом либо специальными устройствами (машины для рыхления мяса). В последнем случае на поверхности делают неглубокие надрезы, переворачивают кусок и делают надрезы с другой стороны под углом 90° . Рыхление позволяет механически разрушить структуру соединительной ткани в частях туш, что облегчает раскусывание и разжевывание готового продукта. В процессе отбивания выравнивают толщину кусков и сглаживают их поверхность, что способствует равномерному нагреванию полуфабрикатов и, кроме того, они лучше сохраняют форму при тепловой обработке.
- Панирование. Для уменьшения потери влаги и получения на поверхности изделий при обжарке красивой корочки, применяют панирование (обваливание). Панируют мясные полуфабрикаты: в муке (тефтели и др.); в молотых сухарях или тертом черством пшеничном хлебе.



КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Ростбиф - изготавливают из вырезки, толстого и тонкого краев. Их зачищают от поверхностных пленок, а вырезку — от сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом. Иногда полуфабрикат оборачивают тонким пластом шпика, чтобы придать блюду сочность. Используют для жарки.



Шпигованное мясо - готовят из тех же частей, что и тушеное. Перед тепловой обработкой мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев, шпика.



ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

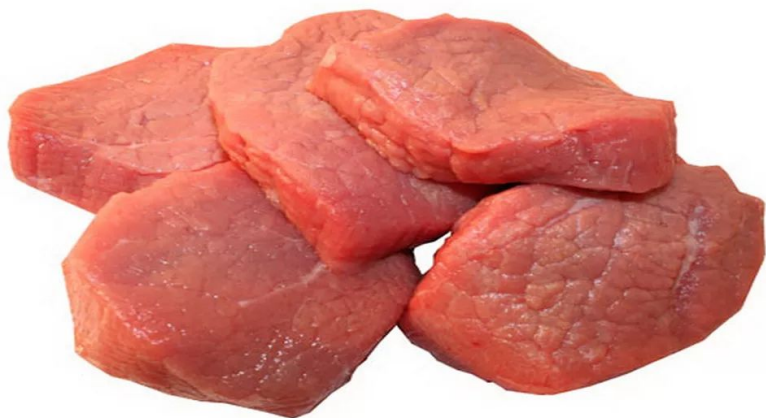
Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, слегка отбивают.



Филе нарезают из средней части вырезки, толщиной 4—5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой



Лангет нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.



Антрекот нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5—2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму.

Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8— 1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

Зразы отбивные нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями; добавляют соль, перец и перемешивают.



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Бефстроганов нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласты поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3 — 4 см, массой от 5 до 7 г.

Поджарку нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками массой 10 — 15 г.

Мясо для шашлыка — из вырезки нарезают кусочки массой 30 — 40 г, посыпают солью, перцем и накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шпика вдвое меньшей толщины.



Азу нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г.



Гуляш — из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20 — 30 г. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной пленки не зачищают.



АССОРТИМЕНТ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ.

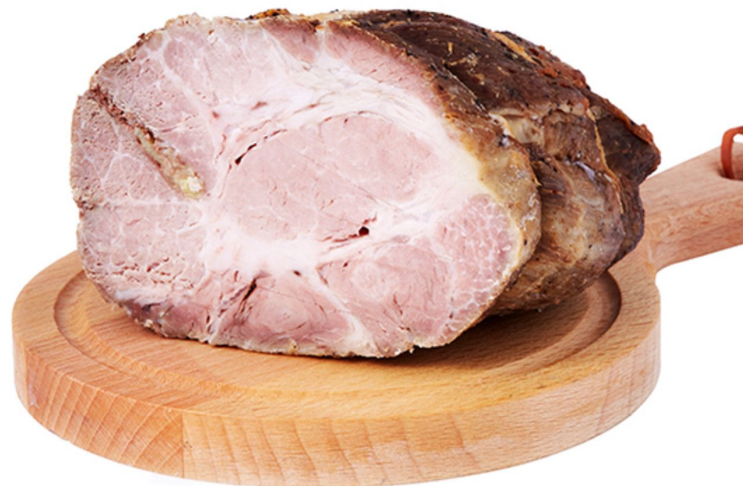
Баранина жареная (жиг) готовят из тазобедренной части (окорока). Для этого окорок подвергают неполной обвалке, удаляя берцовую и тазовую кости. На расстоянии 10 см от нижней головки бедренной кости делают круговой надрез мякоти. Мякоть снимают с кости и отрубают наискосок головку. Края верхней части окорока заравнивают.



Баранье седло готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом.



Буженину готовят из свиного окорока, с которого иногда не снимают кожу. Окорок полностью обваливают.



Карбонат готовят из свиной корейки, обваливая ее полностью



Грудинка фаршированная — для ее приготовления у грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался "карман". Этот "карман" заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы удалить их после тепловой обработки.

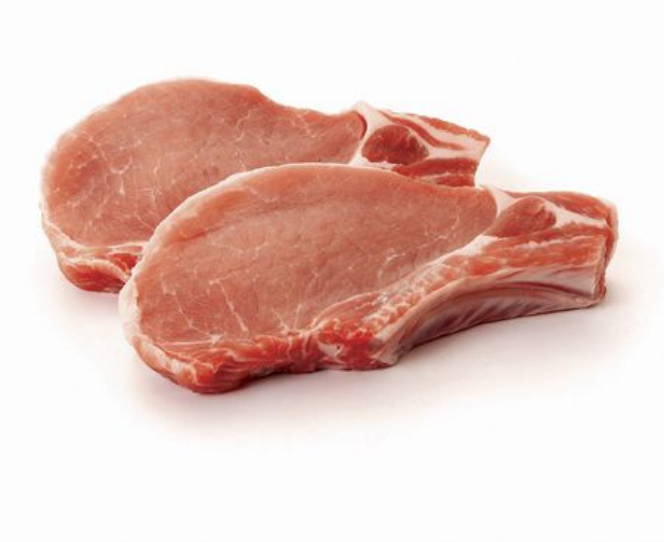


ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ.

Котлеты натуральные из баранины и свинины нарезают из корейки с реберной косточкой. Порционный кусок отрезают наискось (под углом 45°) вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2—3 см от ее нижнего конца. Косточку зачищают от пленок и остатков мякоти. Котлету отбивают и обравнивают, придавая овальную форму.

Котлеты отбивные готовят так же, как и натуральные, но полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Эскалоп нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1—1,5 см. Полуфабрикату придают овально-плоскую форму.



Шашлык по-карски нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию. Полуфабрикат имеет прямоугольную форму. Его маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком, лимонной кислотой или уксусом, посыпают мелко измельченным репчатым луком, солью, молотым перцем, зеленью петрушки или укропа. Можно добавить растительное масло. Ставят в холодильник на 4—5 ч. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку надевают половину почки, затем мясо и некрупный помидор.

Шницель отбивной нарезают из окорока кусками толщиной 2—2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в лезоне и панируют в сухарях.



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ.

Поджарку нарезают из корейки и окорока свинины в виде брусочков массой 10—15 г.

Гуляш, нарезают из мякоти лопаточной и шейной частей свинины кусочками массой 20—30 г, с содержанием жировой ткани не более 20% массы порции полуфабриката.

Плов нарезают из мякоти лопаточной части баранины кусочками массой 10—15 г.

Рагу нарубают из грудинки баранины или свинины кусочками с косточкой, массой 30—40 г. Разрешается использовать мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Рубленые натуральные полуфабрикаты.

Мясо нарезают на куски, соединяют с салом-сырцом и измельчают на мясорубке или куттере. В подготовленную массу вводят воду (8—12% массы мяса), соль, перец, тщательно перемешивают и формируют полуфабрикаты. Полуфабрикаты могут быть непанированными (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированными (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).



Бифштекс рубленый готовят из говядины. В рубленую массу добавляют шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), порционируют, придают изделиям приплюснуто-округлую форму, толщина изделий 2 см.

Котлеты натуральные рубленые готовят из баранины или свинины, придавая изделиям форму котлет — овально-приплюснутую с одним заостренным концом.

Люля-кебаб готовят из котлетного мяса баранины. Мякоть с бараньим салом (курдючным), сырым репчатым луком пропускают 2—3 раза через мясорубку. Лук не только ароматизирует мясо, но и размягчает его, так как содержит протеолитические ферменты. В рубку добавляют перец, соль, лимонную кислоту, хорошо перемешивают и ставят в холодильник на 2—3 ч для маринования. После этого 1 колбасок.



Фрикадельки — в рубленое мясо вводят мелко нарезанный репчатый лук, сырые яйца, молотый перец, соль, воду, хорошо вымешивают и разделявают на шарики по 7—10 г. Их кладут в супы при отпуске.

Шницель натуральный рубленый готовят из свинины, баранины, говядины. Полуфабрикату придают плоско-овальную форму, смачивают в льезоне и панируют в сухарях, толщина изделий 1 см.

Котлеты полтавские готовят из говядины. В рубленую массу вводят шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок и перемешивают. Затем порционируют, придают форму котлет и панируют в сухарях.



РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С ХЛЕБОМ (ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ).

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке котлетное мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом (20—25% массы мяса) 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в воде или молоке (общее количество жидкости 30—35% массы мяса) и отжатым, вводят соль, перец и вторично пропускают через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают (взбивают).

При первоначальном измельчении мясо нагревается на 1,5—2°С, поэтому, чтобы снизить бактериальную обсемененность, надо или охлаждать воду, или добавлять в массу пищевой лед.

На качество полуфабрикатов и готовых изделий из рубленой массы влияют термическое состояние сырья, степень измельчения мяса, водосвязывающая способность его, количество добавляемых компонентов (хлеба, воды и др.).

При измельчении мяса увеличивается его поверхность и соответственно количество адсорбционно связанной влаги.

Для увеличения выхода готовых изделий, повышения их сочности, нежности большое значение имеет водосвязывающая способность рубленой массы. Так, водосвязывающая способность фарша из остывшего или охлажденного мяса выше, чем фарша из размороженного мяса. Поэтому изделия из охлажденного мяса сочнее изделий из размороженного мяса. Водосвязывающая способность последнего тем меньше, чем дольше оно хранилось в замороженном состоянии.

Добавление в измельченное мясо хлеба существенно влияет на структурно-механические свойства котлетной массы, так как хлеб является хорошим влагопоглощающим материалом.

Хлеб, добавляемый в котлетную массу, должен быть черствым, так как свежий после замачивания имеет тягучую консистенцию, при введении в массу образует комки и недостаточно равномерно в ней распределяется.

Из котлетной массы с содержанием хлеба 25% массы мяса формируют котлеты, Биточки, шницели. Из котлетной массы с несколько меньшим количеством хлеба (около 20% массы мяса) готовят тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, киевские, бараньи, домашние.



- **Котлеты** — изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, запанированные в сухарях (толщина их 1—2 см, ширина — 5, длина — 10—12 см).
- **Биточки** — изделия приплюснуто-округлой формы, толщиной 2—2,5 см, диаметром 6 см, запанированные в сухарях. **Шницели** — изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см, запанированные в сухарях.
- **Тефтели** — изделия в виде шариков диаметром 3 см, запанированные в муке. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Вместо хлеба в измельченное мясо можно ввести рассыпчатый рис (15% массы мяса).
- **Зразы рубленые** — на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями. Для фарша берут пассерованный лук, рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими ломтиками.



- **Рулет** — на смоченную салфетку, марлю или полиэтиленовую пленку выкладывают котлетную массу в виде прямоугольника толщиной 1,5—2 см, на середину его по длине помещают фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край ее слегка находил на другой, после чего скатывают рулет с салфетки на смазанный жиром противень, швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах.
- **Фрикадельки** — котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10—12 г и панируют в муке.
- **Котлеты московские** готовят из котлетного мяса говядины с добавлением жира-сырца и репчатого лука.
- **Котлеты киевские** — из свинины с использованием жира-сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.
- **Котлеты бараньи** приготавливают из котлетного мяса баранины с добавлением бараньего жира-сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.
- **Котлеты домашние** готовят из смеси котлетного мяса говядины и свинины (соответственно 64 и 36%), жира сырца и лука репчатого.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ КНЕЛЬНОЙ МАССЫ.

Для ее приготовления используют боковой и наружный куски тазобедренной части говядины. Предварительно нарезанное мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке или сливках мякиш черствого пшеничного хлеба (10% массы мяса), смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают с яичным белком, постепенно добавляя оставшееся молоко или сливки; кусочек хорошо взбитой массы не тонет в воде. Солят массу в конце взбивания. Готовую кнельную массу помещают в специальные формы, смазанные маслом, и варят на пару или выпускают из кондитерского мешка и припускают.

