

**Организация рабочего места.
Последовательность и правила
обработки мяса для сложных блюд:
полуфабрикатов из вырезки
говядины филе, бифштекса, лангета.
Требования к качеству**

Презентацию сделал
Студент группы 311/9
Вишневич Кирилл

- Организация рабочего места
- Схема разделки
- Полуфабрикаты из вырезки говядины
- Филе
- Бифштекс
- Лангет
- Требования к качеству
- Сроки хранения
- Использованные интернет ресурсы

План

- Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям.

В мясном цехе должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции, естественное и искусственное освещение. Установка оборудования производится по ходу технологического процесса, а площадь помещения должна обеспечивать его рациональное размещение, что создаст условия для эффективной организации производственного процесса и комфортной работы поваров мясного цеха.

Организация рабочего места

- 1) оттаивать медленно при температуре воздуха от 0 до 6-8 °С и влажности 90-95%. На пищеблоках мясо размораживают в специальных камерах (дефростерах), подвесив туши, полутуши или четвертины на крючьях, так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. Продолжительность оттаивания зависит от величины кусков и составляет 1-3 суток. Оттаивание прекращают, когда температура в толще мышц достигает 0 °С. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5% от массы мяса. При отсутствии дефростеров мясо оттаивают на решетках или столах в заготовочном цехе. В домашних условиях мясо размораживают в холодильнике при температуре 4-8°С;
- 2) размораживать мясо надо максимально крупными кусками, нельзя рубить его на мелкие куски (чтобы быстрее разморозилось), так как при этом потери мясного сока увеличиваются до 10%. Мясо становится жестким и менее питательным;
- 3) не допускается оттаивание мяса в воде, так как в воду переходят растворимые питательные вещества.

После оттаивания с туши срезают клеймо, кровяные сгустки, сильно загрязненные места.

При обмывании с поверхности мяса удаляются грязь, микроорганизмы и их споры. Подвешенное на крючьях мясо обмывают с помощью специальных щеток (щетка-душ) струей воды из брандспойта или шланга при температуре 20-30 °С. На небольших предприятиях мясо обмывают проточной водой в ваннах с помощью щеток. В конце обязательно следует обмыть мясо холодной водой (12-15°С), чтобы задержать размножение микроорганизмов на его поверхности.

Для обсушивания мясо подвешивают на крючьях или укладывают на решетки, расположенные над моечными ваннами. Обсушивание препятствует размножению микробов, кроме того, обсушенное мясо не скользит в руках при дальнейшей обработке.

Разрубку туши производят в помещении с температурой не выше +10 °С, чтобы мясо не нагревалось.

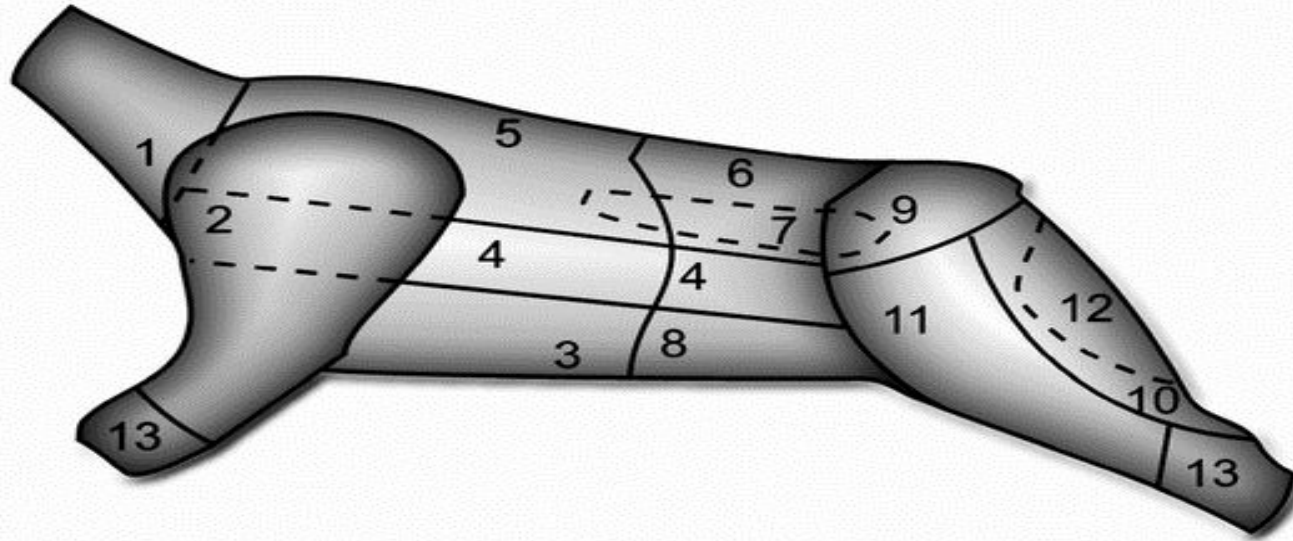
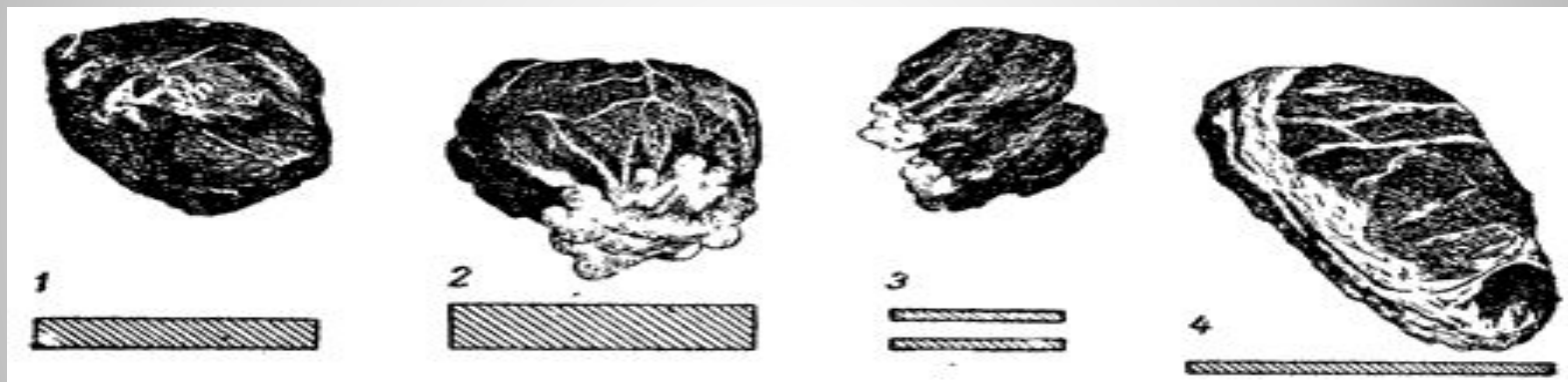


Схема разделки говяжьей туши:

1 - шея, 2 - лопатка, 3 - грудинка, 4 - покромка,
5 - толстый край, 6 - тонкий край, 7 - вырезка,
8 - пашина, 9 - верхняя часть задней ноги, 10 - наруж-
ная часть задней ноги, 11 - боковая часть задней ноги,
12 - внутренняя часть задней ноги, 13 - голяшка

Схема разделки

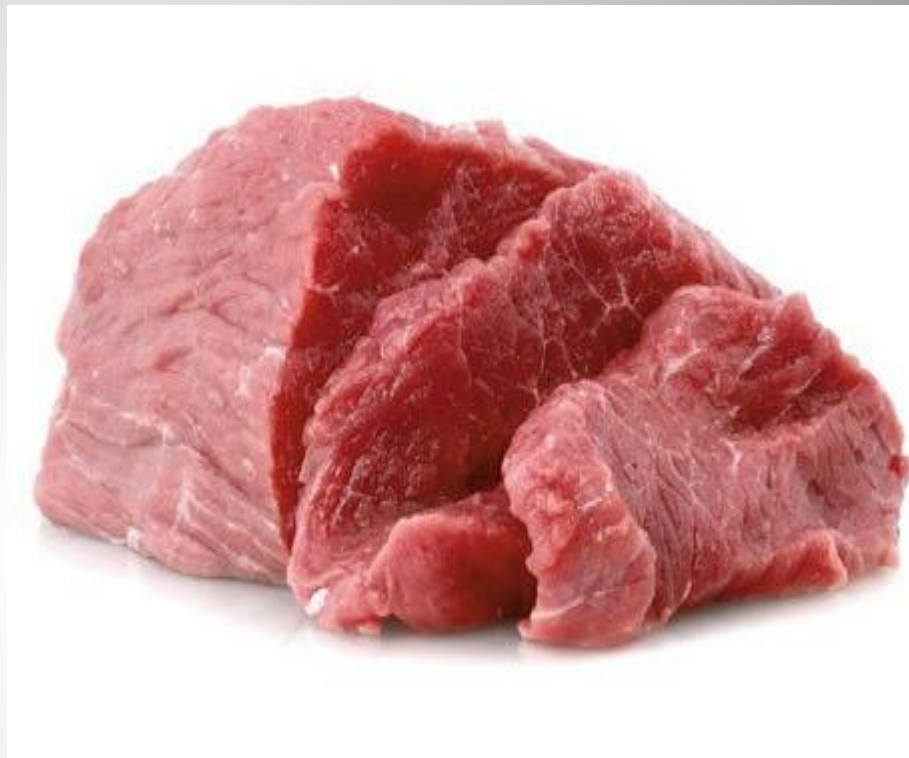
- Полуфабрикаты из говядины готовят для следующих блюд: ростбифа, бифштекса, филе, лангета, бефстроганова, антрекота, ромштекса, зраз отбивных, отварного мяса, тушеного мяса, шпигованного мяса, духовой говядины, гуляша, азу.



1 — бифштекс, 2 — филе, 3 — лангет, 4 — антрекот

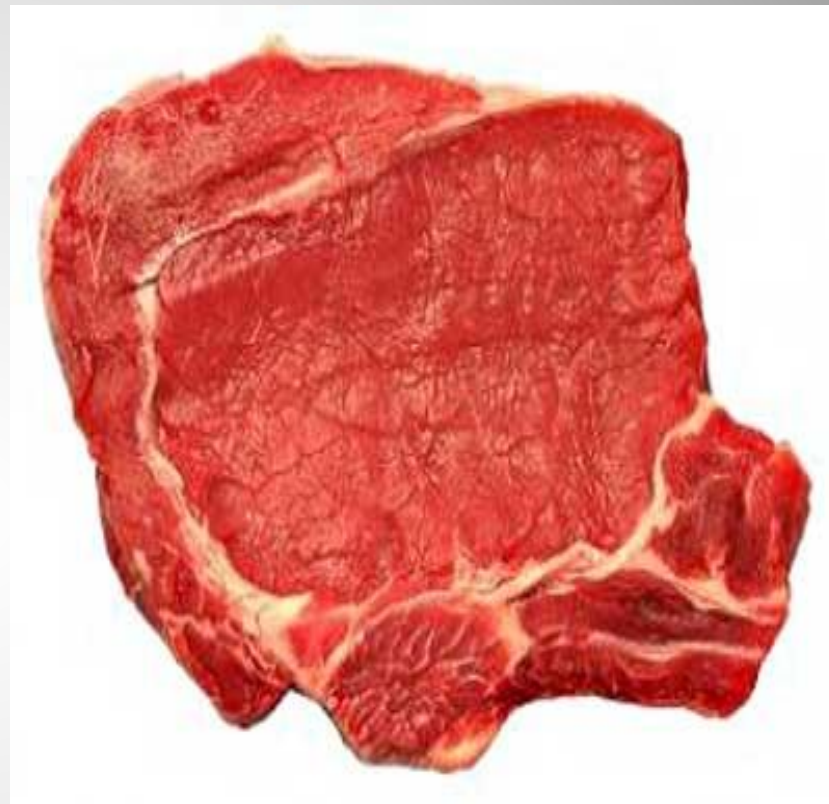
Полуфабрикаты из вырезки говядины

- Для блюда филе нарезают из средней части вырезки (вместе с жиром) порционные куски толщиной 4—5 см (рис. 2) по одному на порцию, придают соответствующую форму и жарят.



Филе

- Для блюда бефстроганов из мяса 1-го сорта (вырезка, тонкий и толстый край, верхняя и внутренняя часть задней ноги) нарезают куски толщиной 1–1,5 см, отбивают их тупкой и нарезают поперек волокон на кусочки в виде лент длиной 3–4 см, толщиной 0,3–0,5 см и весом по 5–7 г. Для бефстроганова также используют обрезки, получающиеся после нарезки порционных кусков.



Бифштекс

- Для блюда лангет из тонкой части вырезки нарезают порционные куски толщиной 1–1,5 см (рис. 3) по два на порцию, слегка отбивают тыпкой, придают соответствующую форму и жарят.



лангет

- Мясо при поступлении в продажу **НЕ**должно иметь:
- - кровоподтеков;
- - загрязнений
- - сгустков крови
- - остатков внутренних органов
- При этом мясо должно быть термически и технологически правильно обработано.
- **Требования к охлажденному мясу:**
- 1. Цвет: от бледно-розового до бледно-красного
- 2. На поверхности мяса должна быть сухая корочка подсыхания
- 3. Консистенция мяса – плотная
- 4. Мясной сок – прозрачный
- 5. Поверхность свежего разреза – слегка влажная
- 6. Ямка при надавливании быстро выравнивается
- 7. Жир твердый от белого до жёлтого цвета
- 8. Запах, характерный для зрелого мяса
- 9. Бульон – прозрачный, ароматный.
- **Требования к мороженному мясу:**
- 1. Цвет: красного цвета
- 2. Консистенция мяса – твердая
- 3. Запах определяется на поверхности мяса и в глубине мышц кости
- 4. Бульон мутный, без аромата, много пены

Требования к качеству

- Полуфабрикаты хранят при температуре не выше 6 °С. Крупнокусковые выкладывают в один ряд на противни и хранят не более 48 ч. Порционные полуфабрикаты помещают на противни в один ряд на ребро под углом 30 °С. Хранят натуральные полуфабрикаты не более 36 ч, панированные – не более 24 ч. Мелкокусковые полуфабрикаты выкладывают на противни слоем 5 см и хранят не более 24 ч. Мясной фарш (не заправленный) – не более 6 ч. Изделия из котлетной массы выкладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8 °С не более 12 ч. Кости в не разрубленном виде хранят не более 3–5 ч.

Сроки хранения

- <http://www.vitameal.ru/cook.php?t=c24>
- <http://www.sunfood.ru/quality/1028/>
- http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p2.php
- <http://meatinfo.ru/info/show?id=895>

Использованные интернет ресурсы