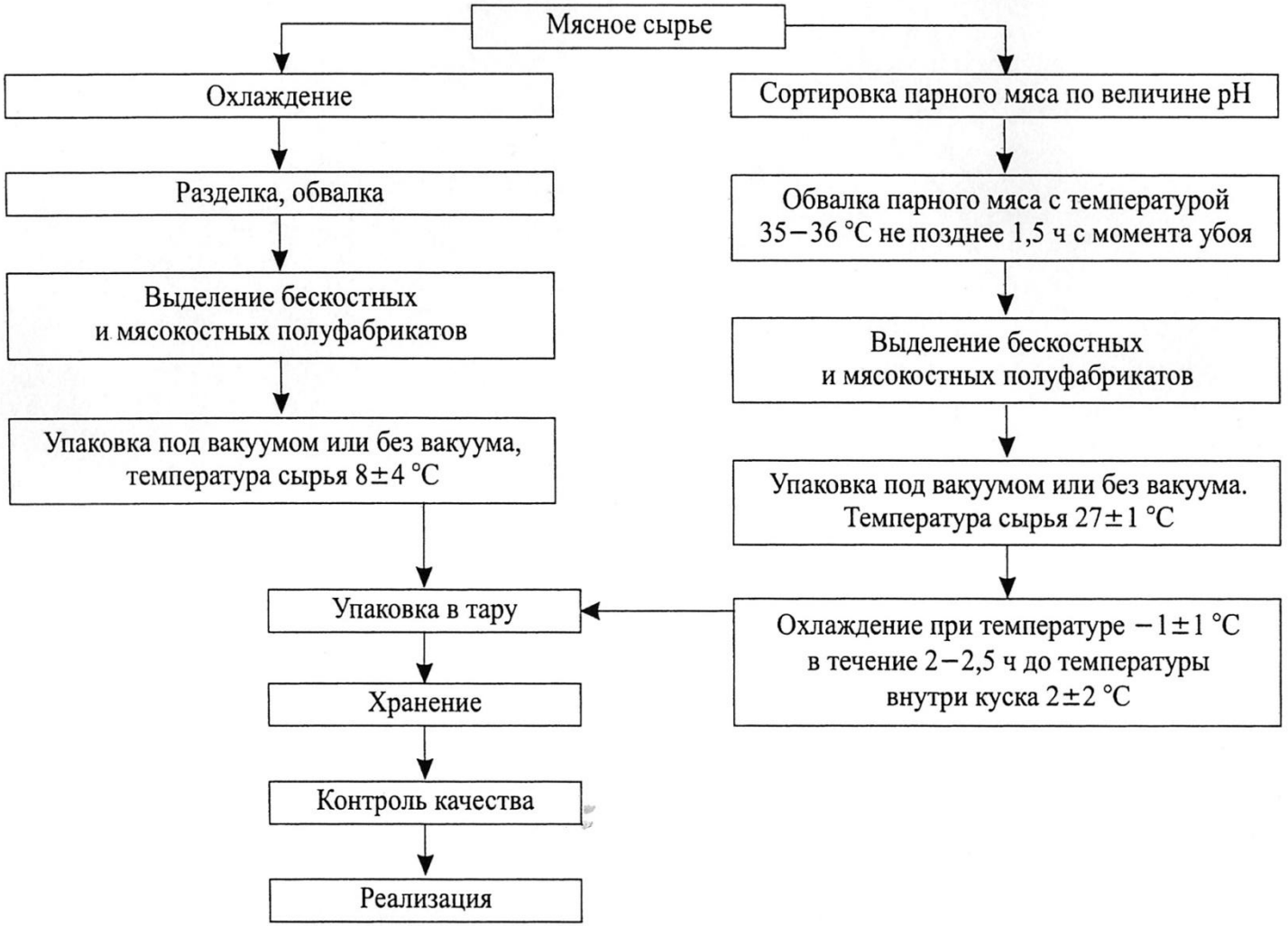
Технология замороженных полуфабрикатов и готовых блюд

Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов

Мясо	Полуфабрикаты
Говядина	Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, котлетное мясо
Свинина	Вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо
Баранина (козлятина)	Корейка, грудинка, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо
Конина	Вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо

Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины



Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из говядины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Бифштекс натуральный	Кусок мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 20…30 мм
	Лангет	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10…12 мм
	Вырезка	Один или два куска мясной мякоти овально-продолговатой формы, допускается в порции не более двух довесков
Длиннейшая мышца	Антрекот	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15…20 мм
	Ромштекс	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы толщиной 8…10 мм
Внутренний и верхний куски	Ромштекс	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой, или неправильной округлой формы, толщиной 8…10 мм
	Зразы натуральные	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10…15 мм
Боковой и наружный куски	Говядина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой или четырехугольной формы толщиной 20…25 мм

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из свинины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Вырезка	Два или три куска мясной мякоти овально-продолговатой формы, допускается в порции не более двух довесков
Корейка	Котлета натуральная	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы с реберной косточкой длиной не более 80 мм
	Эскалоп	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти овально-плоской формы, толщиной 10…15 мм без реберной косточки
Тазобедреннная часть	Шницель	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 20…25 мм
Лопаточная и шейноподлопаточная части	Свинина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти овальной или неправильной четырехугольной формы толщиной 20…25 мм

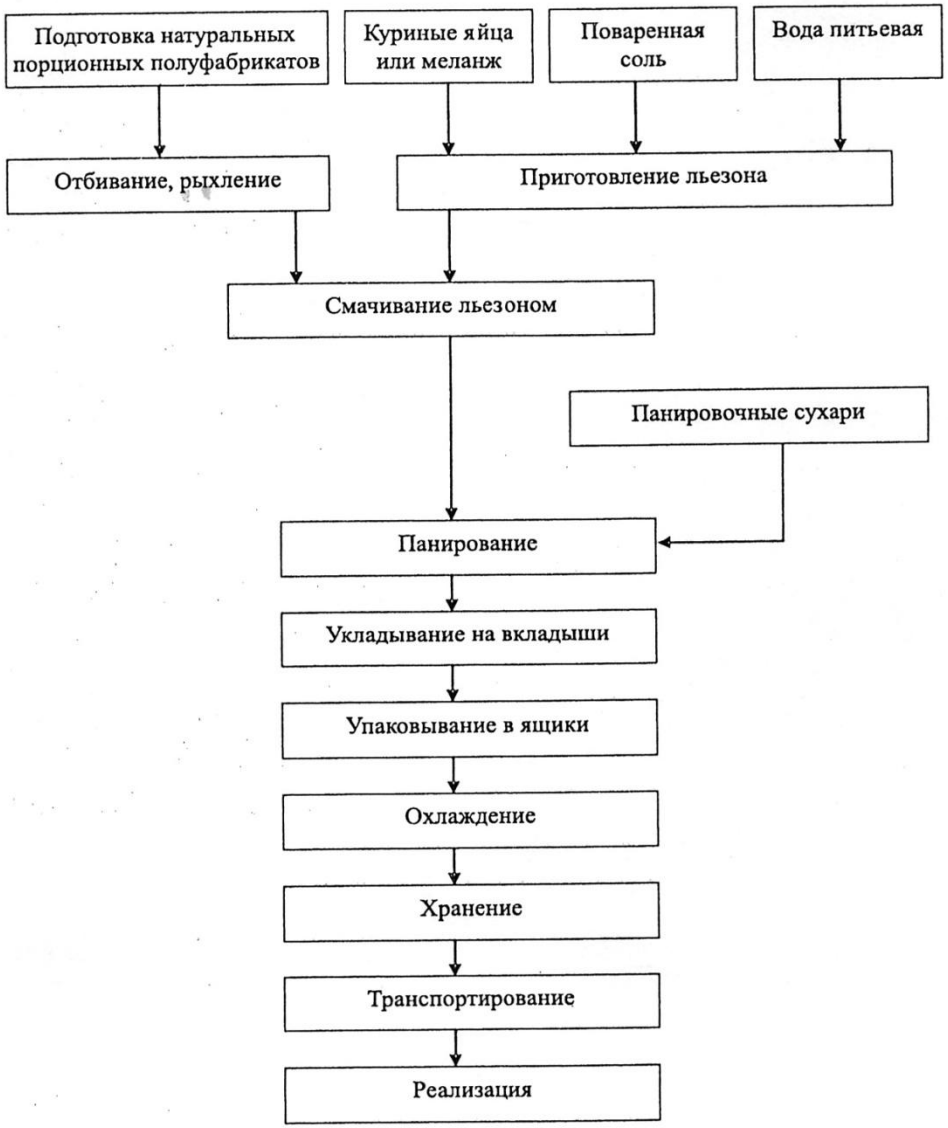
Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Корейка	Котлета натуральная	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы с одной реберной косточкой длиной не более 80 мм, косточка подрезана и зачищена
	Эскалоп	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 10…15 мм
Тазобедренная часть	Шницель	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 20…25 мм
Лопаточная часть	Баранина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной или четырехугольной формы толщиной 20…25 мм

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из конины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Филей	Кусок мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 40…50 мм, без жира
	Лангет	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 15…20 мм
Верхний и внутренний куски	Бифштекс натуральный	Кусок мясной мякоти овальной или неправильно-округлой формы толщиной 10…15 мм
	Зразы натуральные	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10…15 мм
Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Ромштекс без панировки	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы толщиной 10…15 мм, края ровно обрезаны
Толстый и тонкий края	Антрекот	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы толщиной 15…20 мм, допускается наличие жира слоем не более 10 мм, а также мышечного жира
Боковой и наружный куски	Конина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной четырехугольной формы толщиной 20…25 мм, поверхностная пленка оставлена

Технологическая схема производства панированных полуфабрикатов



Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из говядины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка, длиннейшая мышца спины, верхний и внутренний куски	Бефстроганов	Брусочки мясной мякоти длиной 30…40 мм массой 5…7 г каждый
Длиннейшая мышца спины, верхний и внутренний куски	Поджарка	Кусочки мясной мякоти массой 10…15 г каждый
Наружный и внутренний куски	Азу	Брусочки мясной мякоти длиной 30…40 мм массой 10…15 г каждый
Лопаточная и подлопаточная части. Покромка от говядины 1 категории	Гуляш	Кусочки мясной мякоти длиной 30…40 мм массой 10…15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Корейка, тазобедренная часть	Мясо для шашлыка	Кусочки мясной мякоти 30…40 г каждый с содержанием жировой ткани не более 20 % массы порции полуфабриката
Корейка, тазобедренная часть	Поджарка	Кусочки мясной мякоти 10…15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 20 % массы порции полуфабриката
Лопаточная и шейно-подлопаточная части	Гуляш	Кусочки мясной мякоти 20…30 г каждый с содержанием жировой ткани не более 20 % массы порции полуфабриката

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из баранины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка, тазобедренная часть	Мясо для шашлыка	Кусочки мясной мякоти массой 30…40 г каждый с содержанием жировой тканине более 15 % массы порции
Лопаточная часть	Мясо для плова	Кусочки мясной мякоти массой 10…15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 15 % массы порции

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из конины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка, верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Бефстроганов	Брусочки мясной мякоти длиной 30…40 мм массой 5…7 г каждый
Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Поджарка	Кусочки мясной мякоти массой 10…15 г каждый
Верхний, внутренний, боковой и наружный куски	Гуляш	Кусочки мясной мякоти массой 10…20 г каждый
Боковой и наружный куски	Азу	Брусочки мясной мякоти длиной 30…40 мм массой 10…15 г каждый
Вырезка, курдючный жир, лук	Шашлык	Кусочки вырезки, нанизанные на деревянные палочки, между кусочками мяса проложены пластинки лука. Порция состоит из 110 г вырезки, 8 г курдючного сала и 7 г лука

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Мясокостные части туши: шейные – 6, спинно-реберные – 13, поясничные – 6, крестцовые – 5, хвостовых – 2 позвонка	Суповой набор	Мясокостные кусочки массой 100…200 г с содержанием мякотной ткани не менее 50 % порции полуфабриката
Реберная часть от говядины 1 категории	Говядина для тушения	Мясокостные кусочки массой не более 200 г с наличием мякотной ткани не менее 75 % массы порции полуфабриката
Грудинка с хрящом	Грудинка на харчо	Кусочки мяса массой до 200 г с содержанием мякотной ткани не менее 85 % массы порции полуфабриката

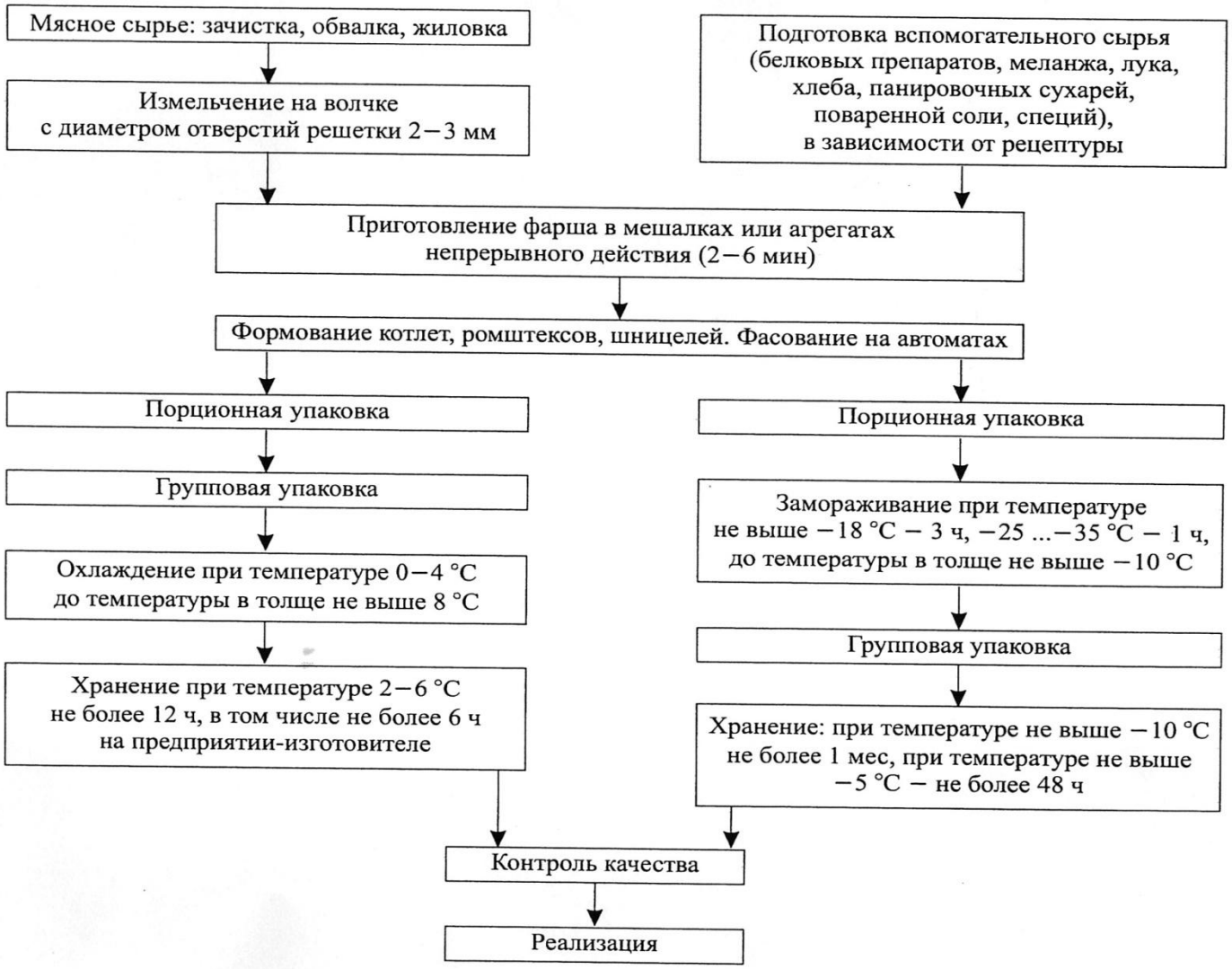
Ассортимент и характеристика мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из свинины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Мясокостные части туши: шейные – 7, грудные – 14-16, поясничные – 5-7 позвонков	Рагу	Мясокостные кусочки массой 40…100 г с наличием мякотной ткани 50 % массы порции полуфабриката
Грудинка	Рагу по-домашнему	Мясокостные кусочки массой 30…40 г с содержанием костей не более 10 % и жира не более 15 % массы порции полуфабриката

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из баранины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Мясокостные части туши: шейных – 7, грудных – 14-16, поясничных – 6, крестцовых – 5 позвонков	Суповой набор	Мясокостные кусочки массой 100…200 г с наличием мякотной ткани не менее 50 % массы порции полуфабриката
Мясокостные части туши: шейных – 7, позвонков и кусочки котлетного мяса	Рагу	Мясокостные кусочки и кусочки котлетного мяса

Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов



Характеристика рубленых полуфабрикатов

По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты мясные рубленые должны соответствовать требованиям, указанным ниже.

Внешний вид. По внешнему виду различают форму изделий:

- яйцевидно-приплюснутую – котлеты (длина 120 мм, ширина 55 мм, толщина 17…20 мм);
- кругло-приплюснутую – бифштекс рубленый, биточки из котлетной массы (диаметр 50…65 мм, толщина 20 мм);
- овально-приплюснутую – шницели (толщина в пределах 5…10 мм);
- шарообразную – тефтели из котлетной массы (диаметр 25 мм), фрикадельки из рубленого мяса (диаметр 15 мм);
- в форме валиков – люля-кебаб.

Поверхность полуфабрикатов равномерно панирована сухарной мукой, без разорванных и ломаных краев.

Бифштекс рубленый массой 250 г имеет форму брикета прямоугольной формы.

Котлеты в зависимости от ассортимента выпускают массой 50 и 100 г, шницели – массой 100 г, бифштексы – массой 75 и 100 г.

Вид на разрезе. Фарш хорошо перемешан, в бифштексах с включением шпика последний представлен кусочками с размером сторон не более 3 мм.

Вкус и запах. Для сырых полуфабрикатов – свойственные доброкачественному сырью; жареные полуфабрикаты должны иметь приятный вкус и аромат.

Консистенция. Жареные полуфабрикаты имеют сочную, некрошливую консистенцию.

Содержание влаги. 60…70 %.

Содержание хлеба с учетом панировочных сухарей. 17…20 %.

Содержание соли. 1,0…1,5 %.

Содержание жира. 14…22 %.

Не допускается наличие группа бактерий кишечной палочки.

Показатели содержания влаги, хлеба, жира, соли, микробиологические показатели гарантируются предприятием и определяются не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

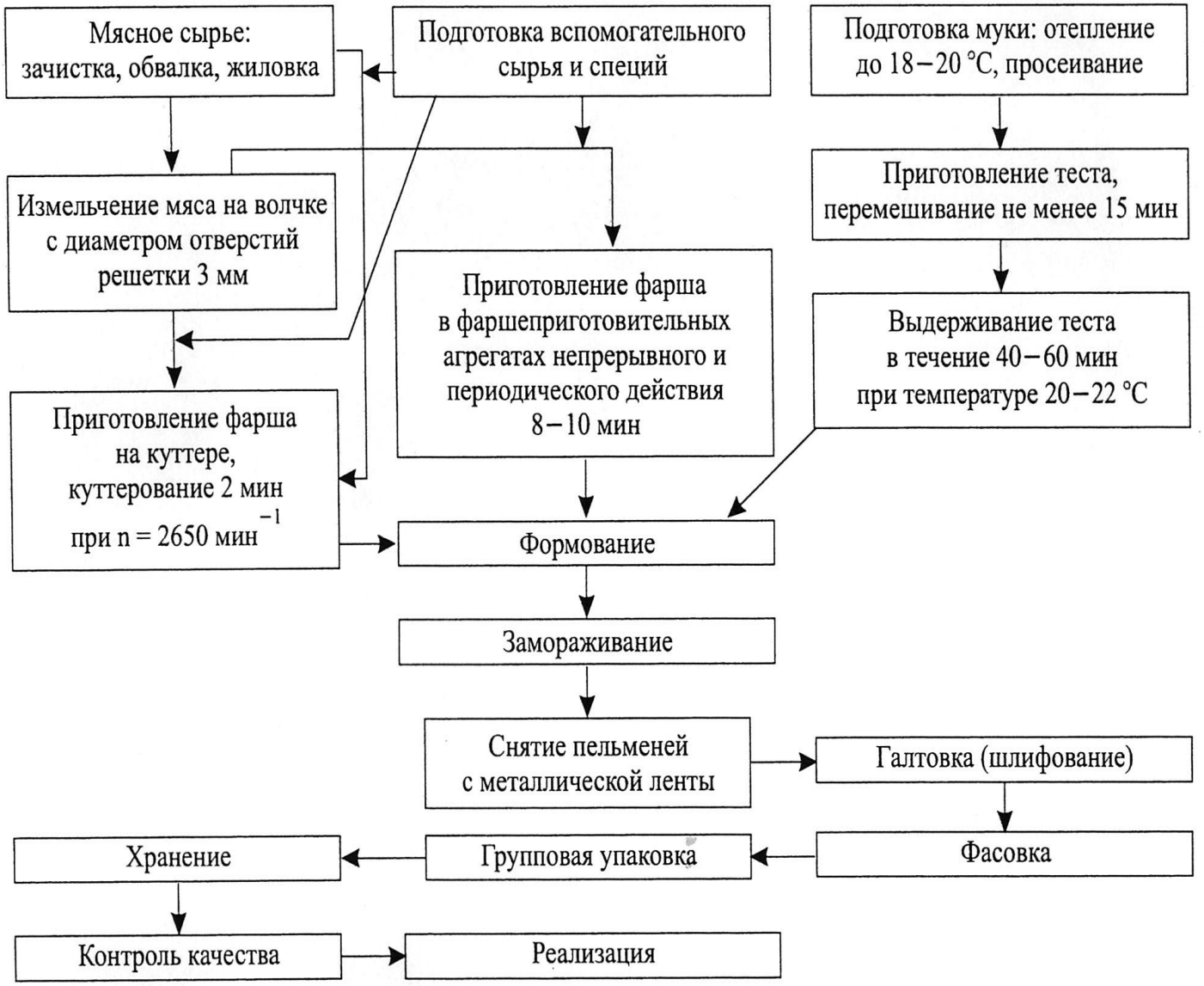
Рецептуры фарша мясного (кг/100 кг)

Сырье	Говяжий	Свиной	Домашний	Бараний	Особый	Для биф штексов
Говядина жилованная 2 сорта или мясо говяжье котлетное	100		50		20	65
Свинина жилованная полужирная или мясо свиное котлетное		100	50		50	
Баранина жилованная односортная или мясо баранье котлетное				100		
Шпик боковой и обрезки шпика несоленые						15
Белок соевый гидратированный					30	20

Характеристика фарша мясного

Показатель	Говяжий	Свиной	Домашний	Бараний	Особый	Для бифштексов
Внешний вид и обработка	Однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и грубых пленок, измельченная на волчке с диаметром отверстий решетки 4…5 мм (для фарша для бифштексов) или диаметром 2…3 мм (для фарша мясного натурального и особого)					
Цвет	От темно-красного до светло-розового					
Запах	Свойственный доброкачественному сырью					
Содержание, %, не более						
жира	17	50	33,5	10	30,0	23
влаги	-	-	-	-	60,0	65
Температура в толще фарша, ºС						
охлажденного	Не выше 8 ºС					
замороженного	Не выше -8 ºС					

Технологическая схема производства пельменей



Характеристика пельменей

По органолептическим, физико-химическим показателям пельмени должны соответствовать следующим требованиям и нормам:

– внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая; при встряхивании пачки должны издавать ясный отчетливый звук;

– толщина тестовой оболочки – не более 2 мм;

– толщина в местах заделки – не более 2,5 мм;

– вкус и запах: вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукции; фарш сочный, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха;

– масса одного пельменя – 12 г;

– массовая доля мясного фарша к массе пельменя – не менее 50 %;

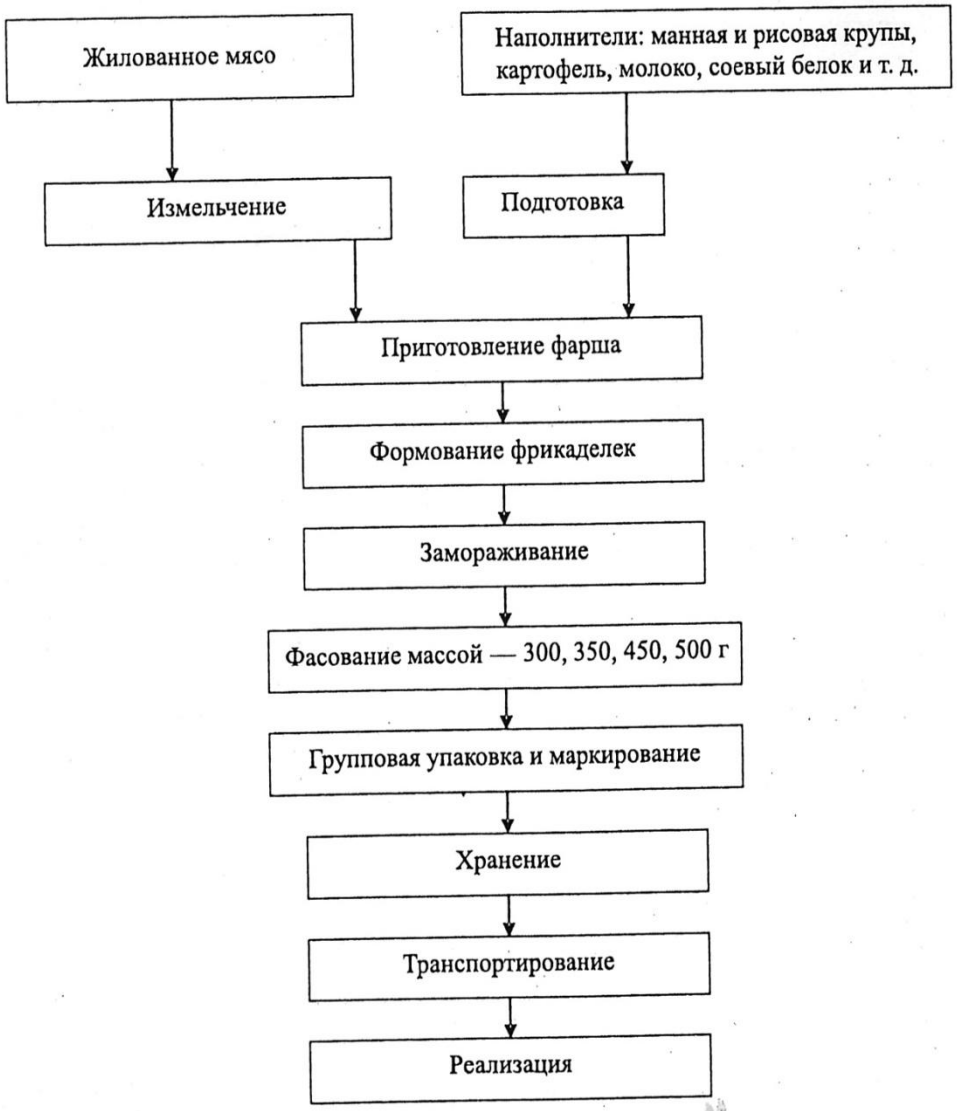
– массовая доля поваренной соли – не более 1,7 %;

– содержание жира в фарше – не менее 10 %.

Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 7 % от общей массы упаковки.

Допускается отклонение массы нетто одной пачки пельменей ±14 г. Масса 10 штук полуфабрикатов не должна иметь отклонения в меньшую сторону. Допускается отклонение массы одной штуки замороженного полуфабриката ±2 г, по форме – не более 5 %.

Технологическая схема производства фрикаделек, крокет, кнелей диетических, кюфты по-московски



Характеристика фрикаделек, полуфабрикатов замороженных рубленых

По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты фрикадельки и замороженные мясные рубленые должны соответствовать следующим требованиям:

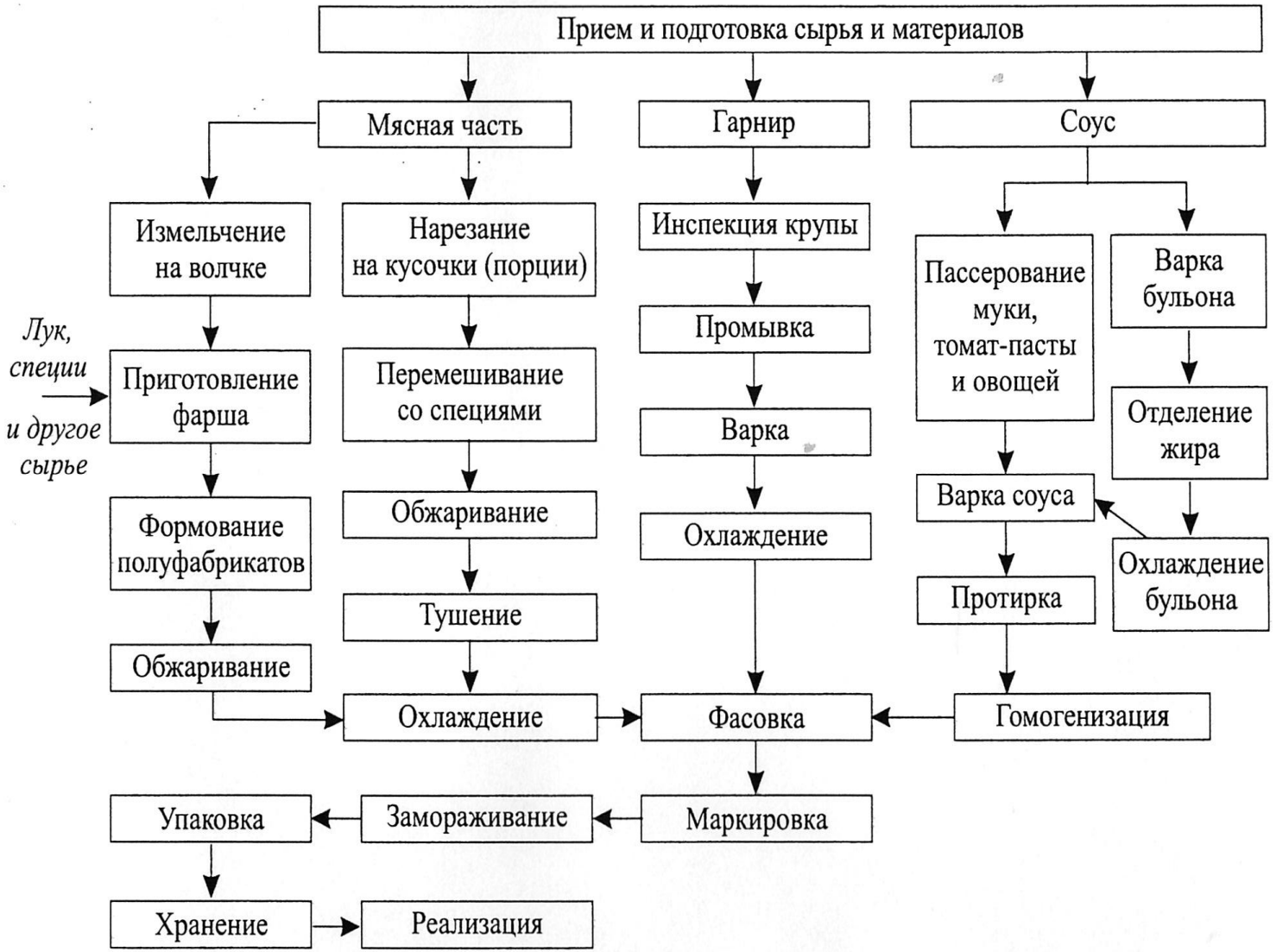
– по внешнему виду крокеты, кнели, кюфта должны иметь цилиндрическую форму; высота одного полуфабриката не более 30 мм, диаметр не более 36 мм; изделия не должны быть слипшимися в комки или деформированными; масса одного полуфабриката 30 ± 2 г;

– по внешнему виду замороженные фрикадельки не слипшиеся, недеформированные, имеют шаровидную или удлиненно-шаровидную форму; масса одного полуфабриката 8±1 г;

– фарш сочный; в сыром виде изделия должны иметь запах, свойственный заложенному сырью и пряностей;

– вкус готового продукта свойствен данному виду изделия с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха;

– содержание соли в крокетах, кюфте по-московски и фрикадельках не должно превышать 2 %, в кнелях диетических – 1,5 %;

– температура в толще полуфабриката не выше минус 10 °С.

Технологическая схема производства быстрозамороженных готовых блюд