

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ : ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА

Натуральные полуфабрикаты : порционные, мелкокусковые и крупнокусковые.

Выполнил студент 1 курса группы №142 :

Намылов Иннокентий

ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

- **Порционные полуфабрикаты** готовят в основном из охлажденного мяса лучшего качества. Выпускают их следующих наименований: из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп.



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

- **Мелкокусковые полуфабрикаты** изготавливают из мякоти спинной, поясничной и заднегрудной частей. В ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов входят: из говядины — бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, суповой набор и мясо для шашлыка; из свинины — поджарка, рагу, гуляш, рагу по-домашнему, мясо для шашлыка и суповой набор; из баранины — рагу, мясо для плова, мясо для шашлыка и суповой набор.



КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

- **Крупнокусковые полуфабрикаты** вырабатывают из всех видов мяса преимущественно для предприятий массового питания. Из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднегрудной части;



УПАКОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Упаковывают полуфабрикаты в деревянные и металлические ящики с вкладышами или в ящики из полимерных материалов и плотно закрывают крышками. Масса ящика с продукцией допускается не более 20 кг. Полуфабрикаты дополнительно могут быть завернуты поштучно или по 5—10 шт. в пергамент, под пергамент, целлофан и полимерные пленки. Пельмени упаковывают в картонные коробки или пакеты по 300-350 г.



ХРАНЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА

- Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 6°C. Сроки реализации: натуральные порционные и крупнокусковые из свинины — 36 ч; натуральные мелкокусковые — 18 ч;
- а при температуре ниже 0°C (с момента поступления в магазин) — 72 ч.

