

# АССОРТИМЕНТ И ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА





# ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА

Пищевые продукты различны по химическому составу, перевариваемости, характеру воздействия на организм человека, что надо учитывать при построении меню и выборе оптимальных способов кулинарной обработки продуктов. Продукты питания характеризует их пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

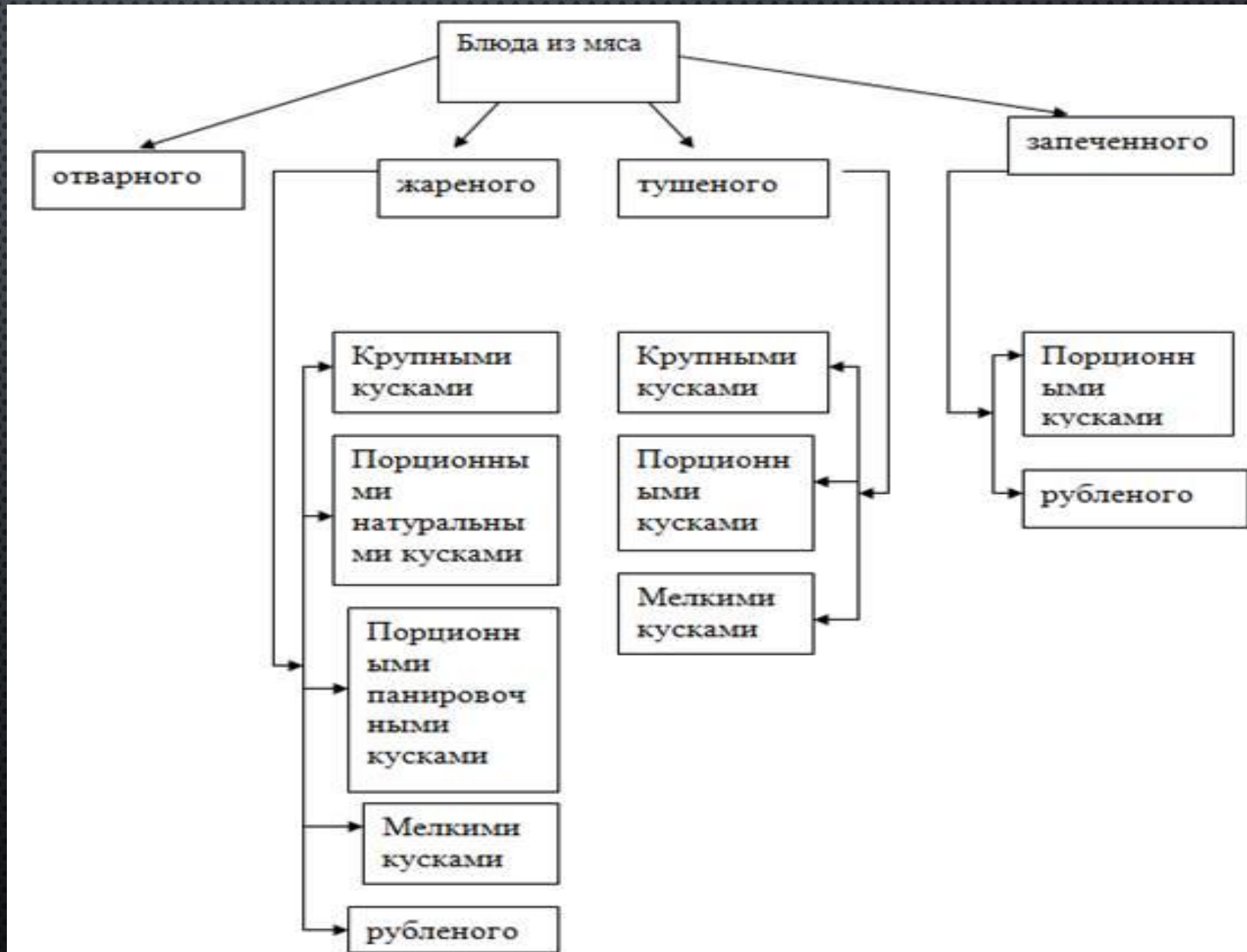
Пищевая ценность – общее понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность).





# КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Классификация кулинарной продукции из мяса основана на способах их тепловой обработки: варке, припускании, жарке, тушении, запекании. Продукцию подразделяют на блюда и горячие закуски, температура их при подаче должна быть в пределах 60...65





# АССОРТИМЕНТ БЛЮД. ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Блюда из жареного мяса

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину. Мясо жарят крупными (1...2 кг), порционными (40...270 г.) и мелкими (10...40 г.) кусками.

Жареное мясо имеет три степени прожаренности:

1. ·Сильно прожаренное мясо
2. ·Слегка прожаренное мясо
3. ·Мясо с кровью. Такое мясо необходимо подавать по заказу клиента. Рекомендуется подавать с большим количеством острых соусов (горчица, хрен, кетчуп) и большим количеством алкоголя.

## Мясо, жаренное крупными кусками

Крупными кусками жарят говядину, телятину и поросят. Перед жарением все части зачищают.

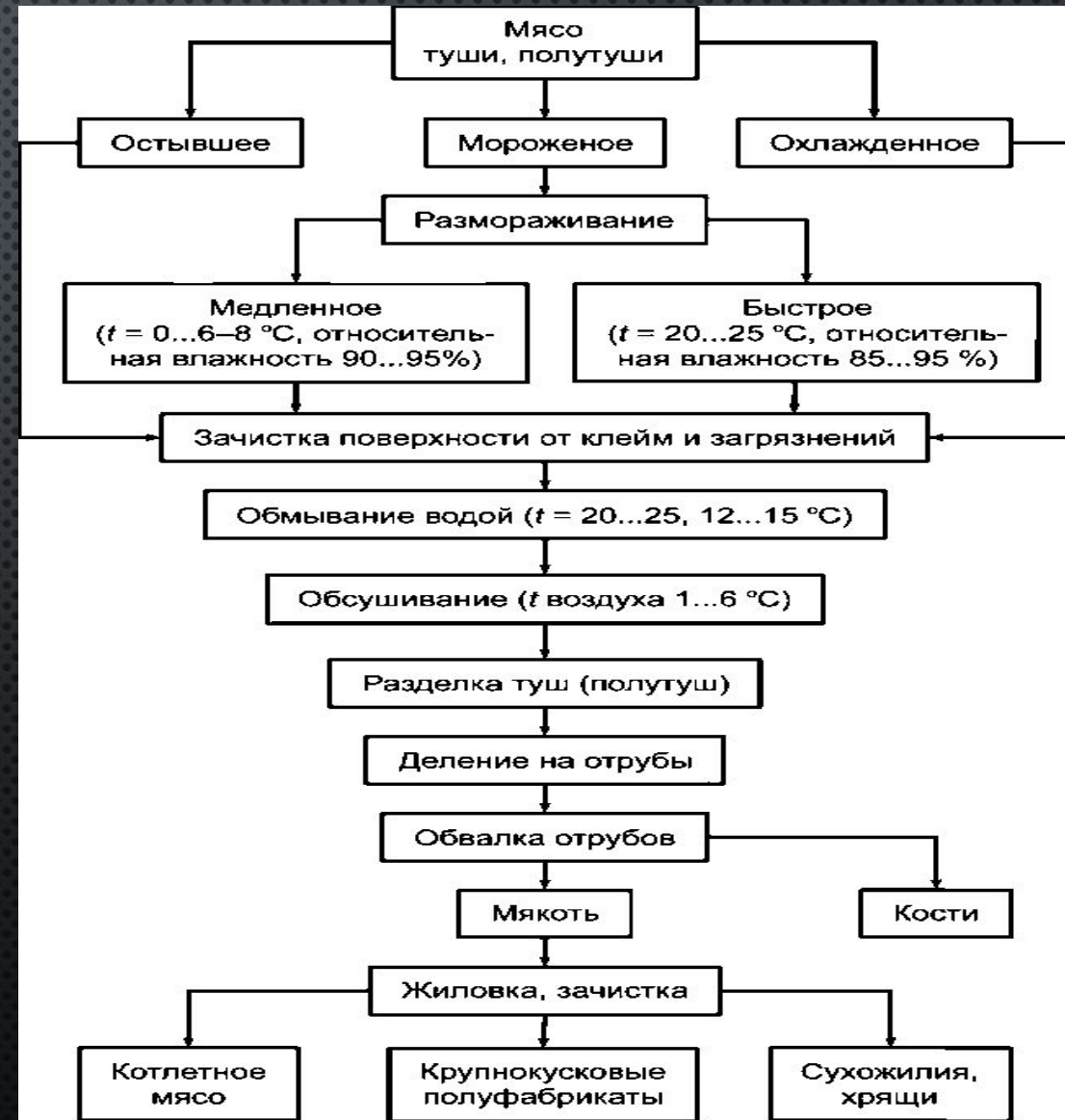
Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными частями.

При жарении крупных кусков корочка на поверхности образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень, выдерживая расстояния между кусками 4...5 см. Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140...160° С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175...200° С, через каждые 10...15 мин поливая мясо жиром.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

Технологический процесс приготовления блюда начинается не с тепловой обработки, а с поступления туш забитых животных на предприятия общественного питания. Мясо поступает остывшим, охлажденным и мороженым. Остывшее мясо – это то, которое после разделки туши на бойне остывало в естественных условиях или остывочные камерах не менее 6 часов. Мясо, охлажденное до температуры в толще мышцы + 4–0, называется охлажденным. Мясо, искусственно замороженное до температуры в толще мышцы не выше – 6 называют мороженым. В зависимости от упитанности говядину и баранину разделяют на две категории, а свинину на жирную – (толщина шпига более 4 см.) и мясную (толщина шпига от 1,5 до 2 см). Мясо поросят разделяют на две категории. К первой категории относятся молочные поросята весом от 1,3 до 5 кг., ко второй относят – весом от 5 до 12 кг.





# АППАРАТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ассортимент блюд из натурального рубленого мяса довольно широк и многообразен. Существуют множество видов бифштексов, шницелей, зраз, тефтель, рулетов из различных видов мяса. Из баранины готовят люля-кебаб, из свинины – купаты.

Для разработки аппаратно-технологических схем я выбрал 4 блюда, часто изготавливаемых на предприятиях общественного питания.

1. Шницель из свинины
2. Шашлык из говядины
3. Антрекот
4. Говядина в кисло-сладком соусе





# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Переработка биологических отходов представляет собой актуальнейшую задачу всемирного масштаба, особенно в связи с ужесточением экологического законодательства в развитых странах. Законы города запрещают захоронение отходов животного происхождения. Грамотный подход к проблеме утилизации позволяет использовать многие виды отходов в интересах производства, в частности и общества в целом.

Утилизация отходов, полученных при механической обработке сырья, остатков пищи, кулинарной продукции с нарушенными сроками реализации, является завершающим этапом технологического цикла. Непищевые отходы, например кости крупного и мелкого скота, могут направляться на промпереработку. Пищевые отходы частично используются на самом предприятии, частично направляются на корм скоту





# ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ С ПИЩЕВЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ПРИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ МЯСА. ИХ РОЛЬ В ФОРМИРОВАНИИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

В состав мяса входят белки, жиры, углеводы, вода, минеральные и другие вещества. Содержание этих веществ зависит от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных. При тепловой обработке происходят: размягчение продукта, изменения формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности, структурно-механических характеристик, а также формирование вкуса и аромата. Характер происходящих изменений зависит в основном от температуры и продолжительности тепловой обработки. Из неполноценных белков в мясе содержится коллаген, эластин. Это соединительно-тканые белки, придающие мясу жесткость. Коллаген при нагревании с водой переходит в глютин, мясо размягчается, а глютин, растворяясь в горячей воде, придает вязкость раствору, который при охлаждении застывает, превращаясь в студень.





# КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести, несвежим.

Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания бледно-розоватого или бледно красноватого цвета. На разрезе мышцы слегка влажные, цвет мышц для говядины от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого. Консистенция мяса плотная, упругая. Запах, свойственный виду мяса. Говяжий жир имеет желтый, желтоватый или беловатый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной жир имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный; бараний жир – белый, плотный. Жир не должен иметь осаливания или прогоркания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, не отстает от нее, консистенция его упругая, цвет желтый, на изломе глянцевитый. Бульон ароматный, прозрачный, приятный на вкус.

