

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для тушения из говядины и свинины.

Крупнокусковые полуфабрикаты – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью.

Порционные полуфабрикаты – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные *поперек* мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. *Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные.*

Мелкокусковые полуфабрикаты – куски мякоти *массой 5-40 г, определенного размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон* из крупнокусковых полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани.

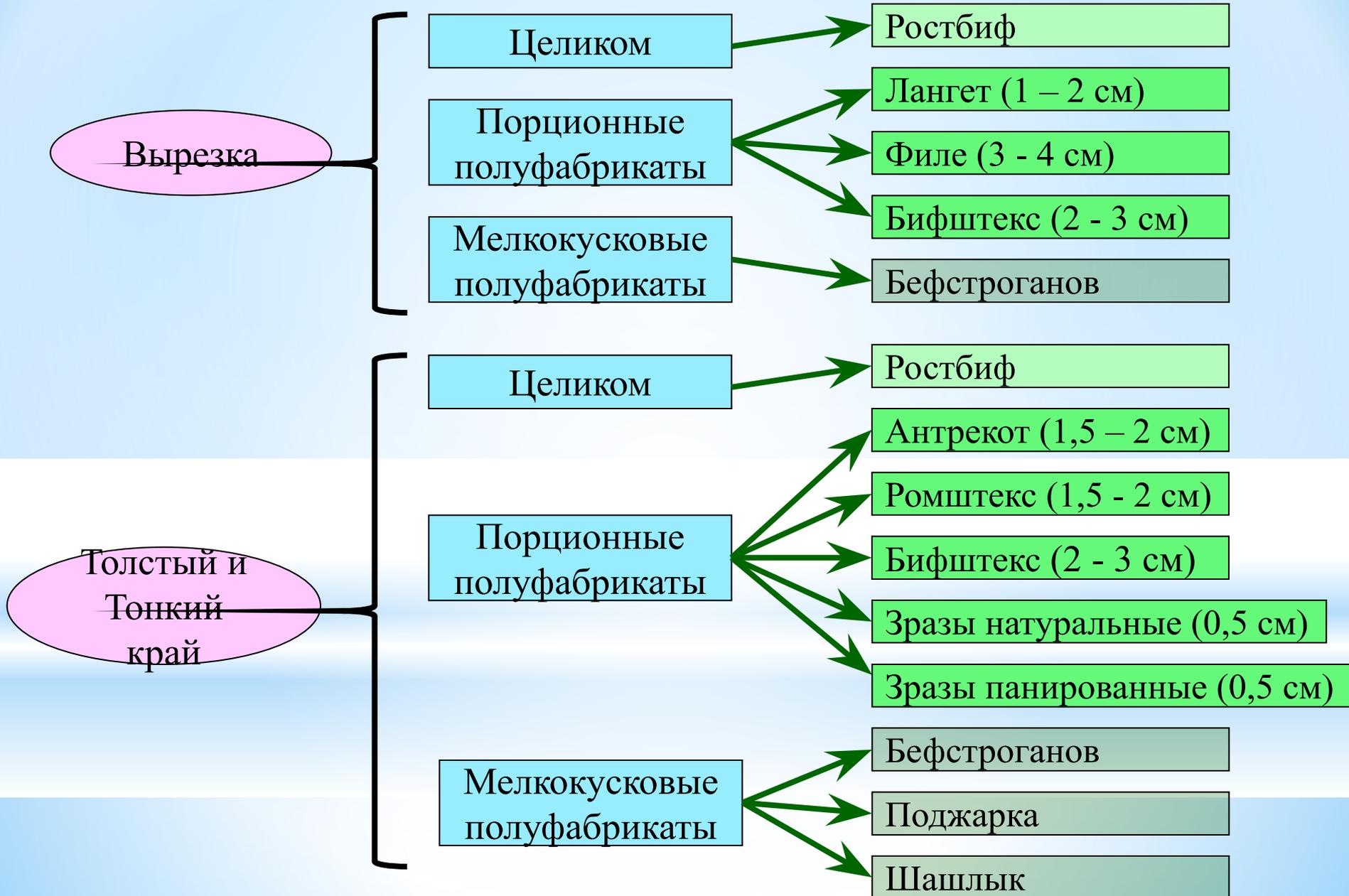
Рубленые полуфабрикаты – *кулинарные изделия* определенной формы, размеров и массы, изготовленные из *измельченного котлетного мяса*. *Рубленые полуфабрикаты делятся на натуральные и из котлетной массы.*

В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб. *Рубленые полуфабрикаты бывают панированными и не панированными.*

Общие правила приготовления полуфабрикатов:

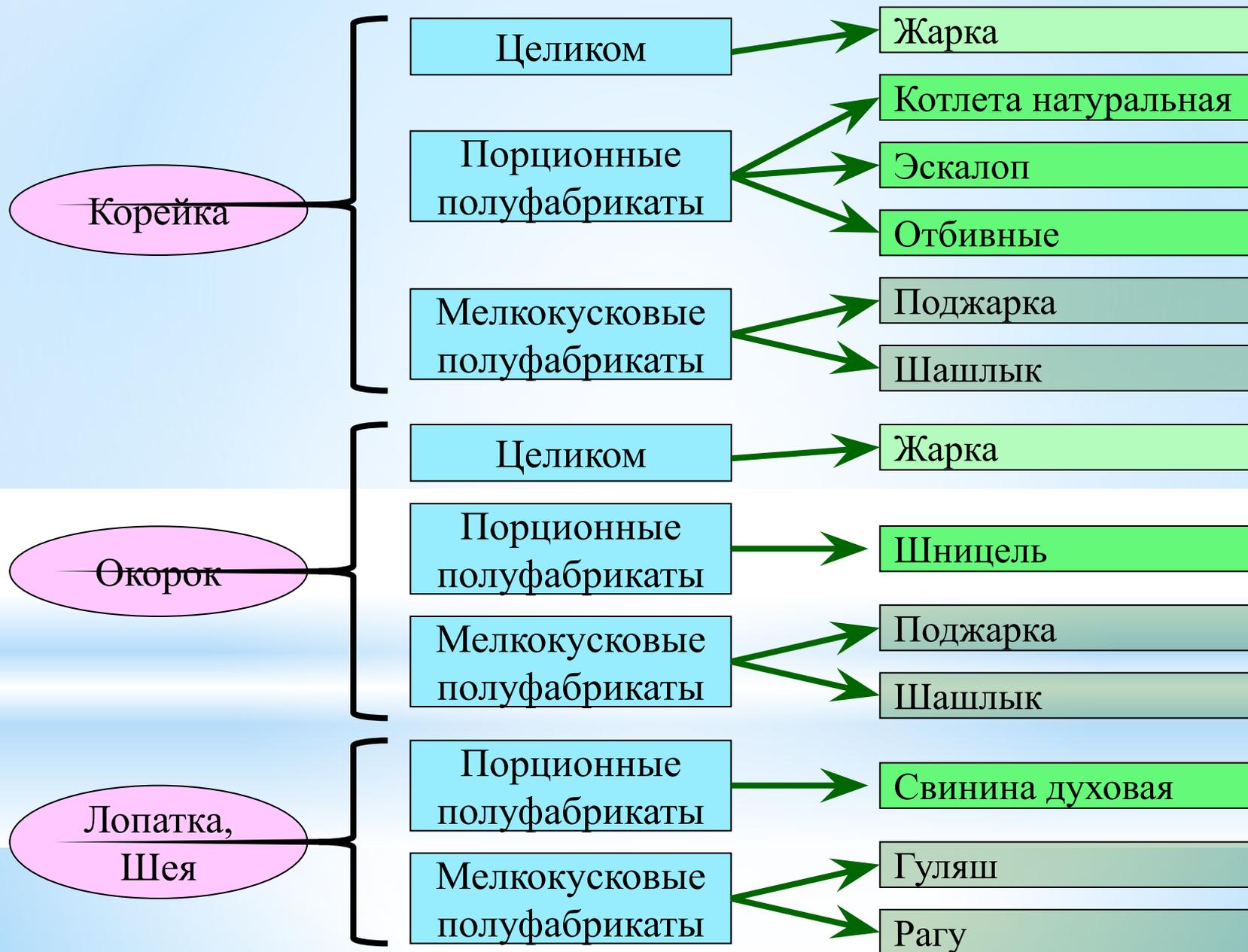
- 1) *Нарезку* полуфабрикатов осуществляют *поперек волокон* (способствует меньшей деформации при тепловой обработке).
- 2) Необходимо соблюдать *последовательность при нарезке* полуфабрикатов: сначала порционные, затем мелкокусковые.
- 3) *Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани* подвергаются следующим операциям: *рыхлению, отбиванию*, при этом ослабляется прочность соединительно-тканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления.
- 4) *Для размягчения мяса используют пищевые кислоты и ферменты* (маринование), мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества. Для маринования используются ферменты животного происхождения – пепсин и трипсин, растительного происхождения – папаин и бромелин и микробного происхождения – терризин.
- 5) Для улучшения качества и расширения ассортимента изделий полуфабрикаты панируют.

Полуфабрикаты из говядины

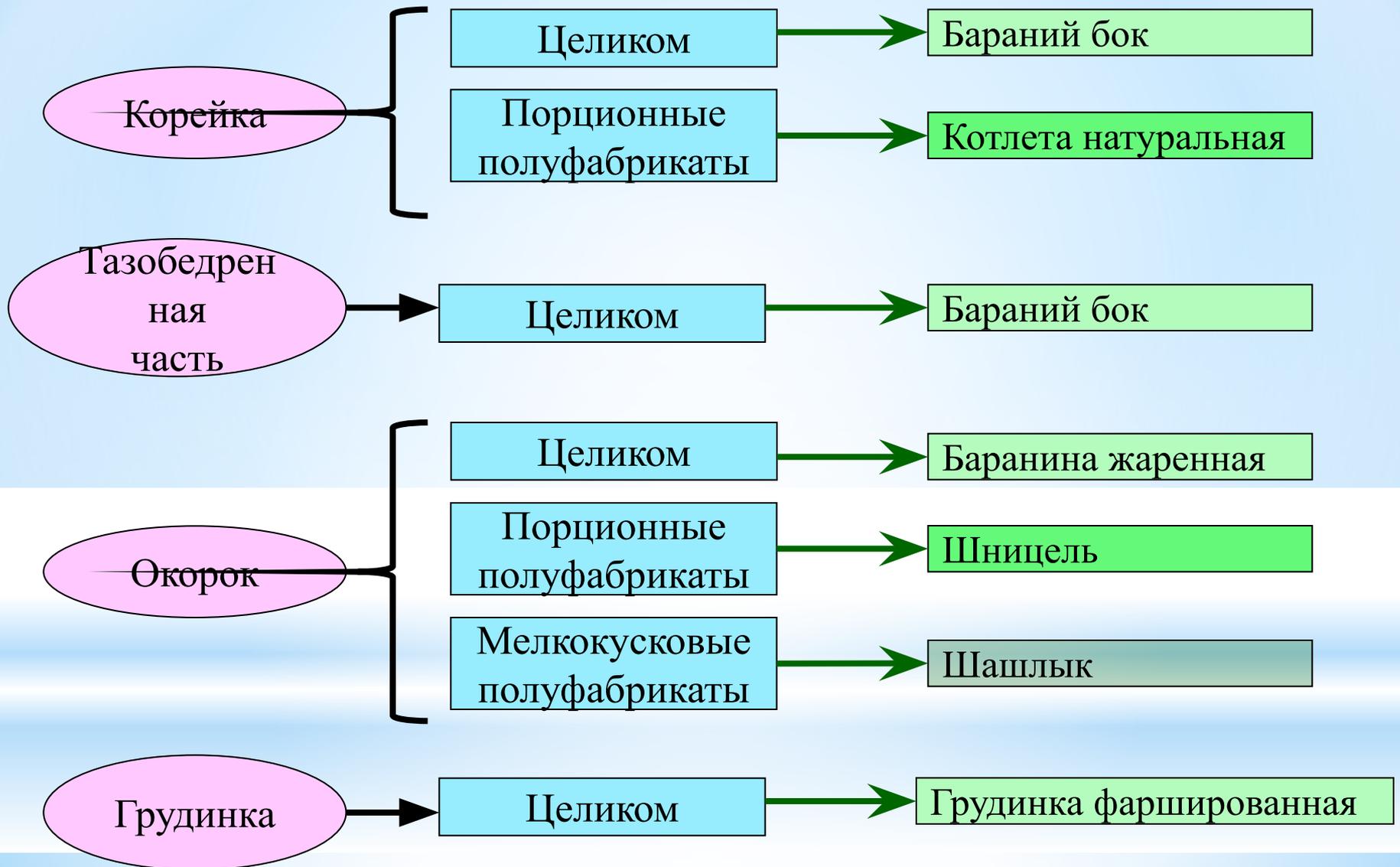




Полуфабрикаты из свинины



Полуфабрикаты из баранины



Полуфабрикаты из говядины порционные.

Бифштекс-нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2-3см, слегка отбивают.



Филе-нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию толщиной 4-5см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.



Лангет-нарезают под углом 40-45 градусов из тонкой части вырезки по два куска на порцию толщиной 1-1,5см, слегка отбивают.



Полуфабрикаты из говядины порционные.

Антрекот-нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально приплюснутую форму.

Ромштекс-нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму



Полуфабрикаты из говядины порционные.

Зразы отбивные- нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1-1,5см отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.



Полуфабрикаты из говядины порционные.

Говядина духовая- нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куса на порцию.

Ромштекс- нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.



Мелкокусковые полуфабрикаты.

Бефстроганов- нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1-1,5 см, отбивают до толщины 0,5см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

Азу- нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2см и разрезают на брусочки в двое толще чем бефстроганов, массой 10-15г.



Мелкокусковые полуфабрикаты.

Поджарка-нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2см, отбивают и режут на брусочки массой 10-15г.



Гуляш- нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт. На порцию.



Шашлык по –московски- нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30-40г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружечками. Затем надевают на шпажки, чередуя мясо шпик и лук.



Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины или баранины.

Рагу- нарубают из грудинки баранины или свинины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30-40г по 3-4 кусочка на порцию.

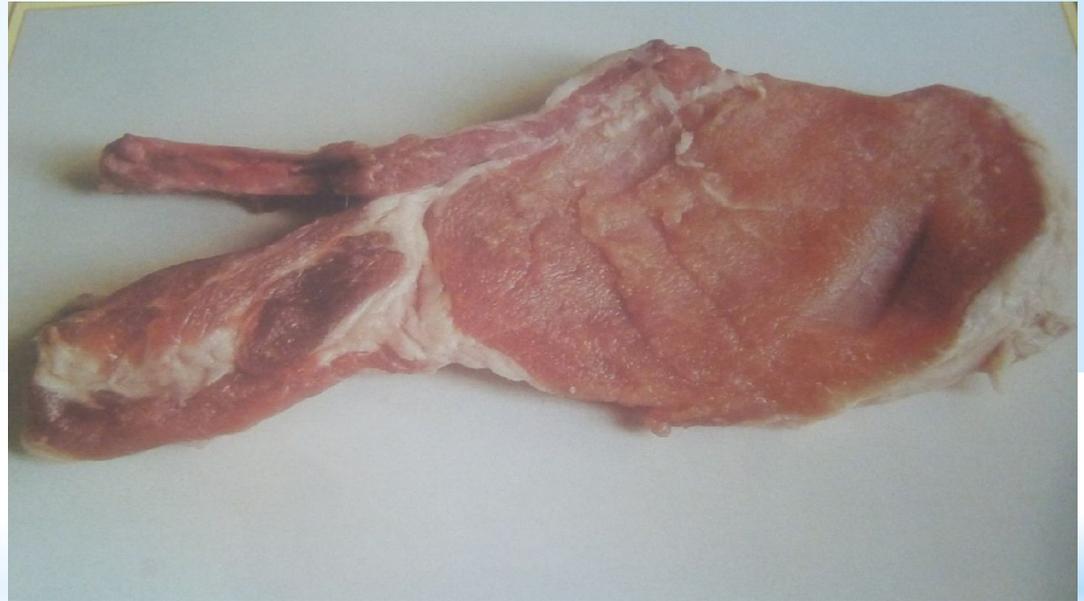
Плов- нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15-20г по 6-8 кусочков на порцию.

Гуляш- нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки в виде кубиков массой 20-30г с содержанием жира не более 20%



Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

Котлеты натуральные из баранины и свинины нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45 градусов порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



* Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

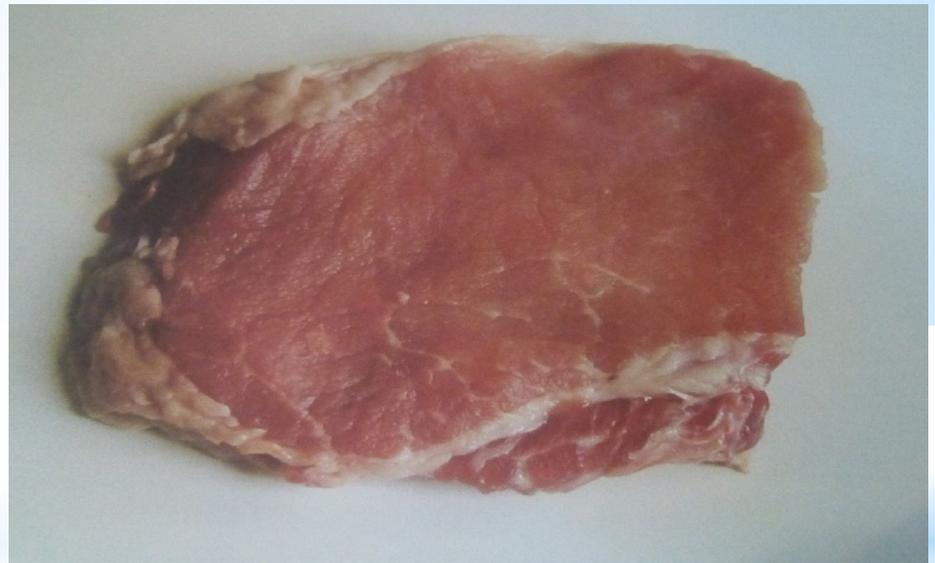
Котлеты отбивные из баранины и свинины- нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с бго ребра. Порционные куски нарезают под углом 45градусов вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.



Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

Эскалоп- нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия.

Используют по 1-2 куска на порцию.



Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

Шашлык по-карски- нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют.

Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), все перемешивают и ставят в холодильник на 4-5ч.

Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половину почки, затем мясо и вторую половину почки.



Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

Шницель отбивной-
нарезают из мякоти
тазобедренной части
порционные куски толщиной
1,5-2см. Мякоть отбивают,
нарезают сухожилия,
посыпают солью, перцем,
смачивают в льезоне,
панируют в сухарях и придают
соответствующую форму.



Порционные полуфабрикаты из баранины или свинины.

Духовая баранина,
свинина- нарезают
из лопаточной части
(у свиной туши-из
шейной части)
порционные куски
под углом
45градусов,
толщиной 2-2,5см.



Шашлык по-кавказски - нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30-40г и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажку по 5-6 кусочков.



Поджарка-нарезают из корейки и тазобедренной части в виде брусочков массой 10-15г.



Требования к качеству, сроки реализации

Согласно ОСТам, ТУ и ТИ требования к качеству полуфабрикатов следующие:

- поверхность **крупнокусковых полуфабрикатов** должна быть ровная, без сухожилий, не допускается признаков порчи, загара, ослизлости.
- **Натуральные порционные полуфабрикаты** – поверхность должна быть не заветренная, влажная, но не липкая, края ровные, соответствующей толщины и диаметра.
- Для **панированных порционных полуфабрикатов** – панировка не более 2 мм, изделия должны иметь запах свежего мяса, консистенция на разрезе плотная, упругая.
- **Форма мелкокусковых полуфабрикатов** должна быть правильная, не допускается выделение сока; цвет, запах естественные, свойственные свежему мясу.
- **У полуфабрикатов из рубленого мяса** должен быть ровный слой панировки без трещин, допускается отклонение штучных изделий по массе 3-5%, для 10 изделий по массе отклонений не должно быть.

Готовые полуфабрикаты укладывают в чистые металлические ящики и накрывают. Сроки хранения полуфабрикатов при температуре 2-6°C:
крупнокусковых 48 часов, порционных без панировки 36 часов,
порционных с панировкой 24 часа, рубленых 12 часов, фарша 6 часов.