

Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных

Выполнила:
Шейнина
Марина
ТП6-13



Обработка поросят

Поросята поступают на предприятие без щетины и шерсти. При наличии шерсти тушки обсушивают, натирают мукой и промывают в холодной воде. Тушки поросят до 4 кг для тепловой обработки используют целиком.



У тушек поросят с внутренней стороны надрубают шейные позвонки или удаляют, надрубают позвоночную кость между лапатками и тазовую кость. Тушку распластывают (отгибают бока), что бы она равномерно прогревалась. Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, более крупные на 4-6 частей

Обработка кроликов

Тушки кроликов поступают на предприятие без шкурок, потрошенные, но иногда с ливером (печень, сердце, почки, легкие). У кроликов удаляют ливер, срезают клеймо, промывают и используют целиком или нарубают на части



Отделяют лопатки, окорочка и разделяют между 5 и 6 ребрами на переднюю и поясничную части.

Если мясо кролика имеет специфический запах, то его вымачивают в слабом растворе уксуса 2-3 часа.

Обработка мяса диких животных

На предприятие общественного питания может поступать мясо диких животных. Туши диких коз разрубают так же, как и бараньи, дикого кабан и медведя - как свиные, лося и оленя – как туши крупного рогатого скота.

Мясо диких животных содержат значительное количество соединительной ткани, оно очень жесткое и не размягчается при жарении.



AVITO.RU

Для улучшения вкуса, удаление специфического запаха и размягчения соединительной ткани мясо диких животных маринуют. После обвалке и зачистке мясо нарезают на крупные порционные или мелкие куски, укладывают в посуду, заливают маринадом, выдерживают в холодном месте от 1 до 3 суток.



Для приготовления маринада морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук мелко нарезают, заливают водой, добавляют соль, сахар и на слабом огне варят 10-15 минут. Затем добавляют уксус, перец, лавровый лист, разломанный на кусочки. В закрытой посуде прогревают 5-10 минут при температуре 90-95 градусов. В маринад можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику, кардамон.

Для приготовления одного литра маринада берут: 20 г соли, 20 г сахара, 500 мл уксуса, 2 лавровых листа, 1 г перца, 50 г моркови, 5 г репчатого лука, 25 г петрушки, 25 г сельдерея.

Для придания мясу сочности после маринования его шпигуют охлажденном шпиком (несоленным), нарезанным тонкими брусочками, чесноком.

