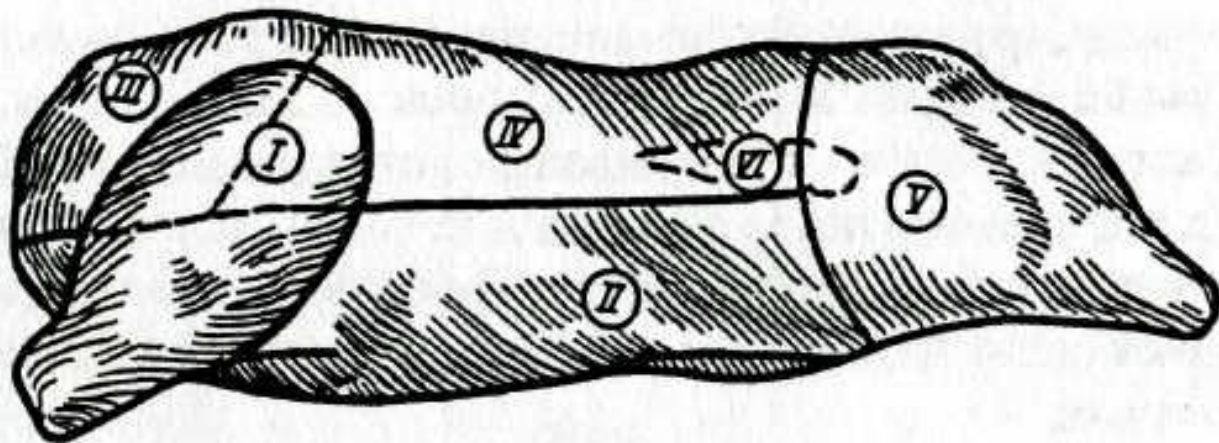
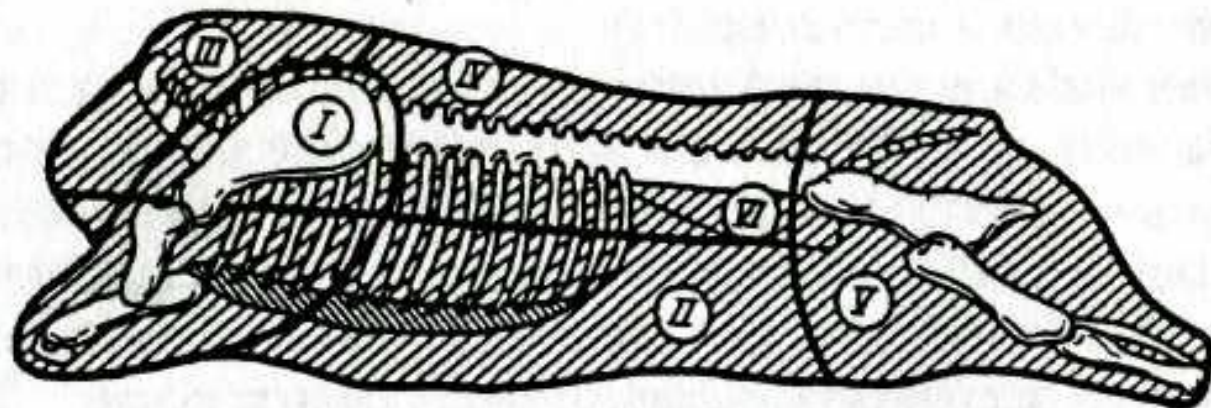


# **Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.**



**Рис. 8. Схема разделки свиной туши**

I – лопаточная часть; II – грудинка; III – шейная часть;  
 IV – корейка; V – тазобедренная часть; VI – вырезка

# Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

- Отделяют вырезку
- Делят на переднюю и заднюю части
- Отделяют лопатку у передней части
- У жирной свиной туши срезают со спиной части шпик целым пластом (оставляя на мякоти не более 1 см)
- Оставшаяся часть (коробка) разрезают по позвоночнику и грудной кости на 2 половины
- Вырубают позвоночник и отделяют грудинку
- От корейки отделяют шейную часть
- Заднюю часть разделяют на 2 тазобедренные части и производят обвалку (на 4 части по плёнкам)

# Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

При кулинарной разделке получают:

- Вырезка
- Лопаточная часть
- Корейка
- Грудинка
- Шейная часть
- Тазобедренная часть
- Шпик

# Сортировка и кулинарное использование частей

- Корейка – жарка
- Тазобедренная часть – жарка
- Лопаточная часть – жарка, тушение
- Грудинка – жарка в фаршированном виде, варка, тушение
- Шейная часть – жарка целиком, тушение
- Обрезки – для котлетной массе

# Крупнокусковые полуфабрикаты

Название п/ф-та	Части мяса и особенности приготовления	Размер
Свинина жареная	Корейка, тазобедренная и лопаточная части, шейная; Лопаточную часть предварительно связывают рулетом и перевязывают шпагатом.	m 1,5-2 кг
Грудинка фаршированная	У грудинки со стороны пашины прорезают плёнку между наружным слоем мякоти и мякотью на рёберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман». Образовавшийся «карман» заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают плёнки вдоль рёберных костей, чтобы удалить кости после тепловой обработки. (с. 69)	m 1,5-2 кг





Свинина  
жареная

Грудинка  
фаршированная



# Порционные полуфабрикаты:

- Котлеты натуральные из свинины
- Котлеты отбивные из свинины
- Эскалоп
- Шашлык по-карски
- Шницель отбивной
- Духовая свинина

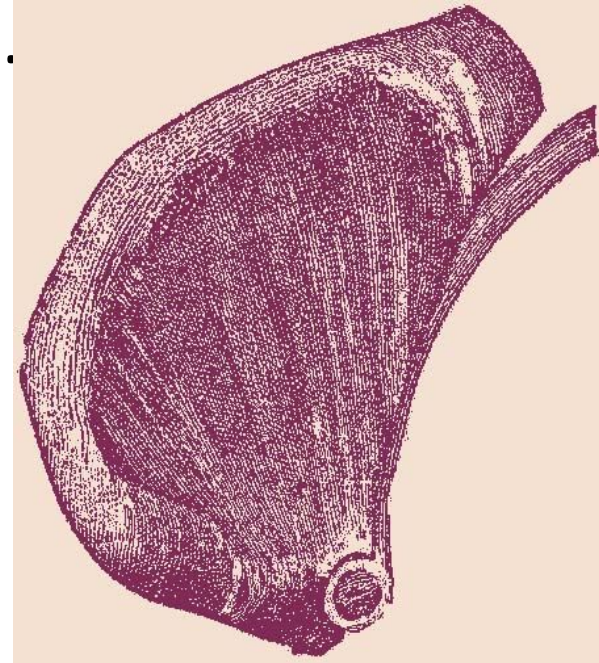




# Котлеты натуральные из

## СВИНИНЫ

- Нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол рёбрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом  $45^\circ$  вместе с рёберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см., косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



# Котлеты отбивные из свинины

- Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с рёберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.



# Эскалоп

- Нарезают из корейки без рёберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куска на порцию.



# Шашлык по-карски

- Нарезают из почечной части корейки по 1 куску на порцию и маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельчённый репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), всё перемешивают и ставят в холодильник на 4-5 часов. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половину почки, затем почки.





# Шницель отбивной

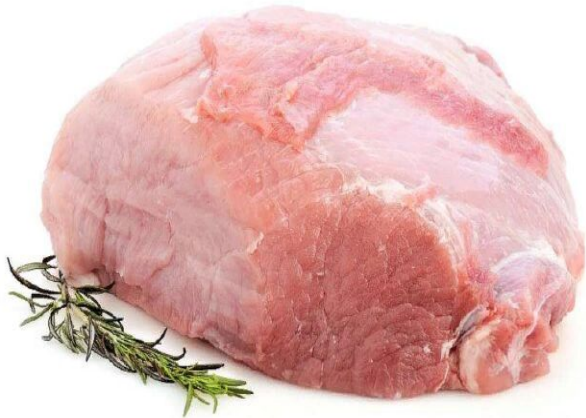
- Нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-5 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.





# Духовая свинина

- Нарезают из шейной части порционные куски под углом  $45^\circ$ , толщиной 2-2,5 см.



# Мелкокусковые полуфабрикаты:

- Шашлык по-кавказски
- Рагу
- Плов
- Гуляш
- Поджарка



# Шашлык по-кавказски

- Нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части в виде кубиков массой 30-40г и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажки по 5-6 кусочков.



# Рагу

- Нарубают из свиной грудинки 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 части свинины кусочки в виде кубиков массой 20-30г содержанием жира не более 20%.



# Поджарка

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





### 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 из свинины

