

Тема урока «Обработка субпродуктов»



Субпродукты — это ...

- внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота.
- Выход которых составляет 10--18% живой массы животного.



- Субпродукты относятся к группе особо скоропортящихся продуктов, так как их поверхность сильно обсеменена микроорганизмами.
- Поэтому при поступлении субпродуктов на предприятия общественного питания особое внимание обращают на их доброкачественность.



КЛАССИФИКАЦИЯ СУБПРОДУКТОВ

В зависимости от использования различают ...

- пищевые
- технические субпродукты



По виду скота

- Говяжьи
- Свиные
- Бараньи

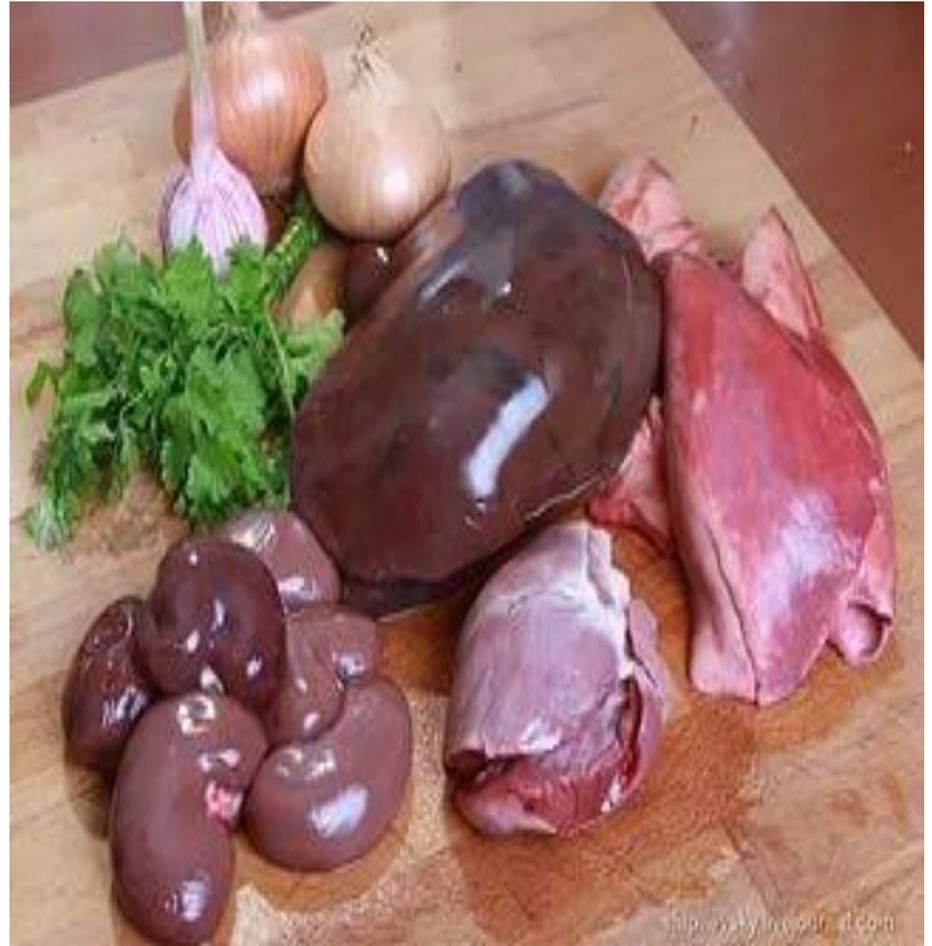


Субпродукты условно делят на 4 группы:

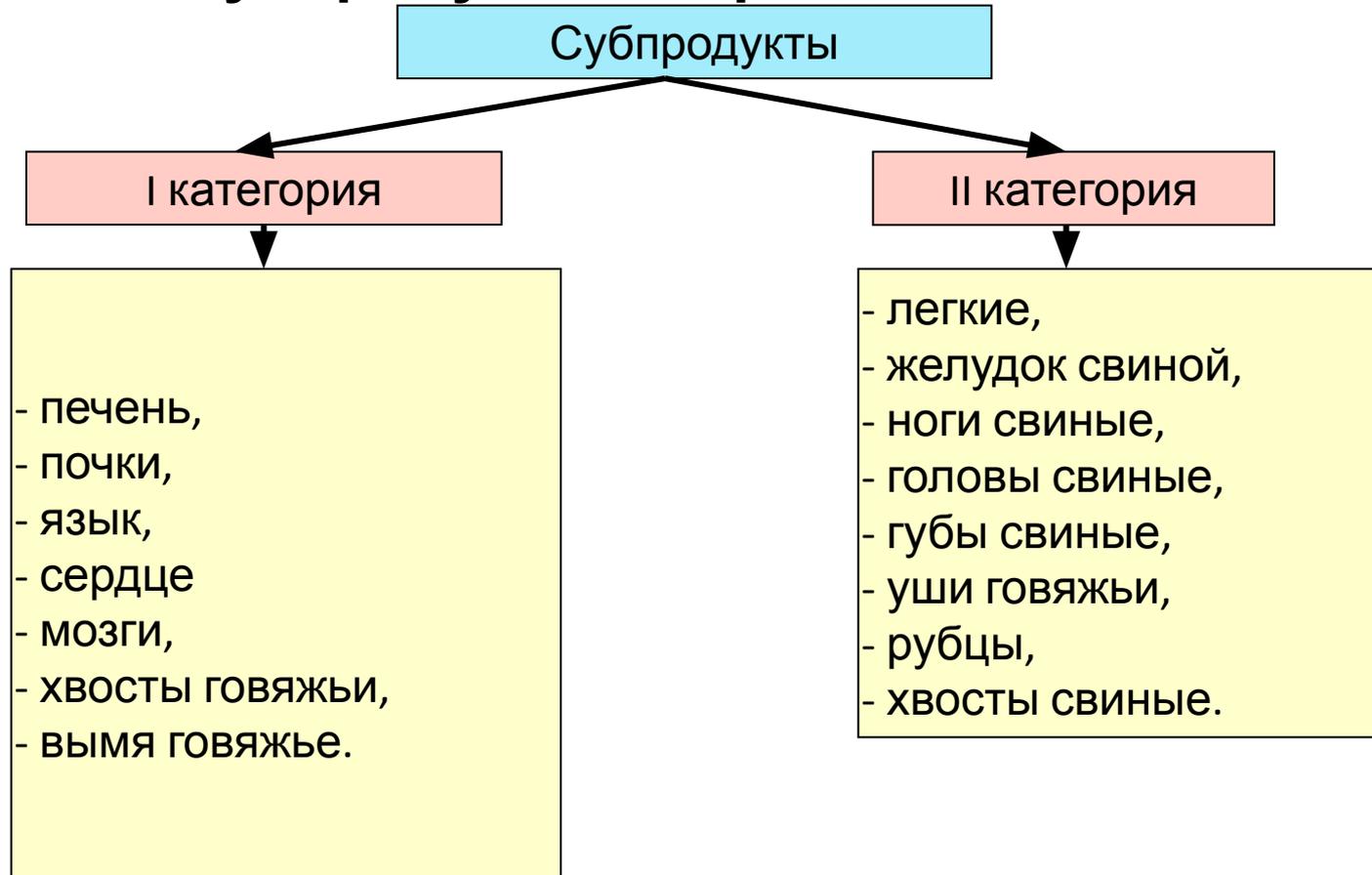
- **мясокостные** — головы (без шкуры, языков и мозгов), мясокостные хвосты;
- **мякотные** — ливер (печень, сердце, легкие, диафрагма, трахея в их естественном соединении), почки, селезенка, мясная обрезь, вымя, язык, мозги, глотка с гортанью, калтык;
- **слизистые** (имеющие слизистую оболочку) — рубцы, кишки: крупного рогатого скота, рубцы мелкого рогатого скота и свиные желудки;
- **шерстные** — головы свиные, бараньи (в шкуре) без языков и мозгов, путовый сустав крупного рогатого скота, ножки свиные и бараньи, губы говяжьи, уши свиные и говяжьи, хвосты свиные.

По термическому состоянию

- Охлажденные
- Замороженные



**В зависимости от морфологического,
химического составов и соответственно
пищевой ценности обработанные
субпродукты подразделяют ...**





ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

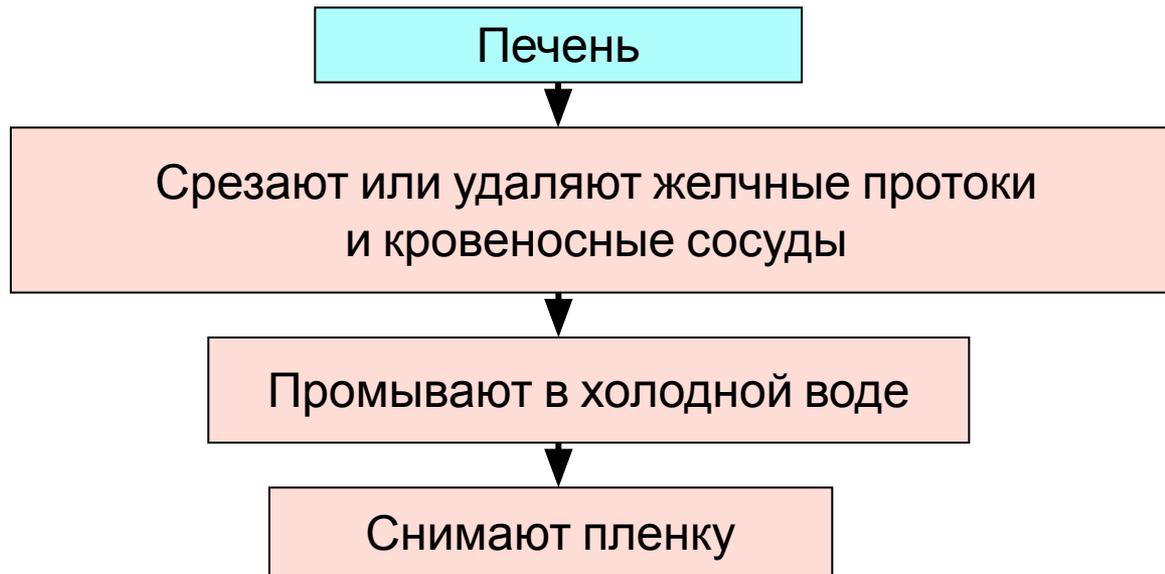


ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

Общая цель обработки субпродуктов

- **освобождение** (крови, содержимого желудочно-кишечного тракта, случайных загрязнений);
- **отделение малоценных тканей, образований** (волос, щетина, слизистая оболочка, кость и т. п.) отделение жировых отложений.

- Размораживают субпродукты *на воздухе при температуре 15-18°C на стеллажах, рабочих столах.* Мозги, почки, рубцы можно размораживать в воде.
- После размораживания субпродукты обрабатывают по различным схемам:



Требования к качеству печени: она должна быть без наружных кровеносных сосудов, лимфоузлов, желчного пузыря, цвет – от светло коричневого до темно коричневого.

Почки

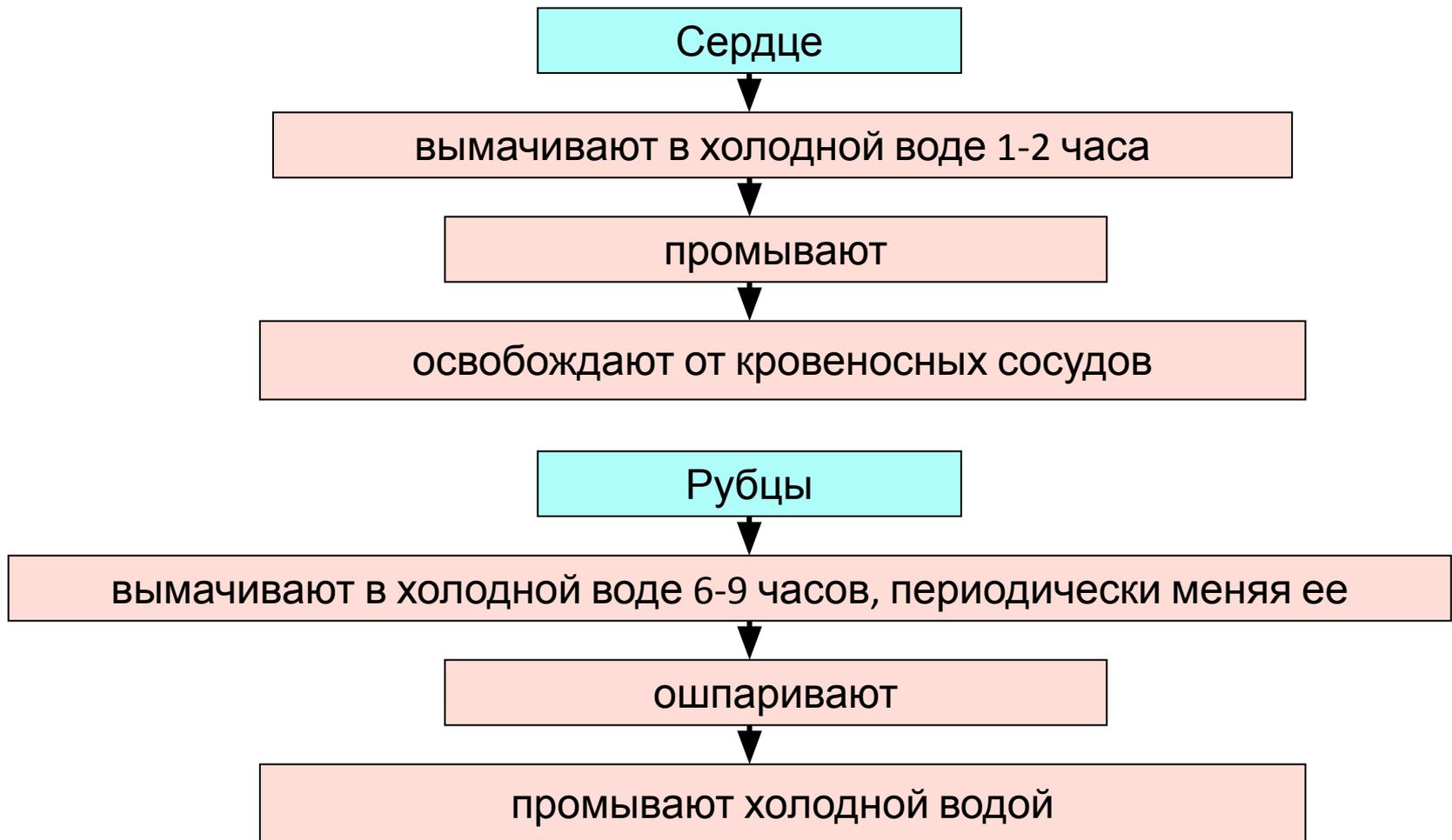
Почки говяжьи освобождают от жира вместе с пленкой, в свиных и бараньих оставляют слой жира 5 мм.

Говяжьи почки разрезают до половины и замачивают в воде на 3-4 часа, часто меняя воду для удаления специфического запаха.

Требования к качеству почек: почки должны быть без жировой капсулы, мочеточников.

Мозги замачивают в холодной воде на 1-2 часа, чтобы легче было снять пленку, можно вымачивать в подкисленной воде для того, чтобы консистенция мозгов была более плотная.

Требования к качеству: мозги должны быть целыми, без сгустков крови, порезов, разрывов.



Язык тщательно промывают холодной водой.

Требования к качеству: его поверхность должна быть без слизи, крови, разрывов, порезов.

Сроки хранения охлажденных субпродуктов 24 часа, мороженых 48 часов.