

Приготовление

МЯСНЫХ

полуфабрикатов

Авторы:

Группа

Т-21

Разделка туш

Разделка туши - это ряд последовательных операций, в результате которых получают крупнокусковые полуфабрикаты:



- **Отруб** - мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки
- **Обвалка** - отделение мяса от костей, мякоти на них не должно оставаться.
- **Жиловка и зачистка** - освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной плёнки, хрящей и излишнего жира.

Выход

Разделка туш

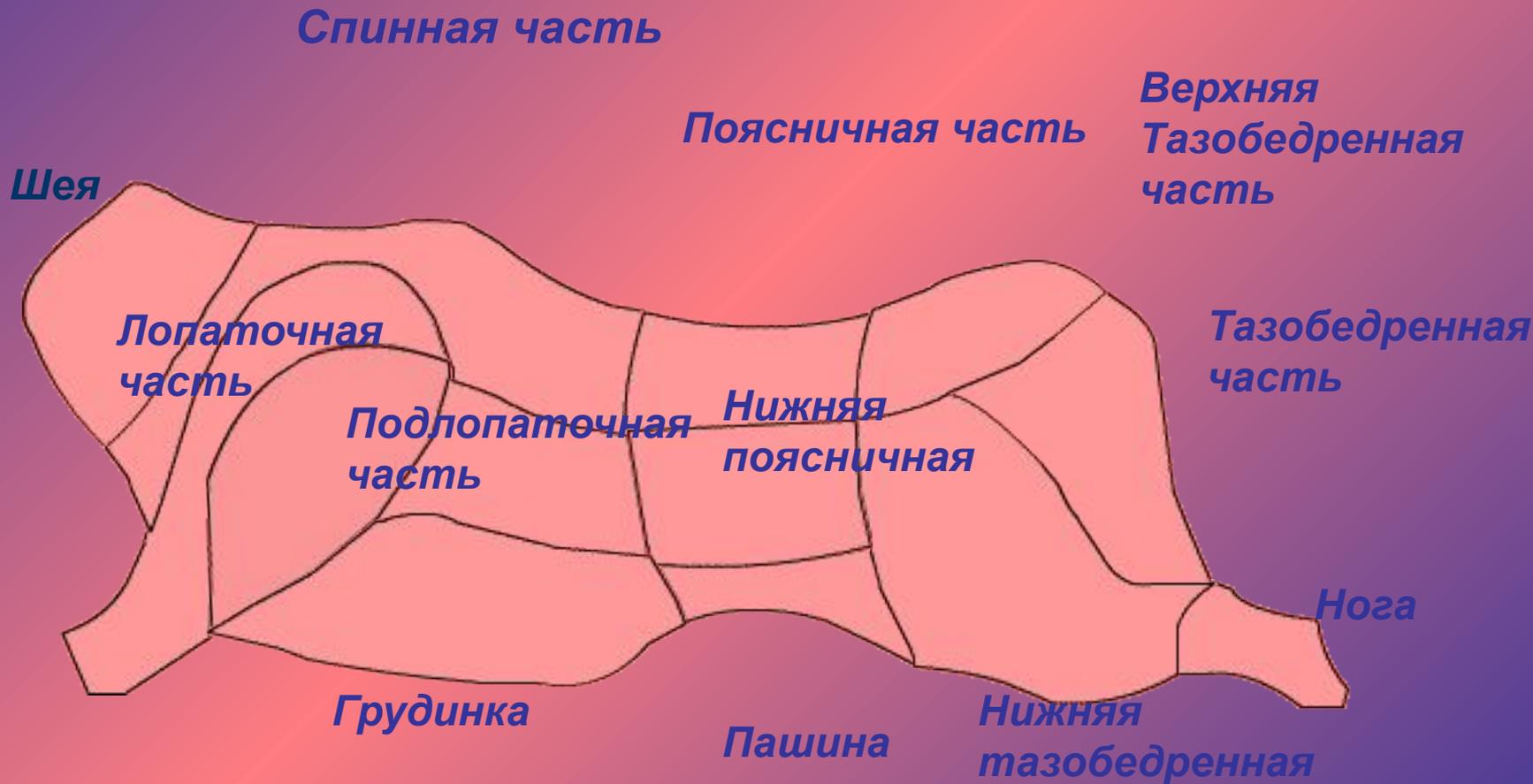
Разделка туши - это ряд последовательных операций, в результате которых получают крупнокусковые полуфабрикаты:



- **Отруб** - мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки
- **Обвалка** - отделение мяса от костей, мякоти на них не должно оставаться.
- **Жиловка и зачистка** - освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной плёнки, хрящей и излишнего жира.

Выход

Разделка говядины



Сорта говядины и полуфабрикаты

- **Высший сорт-** вырезка
Ростбиф Бифштекс
 - **Первый сорт-** толстый и тонкий край, верхняя и внутренняя части задней ноги
Ростбиф Тушение целиком Антрекот Ромштекс Зразы
- **Второй сорт-** подлопаточная часть, наружная часть задней ноги, плечевые и заплечные части, грудинка, покромка, боковая часть задней ноги
Говядина духовая Зразы
 - **Третий сорт-** шея, пашина, обрезки
Котлетная масса



Полуфабрикаты из вырезки



Ростбиф. Готовят из двух вырезок или толстых и тонких краёв массой 1,5-2кг



Бифштекс. Готовят из вырезки овально-приплюснутой формы, толщиной 1,5-2см



Филе. Из вырезки нарезают кусочками под углом 35-45°, толщиной 1-1,5см в виде ластика



Полуфабрикаты из говядины

1 сорта



*Ростбиф-
готовят из двух
вырезок или
тонких и
толстых краёв
массой
1,5-2кг*



*Антрекот- из тонкого и
толстого краёв
овально-продолговатой
формы, толщиной 2см*



*Тушение целиком-
используют
верхние, внутренние,
боковые
и наружные части
задней ноги
массой 1,5-2кг*



Полуфабрикаты из говядины 2 сорта



Говядина духовая- из боковой и наружной частей задней ноги нарезают 2 ломтика

Зразы отбивные- из боковой и наружной частей задней ноги нарезают два ломтика



Полуфабрикаты из говядины

3 сорта



*Котлеты овально- продолговатой формы
Длина 8-10см, ширина 5-6см, толщина
1-1,5см*



**Биточки округло продолговатой
формы, диаметром 5-6 см,
толщина 1-1,5 см**



**Рулет мясной-
четырёхугольник
толщиной 1,5-2 см
начиняют и
заворачивают**

**Шницель в форме
подковы, толщина
10-12 мм**



**Тефтели формируют 3-4
шарика на порцию**

**Зразы рубленые
формируют в виде
колбасок по 2 шт.
на порцию**

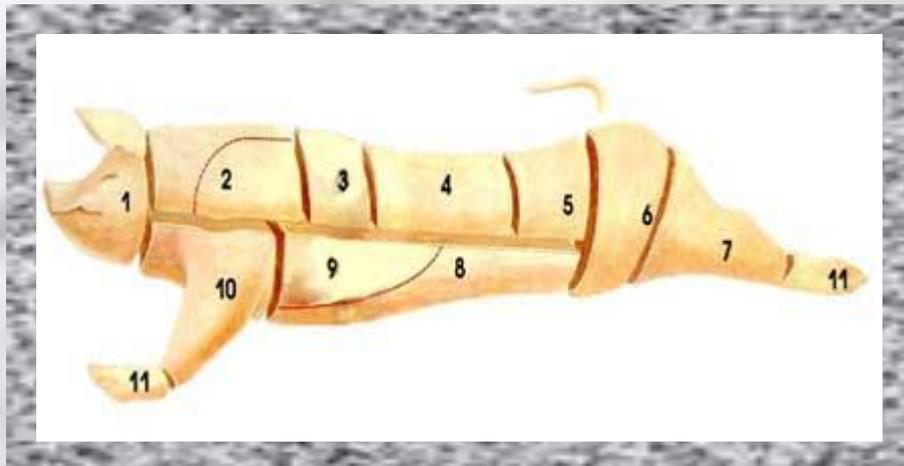


Схема разделки свинины



Подробная разделка туши свинины

Диаграмма разделки половины свиной туши показывает основные части туши свиньи. Рисунки указывают, как так называемые основные части туши подразделяются, поступая на прилавок. В зависимости от региона могут быть незначительные различия в форме предлагаемых для продажи кусков и в их названиях, а информация в плане кулинарии дается под каждым номером, указывающим определенную часть туши.



Чаще всего куски свинины продаются с неотделенной кожей. Иногда мясник отделяет кожу, чтобы предохранить кусок от деформации, происходящей в процессе кулинарной обработки, и чтобы дать возможность стечь лишнему жиру. Если вы хотите кусок с кожей, предупредите об этом мясника заранее. Обработанная свинина идет в продажу либо в виде **окорока**, либо в виде **бекона**. При изготовлении окорока от туши отделяют задние ноги, их готовят отдельно. В настоящее время изготавливают окорока, известные под названием **лопаточный окорок**: их делают из мяса **шейной части, лопаточной части и предплечья**. Бекон готовят из целой полутуши, взятой без головы, хвоста, ножек и филейной части. Бекон засаливают, а иногда коптят, не копченые части называют **«Грин» бекон**.



1-голова



Продают целиком или разрубленную на две части. Содержащиеся в голове язык, мозги и другое обычно продают как потроха. Если вы готовите молочного поросенка, отходов быть не должно; язык, мозги и прочее мясо головы будут готовы к употреблению после приготовления блюда, их следует отделить от костей и подать вместе с остальным мясом.

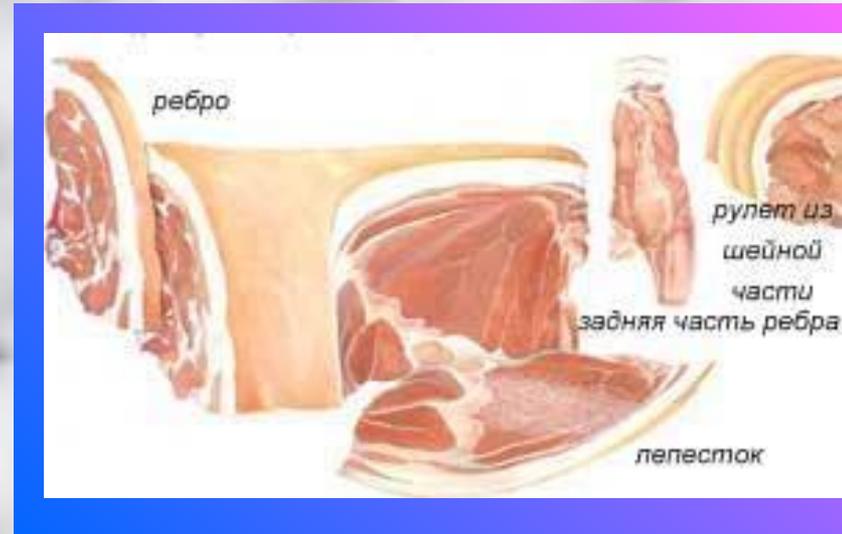
Деликатесом являются **свинные ушки**. Их готовят в процессе длительного отваривания, а затем, покрыв горчицей и панировочными сухарями, их можно подрумянить в гриле.



Эту большую часть свиной туши часто подразделяют на две части **Ребро** — не путайте с ребрами со стороны грудины — и **лепесток**, к которому относится и лопаточная кость.

Мясо шейной части нежное и сочное, с жировыми прожилками, превосходно подходит для жаренья и тушения. Ребро идет также на котлеты для жаренья. Передняя часть ребра включает часть позвоночника задняя идет от самого ребра. Вся шейная часть может быть отделена от костей и свернута в рулет для жаренья или тушения. Приготовленное в виде бекона мясо шейной части при продаже называют **воротничок**. Оно может быть порезано на тонкие ломтики для жарки или продано целиком для обваривания или тушения.

2 - шейная часть





3 - корейка

Прекрасное мясо этой части обычно делят на *ребра* и *котлетную часть*. В целом эта часть превосходна для жаренья. Корона на ребре, которую делают путем изгибания полукругом двух реберных секций и сшиванием их по краям, делают из передней и срединной части корейки. Начиненная и прожаренная, она может явиться главным блюдом на официальном обеде. Прошедшее предварительную кулинарную обработку, мясо этой части свиной туши может быть приготовлено как жаркое.



4- середина корейки

Этот кусок может быть поджарен с костью или очищен от кости и скатан в рулет. Он может быть порезан на доли, некоторые из которых содержат куски почек. Эти «глазки» иногда удаляют и приготавливают из них **Соте**. Под серединой корейки и толстым местом находится филе, нежное мясо, которое можно тушить, жарить целиком или порезав тонкими ломтиками.



5 - толстое место

Нежное мясо этой части жарится целиком куском или разрезается на доли. Доли получаются четкой округлой формы и содержат прямого мяса больше, чем любые другие куски.



6 и 7 окорок

Окорок свиньи можно зажарить или тушить целиком. Однако целый окорок бывает излишне большим блюдом даже для очень многочисленной семьи и поэтому часто его разделяют на две части по бедру и продают отдельно.

Верхняя часть, филейная, представляет из себя превосходное мясо для жаренья, можно также порезать на куски и приготовить как бифштексы. **Нижняя часть** — ноги содержит меньше мяса, значительная тельная ее часть приходится на кость, но она тоже превосходно годится для жарки и её можно засолить и отваривать. Из этой части свиной туши готовят окорок.



8 - грудинка

Куски толстого конца грудинки жарят и часто подают под соусом. Ребро готовят отдельно или в сочетании с другими компонентами.



9 - рёбра

Прекрасное мясо этой части обычно делят на ребра и котлетную часть. В целом эта часть превосходна для жаренья.

Корона на ребре, которую делают путем изгибания полукругом двух реберных секций и сшиванием их по краям, делают из передней и срединной части корейки. Начиненная и прожаренная, она может явиться главным блюдом на официальном обеде. Прошедшее предварительную кулинарную обработку, мясо этой части свиной туши может быть приготовлено как жаркое.



10 - передняя нога

Эта часть состоит из двух кусков, разделяемых у колена: **плечо**, которое включает часть грудинки, верх ноги и рульку, или **предплечье**, нижнюю часть ноги.

Грубое мясо плечевой части требует тщательной кулинарной обработки. Рульку обычно варят. Мясо рульки может быть скатано в рулет и в таком виде продаются для жаренья или тушения. Для тушения мясо рульки часто продают рубленным на мелкие куски. Полуфабрикаты из мяса передней ноги обычно идут для варки и тушения.



11 - НОЖКИ

Ножки готовят, долго их вываривая. Затем их можно панировать сухарями и жарить или подавать под острым соусом. Желатин, который они содержат, используется для насыщения бульонов для приготовления холодца.



Разделка баранины



Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины.



Для жарки целиком из
корейки, окорока массой
1,5-2 кг.

**Грудинка фаршированная
массой 1,5-2 кг.**



**Рулет лопатки
массой 1,5-2 кг**



Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины

Котлеты натуральные из корейки, форма овально-продолговатая с одним заострённым концом, толщина 1 – 1,5см, длина 8 -11см, ширина 5 – 6см.



Котлеты отбивные из корейки нарезают кусками, отбивают, придают форму котлет.



Эскалоп нарезают из рёберной части корейки 2шт. на порцию.

Шницель из окорока толщиной 1,5 – 2см в форме подковы.

