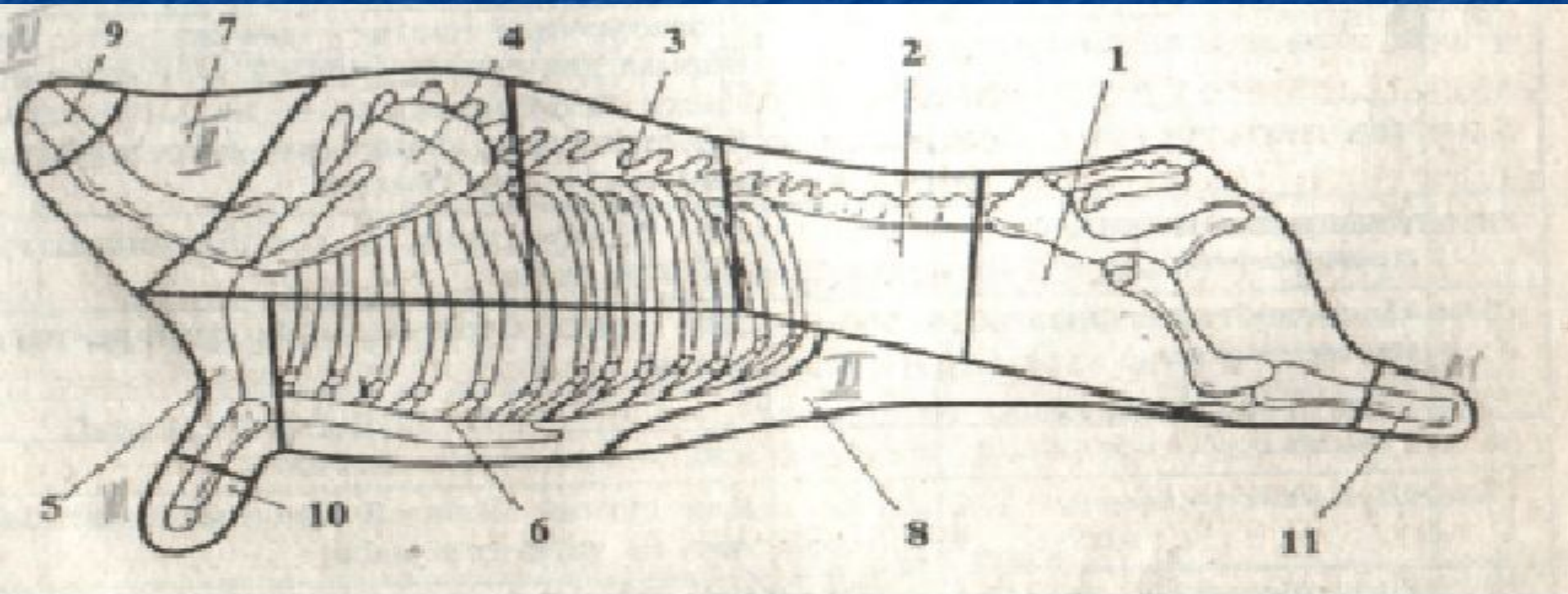


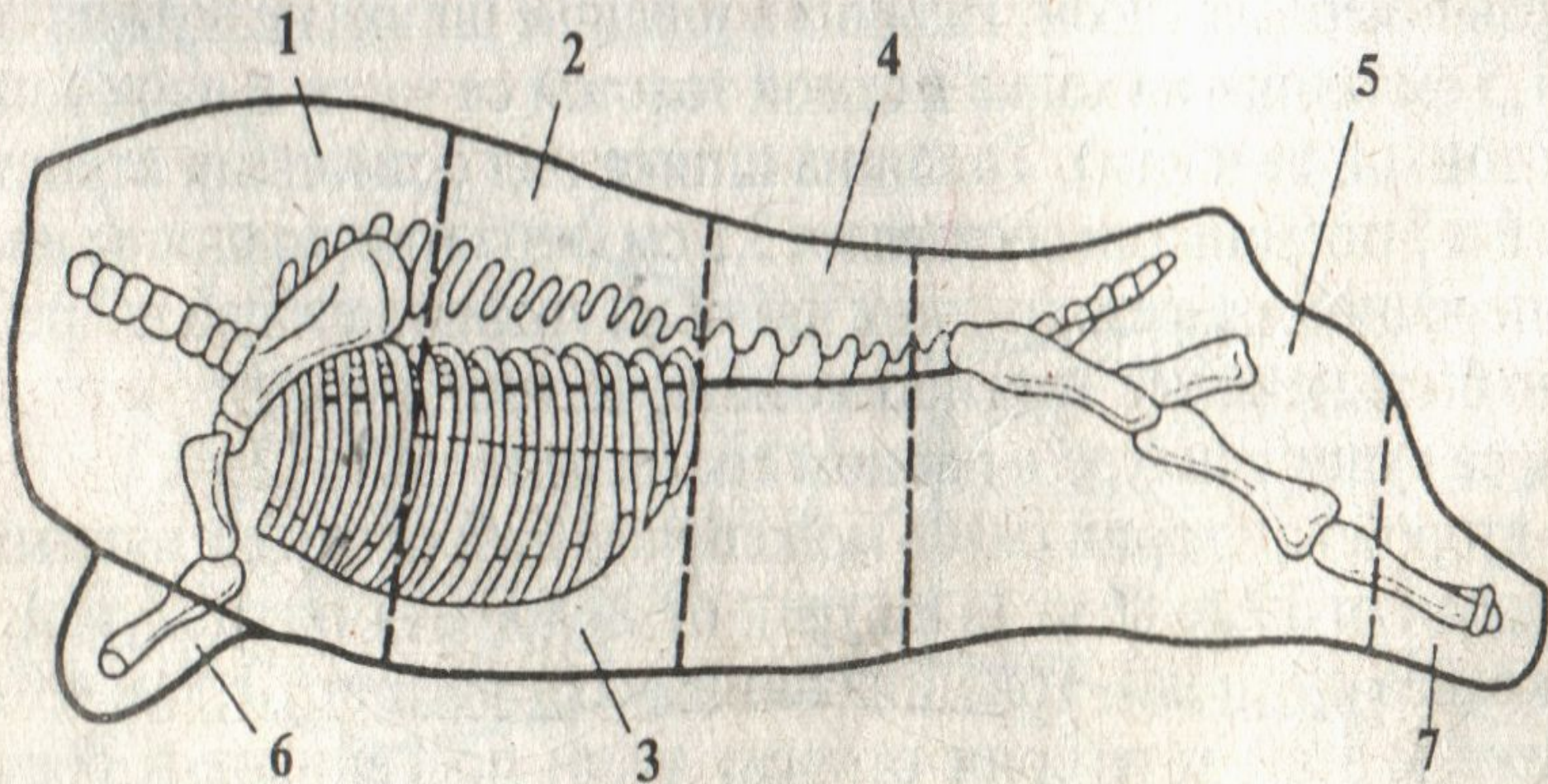
Мясные копчености

Характеристика ассортимента

Розничная разделка туш ГОВЯДИНЫ



Розничная разделка туш СВИНИНЫ



Мясные копчености

- **Отдельные части свиных, говяжьих и бараньих туш, посоленные и термически обработанные до полной ГОТОВНОСТИ**

Особенности производства мясных копченостей

- Разделка туш на части;
- Посол, в процессе которого мясо созревает, приобретая характерный вкус, аромат и консистенцию;
- Вымачивание мяса для удаления соли с поверхностного слоя;
- Термическая обработка мяса;
- Сушка.

Классификация мясных копченостей

- По виду используемого мяса;
- По термической обработке;
- В зависимости от части туши и способа разделки;
- В зависимости от качества.

По виду используемого мяса

- Свинные;
- Говяжьи;
- Бараньи.

По термической обработке

- Сырокопченые;
- Вареные;
- Варено-копченые;
- Копчено-запеченные;
- Запеченные.

Сырокопченые

Копчение при температуре 22С, 5 суток и сушка 5-7 суток. Консистенция плотная упругая.

Копчено-варенные

**Горячее копчение 10-12 ч,
35-45С, варка и сушка.
Консистенция нежная**

Вареные

- **Варят при температуре 75-85С, охлаждают. Консистенция сочная, нежная**

Копчено-запеченные

- Соленое мясо завертывают в пергамент или целлофан, перевязывают шпагатом и коптят при 85-90С, 6-12 часов. Консистенция сочная, нежная.

Запеченные или жаренные

- **Натирают смесью соли чеснока, перца, запекают или варят до полной готовности, охлаждают. Консистенция сочная, нежная**

В зависимости от части туши и способа разделки

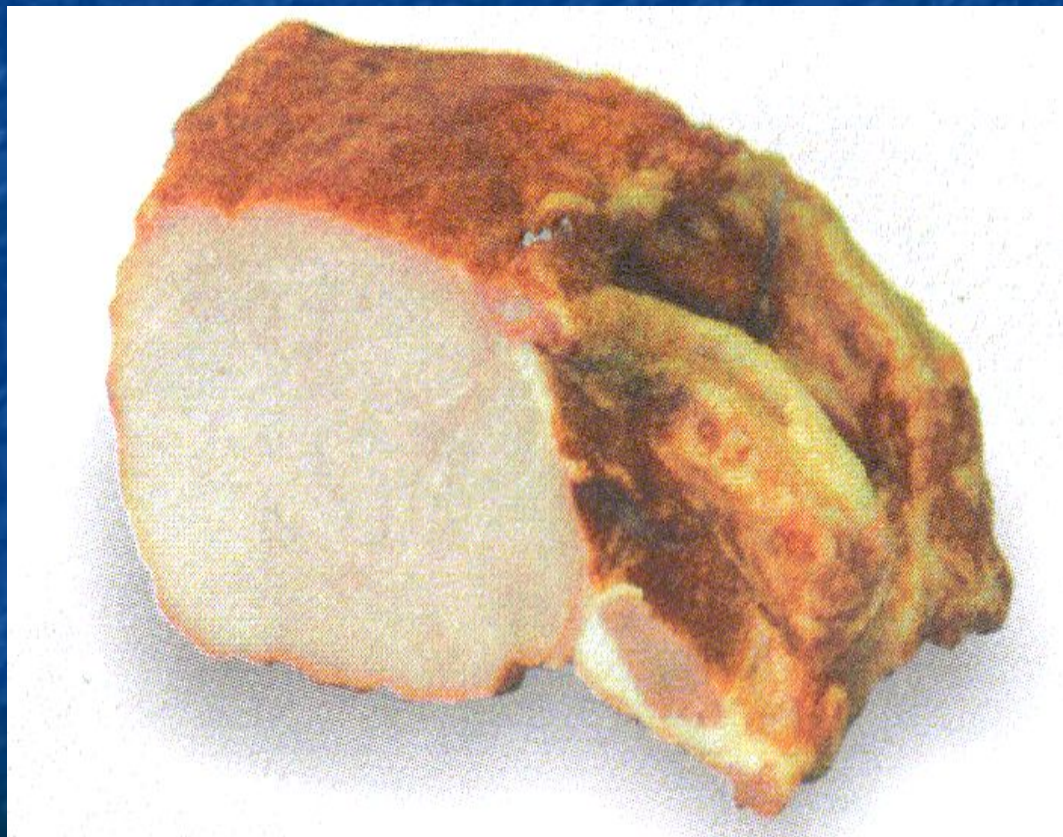
- **Окорок;**
- **Ветчина;**
- **Бекон;**
- **Рулет;**
- **Буженина;**
- **Карбонат;**
- **Корейка и другие.**

В зависимости от качества

- **В/С** – окорок, рулет, буженина, ветчина, корейка и др;
- **первый сорт** – бекон прессованный варенный;
- **второй сорт** – ребра свиные, мясо свиных голов прессованное,
- **третий сорт** – рулька и голяшка сырокопченые.

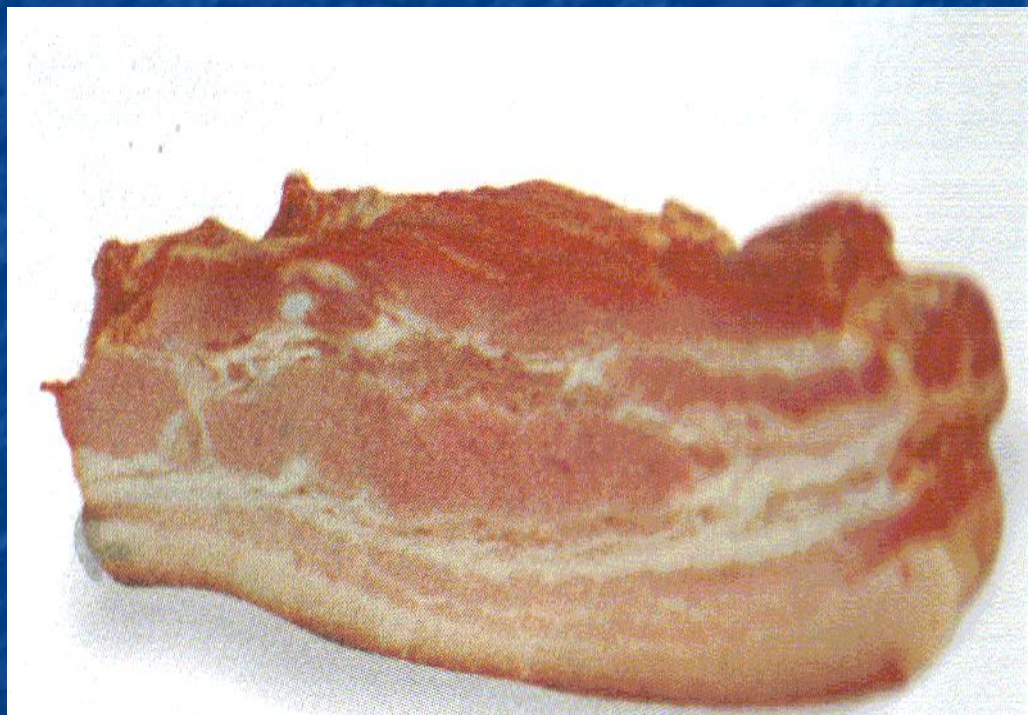
Корейка

- спинная часть с ребрами без позвоночника, со шкурой, форма прямоугольная. Выпускают сырокопченой, варено-копченой, копчено-запеченной



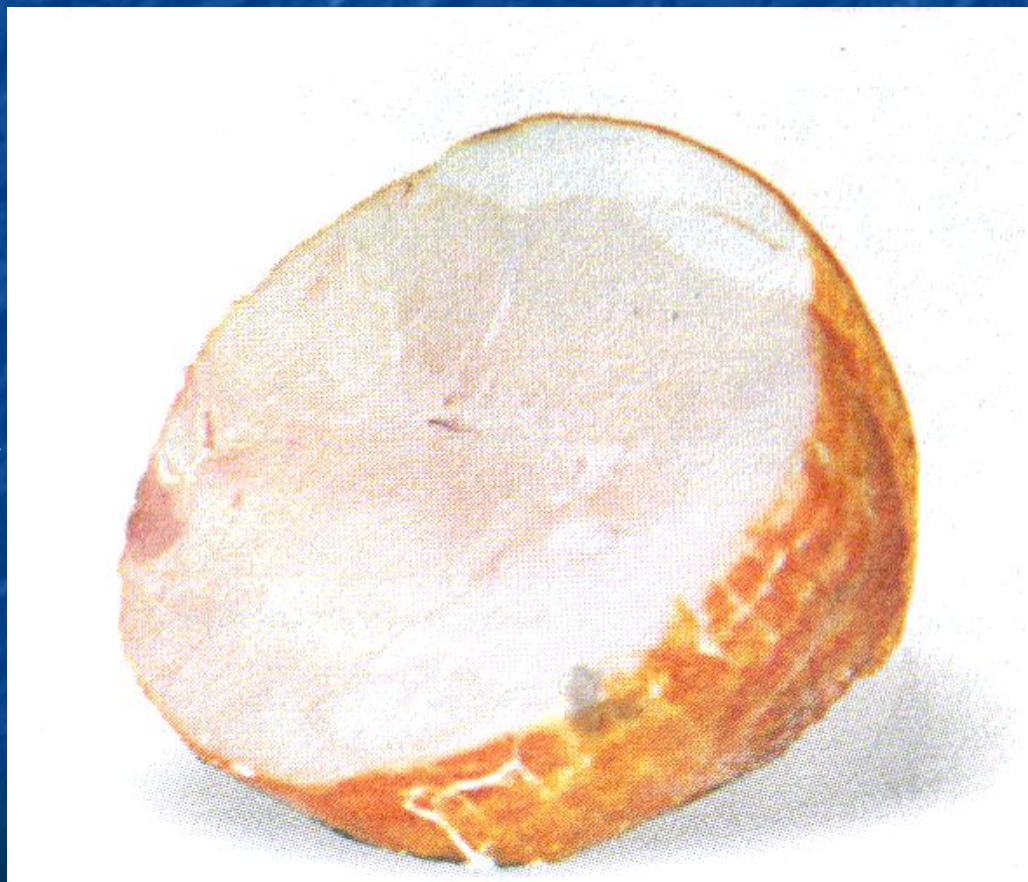
Грудинка

- – грудино-реберная часть с ребрами, с удалением брюшины и позвонков, прямоугольной формы, различной термической обработки



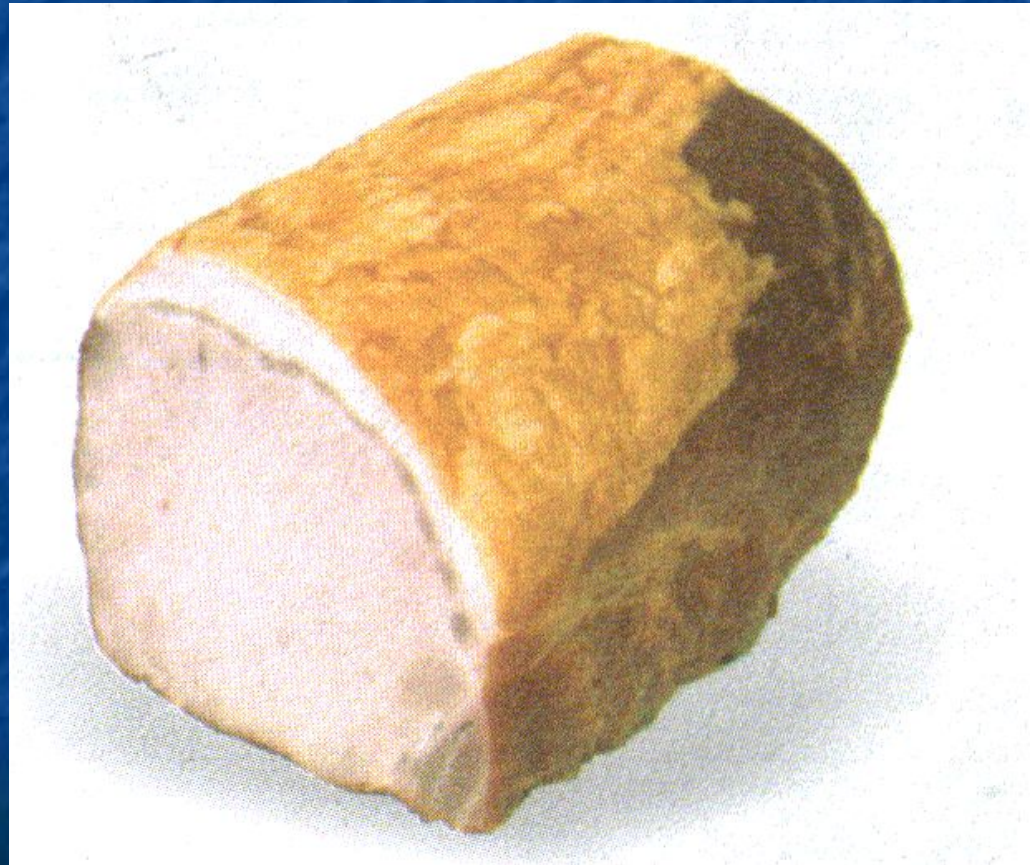
Окорок

- тазобедренная, лопаточная части, с костями или частично удаленными костями, со шкурой или без нее, форма округлая или овальная, различные виды термической обработки



Карбонад

- спинная и поясничная части с толщиной шпика не более 0,5 см, прямоугольная форма, запеченные или жареные;



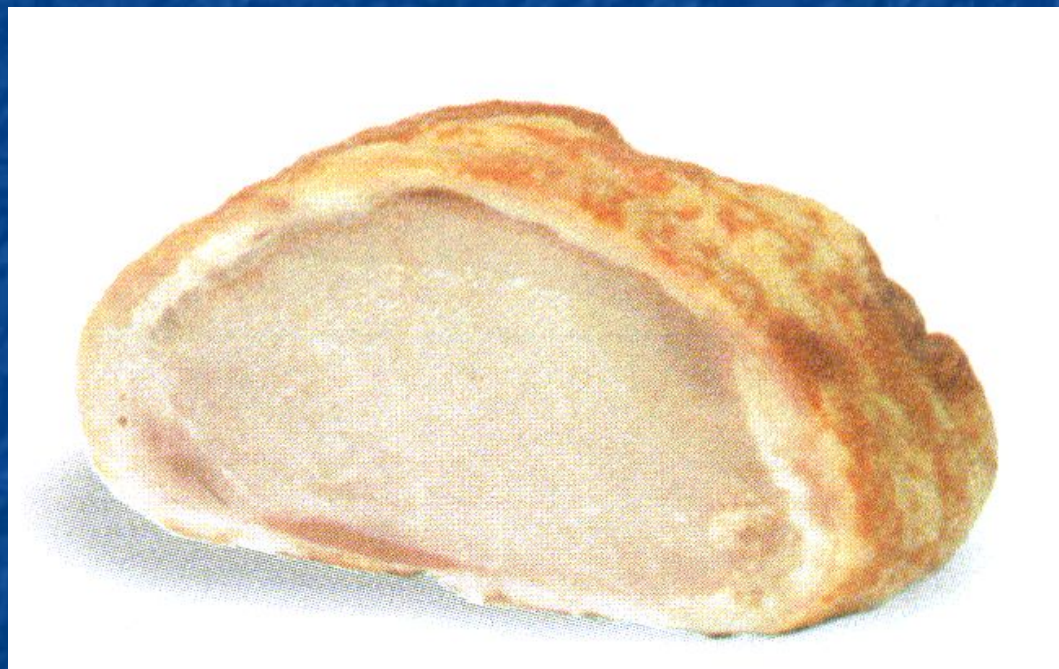
Буженина

- изготавливают из несоленых задних окороков с удалением шкуры и костей, формовальная, запеченная или жареная



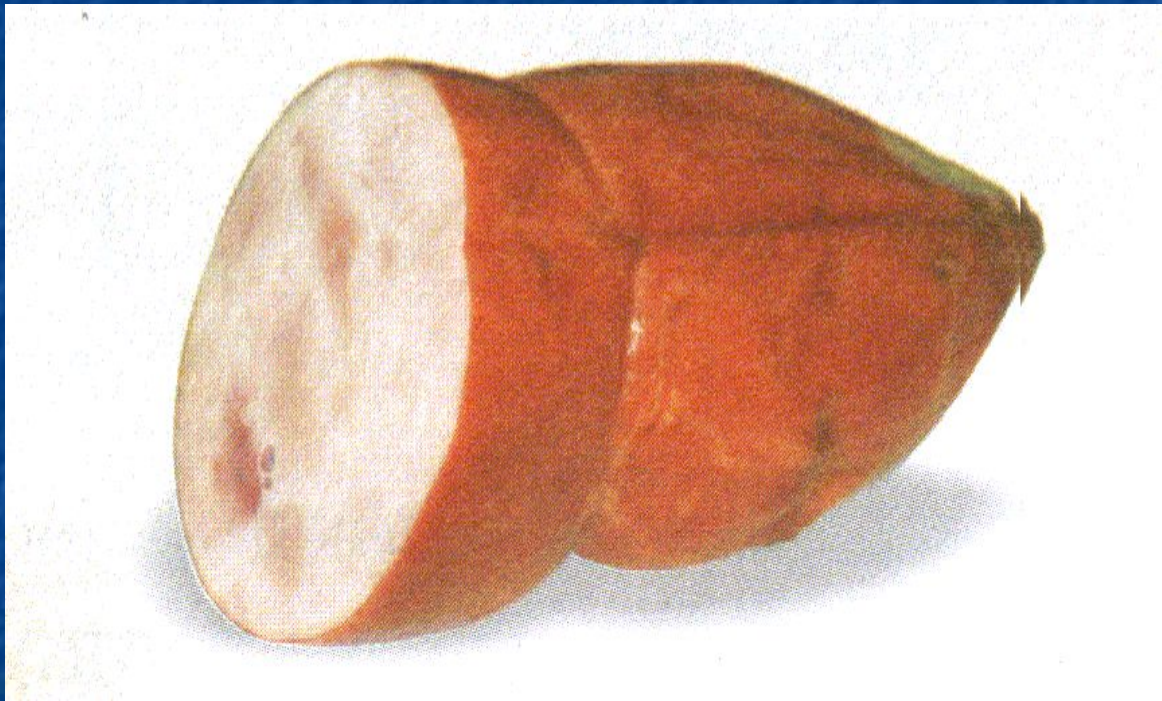
Бекон

- грудинка из которой удалены кости и оставлена шкура, сырокопченый, копчено-запеченный



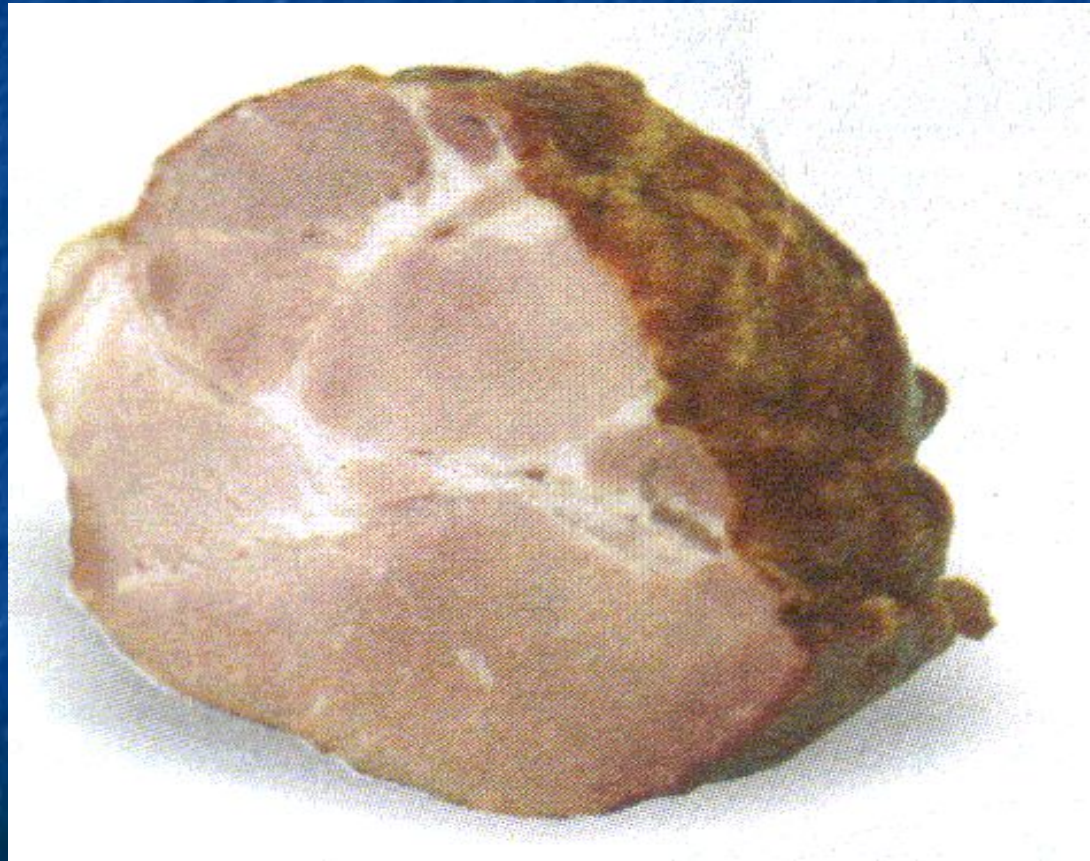
Ветчина в оболочке

- Лопаточная часть,
без костей, хрящей,
форма
прямоугольная,
овальная;



Шейка

- Мясо шейной части без жира, форма овально-удлиненная, различные виды термической обработки



Балык

- Два сложенных плоской мышечной тканью внутрь филея. Сложенные филеи с небольшим слоем шпика вкладывают в оболочку, варят, коптят и подпрессовывают



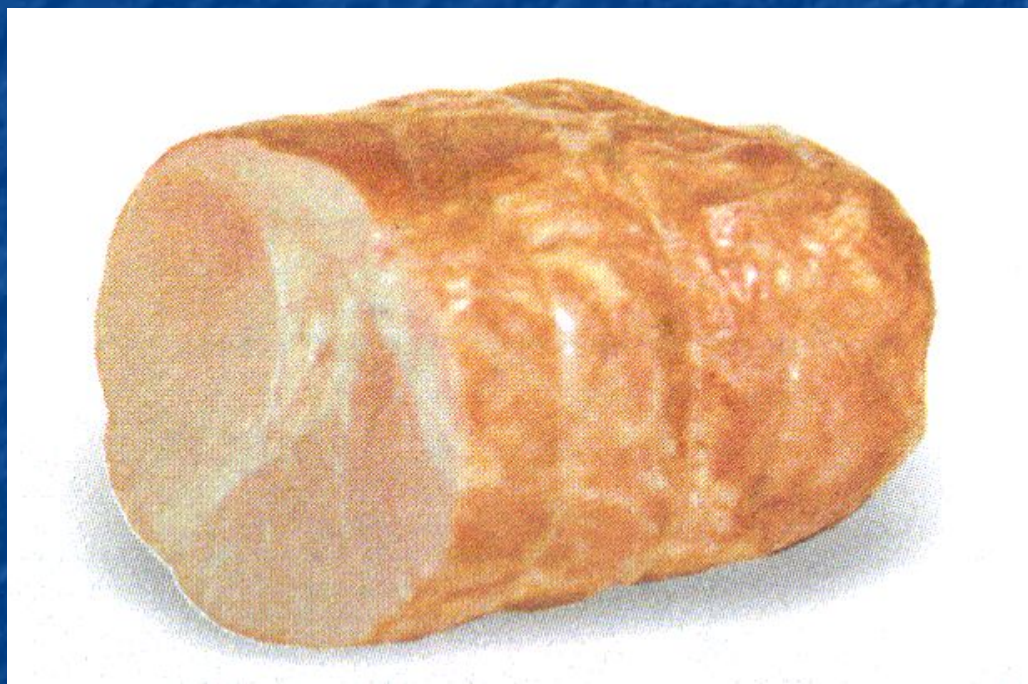
Шпик Венгерский

- Шпик хребтовый или боковой с толщиной в боковой части не менее 3см, в шкуре или без шкуры, соль, перец красный



Рулет

- Мякоть лопаточной части свиных полутуш, без костей и хрящей, без рульки, цилиндрической или округлой формы. Различные виды термической обработки.



Тест:

- * Дайте определение мясных копченостей**
- * Особенности производства мясных копченостей**