



Разделка говядины

Разделяют корову после снятия шкуры.

Подлежащую разделке тушу располагают на деревянном щите, конечностями кверху и подкладывают бруски под бока, для сохранения устойчивости положения.

Начинают с продольного разреза кожи от шеи, через грудь и живот до заднего прохода.

Затем по внутренней стороне конечностей, предварительно сделав кольцевые разрезы на них несколько выше копыт. Таким образом, получается взаимосвязанный разрез, позволяющий легко снять шкуру с туши.

Начав отделение (без специальных приспособлений) с передних конечностей переходят к шее и груди, затем идут задние конечности, пах, вымя и живот.

Потом левый бок – до позвоночника, за ним правый.

Снимают шкуру просто руками, иногда помогая себе ножом.

После того как шкура снята, делают нутровку.

Вынимают внутренние органы из грудной, а затем брюшной полости.

Это необходимо сделать не позднее чем через час после убоя, чтобы избежать попадания микроорганизмов, живущих в кишечнике на мясо.

Если это произойдет, мясо быстро испортится..

3 СОРТ

Шея, зарез:

Содержит в немалом количестве сухожилия, но имеет неплохие вкусовые качества.

Варка (в том числе и длительная), тушение.

Блюда: заправочные супы и бульоны, фарши, котлеты, гуляш, чолнт, холодец (студень).

1,2 СОРТ

Спинная часть (тонкий край, толстый край, антрекот):

Может продаваться с костями.

Толстый край – мягкое, тонковолокнистое мясо, содержит 4,5 ребер.

Тонкий край имеет отличные вкусовые качества, содержит 4,5 ребер.

Антрекот - это отобранная мягкая межреберная часть мяса, расположенная вдоль позвонков.

Жарка, запекание (в том числе и крупными кусками), тушение.

Блюда: супы (реберная часть), рубленые котлеты, гуляш, жаркое, бифштекс (из тонкого края), ростбиф (тонкий, толстый край), мясо на ребрышках, антрекот.

1 СОРТ

Толстый филей, оковалок:

Нежное мясо, тонкие прослойки жира.

Жарка (в том числе и быстрая), тушение.

Блюда: котлеты, битки, тефтели, бифштекс, бефстроганов (верхняя часть оковалка), зразы, рулеты, различные фарши и начинки.

1 СОРТ

Вырезка, филей:

Самая ценная и нежная часть мяса, нежирная, без прожилок

Жарка, запекание куском. Хорошо подходит для гриля.

Блюда: ростбиф, бифштекс, отбивные, шашлык, азу.

1 СОРТ

Кострец:

Отличается своей мягкостью. Хорошие вкусовые качества. Внутренняя часть – самая ценная.

Тушение, отваривание, жарка, фарш, запекание.

Блюда: котлеты, биточки, бефстроганов (внутренняя часть), суп, бульон.

1 СОРТ

Огузок (середина бедра), щуп (внутренняя часть бедра), ссек (нижняя часть бедра):

Нежирное тонковолокнистое мясо, хорошие вкусовые качества.

Тушение, отваривание, запекание.

Блюда: котлеты, ростбиф, супы, бульоны.

2 СОРТ

Брюшина, пашина (завиток):

Консистенция мяса грубая, но вкусовые качества неплохие.

Может содержать жир, кости, хрящи и пленки.

Фарш, отваривание.

Блюда: битки, тефтели, рулет, супы, зразы, борщ, бульон.

1 СОРТ

Краевая покромка:

Мясо содержит прослойки жира. Обладает прекрасными вкусовыми качествами.

Варение, тушение, фарш.

Блюда: гуляш, азу, котлеты, заправочные супы.

2 СОРТ

Лопатка:

Немного грубоваты волокна.

Лопаточная часть – нежирное мясо, может иметь толстые прожилки.

Варка, тушение, фарш.

Блюда: бифштекс, гуляш, азу, котлеты рубленые, рулет.

1 СОРТ

Грудинка:

Мясо имеет слоистую структуру, содержит жировые прослойки.
Хорошие вкусовые качества.
Варят, тушат, запекают, рубят (фаршируют).
Блюда: жаркое, супы, борщи.

3 СОРТ

Подбедерок:

Не самое лучшее по консистенции, но имеет неплохой вкус и аромат (благодаря желатину).
Медленное жарение и тушение большими кусками.
Блюда: гуляш, азу, супы.

3 СОРТ

Голяшка:

Множество сухожилий, соединительных тканей.
Содержит мозговую кость и желатин.
Неплохие вкусовые качества. Клейкость после приготовления.
Медленная варка.
Блюда: бульоны, студни (холодец).
Из мякоти возможно: битки, котлеты, тефтели, рулеты и т.д.

3 СОРТ

Рулька:

То же что и у голяшки.
Как у голяшки.

Шея – для фарша, котлет, супа

Покромка – для фарша, котлет, супа

Спинка (толстый край, тонкий край) – для жарки и запекания крупными кусками

Кострец – для жарки, фарша, котлет, супа

Хвост – для холодца, супа

Вырезка – для жарки и запекания крупными кусками

Лопатка – для варки, тушения мелкими кусками и фарша

Грудинка – для тушения, запекания, варки и фарша

Пашина – для котлет и бульона

Задняя нога – верхнюю и внутреннюю часть можно жарить, боковую и наружную – только варить или тушить

Голяшка – для холодца

