

Организация работы мясного цеха

Выполнил студент группы П.Д 1.7

Худойназаров Илхом.

Мясной цех.

- В предприятиях общественного питания, работающих на сырье, технологический процесс обработки мясного сырья осуществляется в такой последовательности: оттаивание мороженого мяса (дефростация), зачистка поверхности и срезание клейма, мойка, обсушивание, разделка мяса, зачистка и жиловка мяса, изготовление полуфабрикатов.



Технологический процесс

- Дефростация туш и полутуш крупного и мелкого, скота осуществляется в течение 2-3 суток при температуре 4-6°C, птицы - в течение 10-20 ч при температуре 6-15°C и относительной влажности воздуха 85-95%. Мясо считается размороженным, если температура в толще мышц достигает 0-1°C.



- Размороженное мясо поступает в цех на тележках и зачищается на рабочих столах. Зачищенное мясо моют в ваннах с проточной водой (20-30 °С) или в подвешенном состоянии щетками (щетками-душами). Затем для охлаждения мясо обмывают холодной водой (12-15 °С).
- Остальные операции по обработке мяса осуществляются на производственных столах, высота которых равна 85 см. Фронт работы при обвалке мяса составляет 1,5 м, при зачистке и жиловке мяса, приготовлении полуфабрикатов - 1-1,2 м. На стол кладут разделочную доску, изготовленную из твердых пород дерева, с маркировкой МС, справа - инструмент для обработки мяса и лоток для полуфабрикатов более высокой степени готовности, слева - крупнокусковые полуфабрикаты,

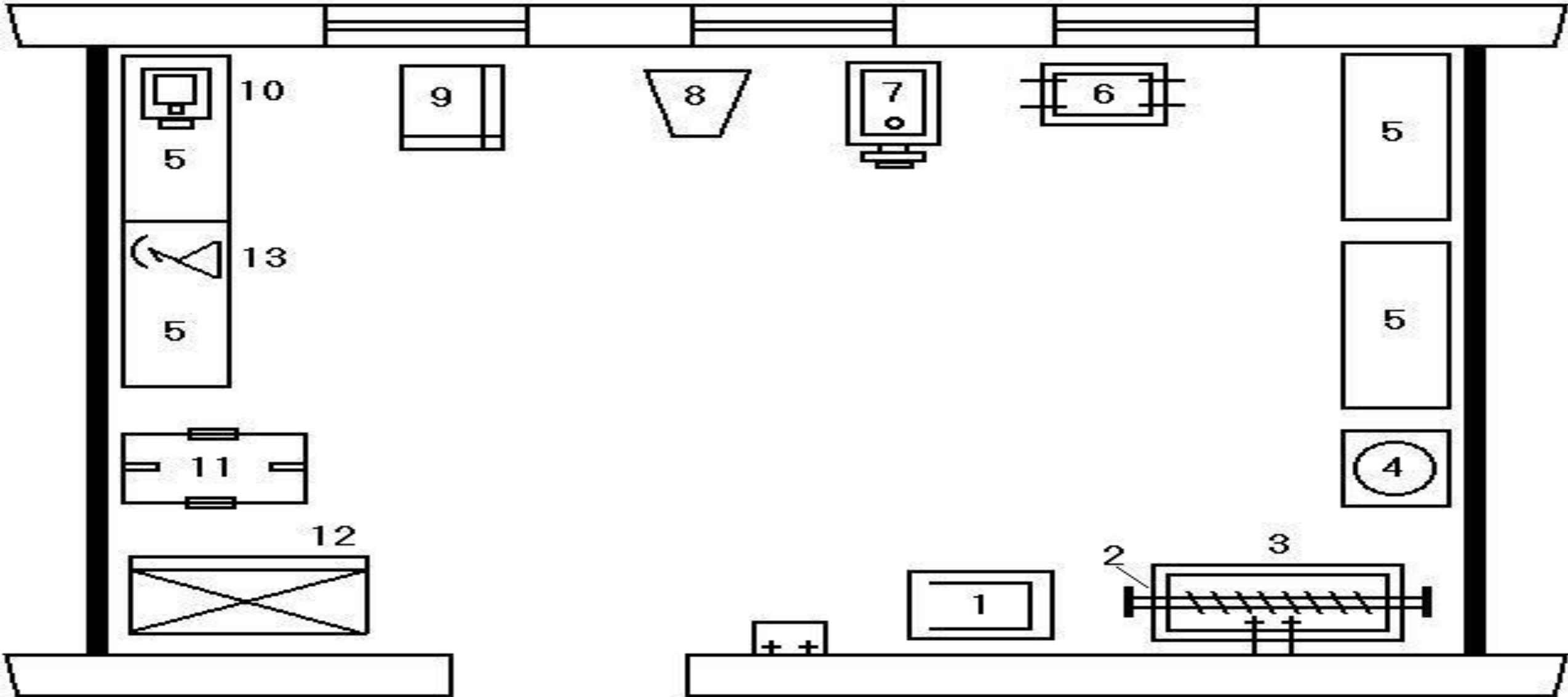


- При ручной обработке мясного сырья применяют различный инструмент: при обвалке - большой и малый обвалочные ножи; зачистке и жиловке мяса - малый нож поварской тройки; нарезке крупных кусков мяса - большой нож, мелких кусков - средний нож; снятии филе - малый нож поварской тройки. Отдельные операции, выполняемые в цехе, можно
- механизировать. Так, для измельчения мяса используют мясорубки.
- Для соединения компонентов и тщательного вымешивания используют



- В крупных мясных цехах применяется пооперационное разделение труда. Члены бригады специализируются на обвалке мяса-сырья, его зачистке и жиловке, изготовлении полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых, рублены





Мясной цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для доставки мяса; 2 - стойка для подвешивания мясных туш; 3 - ванна производственная; 4 - колода со столом для разрубки мяса; 5 - столы производственные; 6 - ванна передвижная производственная; 7 - мясорубка механическая МИМ-500 (МИМ-300); 8 - привод универсальной кухонной машины; 9 - стелаж для сменных механизмов; 10 - котлетоформовочная машина; 11 - стелаж передвижной; 12 - шкаф холодильный; 13 - весы циферблатные

ССЫЛКИ.

- <https://pptcloud.ru/raznoe/myasnoy-tseh>
- <http://uchitelya.com/tehnologiya/85849-prezentaciya-organizaciya-rabochih-mest-dlya-razdelki.html>
- <http://oopht.ru/myasnoi-ceh.html>
- <https://studfiles.net/preview/2824632/page:6/>