НАПІВФАБРИКАТИ ТА ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ

М'ясними напівфабрикатами **називають сирі м' ясопродукти, підготовлені до термічного оброблення (варіння, смаження).**

Напівфабрикати класифікують:

- **За видом м'яса на:**
  - **яловичі;**
  - **баранячі;**
  - **свинячі;**
  - **телячі;**
  - **з м'яса птиці;**
- **За способом попереднього оброблення і кулінарним призначенням поділяють на:**
  - **натуральні (у тому числі паніровані, мариновані)**
  - **січені**

***Натуральні напівфабрикати* — це шматки м'яса із заданими або довільними масами, розмірами і формою з відповідних частин туші.**

Великошматкові	Порційні	Дрібношматкові	Безкісткові	М'ясо - кісткові
М'якоть або пластини м'яса, зняті з певних частин туш у вигляді ***великих шматків,*** очищених від сухожиль і товстих поверхневих плівок, зі збереженням міжм'язової, сполуч. і жир-ї тканини. Поверхня великих шматків має	— це один або два приблизно однакових за масою шматки м'яса, призначені для смаження цільними шматками. Для їх виготовлення викор-ють найніжніші частини туші ***— вирізку, м' якоть спинної, поперекової і***	одержують нарізуванням ***знежилованого м'яса на дрібні шматки*** (гуляш, піджарка, м'ясо для шашлику) Для кожного виду напівфабрикату використовують м'ясо певної частини туші.	це м'якоть, яка виділена із кращих частин м'яса, очищена від сухожиль та товстих поверхневих плівок і має рівну поверхню.	виготовляють із шийних, спинно-реберних, поперекових, крижових хребців, а також із грудної і тазової кісток з певним вмістом м'якоті. Ці частини розпилюють на пилках, машинах або розрубують сікачем на шматки.

Панірovані напівфабрикати виготовляють із твердіших частин туш, що потребує механічного розпушення перед застосуванням у їжу.

Ці напівфабрикати панірують, використовуючи **сухе** (борошно, сухарі) **і мокре** (льєзон) **панірування.** Підготовка натуральних порційних напівфабрикатів до панірування полягає в нарізуванні порцій м'яса з одного шматка певної форми і маси. Після зважування їх відбивають металевими сапками .

Поверхню напівфабрикату покривають рівним шаром льєзона і панірувальних сухарів або борошна.

Льєзон виготовляють із меланжу, води і кухонної солі в співвідношенні 40 : 10 : 1. Суміш збивають до утворення однорідної маси.

Мариновані напівфабрикати відрізняються від звичайних натуральних смаковими властивостями.

Мариновані напівфабрикати мають триваліший термін зберігання (до 3 тижнів) і більший вихід при термообробці. До складу маринадів входять ***пряноші, зелень,сіль, ароматизатори, ферменти, різні добавки, рослинна олія, засоби для зберігання свіжості.***

Маринади:

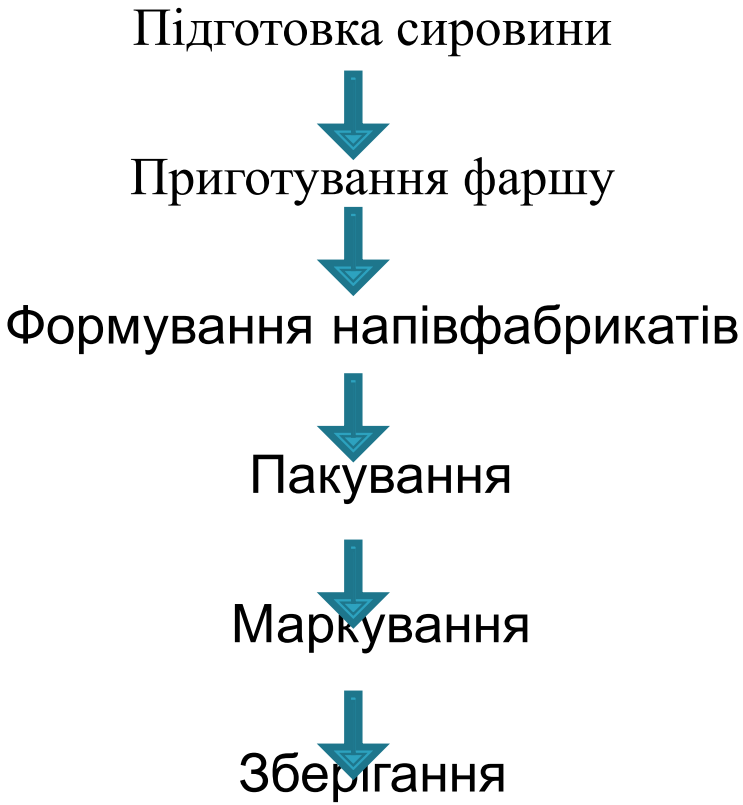
- **Сухі (змішують з водою перед маринуванням);**
- **Рідкі**

Січені напівфабрикати — це вироби, виготовлені з м’ясного фаршу.

Крім м’ясної сировини при їх виробництві використовують меланж, яєчний порошок, пшеничний хліб, соєві та молочні білкові препарати, плазму крові, цибулю та овочі (капусту, картоплю,моркву), а також сухарне борошно і спеції.

До січених напівфабрикатів, які випускають тільки в замороженому вигляді, належать фрикадельки, кнелі, крокети, пельмені, вареники і равіолі.

Технологічний процес виробництва січених напівфабрикатів



Технологічний процес виробництва заморожених січених напівфабрикатів(фрикадельок, крокетів, кнелів)

Приготування фаршу(жилування, подрібнення на вовчку)

↓

Перемішування з компонентами рецептури

↓

Формування автоматами

↓

Заморожування

Заморожені до t не вище ніж 10 ˚С напівфабрикати упаковують у картонні пачки масою нетто 350, 500, 1000 г і зберігають за цієї температури.

***Вареники, пельмені, равіолі* — це заморожені вироби із прісного тіста з начинкою з м'ясного фаршу із сіллю і спеціями.**

Процес приготування пельменів і вареників

Приготування тіста

↓

Приготування фаршу

↓

Формування

↓

Заморожування

↓

Розфасування

↓

Пакування

Важливим етапом виробництва **пельменів** є приготування тіста, яке має бути високопластичним. До борошна, яке використовують для приготування тіста, ставляться особливі вимоги: воно повинно мати температуру 18 – 20 °С і вміст клейковини не менше ніж 30 %.

Равіолі виготовляють із крутішого тіста. Для їх приготування потрібні відповідні тістомісильні машини, які прокатують заготовку з тіста до заданої товщини. **Тісто для равіолі готують прісним** — його легше прокатувати. Тістова оболонка їх через великий вміст борошна довше вариться — до 15 – 20 хв. Тому при маркуванні равіолі потрібно обов'язково вказувати спосіб приготування. Фарш готують в агрегатах відповідно до рецептури. Воду додають у кількості 18 – 20 % до маси сировини.

Пельмені і вареники формують за температури не вище ніж 20 °С на пельменних автоматах. Формувальні автомати працюють за принципом штампування тістової трубки і відрізняються кількістю штампувальних дисків.

Равіолі формують штампуванням плоскої тістової заготовки або вручну.

Напівфабрикати з м’яса птиці

Натуральні	Січені
призначені для використання в смаженому вигляді, виробляють переважно з м’яса молодої птиці: курчат, курчат-бройлерів, каченят, рідше з курок і качок. Кращі якісні показники мають н/ф, виготовлені з охолодженого дозрілого м’яса.	стегенця курячі, набір для бульйону курячий. Із м’яса курчат-бройлерів використовують грудинку, четвертину (задню), стегенця, набір для супу і філе.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з м’яса

Підготовка тушок (видалення дефектів технологічного оброблення, миття і стікання води)

Розбирання тушок на конвеєрній лінії або на стаціонарних столах

Оброблення поверхні напівфабрикатів пряностями або тістом

Фасування

Пакування

Набори із субпродуктів птиці

Із субпродуктів курей, качок, гусей та індиків виробляють набір для драглів, набір для рагу, суповий набір. Кожен набір готують із субпродуктів тільки одного виду птиці.

- Набір для драглів містить: голови — 40 %; ноги — 20; шлунки — 17; серця — 30; шиї і крила — 20 %.
- До набору для рагу входять: шлунки — 42 %; серця — 8; шиї і крила — 50 %.
- Суповий набір комплектують із голів — 60 % і ніг — 40 %.

ПРОДУКТИ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ - це вироби, які зазнали теплового оброблення і заморожені. Перед вживанням їх тільки розігрівають або відтають.

- **Швидкозаморожені готові страви:** яловичину тушковану, м'ясо по-домашньому, плов, гуляш із яловичини, тюфтельки, биточки, котлети, курчата смажені і парові, сосиски, сардельки, варену ковбасу з гарніром(соусом або без нього), без гарніру тощо.
- **Швидкозаморожені готові паніровані м'ясні продукти** виготовляють із натуральних і січених напівфабрикатів на основі м' яса птиці, яловичини і свинини.
- **Вироби з тіста з начинками.** Формування здійснюється складанням тістових смуг з начинками за допомогою спеціальних пристроїв з наступним їх нарізуванням на вироби прямокутної форми заданої довжини. Готові вироби подають у швидкозаморожувальний апарат. Заморожування проводять за температури –29…–31 .С до t в центрі виробу –17…–19 .С.