

Кулинарная обработка свинины, баранины и телятины



Содержание

1. Организация мясного цеха.
2. Обработка мяса.
3. Ассортимент полуфабрикатов из свинины.
4. Характеристика свинины.
5. Схема разделки туши свинины.
6. Товароведная характеристика мяса свинины.
7. Кулинарные части мяса свинины и их использования.
8. Характеристика баранины.
9. Ассортимент полуфабрикатов из баранины.
10. Схема разделки туши баранины.
11. Товароведная характеристика мяса баранины.
12. Кулинарные части мяса баранины и их использования.
13. Тепловая обработка. Горячий цех.
14. Организация работы в горячем цехе.
15. Примерный план горячего цеха.
16. Оборудование, инструмент и инвентарь горячего цеха.
17. Правила тепловой обработки мяса.

Назначение мясного цеха

Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям.

Мясной цех входит в состав заготовочных предприятий питания, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так и магазины кулинарии, и доготовочные предприятия, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов.



Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.

Организация рабочего места

Мясные цеха на крупных заготовочных предприятиях состоят из нескольких помещений: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши, четвертины) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, где при температуре $4-6^{\circ}\text{C}$ в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания.

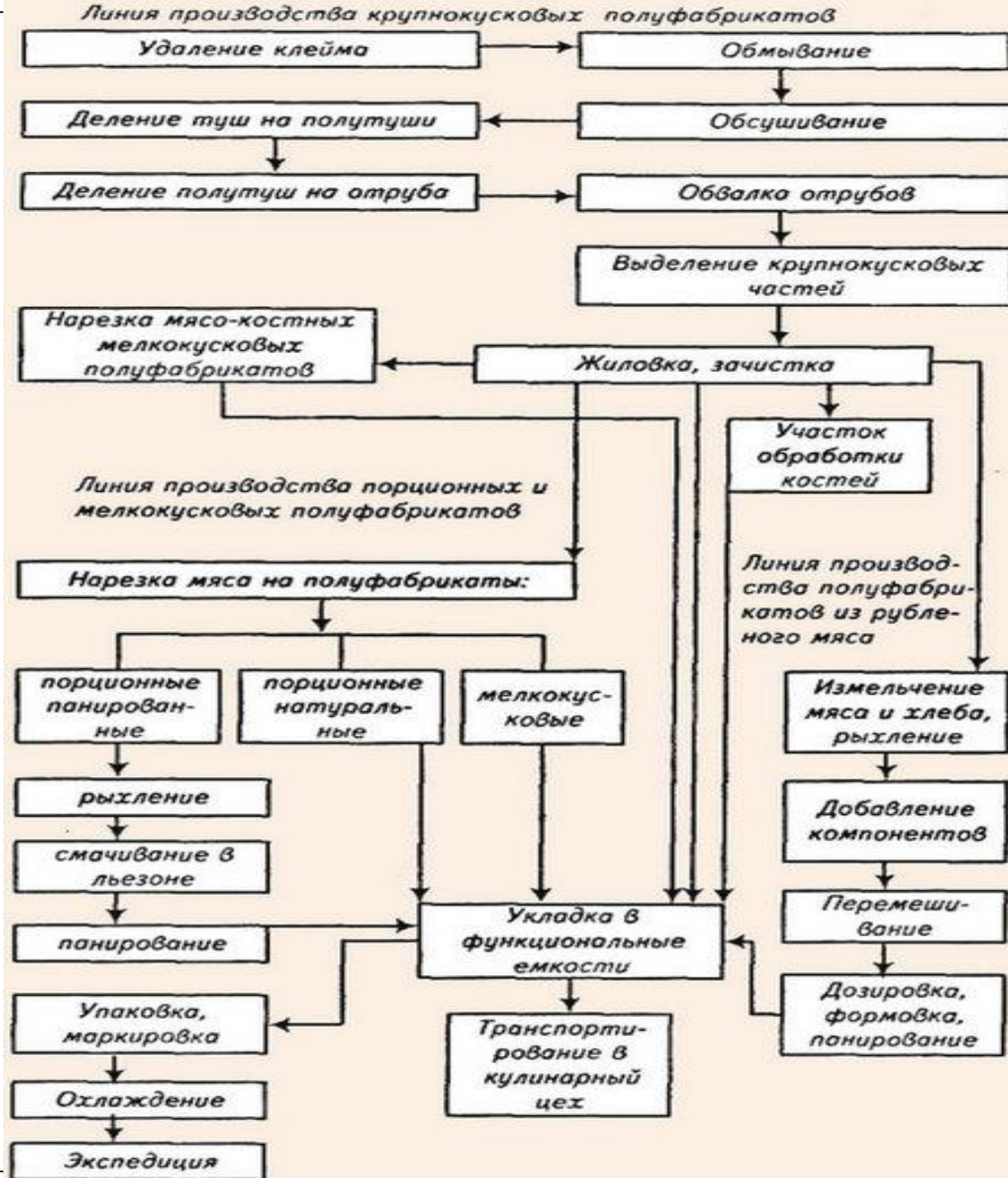
Туши, полутуши, четвертины перед обвалкой подлежат осмотру ветеринарным врачом и только с его разрешения их применяют для переработки. Перед сдачей на разделку и обвалку мясо:

- Сортируют;
- взвешивают по категориям;
- затем срезают клейма, за исключением нанесенных пищевой розовой краской.

Полутуши обычно поступают в переработку без вырезки.

Затем мясо подвергается обмыванию в специальном помещении теплой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами. Разруб туш на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа - рубака или мясницкого топора.

В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки.



Оборудование мясного цеха

Предлагаемое минимальное оборудование для цеха, переработки мяса включает в себя следующее:

- Охлаждающие столы;
- Мясорубки;
- Пилы для мяса и костей;
- Колоды для рубки мяса (деревянная, с полиэтиленовым покрытием);
- Рыхлители и фаршемешалки;
- Куттера (для приготовления колбас, сосисок, сарделек);
- Специальные мойки ;
- Оборудование для вакуумной упаковки.

Охлаждающий стол



Мясорубка МИМ-300



Пила для мяса
ASW155A 1Ф

Мясоразрыхлитель





Колода для рубки мяса -
деревянная



Колода для рубки мяса -
с полиэтиленовым
покрытием



Фаршемешалка



Специальная
мойка



Куттер

Инструменты

Основными инструментами для обработки мяса являются:

Ножи *«Поварская тройка»* состоит из трех ножей:

большого(485мм), среднего(404 мм) и малого(302 мм). Изготавливаются они из твердой стали, ручки делаются из дерева твёрдых пород. Ножи «поварская тройка» хранятся в специальных ножнах.

Нож-рубак применяется для разрубания рыбы или мяса с костями средней крепости. Нож-рубак изготавливается массивным из твердой стали и делается длиной 410-464 мм и толщиной 6-8 мм.

Обвалочный нож применяется для отделения мяса от костей при обработке мясных туш. Размеры ножа: длина 294 мм, ширина 35 мм, толщина 2,5 мм. Нож изготавливается из твердой стали.



Поварская тройка



Нож рубак



Обвалочный нож

Гастрономический нож служит для нарезки колбасы, ветчины, мяса и других продуктов. Размеры ножа: длина 425 мм, ширина 35 мм, толщина 2 мм.

Мусат является инструментом для точки ножей во время работы. Изготавливается мусат из очень твердой стали. Длина мусата 322 мм, наибольший диаметр 22 мм.

Тяпка для отбивания мяса применяется для отбивания порционных кусков мяса. Изготавливается из стали. Размеры тяпки: длина 255 мм, ширина 100 мм, толщина 10 мм.

Мясницкий топор служит для разрубания мясных туш. Изготавливается из твердой стали, а топориче - из дерева твердой породы.



Крючок для подвешивания
полутуши

Гастрономический нож



Мусат



Тяпка

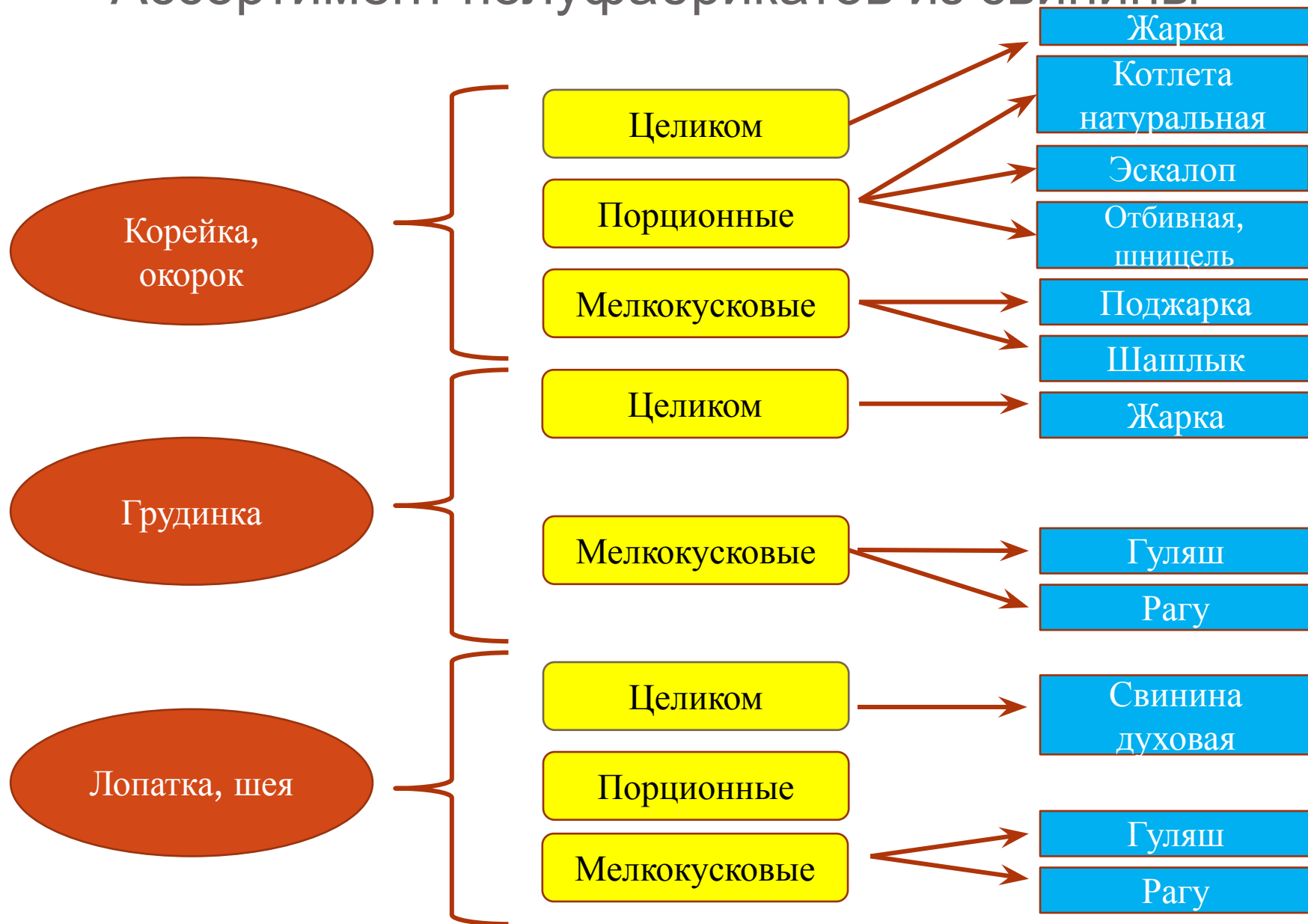


Мясницкий топор

Обработка мяса

Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Укладывают мясо на решетки и моют проточной водой, применяя капроновые щетки, t воды 20-30°C, обмытые туши перед обсушиванием промывают холодной водой t 12-15°C для охлаждения.
Обсушивание	Обсушенное мясо легче разделявать. Обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.
Разделка	Разделка туш производят в помещении с температурой не выше 10°C, чтобы мясо не нагревалось.
Обвалка	Отделение мякоти и от костей. Эту операции производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски мякоти не имели глубокие надрезы (не более 10 мм).
Жиловка	Удаляют сухожилие, грубые поверхностные пленки, хрящи и лишний жир. межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачистку производят для того что бы мясо не деформировалось. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные куски.

Ассортимент полуфабрикатов из свинины



Характеристика свинины

Свинина — самое легкоусвояемое мясо после баранины, а свиной жир значительно менее вреден по сравнению с говяжьим для сердца и сосудов. Еще одной отличительной особенностью свинины является высокое содержание витаминов группы В, чем не могут похвастаться ни говядина, ни баранина.

Свинина отличается от мяса других видов:

- более светлой окраской мускульной ткани,
- наличием прослоек жира внутри мяса — мраморность,
- наличием шпика — толстого слоя подкожного жира ,
- белым цветом внутреннего жира.

Свиное мясо богато цинком и магнием, поэтому употребление его в пищу положительно сказывается на потенции и работе сердечно-сосудистой системы. Так же в свинине содержится аминокислота лизин, которая необходима для полноценного формирования костей.

В одной порции свиной печени содержится столько витамина В12, сколько человеческому организму может его потребоваться в течение месяца. Свиное сало богато селеном и арахидоновой кислотой, что при умеренном употреблении делает его хорошим антидепрессантом.

Если сравнить свинину и говядину по содержанию соединительной ткани, то в свином мясе её меньше, а по объему туши она распределена более равномерно. Поэтому свинина лучше разваривается, а консистенция кулинарных изделий из нее более сложная.

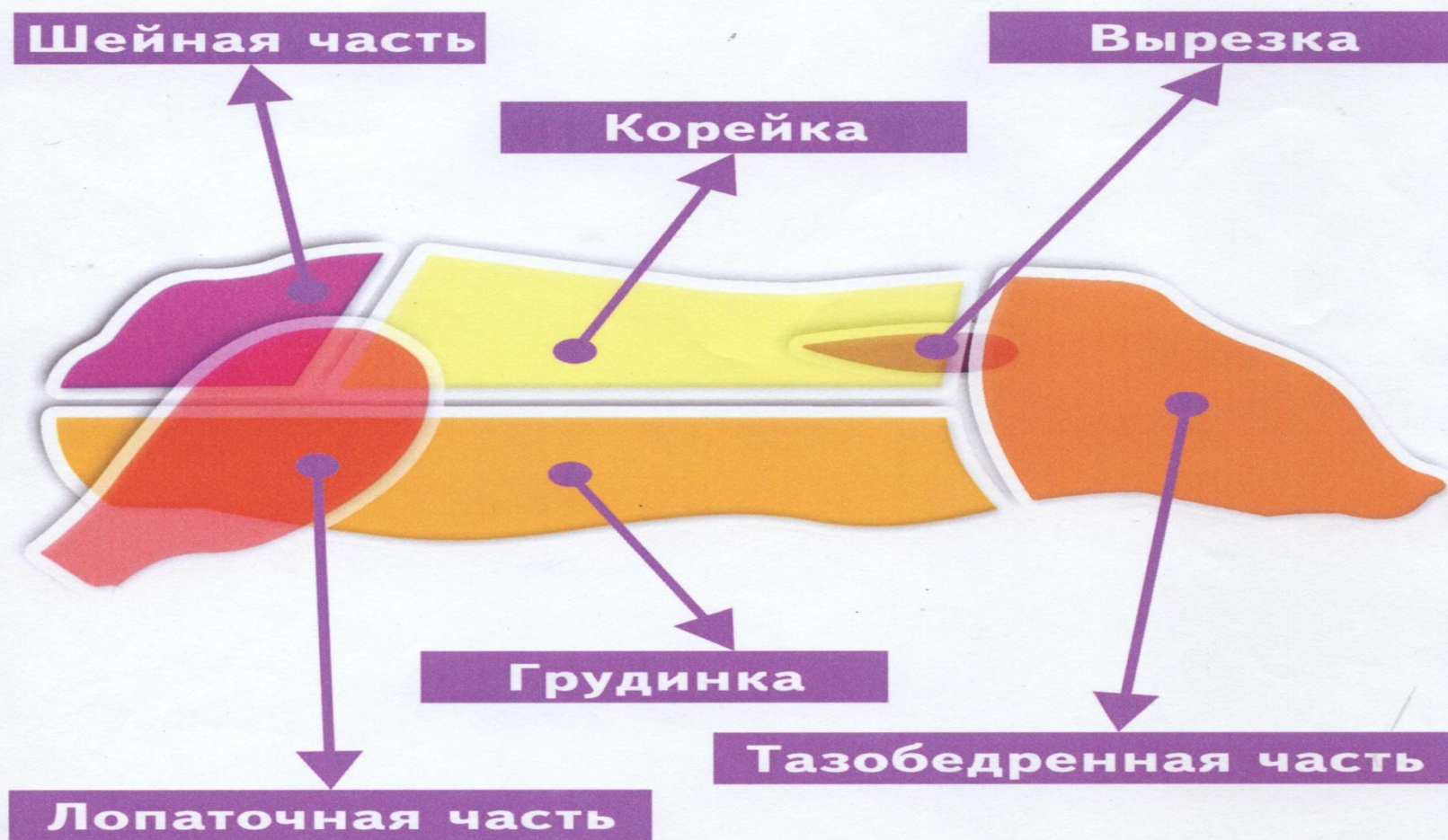
В детском питании целесообразно использовать блюда из свиной печени. Это связано с тем, что в ней отмечено высокое содержание витаминов

В лечебном и профилактическом питании, свинину используют при гастритах с повышенной кислотностью. Высокое содержание витамина В 12 определяет ценность обезжиренного свиного мяса при малокровии, а наличие значительного количества витамина Д — в детском питании. При злокачественном малокровии эффективным лечебным средством является свиной желудок.

В свиных почках и печени содержится важный витамин биотин, который играет важную роль в углеводном обмене, взаимодействуя с гормоном поджелудочной железы инсулином.



СХЕМА РАЗДЕЛКИ СВИНОЙ ТУШИ



Товароведная характеристика мяса

СВИНИНЫ

Свинина по возрасту делится на свинину, мясо подсвинков и мясо поросят-молочников. Свинину получают от животных убойной массой более 38 кг. Окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный — розового оттенка. Мясо подсвинков получают от молодых свиней убойной массой от 12 до 38 кг. Мясо более нежное, чем у свинины, окраска светлая. Мясо поросят-молочников получают от животных убойной массой от 3 до 6 кг. Оно имеет очень нежные мышцы, окраска — от бледно-розовой до почти белой.

Свинину в кулинарии используют для жареных, тушеных, реже отварных горячих и холодных блюд.

Свинину по упитанности подразделяют на пять категорий.

- Свинина I категории (беконная) — мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.
- Свинина II категории (мясная — молодняк) — туши мясных свиней (молодняка) массой от 39 до 86 кг в шкуре, от 34 до 76 кг без шкуры, от 37 до 80 кг без крупона (крупонирование — это метод обработки свинных туш, когда наиболее ценную боковую или спинную часть туши отделяют и используют в кожевенном производстве). Толщина шпика для всех туш от 1,5 до 4,0 см. К этой категории относятся также туши подсвинков массой от 12 до 38 кг в шкуре и массой от 10 до 33 кг без шкуры с толщиной шпика 1,0 см и более и свинина обрезная.
- Свинина III категории (жирная) — туши свиней неограниченной массы и толщиной шпика 4,1 см и более.
- Свинина IV категории (промпереработка) — туши свиней массой 90 кг без шкуры, массой свыше 98 кг в шкуре, массой свыше 91 кг без крупона. Толщина шпика у всех туш от 1,5 до 4,0 см. Туши в шкуре вырабатывают с задними ногами.
- Свинина V категории (мясо поросят) — туши поросят-молочников массой от 3 до 6 кг. Они должны иметь шкуру белую или слегка розоватую, без кровоподтеков, ран; остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают.

На предприятиях общественного питания используют свинину I, V категорий и туши подсвинков в шкуре II категории, свинину II и III категорий без шкуры или со снятым крупонам и свинину обрезную.

Лопаточная часть. Кулинарное использование.

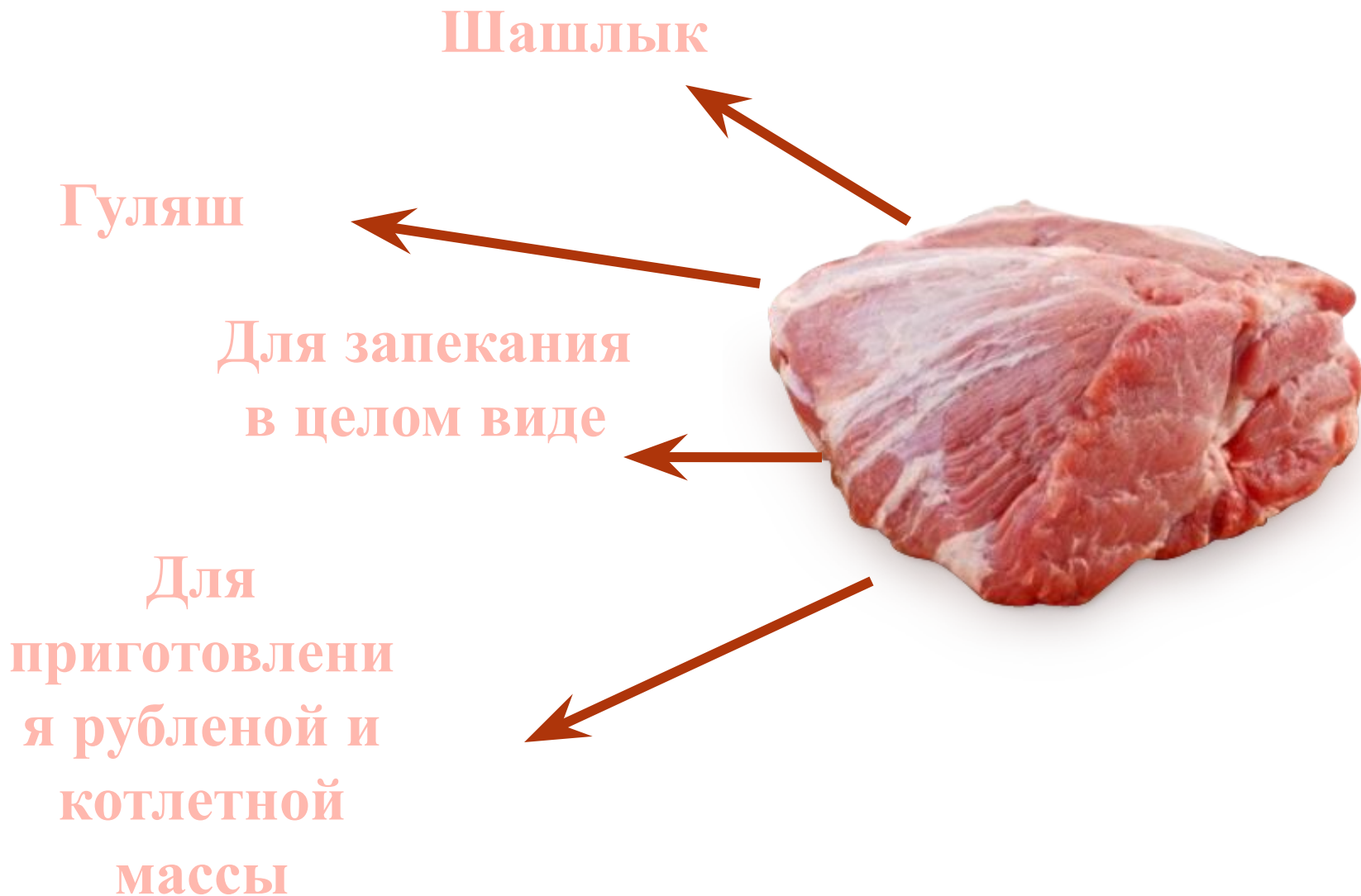


В целом виде

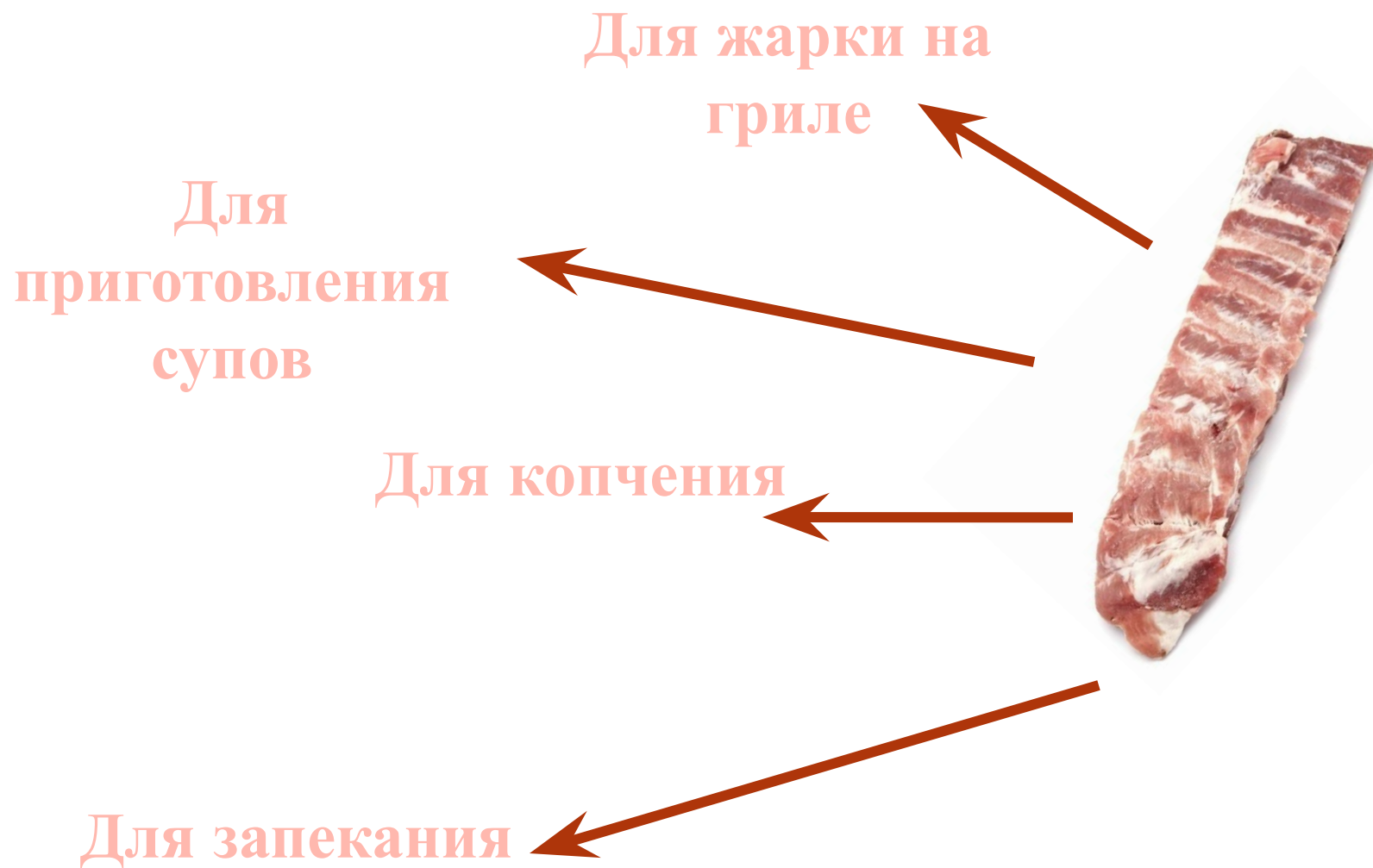
Гуляш

Свинина духовая

Шея. Кулинарное использование.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Корейка. Кулинарное использование.

Жарка в
целом виде



Котлета
отбивная,
эскалоп,
шницель,
котлета
натуральная

Шашлыки,
поджарка



Медальоны

Слева - реберная часть корейки,
справа - поясничная часть корейки,
отчетливо видна вырезка (филей).

Свиной шпик. Кулинарное использование.

Для добавления в
рубленую массу

Для добавления в
заправочные супы

Для шпигования

Для копчения



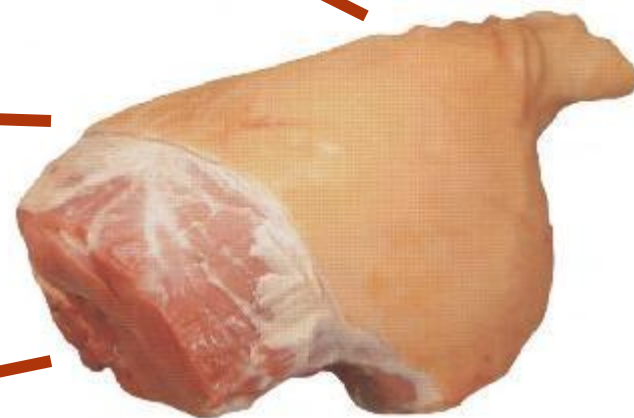
Тазобедренная часть (окорок). Кулинарное использование.

Для жарки в целом
виде

Шпигованное мясо

Мясо хрустящее,
панированное в
сыре и тмине

Биточки
украинские



Характеристика баранины

Баранина - это мясо овец, баранов. Наиболее ценным является мясо молодых (до 18 месяцев) кастрированных баранов или овец, непригодных для разведения. Вкусно также мясо хорошо откормленных овец, не старше 3 лет.

Оно отличается светло-красным оттенком, жир упругий и белый. У мяса старых или плохо откормленных овец - темно-красный оттенок, жир желтый. Это мясо жилистое, и поэтому его лучше всего употреблять в виде фарша.

Излюбленное мясо народов Востока. Содержание жира в баранине в 2 - 3 раза меньше, чем в свинине. Преимущество этого вида мяса в том, что в бараньем жире холестерина в 2,5 раза меньше, чем в говяжьем, и в 4 раза меньше, чем в свином.

Баранина содержит калий, натрий, кальций, магний, йод, фосфор, железо, витамины Е, В1, В2, В12, РР. Баранина хорошо подходит для питания людей преклонного возраста и детям. В ней много фтора, предохраняющего зубы от кариеса. В бараньем жире мало холестерина. Более того, содержащийся в баранине лецитин способствует профилактике диабета, стимулируя работу поджелудочной железы, а также обладает антисклеротическими свойствами и нормализует обмен холестерина. Содержащиеся соли калия, натрия и магния, благотворно влияют на сердце и сосуды.

Баранина богата железом (на 30% больше чем в свинине), необходимым для кроветворения, и йодом, который обеспечивает нормальное функционирование щитовидки. Вкусовая и питательная ценность баранины исключительно велики. По содержанию белка, незаменимых аминокислот и минеральных веществ она не уступает говядине, а по калорийности даже превышает ее.



Товароведная характеристика мяса телятины и баранины

Телятина имеет мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная.

В кулинарии телятину и мясо молодняка используют для жарки, говядину — для варки бульонов и супов, а нежные части — для жарки. Говядина молодняка II категории имеет удовлетворительно развитые мышцы, остистые отростки позвонков, седалищные бугры, маклаки выступают отчетливо.

□ Телятина I категории (от телят-молочников) имеет мышцы, развитые удовлетворительно, розово-молочного цвета. Отложения жира — в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

□ Телятина II категории (от телят, получивших подкормку) имеет мышцы, развитые менее удовлетворительно, розового цвета, небольшие отложения жира присутствуют в области почек и тазовой полости. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают.

Баранина (мясо овец). Мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый. Мясо старых животных кирпично-красного цвета, грубое, со специфическим запахом, жир тугоплавкий, белый.

В кулинарии баранину используют для приготовления гуляша, рагу, плова, шашлыков и супов. Лучшим является мясо от молодых животных в возрасте до года.

□ Баранина I категории — мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах; в области крестца и таза допускаются просветы.

□ Баранина II категории — мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

Ассортимент полуфабрикатов из баранины

Крупнокусковые

- ❖ Баранину жареную готовят из тазобедренной части .
- ❖ Баранье седло готовят из поясничной части корейки.
- ❖ Для блюда баранина жареная используют мякоть лопатки, которую скручивают рулетом, подворачивая внутрь верхние и нижние края лопатки.
- ❖ Грудинка фаршированная

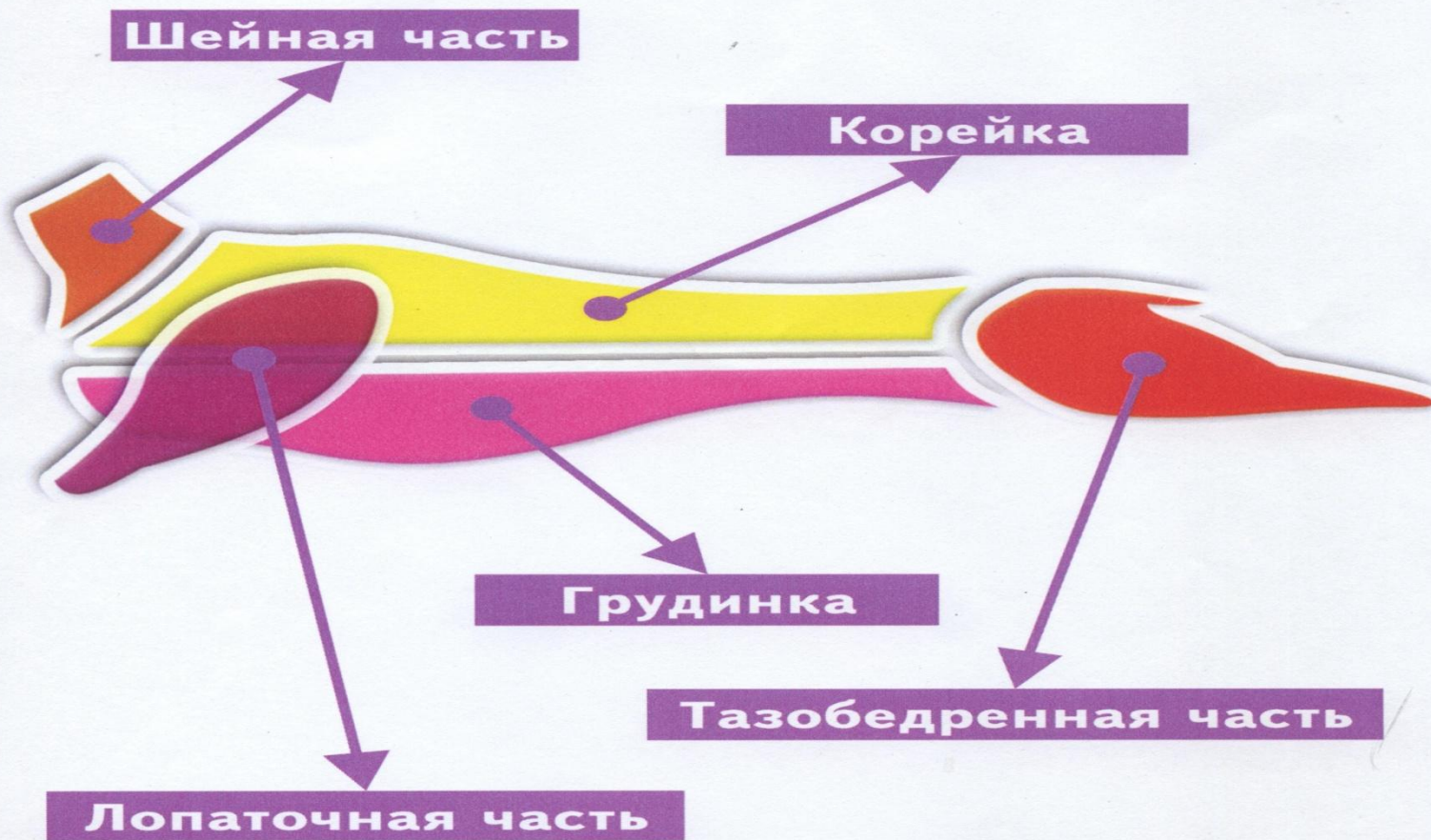
Порционные

- ❖ Котлеты натуральные из баранины нарезают из корейки с реберной косточкой.
- ❖ Эскалоп нарезают из почечной части (без реберных костей) корейки.
- ❖ Баранину духовую нарезают из лопаточной части .

Мелкокусковые

- ❖ Мясо для шашлыка нарезают из окорока или корейки без ребер, кусочками массой 30—40 г.
- ❖ Плов нарезают из мякоти лопаточной части. баранины кусочками массой 10 —15 г.
- ❖ Рагу рубают из грудинки баранины или свинины кусочками с косточкой, массой 30—40 г.

СХЕМА РАЗДЕЛКИ БАРАНЬЕЙ ТУШИ



Шея. Кулинарное использование.



Лопатка. Кулинарные

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.

В целом виде,
для жарки,
запекания

Шашлык

Плов

Пилав



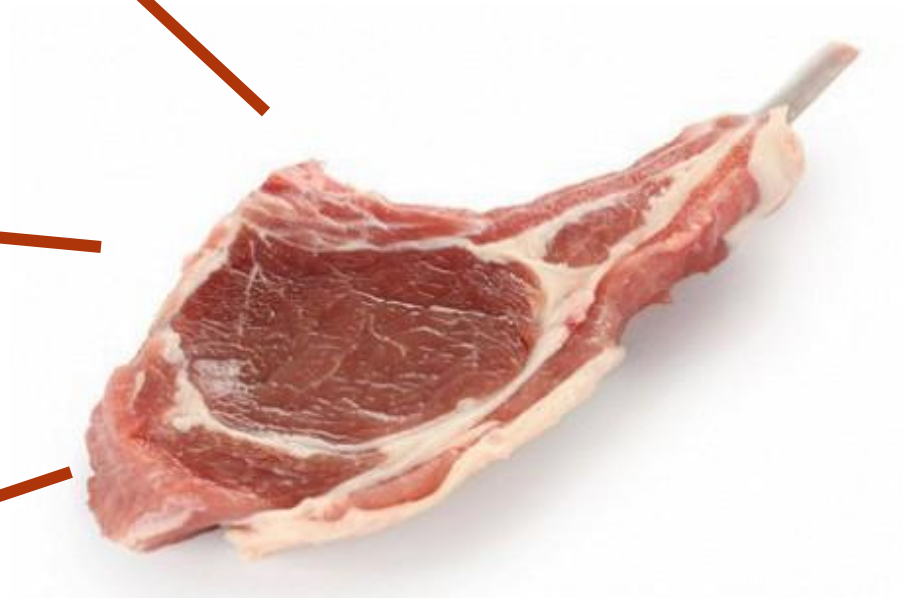
Кореика на кости. Кулинарное использование.

Жарка в
целом виде

Котлета
отбивная,
эскалоп,
шницель,
котлета
натуральная

Гриль

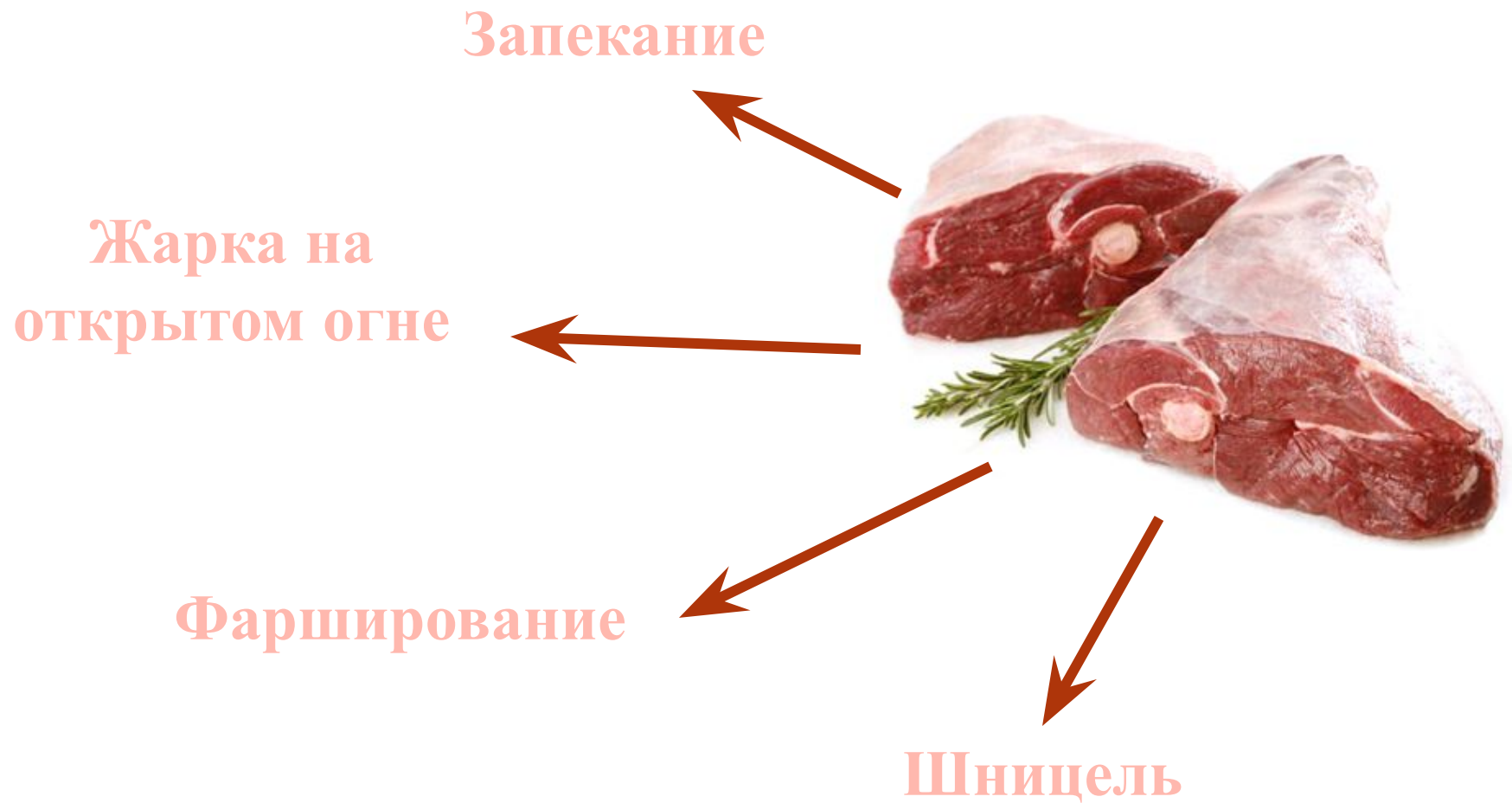
Шашлык



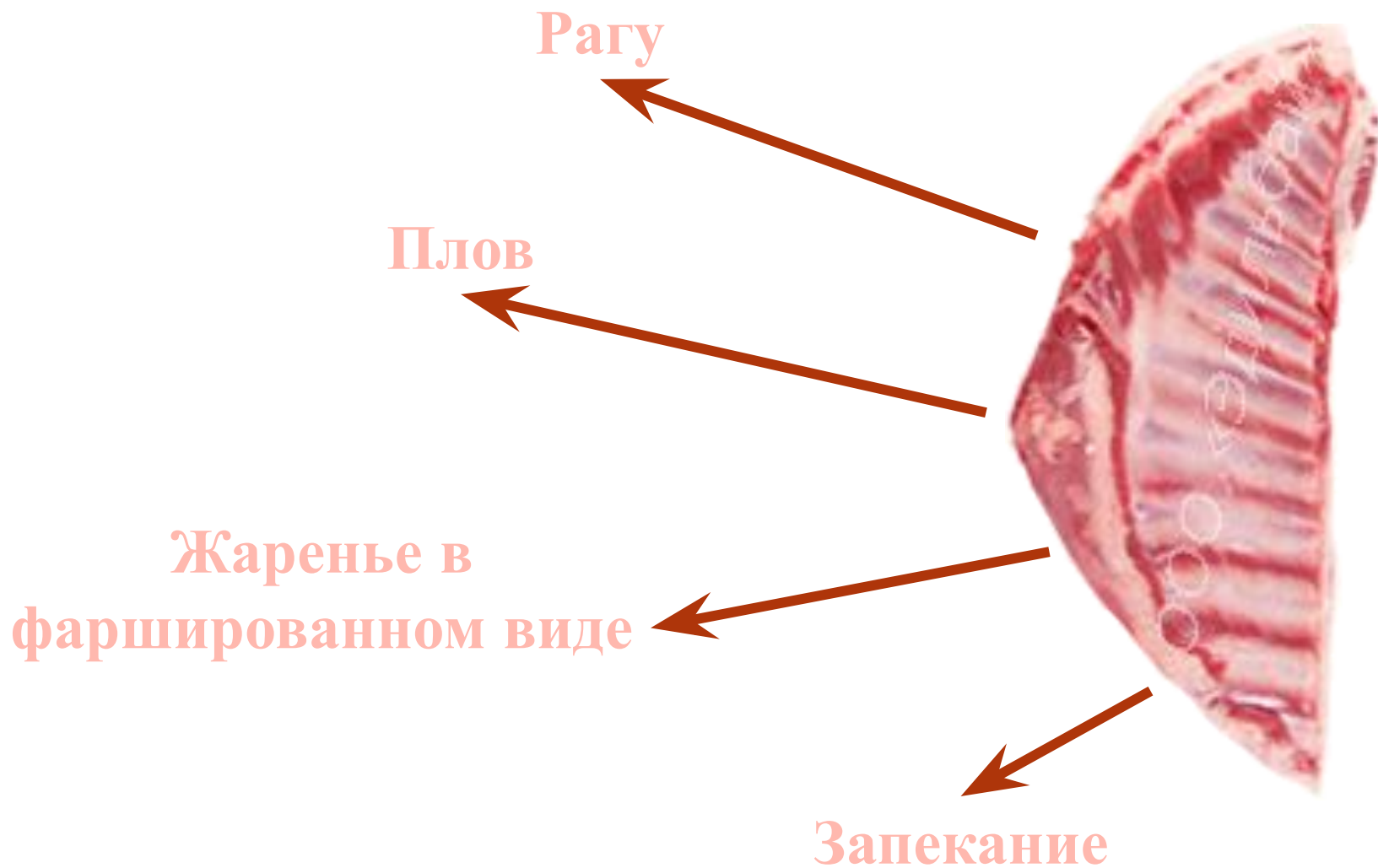
Седло. Кулинарное использование.



Газобедренная часть. Кулинарное использование.

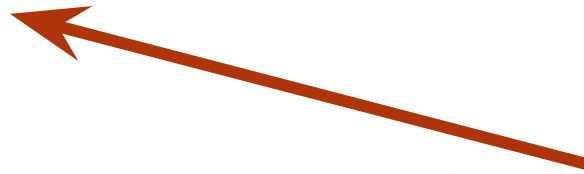


Грудинка. Кулинарное использование.



Ребра. Кулинарное использование.

Копчение



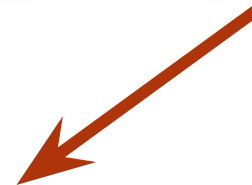
Для приготовления
бульонов



Жарка на гриле или
основным способом

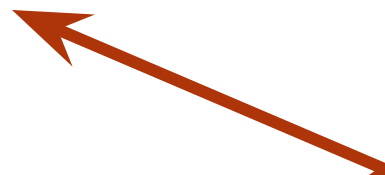


Печеные ребра

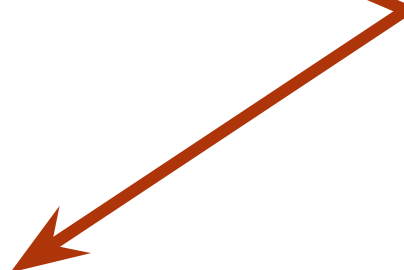


Голень, рулька. Кулинарное использование.

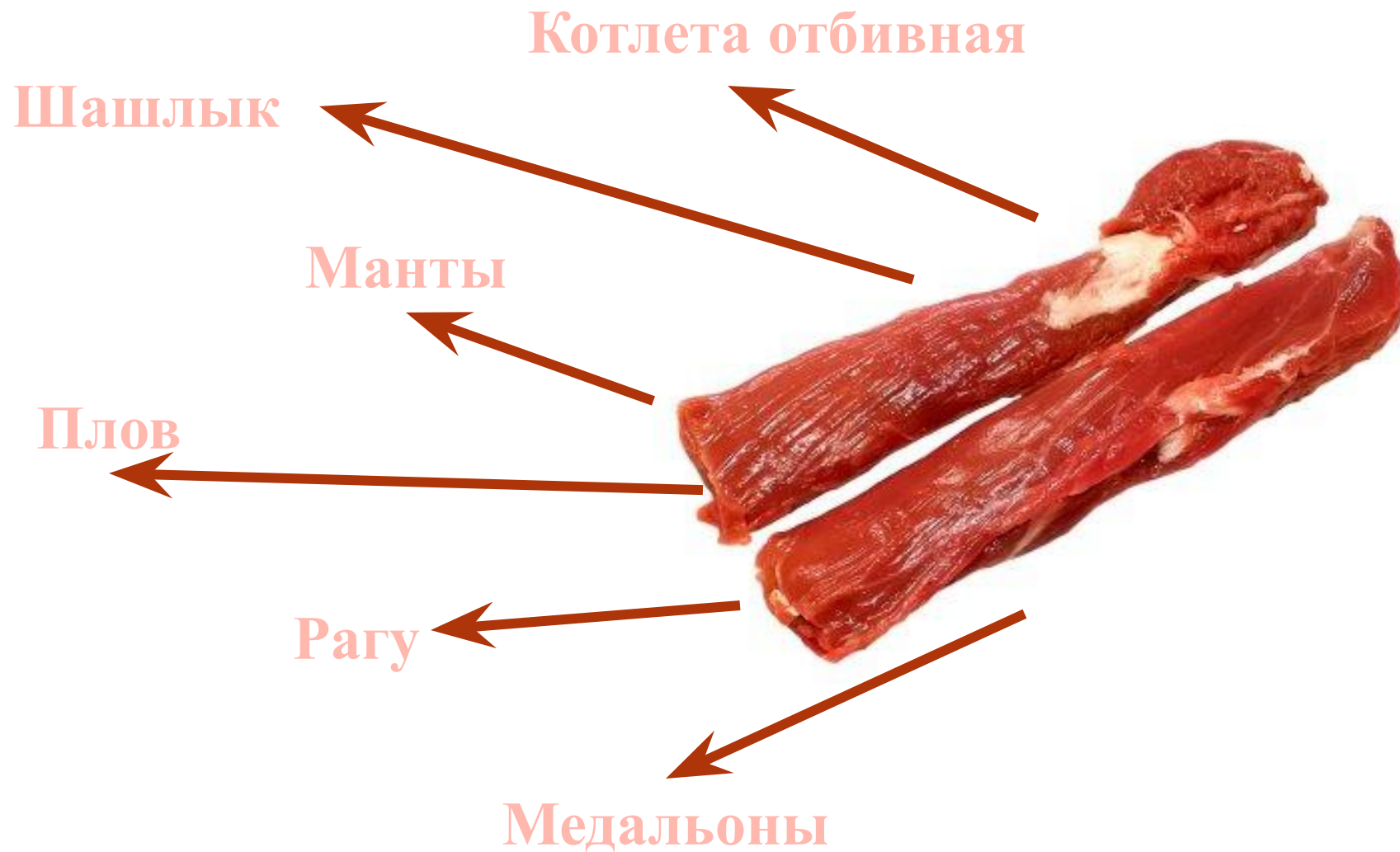
Тушение



Запекание



Вырезка. Кулинарное использование.



Охрана труда. Техника безопасности.

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. Над каждым оборудованием должно быть вывешено правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца;
- проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микро выключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужные перчатки;



Кольчужный фартук и перчатка

- с производственными столами устанавливают подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.
- Во время работы необходимо своевременно удалять отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все оборудование, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.
- Крюки для подвешивания мяса нужно располагать не более 2 м от пола.
- При поражении электрическим током немедленно выключают ток при помощи рубильника резиновыми перчатками, отводят провод от пострадавшего и вызывают врача.
- При ушибах пострадавшему оказывают первую медицинскую помощь.