

## 4.5.1 Мясные копчености

МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров  
и продукции предприятий общественного питания

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в  
организациях общественного питания

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна



# Мясокопчености

*Мясокопчености* — это отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом, прошедшие термическую обработку и готовые к употреблению.

Мясокопчености (цв. вкл., рис. XV) по виду мяса подразделяют на говяжьи, бараньи, свиные; по способу термической обработки — на сырокопченые, варено-копченые, вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные.

## Мясные копчености. Классификация

По виду термической обработки:



По виду термической обработки:



Требования к качеству:

- Поверхность должна быть сухой, чистой, без пятен и загрязнений, выхватов и бахромок тканей
- Не допускаются остатки шетины, волоса, сныги, плесень и грязь
- Поверхность среза должна быть сухой, не должна выделяться влага при надавливании
- Цвет поверхности среза должен быть равномерным, жир белым или розовым, без пожелтения
- Вкус изделия — умеренно соленый и несколько острый, вареных и варено-копченых изделий — малосоленый, буженины и карбоната — несоленый
- Копчености должны иметь своеобразный и достаточно выраженный аромат копчения и ветчинности без посторонних запахов

# Производство мяскопченостей

**Производство мяскопченостей.** Процесс производства мяскопченостей состоит из следующих операций: разделка туш, посол, отмачивание, промывка, подсушивание, тепловая обработка в зависимости от вида вырабатываемого продукта.

*Сырокопченые* изделия коптят дымом при температуре 18 ... 22 °С около 3 ... 5 сут. *Вареные* изделия варят при температуре воды 75 ... 82 °С, охлаждают. *Копчено-вареные* изделия коптят 12 ч при температуре дыма 35 ... 45 °С и варят. *Запеченные* и *жареные* продукты натирают смесью соли, перца, чеснока и запекают при темпе-

ратуре 110 ... 120 °С в течение 2,5 ... 3,5 ч, охлаждают, завертывают в пергамент, целлофан. *Копчено-запеченные* изделия завертывают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят при температуре дыма 80 ... 95 °С в течение 6 ... 12 ч. При копчении изделие запекается.

Наиболее высокими вкусовыми качествами, пищевой ценностью обладают изделия из свинины. Эти изделия в процессе тепловой обработки приобретают вкус, аромат ветчинности в отличие от изделий из говядины и баранины, жир изделий легкоплавкий, хорошо усваивается.

Мясокопчености содержат белки (8,9 ... 14,3 %), жиры (25,6 ... 63,3 %), минеральные вещества (3 ... 4,8 %) натрия, калий, кальций, магний, фосфор, железо, воду (23 ... 57 %). Энергетическая ценность 100 г мясокопченостей 280 ... 605 ккал.

# Свинокопчености

**Свинокопчености.** Их вырабатывают в широком ассортименте. К ним относятся окорок, рулет, корейка, грудинка, буженина и т. д. Их изготавливают из различных частей туши и подвергают соответствующей тепловой обработке.

*Продукты из свинины вареные* изготавливают высшего сорта — окорок «Тамбовский», «Воронежский», рулет «Ленинградский», «Ростовский», свинина прессованная, ветчина в оболочке, ветчина для завтрака, ветчина в форме, 1-го сорта — бекон прессованный, 2-го сорта — мясо свиных голов прессованное.

*Продукты из свинины сырокопченые* выпускают высшего сорта — окорок «Тамбовский», рулет «Ленинградский», корейка, грудинка бескостная (бекон), ветчинная шейка, филей в оболочке, 2-го сорта — ребра свиные, 3-го сорта — рулька, голяшка.

# Окорок «Тамбовский»



# Ветчина в оболочке



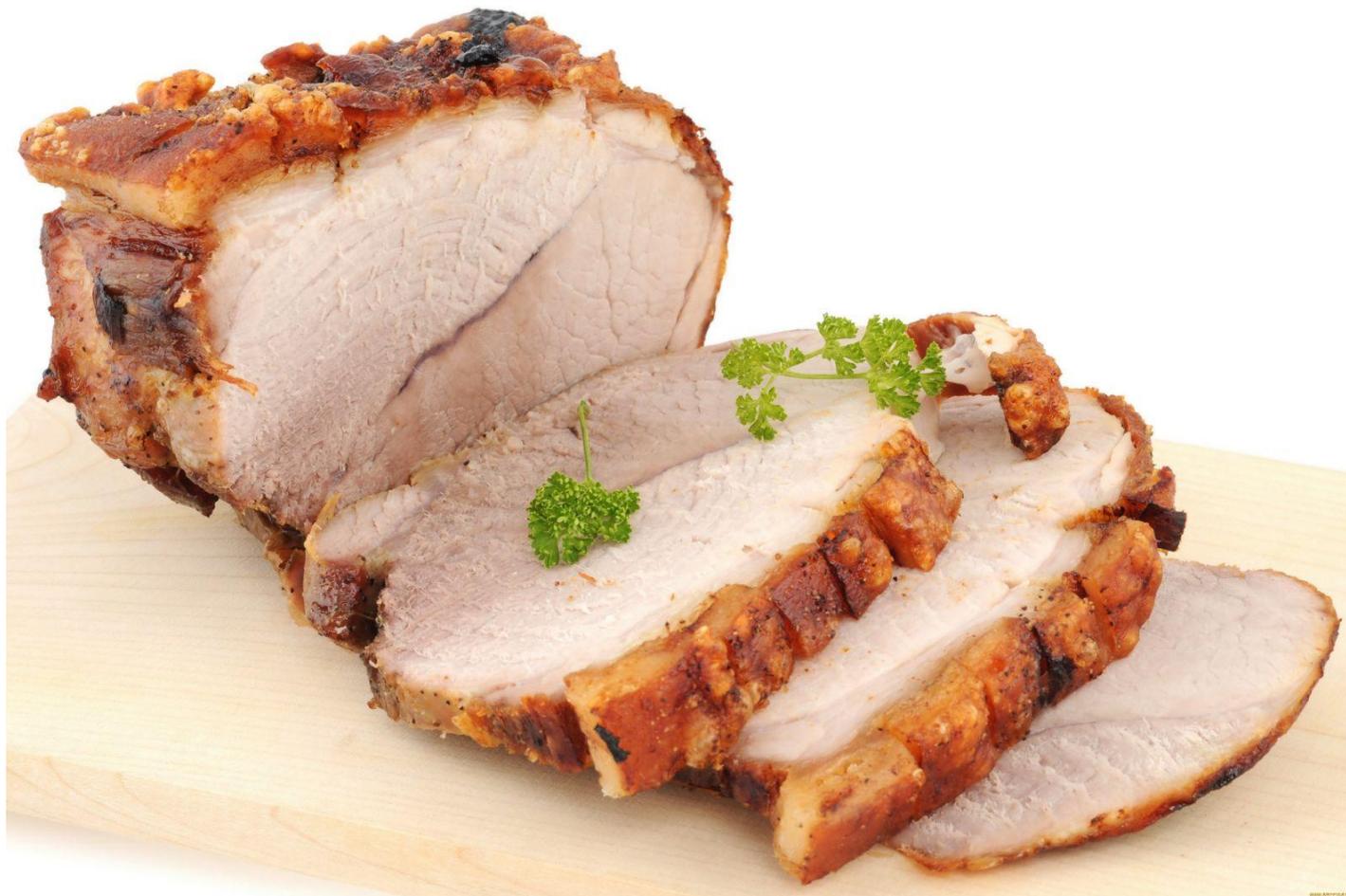
# Рулет «Ленинградский»



# Филей в оболочке



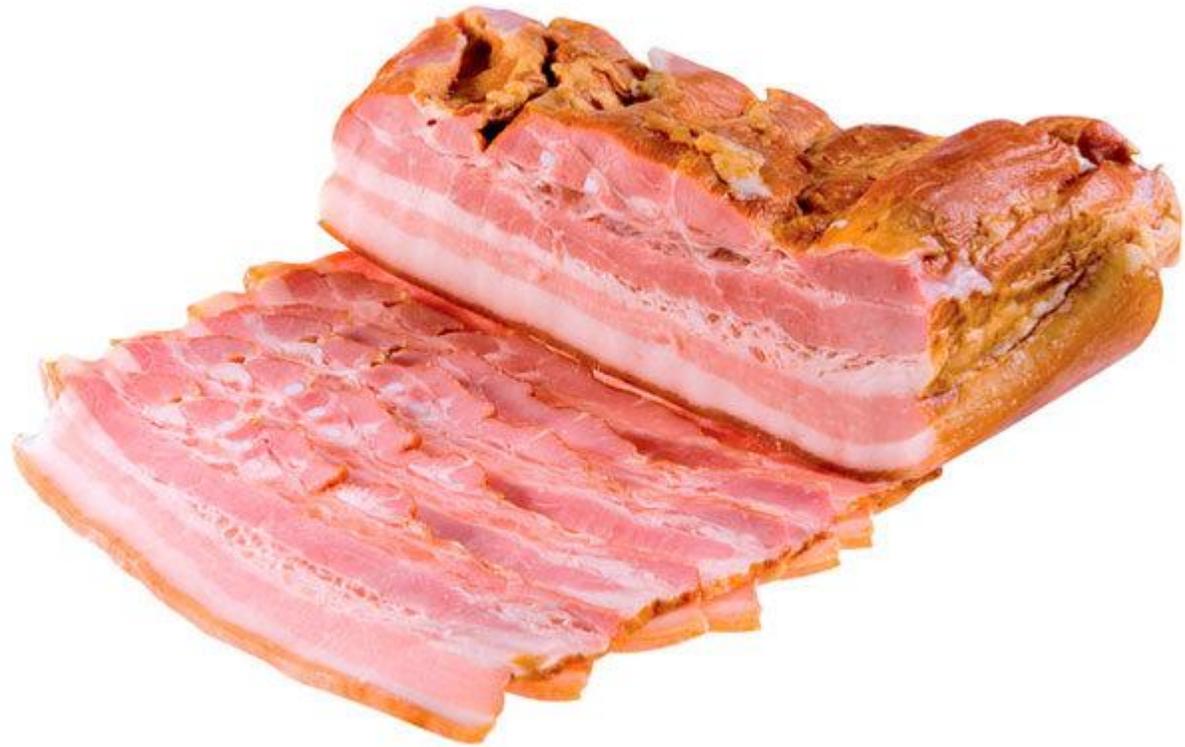
# Буженина



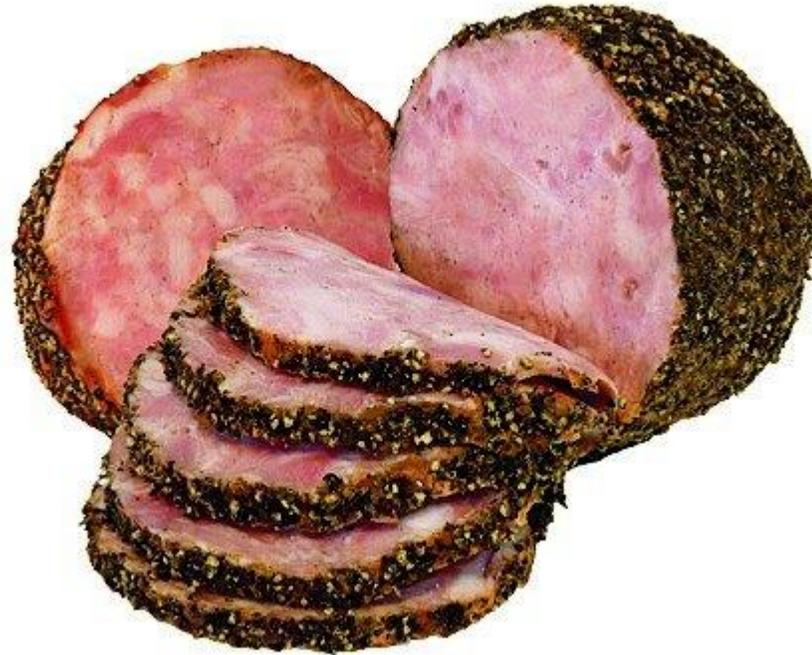
# Грудинка



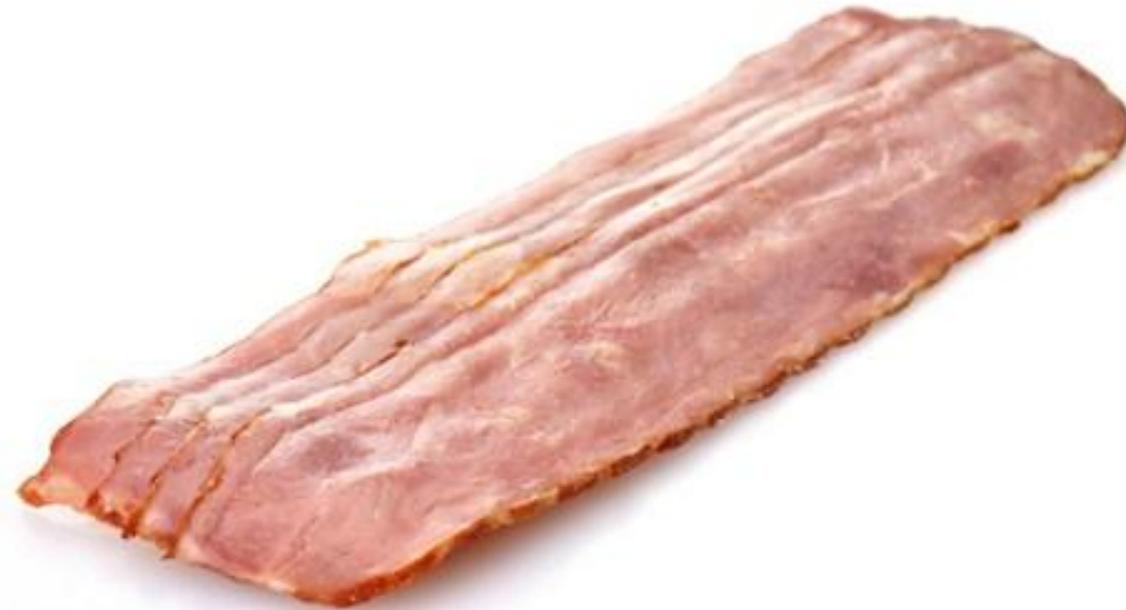
# Корейка



# Свинина прессованная



# Бекон свиной прессованный



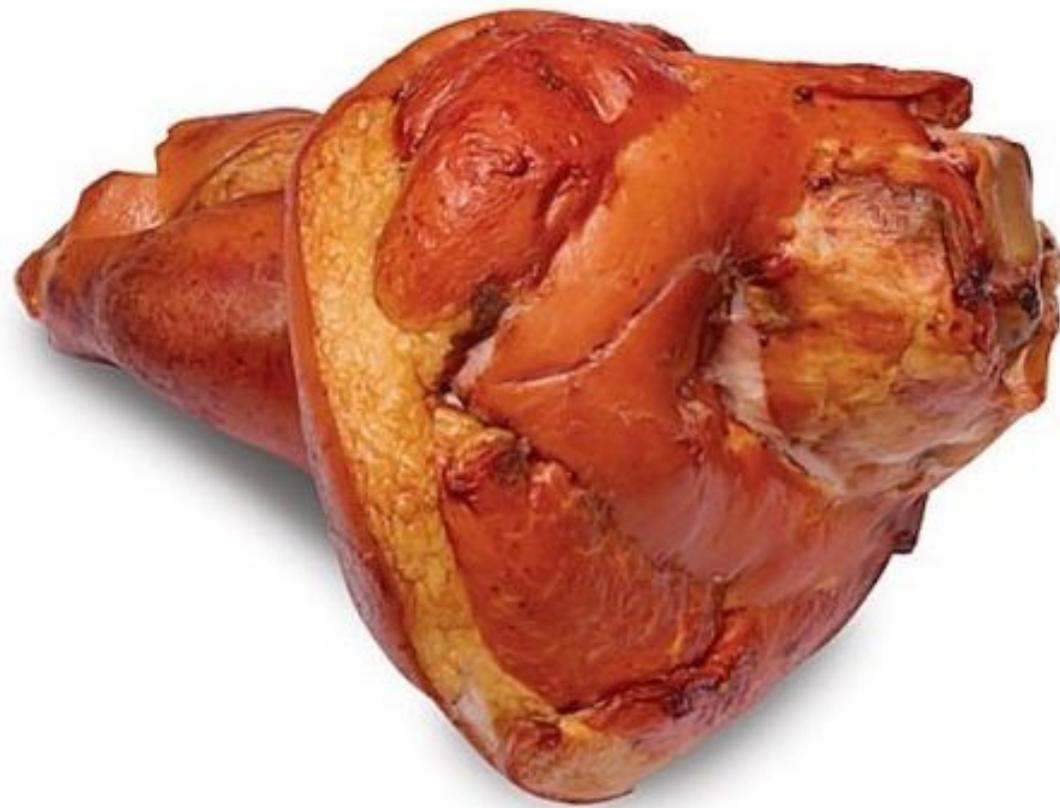
# Мясо свиных голов прессованное



# Ветчинная шейка копченая



# Рулька копченая



# Ребра свиные копченые



*Продукты из свинины копчено-вареные* изготавливают высшего сорта — окорок «Тамбовский», «Воронежский», обезжиренный, рулет «Ленинградский», «Ростовский», корейка, грудинка, балык свиной в оболочке, 2-го сорта — щековина (баки).

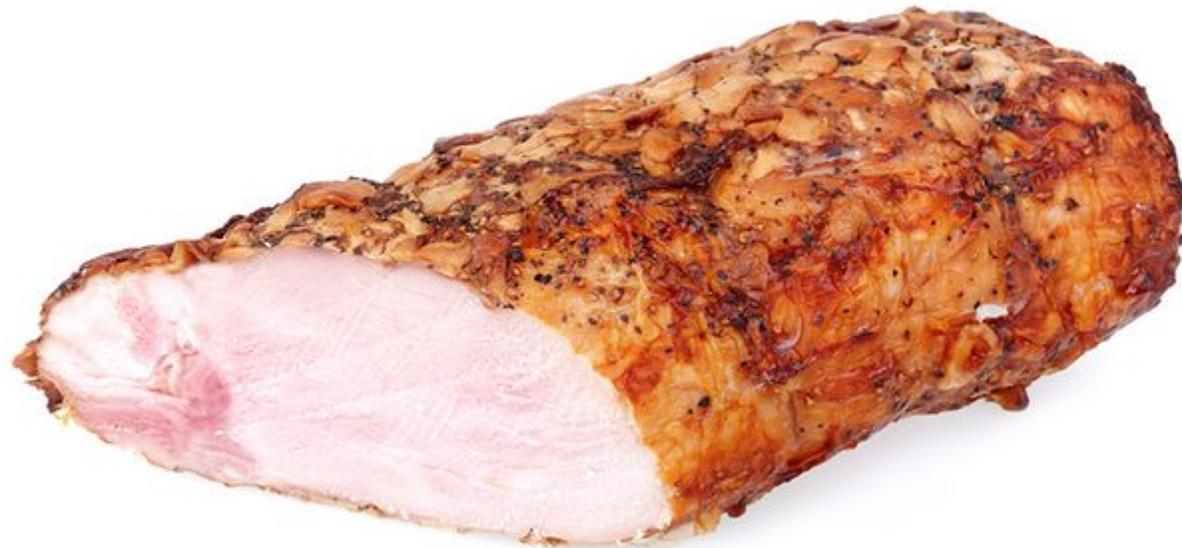
*Продукты из свинины копчено-запеченные* выпускают высшего сорта — окорок, ветчина, рулет, корейка, грудинка, бекон «Столичный», «Любительский», пастрома.

*Продукты из свинины запеченные и жареные* — высшего сорта — буженина запеченная, жареная, карбонад запеченный, жареный, шейка «Московская запеченная».

*Изделия из свиного шпика* изготавливают из хребтового и бокового шпика: шпик соленый, шпик копченый, шпик «Венгерский» (с красным перцем копченый), шпик по-домашнему, сало «Белорусское».

Мясокопчености различных наименований вырабатываются из определенных частей свиных туш: окорока — тазобедренная, лопаточная части, с костями или частично удаленными костями; форма

# Пастрома свиная



# Шпик "Венгерский"



# Сало "Белорусское"



прямоугольная, удлинено-округлая; рулет — тазобедренная, лопаточная части, без костей, цилиндрической, округлой формы; корейка — спинная часть с ребрами без позвоночника, форма прямоугольная; грудинка — грудореберная часть с удалением брюшины, прямоугольной формы; буженина — тазобедренная часть без костей и хрящей, форма круглая, овальная; карбонад — спинная, поясничная мышцы, без костей, хрящей, прямоугольная форма; ветчина в форме — лопатка, без костей, хрящей, форма прямоугольная, овальная; шейка «Московская» — мясо шейной части без жира, форма — овально-удлиненная; пастрома — мышечная ткань от шейной части с межмышечным жиром, прямоугольная, слегка вытянутая форма; бекон «Столичный» — шейно-лопаточная часть без ребер, форма округлая; бекон «Любительский» — грудобрюшная часть без ребер, округлая форма.

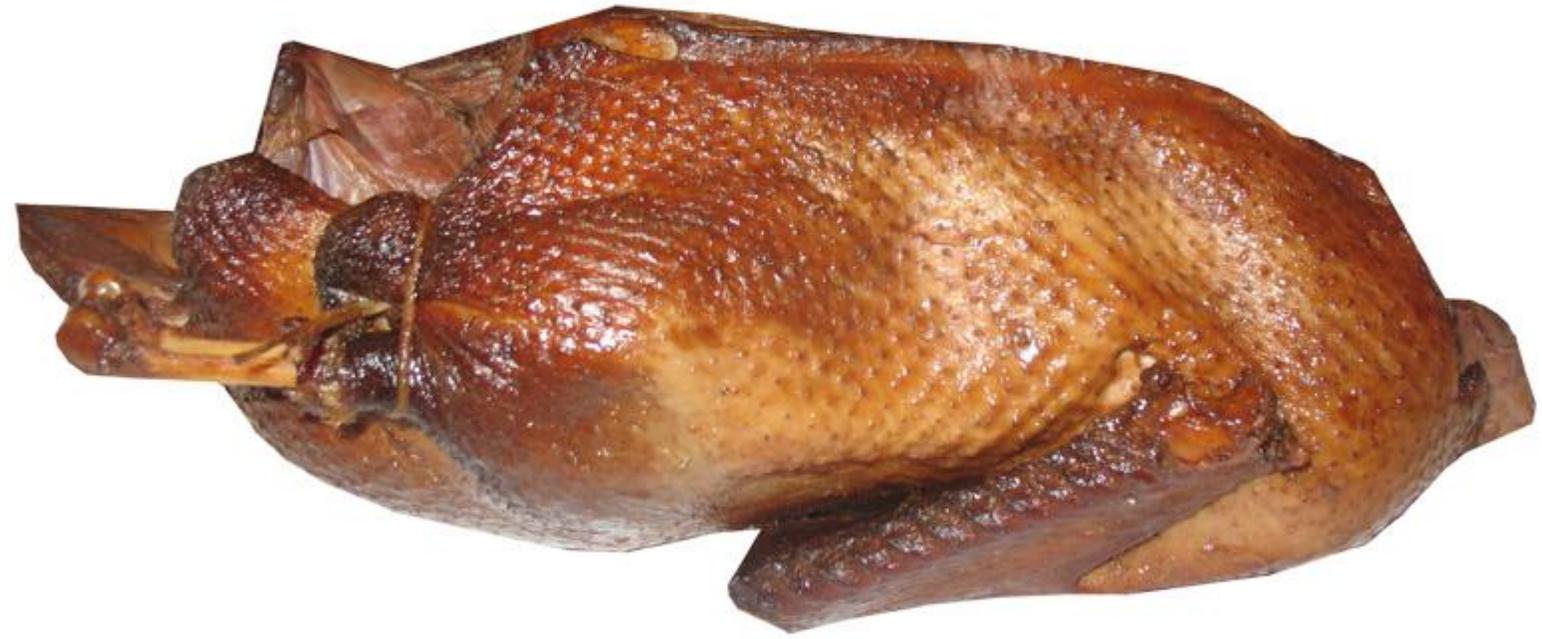
**Копченые изделия из птицы.** Изготавливают из тушек кур, цыплят, уток, гусей, индеек; из частей тушек: окорочков, грудной части в следующем ассортименте по ТУ: копчено-вареные тушки кур, полутушки, грудки, окорочка; тушки цыплят копченые; тушки уток копчено-вареные; утка любительская копчено-вареная; построма утиная, гусиная, индюшиная; ветчина из мяса птицы: куриная, «Ассорти» и т. д.











**Требования к качеству мяскопченостей.** Мяскопчености должны иметь чистую сухую поверхность, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, с ровно обрезанными краями. Форма должна соответствовать виду продуктов. Консистенция упругая, плотная на разрезе, мышечная ткань от бледно-розового до красного цвета, у запеченных и жареных продуктов светло-серая. Цвет шпика белый или с розовым оттенком, без пожелтения. Продукты должны иметь запах копчения и ветчинности, вкус приятный, солоноватый, без посторонних привкусов и запахов.

**Упаковывание и хранение мяскопченостей.** Мяскопчености упаковывают в ящики деревянные, полимерные, из гофрированного картона. Допускается упаковывать под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки.

Хранят продукты из свинины при температуре 0... 8 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение следующих сроков: вареные — 4 сут, ветчину, ветчину для завтрака — 3 сут, копчено-вареные, запеченные и жареные — 5 сут, сырокопченые — до 1 мес.

Мяскопчености, упакованные под вакуумом, хранят при температуре 5... 8 °С при сервировочной нарезке не более 5 сут, при порционной нарезке — 6 сут, сырокопченые — не более 7 сут.

Используются мяскопчености для бутербродов, закусок, первых и вторых блюд.

**Задание**  
Соотнесите изображения продуктов с изображениями названиями

OK

Корейский буженина

Мясо свиньи голов прессованное

Рулька

Свинина прессованная

Буженина свиной прессованная

Ветчинная шейка копченая

Грудинка

Буженина свиная копченая

Окорок «Тамбовский»

Рулет «Ленинградский»