

Презентація

«Мясний цех»

З предмету: «Організація виробництва»

Підготувала: Магдисюк Алла
Учнівської групи К-2
Викладача: Гончарова С.Г



М'ясний цех. Призначений для обробки м'яса (яловичини, свинини, баранини) і виготовлення напівфабрикатів (крупнокускових, порційних, дрібнокускових, з натурального рубленого м'яса та котлетної маси). М'ясний цех виділяють як самостійний в їдальнях і ресторанах з числом місць в залах понад 400, м'ясо-рибний - менш 400, птахо-голевої - тільки в ресторанах з числом місць більше 300.



Відтавання мороженого м'яса



Процес обвалки м'яса



Організація роботи м'ясного цеху

У підприємствах громадського харчування, що працюють на сировині, технологічний процес обробки м'ясної сировини здійснюється в такій послідовності: відтавання мороженого м'яса, зачистка поверхні і зрізання клейма, мийка, висушування, оброблення м'яса, зачищення і жилявого м'яса, виготовлення напівфабрикатів. Дефростация туш і напівтуш великої та дрібної, худоби здійснюється протягом 2-3 діб при температурі 4-6 ° С, птиці - протягом 10-20 год при температурі 6-15 ° С і відносній вологості повітря 85-95%. М'ясо вважається розмороженим, якщо температура в товщі м'язів досягає 0 -1 ° С

Устаткування м'ясного цеху

Холодильне обладнання (бонети, вітрини і т.д.); Охолоджуючі столи; м'ясорубки; Пили для м'яса і кісток; Колоди для рубання м'яса; Розпушувачі та фаршемешалки; Устаткування для автоматичної нарізки ковбаси, шинки; Устаткування для вакуумного пакування.



МММ-300

м'ясорубка



УКМ-03

Фаршемешалка



Колоди для рубання м'яса



СVP-500-2SB

Холодильне обладнання



JC 210

Пила для м'яса на кістці



ПА3-15B

Напівавтомат для вакуумної упаковки продукції



ПВВ(Н)-70-СО

охолоджуючий стіл



Машина для нарізки безкісткового м'яса,
шинки і ковбас

Ножі використовувані в роботі м'ясного цеху



Ніж - рубак



Обвалочний ніж



Мусат М'ясницька

Кухарська голка

Список ножів для використання в роботі м'ясного цеху

Ніж – рубак,
Обвалочний ніж,
Гастрономічний ніж,
Мусат
М'ясницька сокира,
Кухарська вилка,
Кухарська голка



Гастрономічний ніж



Мусат М'ясницька

Кухарська голка

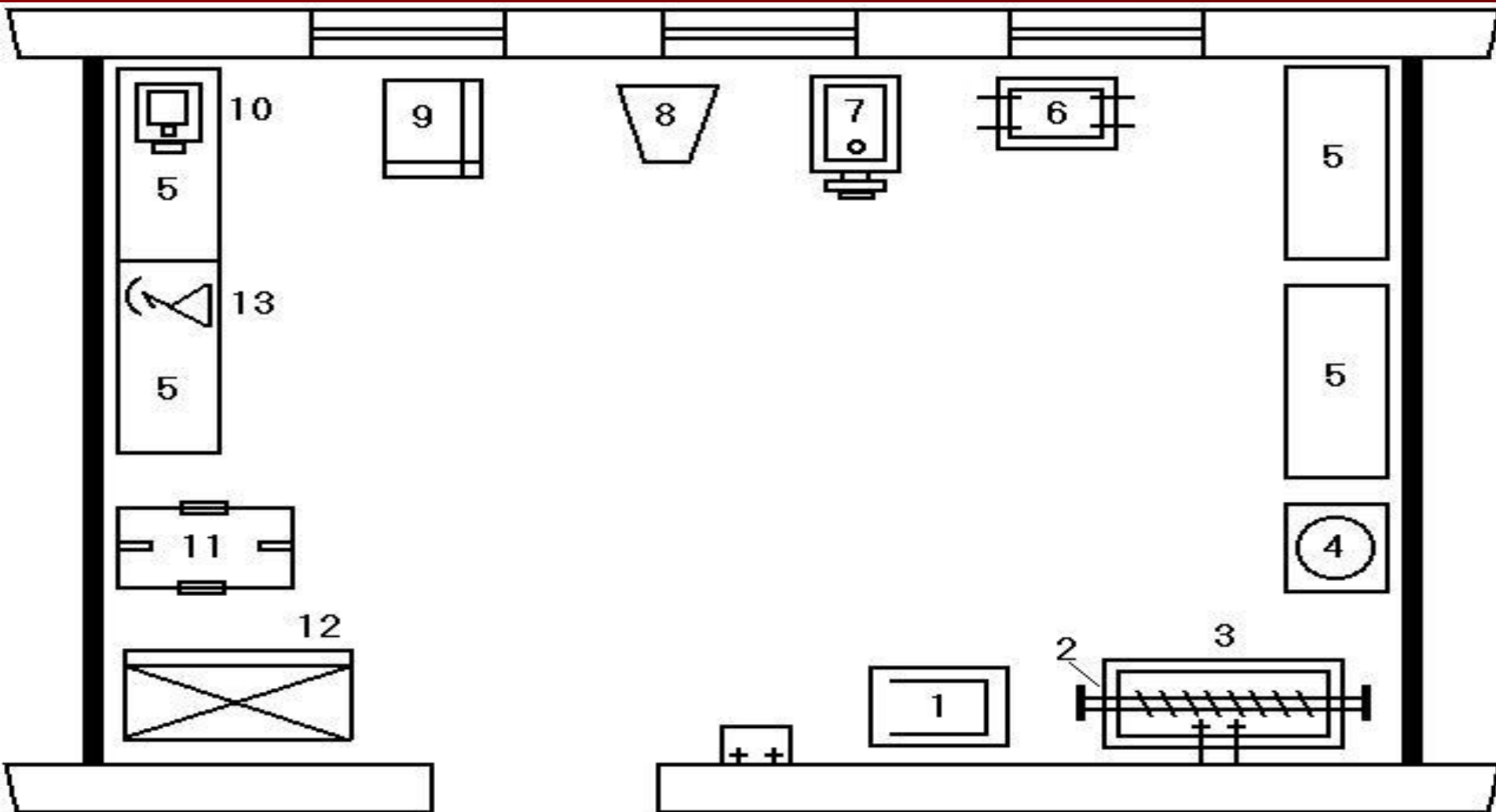


Кухарська вилка



OZON.RU

Місця розташування обладнання в м'ясному цеху



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