**Группа 27 з. Задания на сессию с 12.05 – 16.01.2020 по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ВАМ НЕОБХОДИМО 1)ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ЛЕКЦИИ

2) ОТВЕТИТЬ НА КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ПРИСЛАТЬ ОТВЕТЫ ДО 18 МАЯ 2020Г

3) Задание № 3. Выполнить 5 заданий по выбору.

**Тема 3.3 Технология продукции из мяса и мясного сырья**

**1).Лекционный материал:**

* 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И МЯСНОГО СЫРЬЯ
     1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья Ростбиф (говядина). Используется вырезка, толстый, тонкий край. Части зачищают от поверхностных пленок (вырезку от сухожилий), нарезают массой 1,5 — 2 кг.

Иногда мясо оборачивают тонким пластом шпика для придания сочности.

Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязав шпагатом.

**Буженина (свинина).** Окорок полностью обваливают (иногда оставляют кожу), отделяя берцовую и бедренную кости, массой 1,5 — 2 кг, солят, перчат (можно нашпиговать пластинами чеснока) и обвязывают шпагатом.

**Карбонад (свинина).** Это деликатесный продукт, имеющий особенно нежный вкус, напоминающий вкус куриного мяса. Его готовят из толстой мышцы корейки, отличающейся от остальных частей корейки более светлой окраской. Это наиболее ценная мясистая часть спинного отдела — спинная и поясничная мышцы с толщиной шпика не более 0,5 см.

При отделении указанной мышцы (филей) из корейки стараются, чтобы по всей длине куска сверху был оставлен равномерный слой жира толщиной примерно около 1 см. Такой слой жира способствует сохранению сочности карбонада и придает ему лучший вкус.

Корейку полностью обваливают и отрезают часть с 1-го по 4-е ребро, с поясничной части срезают поперечные отростки позвоночника и окраины.

Выделенный кусок мяса слегка надсекают с поверхности ножом, натирают смесью соли с мускатным орехом или толченым чесноком.

**Грудинка, фаршированная кашей**. И н г р е д и е н т ы : баранина, козлятина — 1,66 кг, крупа гречневая необжаренная — 520 г или крупа рисовая — 390 г, лук репчатый — 360 г, маргарин столовый — 120 г, яйца — 4 шт., зелень укропа или петрушки — 80 г, соль и перец по вкусу. Масса полуфабриката — 2,69 кг.

У грудинки со стороны пашины (рис. 3.10) прорезают пленки по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мяко- тью на реберных костях так, чтобы образовался «карман». Этот «карман» заполняют фаршем. Края зашивают или скрепляют шпажками.

С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей (для их удаления после тепловой обработки).

Для ***фарша:*** гречневую (рисовую) кашу соединяют с пассерованным репчатым луком, рубленым отварным яйцом, зеленью петрушки, укропа.

Для использования грудинки в натуральном виде ее зачищают от пленок и надрезают пленки вдоль реберных костей (для их удаления после тепловой обработки).

**Грудинка, фаршированная рисом и печенью.** И н г р е д и е н т ы : баранина, козлятина **—** 1,66 кг, крупа рисовая **—** 290 г, печень говяжья **—** 270 г или свиная, или баранья **—** 250 г, лук репчатый — 240 г, маргарин столовый **—** 120 г, яйца **—** 4 шт., зелень укропа или петрушки 70 г, соль и перец по вкусу. Масса полуфабриката — 2,5 кг.

Подготовленную баранью грудинку фаршируют рассыпчатой рисовой кашей, смешанной с пассерованным репчатым луком и жиром, измельченной жареной печенью, отварными рублеными яйцами, зеленью укропа, петрушки.

**Грудинка, фаршированная мясом с рисом или мясом.** И н г р е д и е н т ы : баранина (грудинка) **—** 1,11 кг, крупа рисовая **—** 80 г, баранина (котлетное мясо) **—** 280 г, вода **—** 40 г или баранина (котлетное мясо) **—** 560 г, вода **—** 60 г, лук репчатый **—** 240 г, маргарин столовый **—** 50 г, соль, перец. Масса полуфабриката **—** 1,35 кг.

Подготовленную грудинку наполняют фаршем из измельченного сырого мяса с добавлением воды, соли, перца, пассерованного лука и отварного риса (для фарша мясного с рисом).

**Мясо шпигованное.** И н г р е д и е н т ы для жаренья мяса шпигованного крупным куском: говядина — 1,36 кг, шпик — 110 г или баранина — 1,66 кг, чеснок — 15 г.

Ингредиенты для мяса шпигованного, тушеного крупным куском: говядина — 1,7 кг или баранина — 1,66 кг, или свинина — 1,29 кг, морковь — 180 г, лук репчатый — 70 г, корень петрушки — 120 г, соль и перец по вкусу.

Говядина — верхний, внутренний, боковой, наружный куски для тушения; для жаренья — толстый, тонкий края; свинина — лопаточная, шейная части для тушения; окорок для жаренья; баранина — лопаточная часть для тушения; окорок, корейка для жаренья. Зачищают куски мяса от пленок и сухожилий, делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочком, салом (шпиком), чесноком.

**Молочный поросенок фаршированный.** Жареный молочный поросенок является одним из самых пикантных праздничных блюд во всем мире. Почти во всех странах, где едят свинину, от Польши до Бразилии молочный поросенок часто считается главным роскошным блюдом на торжественных обедах. Одной из причин такой популярности блюда является доступность приобретения молодых поросят.

Поваров всегда привлекало жаренье молочных поросят из-за сочности их мяса и возможности создания хрустящей корочки на поверхности блюда.

Молочные поросята бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта, внутренности удалены. Но для приготовления блюда от повара может потребоваться дополнительная обработка.

Последовательность приготовления поросенка фаршированного

***Способ 1.*** И н г р е д и е н т ы : поросенок — 2 кг, свинина (курица или телятина) — 500 г, сало (шпик) — 150 г, язык говяжий — 250 г, яичный белок — 3 шт., сливки — 700 мл, перец черный и красный молотый, соль.

1. О б р а б о т к а : молодого поросенка ошпаривают, удаляют Шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног), кладут тушку в теплую воду и тщательно выскабливают кожу. Затем разрезают брюшко и грудку и Удаляют внутренности. Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки

2. Ф а р ш и р о в а н и е :

часть срезанного мяса и свинину без костей пропускают через мясорубку 2—3 раза; добавляют измельченный шпик, отварной, очищенный говяжий язык, перец, яичные белки, сливки; перемешивают, солят; фаршируют поросенка подготовленной массой .

1. С к р е п л е н и е ш п а ж к а м и : используют металлические щпажки длиной около 10 см, чтобы закрыть начинку внутри поросенка. Прокалывают шпажками края брюшка поросенка на расстоянии 2,5 см одной шпажки от другой. От края отступают тоже на расстояние 2,5 см, чтобы при жаренье избежать риска разрыва края брюшка.
2. С в я з ы в а н и е ш п а ж е к : подготовленную нитку длиной около 1 м обматывают вокруг шпажек в форме «восьмерки»; во время обматывания стягивают нить, чтобы сомкнуть края разрезанного брюшка; завязывают на узел и обрезают нить после последней шпажки.
3. З а к р е п л е н и е н о ж е к : длинную иглу с вдетой ниткой пропускают через окорочка так, чтобы они прошли и через тело между окорочками. Затем пропускают иглу с ниткой через одну ножку, тело и другую ножку. Нитку завязывают на узел. Чтобы связать передние ножки, пропускают иглу дважды через ножки и шейку. Нить завязывают (рис. 3.11, г).

Можно предварительно зашить частично разрез, а через оставшееся отверстие наполнить поросенка фаршем, после чего поросенка зашить.

Подготовленного поросенка завернуть в салфетку или пищевую пленку и перевязать.

1. Н а д р е з а н и е к о ж и : подготовленного поросенка выкладывают на противень вверх спинкой. Острым ножом делают мелкие надрезы вдоль спины поросенка, расстояние между каждым надрезом 2,5 см — вдоль позвоночника от головы и до хвоста. Глубина надрезов не должна превышать 2,5 см, этого достаточно для выхода жира во время тепловой обработки, в то время как мясо задето не будет (рис. 3.11, *д ) .*

***Способ*** *2.* И н г р е д и е н т ы : поросенок **—** 4,5 кг, свинина — 2,3 кг, шпик **—** 900 г, яйца **—** 10

шт., фисташки или горошек консервированный **—** 800 г, молоко **—** 2 л, мускатный орех **—** 10 г, соль, перец черный молотый.

1. П о д г о т о в к а п о р о с е н к а : подготовленного обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости; часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти до 1 см, и натирают солью; разрез частично зашивают.
2. Ф а р ш д л я п о р о с е н к а: снятую мякоть с поросенка 2 — 3 раза пропускают через мясорубку с добавлением свинины, протирают через сито, в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками

шпик, очищенные фисташки или горошек, доводят до вкуса солью, перцем, мускатным орехом и перемешивают.

3. Н а п о л н е н и е ф а р ш е м : полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез или скрепляют шпажками, завертывают в салфетку или фольгу, перевязывают шпагатом.

Нельзя класть слишком много начинки, так как во время жаренья ее объем увеличивается.

**Мясной рулет.**  Рулет готовят практически из любого мяса — телятины, говядины, свинины, индейки и курицы, крольчатины и гусятины. Для начинки используют овощи, фрукты и сухофрукты, грибы, сыры, яйца, зелень, другое мясо и даже сало, колбасу и ветчину.

**Рулет из фаршированной лопатки (окорока).** И н г р е д и е н т ы : баранья лопатка (окорок), говяжий фарш (из реберной части), грецкие орехи (очищенные), чеснок, курага, соль, перец, французские травы.

П о с л е д о в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я :

баранью лопатку (окорок) без костей — вымыть, обсушить, отбить, посолить, поперчить; грецкие орехи очистить, крупно порубить, перемешать с замоченной и нарезанной курагой и чесноком; приготовить фарш из говядины. В говяжий фарш добавить сливки, соль, перец, французские травы, перемешать; на подготовленную баранью лопатку (окорок) разложить ровным слоем мясной фарш. Поверх него разложить смесь из орехов, чеснока и кураги, свернуть рулетом. Скрепить рулет ниткой или зубочистками.

***Рулет из говядины с морковью и шпинатом.*** И н г р е д и е н **ты:** говяжья лопатка **—** 1,2 кг, лук репчатый **—** 100 г, красный вин**ный** уксус **—** 60 мл, сушеный тимьян **—** 0,2 г, петрушка **—** 5 г, соль **и** перец. Для начинки: замороженный зеленый горошек **—** 100 г, морковь **—** 100 г, шпинат **—** 200 г, ломтики бекона **—** 50 г, вареные **яйца —** 4 шт., свежие хлебные крошки **—** 100 г, молоко **—** 60 г, соль, перец по вкусу.

П о с л е д о в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я:

лук очистить и мелко нарезать. Мясо вымыть, обсушить и натереть со всех сторон солью, перцем и тимьяном. Поместить в глубокую миску, засыпать луком и петрушкой, полить уксусом и оставить на 2 — 3 ч. Бекон нарезать маленькими кусочками и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета в течение 5 мин. Морковь очистить, нарезать тонкими пластинами. Опустить в кипяток и варить до мягкости в течение 10—15 мин;

горох разморозить при комнатной температуре, обсушить. Соединить в миске хлебные крошки, горох, кусочки бекона, молоко, соль и перец, тщательно перемешать;

3) мясо обсушить бумажным полотенцем. Сделать по середине куска надрез, не доходя до низа примерно на расстояние 1 см. Надрезать кусок вправо и влево, также не доходя до края на рас стояние 1 см. Раскрыть кусок мяса, как книгу . Надсечь утолщенные места; накрыть мясо пленкой, отбить в тонкий пласт; шпинат вымыть, обсушить, нарезать широкими полосками и выложить на мясо. Сверху равномерно разложить приготовленную смесь, а затем полоски моркови. В одну линию выложить сваренные «вкрутую» очищенные яйца; мясо с начинкой свернуть рулетом и плотно завернуть в пищевую фольгу или перевязать шпагатом .

***Рулет из лопатки (окорока) нефаршированный.***

П о с л е д о - в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я :

лопатку (окорок) без костей вымыть, обсушить, отбить, накрыв пищевой пленкой; посолить, поперчить; свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку или сетку, можно перевязать шпагатом.

**Рулет из свиной головы.**

П о с л е д о в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я:

очень аккуратно острым ножом срезать с черепа кожу с мясом и жиром, стараясь срезать как можно больше мяса. Достать язык. Очистить его, срезать лишнее, отрезать уши, стараясь срезать как можно больше жира. Закрыть дырки от глаз мясом *;* в мышцах шеи сделать надрезы. Посыпать сухими специями: тимьяном, розмарином, базиликом, черным перцем. Натереть обильно толченым чесноком ; аккуратно завернуть в рулет и туго перевязать шпагатом. Просунуть под шпагат веточки свежего розмарина ***.***

# **Седло ягненка.** Готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночник, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом .

Используют различные пряные травы, чтобы сделать специфический вкус бараньего жира более незаметным.

История блюда **карпаччо**. Пятидесятый год XX в., истерзанная войной Европа постепенно приходит в себя, люди хотят просто наслаждаться жизнью. Венеция. Канал Гранде. Отель «Даниэли». Бар «Harry's». Уже тогда это известный бар во всей Европе.

Здесь любили посидеть Э.Хемингуэй, барон Ротшильд, великий комик Чарли Чаплин.

В один из дней бар посетила графиня Амалия Нани Мочениго. Заказывая себе ланч, она была немного грустна, поэтому внимательный шеф-повар Джузеппе Чиприани, вежливо поинтересовался у леди о причинах ее печали. Графиня рассказала, что доктор запретил ей есть мясо, «термически обработанное мясо» — добавила она. Джузеппе, улыбнувшись, откланялся, а уже через несколько минут на столе гра- фини стояло блюдо, без которого уже трудно себе представить современную кулинарию. Изготовленное Чиприани блюдо настолько просто, что для многих до сих пор удивительно, как его не придумали раньше. Блюдо получило название карпаччо. Как и все известное, история названия обросла легендами. В действительности оно названо в честь великого живописца эпохи возрождения Витторе

Карпаччо. Именно в те дни в Венеции проходила выставка картин великого итальянца, этот художник был одним из любимых для графини Мочениго, по ее мнению, цветовая гамма блюда соответствовала цветовой гамме поздних работ Карпаччо.

Блюдо стало настолько популярным, что впоследствии появилось несколько десятков его разновидностей,

его готовят из тунца и семги, утки и оленины, мяса, грибов и даже свеклы.

**Рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом.**

И н г р е д и е н т ы : телятина (вырезка) — 160 г, моцарелла — 30 г, базилик — 20 г, соль, перец черный молотый.

П о с л е д о в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я зачистить телячью вырезку; вырезку разрезать вдоль и развернуть , пласт немного отбить нарезать моцареллу тонкими пластинами, отбитое мясо посолить и поперчить, выложить на один край листочки базилика и на них ломтики моцареллы свернуть рулет, быстро обжарить рулет на растительном масле, только чтобы сверху образовалась белая корочка, обжаренный рулет плотно завернуть, прижимая, в пищевую пленку и заморозить (приблизительно в течение 4 ч)  *.*

Можно готовить карпаччо из мяса без дополнительных ингредиентов.

Термин «карпаччо» в современном общественном питании применяется практически к любому тонко нарезанному сырому продукту питания.

# Приготовление кнельной массы

Изделия из кнельной массы более нежной консистенции. Их используют для приготовления различных блюд в диетическом питании, а также для фарширования.

На 1 кг мякоти, г: хлеб пшеничный высшего сорта — 100, молоко — 150, сливки — 200, соль — 15, яйца — 72 (3 яичных белка).

Для кнельной массы берут боковую и наружную часть задней ноги без соединительной ткани и пленок. Мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками или дважды с одной решеткой с

мелкими отверстиями. В измельченную массу добавляют размоченный в молоке черствый

пшеничный хлеб высшего сорта без корок, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку. Затем массу растирают и протирают через сито для отделения крупных частиц. Охлажденную протертую массу взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок и сливки. В кнельную массу добавляют соль и хорошо перемешивают. Готовая кнельная масса должна быть однородной, нежной и пышной.

# Приготовление маринадов

***Сухие маринады и пасты*** действуют разными способами, но все состоят из основных элементов: соленого, острого и ароматного. Их втирают в мясо, фрукты или овощи, и они придают продуктам особенный вкус и становятся частью блюда. Их можно сделать заранее. Лучше не добавлять ***слишком сладкие компоненты*** к маринадам. Из-за них продукты на барбекю могут подгореть, особенно, если куски слишком большие: к тому времени, как они будут готовы внутри, они обуглятся снаружи. Пробуйте маринад, перед тем как использовать. Если он слишком сладкий,

могут быть проблемы. Исключение составляют только маринады японской кухни — терияки для маленьких кусочков мяса. В этих случаях благодаря сладости кусочки приобретают аппетитный блеск.

Если вы хотите добавить ***травы,*** выбирайте ароматные травы с сильным вкусом, например розмарин, тимьян или лавровый лист, которые придают глубокий вкус. Сушеные травы, например душица и майоран, могут быть полезны, так как хорошо присоединяются к продуктам и сильно пахнут. Сушеные лавровые листья можно растереть в порошок и добавить в маринад, либо можно переложить слои мяса свежим лавром. Нежными травами, например эстрагоном, петрушкой, шнитт-луком и кориандром, нужно посыпать готовые блюда, иначе их вкус будет

разрушен высокой температурой при тепловой обработке.

***Наиболее простой маринад*** включает немного растительного масла, лимонного сока, чеснок, соль и перец. Это основа, к кото-эой можно добавлять любые ингредиенты, которые изменят вкус готового издения (блюда), придадут ему мягкость и сочность.

***Ключевые элементы маринада:***

**1 )** к и с л о т а — цитрусовый сок, уксус;

2) м а с л о :

оливковые масла для средиземноморских маринадов;

масла из виноградных косточек (арахисовые масла для дальневосточных) ;

кокосовое молоко или сливки, сливочное масло;

1. о с т р о т а — дробленый черный перец, васаби, имбирь, горчица, чили;
2. с о л ь — морская соль, соевый соус, рыбный соус, паста из анчоусов, вурчестерширский соус;
3. а р о м а т и п р я н о с т ь — имбирь, лимонное сорго, лимонная цедра, кардамон, копченая паприка, пять специй, «гарам масала» (смесь специй, используемых в североиндийской кухне и кухне ряда других южноазиатских стран. Используется как самостоятельно, так и в сочетании с другими специями. Слово «гарам» относится к насыщенности специй, а не к содержанию ингредиентов, создающих остроту).

***Для аромата*** добавляют:

травы — розмарин, орегано, лавровый лист, тимьян;

пряности — корица, гвоздика, анис;

чеснок (лук) — дробленый чеснок, зеленый лук, тертый шалот, нашинкованный лук-порей;

1. сладость — мед, мягкий коричневый сахар, сладкий соус чили;
2. сюрприз — семена кунжута, ваниль, коньяк, узо (алкогольный напиток), поджаренный арахис.

***Варианты маринада*** могут быть следующие:

1. оливковое масло, красное вино, тимьян и дижонская горчица;
2. йогурт, чеснок, тмин и раздавленные зерна кардамона;
3. уксус-бальзам, оливковое масло, чеснок, листья свежих мяты и розмарина;
4. лимонный сок, кожура лимона, оливковое масло, листья свежих мяты и орегано;
5. паста из раздавленных семян фенхеля, зернышек тмина, семян кориандра, чеснока и оливкового масла;
6. смесь из порошка чили, молотого тмина и тимьяна;
7. соевый соус, чеснок и китайская смесь из пяти приправ.

# 3.3.4. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса

|  |  |
| --- | --- |
| Таблица 3.4. Показатели качества полуфабрикатов из мяса | |
| Наименование показателей | Характеристика |
| Внешний вид и  вид на срезе | Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие  данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе  пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных  рецептурой |

К полуфабрикатам из мяса предъявляются следующие требования качества в соответствии с ГОСТ Р 52675 — 2006 (табл. 3.4).

|  |  |
| --- | --- |
| Запах | Свойственный данному наименованию полуфабриката с  учетом использования рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой |
| Цвет | Свойственный цвету используемого в данном наименовании  полуфабриката кускового или измельченного мясного сырья с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных  рецептурой |

# Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования

После приготовления (не позднее чем через 30 мин) полуфабрикаты отправляют до реализации на охлаждение на 2 ч при температуре 0 — 4 °С до температуры 6 — 8 °С внутри продукта. Порционные полуфабрикаты располагают в лотках полунаклонно в один ряд.

Готовые полуфабрикаты замораживают по традиционной технологии при температуре от -18 до -24 °С.

Продолжительность замораживания составляет не менее 3 ч, температура внутри полуфабриката — не менее -10 °С.

# Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса

Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов из говядины (ТУ 9214-345-00419779—06)

Без применения вакуума.

Охлажденных при температуре:

1. от 2 до 6 °С **—** от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С **—** от 5 до 7 сут.

Замороженных:

1. не выше -10 °С **—** 30 сут.;
2. не выше -18 °С **—** не более 90 сут.

С применением вакуума.

Охлажденных при температуре:

1. от 2 до 6 °С **—** от 5 до 7 сут.;
2. от -1 до +1 °С **—** от 10 до 15 сут.;

Замороженных — не выше -10 °С **—** 30 сут.

Срок годности полуфабрикатов из свинины (ТУ 9214-456-00419779-03)

2.1. Бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре:

от 2 до 6 °С охлажденных из парного сырья без применения вакуума — 3 сут., с применением вакуума — 7 сут.;

из охлажденного сырья без применения вакуума — 2 сут., с применением вакуума — 5 сут.;

замороженных при температуре не выше -12 °С — не более 30 сут., не выше минус 18 °С — не более 90 сут.

Срок годности полуфабрикатов из баранины (ТУ 9214-575-00419779—09)

3.1. Крупнокусковых (от 500 до 5 000 г) охлажденных:

без применения вакуума при температуре от 2 до 6°С — не более 2 сут.;

с применением вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 5 сут.;

замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 30 сут.

3.2.3. Мясокостных (от 500 до 2 000 г) охлажденных:

без применения вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 1 сут.;

замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 25 сут.

Сроки годности полуфабрикатов мясных из телятины

ТУ 9214-793-00419779-09

(взамен ТУ 9214-793-00419779-02))

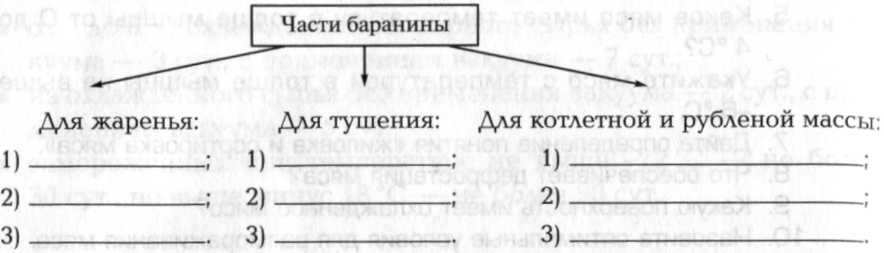
При температуре от 2 до 6 °С:

* 1. Крупнокусковых бескостных — 48 ч;
  2. Крупнокусковых мясокостных — 72 ч;
  3. Порционных бескостных и мясокостных — 36 ч.

**2). КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ** (ответы на первые вопросы ищите в лекциях за осеннюю сессию)

1. **В** каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.
3. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?
4. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°С.
5. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от О до 4°С?
6. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °С.
7. Дайте определение понятия «жиловка и сортировка мяса».
8. Что обеспечивает дефростация мяса?
9. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?
10. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.
11. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.
12. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.
13. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?
14. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.
15. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
16. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
17. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
18. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
19. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
20. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
21. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
22. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
23. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
24. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
25. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
26. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
27. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
28. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.
29. Как подготовить поросенка для фарширования?
30. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
31. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?

**3) ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЯ (5 по выбору)**

1. Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого Мяса
2. *Размораживание ->*
3. Укажите назначение частей баранины:
4. 
5. Укажите условия и сроки хранения молочных поросят.

*Замороженные молочные поросята* хранятся-.

*Охлажденные молочные поросята* хранятся--

1. Укажите условия и сроки хранения ягнятины. *Замороженная ягнятина* хранится—

*Охлажденная ягнятина* хранится--

1. Продолжите технологическую схему обработки молочных поросят для использования в целом виде: Тушки *до 4 кг —>--*
2. Укажите части ягнятины:--
3. Укажите температуру и время. Сроки годности полуфабрикатов из телятины при температуре от 2 °С до\_°С составляют:

- для крупнокусковых бескостных —\_ч;

- крупнокусковых мясокостных —\_ч;

- порционных бескостных и мясокостных —-ч.

1. Укажите температуру и время годности полуфабрикатов из свинины:

бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре:

- от 2 °С до\_°С охлажденных из парного сырья без применения вакуума —\_сут,

с применением вакуума —-сут;

из охлажденного сырья без применения вакуума —-сут, с применением вакуума —\_сут;

замороженных при температуре не выше минус 12 °С — не более \_сут, не выше -18 °С — не более\_сут.

1. Определите массу нетто поросенка для приготовления целиком, если его масса брутто составляет 5 кг.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке поросенка массой 4 кг для приготовления целиком в фаршированном виде.
3. Рассчитайте количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины I категории.
4. Определите содержание костей в полуфабрикате «Корейка баранья с реберной костью», если используется баранина I категории упитанности массой 1 кг.
5. Вычислите содержание костей в полуфабрикате «Грудинка свиная с реберной костью», если используется мясная свинина I категории упитанности, массой 1,5 кг.
6. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.
7. Рассчитайте количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины I категории.
8. Определите необходимое количество массы брутто говядины для приготовления 75 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для жаренья (по 2-й колонке).
9. Рассчитайте количество порций, полученных при обработке 20 кг бараньей грудинки для фарширования гречневой кашей (по 2-й колонке).
10. Определите число порций, полученных при обработке поросенка массой 5 кг, для его приготовления в жареном виде целиком.
11. Рассчитайте необходимую массу брутто говядины для приготовления 50 порций полуфабриката «Ростбиф» (по 2-й колонке).
12. Определите необходимое количество массы нетто говядины для приготовления 100 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для тушения (по 2-й колонке),
13. Вычислите количество порций «Ростбифа» (по 2-й колонке), которое можно приготовить из 5 кг говядины I категории.
14. На предприятие поступила свиная обрезная туша массой 160 кг. Рассчитайте, сколько и каких полуфабрикатов можно приготовить из этого количества мясного сырья.
15. Определите норму потерь и отходов при холодной обработке мясной свинины массой 260 кг.
16. Определите норму отходов при холодной обработке баранины I категории с ногами массой 38 кг.

**Преподаватель Власенко Марина Викторовна** [marina.vlasenko.00@mail.ru](mailto:marina.vlasenko.00@mail.ru)