#### Тема: Организация работы в мясном цехе, правила техники безопасности при эксплуатации машин и механизмов мясного цеха.

**Приготовление мясных полуфабрикатов**

По **способу приготовления** различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие **приемы:** нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

**Нарезка.** Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40—45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

**Отбивание.** Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.

**Подрезание сухожилий.** Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

**Панирование.** Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более *красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием* полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

**Шпигование.** Мясо шпигуют шпигом, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности.

**Маринование.** Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. **По размерам полуфабрикаты** делят на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответствующий полуфабрикат.

**Крупнокусковые полуфабрикаты.**

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф) приготавливают из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1—2 кг.

У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки. Крупнокусковые полуфабрикаты используют для жарки, тушения, шпигования.

Тушеное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

Шпигованное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками.

Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговалыюй иглы.

Отварное мясо приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5—2 кг.

**Порционные полуфабрикаты**

Бифштекс — нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2—3 см, слегка отбивают.

Филе — нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию толщиной 4—5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.

Лангет — нарезают под углом 40—45° из тонкой части вырезки по два куска на порцию толщиной 1 — 1,5 см, слегка отбивают.

Антрекот — нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

Зразы отбивные — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.

Говядина духовая — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1—2 куска на порцию.

Ромштекс — нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

**Мелкокусковые полуфабрикаты**

Бефстроганов — нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1—1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3—4 см, массой 5—7 г.

Азу — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10—15 г.

Поджарка — нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10—15 г.

Шашлык по-московски — нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30—40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками. Затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.

Гуляш — нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20—30 г по 4—5 шт. на порцию.

**Виды полуфабрикатов**, изготовляемых на предприятиях общественного питания, приведены в табл. 1.

<https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=a6a767eb9d53dba62da48724a1b26376-l&n=13&w=1024&h=768>Таблица

Части мяса

Виды полуфабрикатов

крупнокус

ковые

порционные

мелкокус

ковые

Вырезка

Для жарки

Бифштекс,

филе, лангет

Бефстроганов, шашлык

Толстый и тонкий края

Для жарки

Антрекот,

ромштекс

Бефстроганов,

поджарка

Верхний и внутренний кус

ки тазобедренной части

Для тушения

Ромштекс,

зразы, отбивные

Бефстроганов, поджарка

Боковой и наружный куски

тазобедренной части

Для тушения

мясо шпигованное

Говядина

духовая, зразы

отбивные

Азу

Лопаточная и подлопаточная части

Для варки

-

Гуляш

Грудинка

Для варки

Гуляш

Покромка

Для варки

-

**6. Задание:**

1. С помощью рис. 2 укажите номера частей туши говядины, из которых приготовляют перечисленные ниже полуфабрикаты.

*Полуфабрикат Номер части туши*

Ростбиф

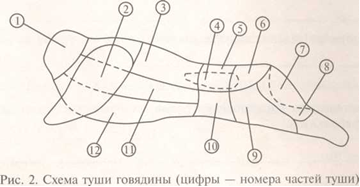
Мясо тушеное крупным куском

Мясо отварное

Мясо тушеное шпигованное

Антрекот

Ромштекс



**Вопросы для самоконтроля:**

1. Перечислить виды полуфабрикатов из говядины.
2. Назвать приемы приготовления полуфабрикатов из говядины.
3. Назвать виды порционных полуфабрикатов из говядины.
4. Назвать виды мелкокусковых полуфабрикатов.
5. Назвать части мяса.
6. Какую часть туши используют для приготовления крупнокускового полуфабриката для жарки и тушения?
7. Какую часть туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов бифштекс, филе, лангет?
8. Какую часть туши используют для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для азу и гуляша?

**Задание:**

1. С помощью рис. 2 укажите номера частей туши говядины, из которых приготовляют перечисленные ниже полуфабрикаты.

*Полуфабрикат Номер части туши*

Ростбиф

Мясо тушеное крупным куском

Мясо отварное

Мясо тушеное шпигованное

Антрекот

Ромштекс

***Рекомендуемая литература для самостоятельного изучения:***

1. Учебник: Анфимова «Кулинария» 2010 год. Организация работы мясного цеха.
2. Сборник рецептур кулинарных блюд не ранее 2010 года.

**Отчет прислать до 09. 05. 2020 на электронную почту**