**Задание на 01 апреля для гр.15 ЗТУ**

**Изучить конспект и ответить письменно на контрольные вопросы**

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

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?

Отчет, ответы на вопросы отправить до 05.04.2021 на эл\почту e.alkaeva@mail.ru

**Обработка поросят**

На предприятия общественного питания поросята поступают без щетины и потрошеные, I и II категории. При наличии остатков щетины тушки опаливают, предварительно натерев мукой, и тщательно промывают в холодной воде. Тушки массой до 4 кг для тепловой обработки можно использовать целиком. Для этого у поросенка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость, тушку распластовывают (отгибают бока), чтобы она равномерно прогревалась. Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, а более крупные — на 4—6 частей.

**ОБРАБОТКА ЯГНЯТ, ПОРОСЯТ, СВИНЫХ ГОЛОВ**

Ягнятина. Мясо ягненка можно различными способами мариновать, жарить, тушить в жидкости или в духовом шкафу, запекать На гриле и приправлять многочисленными приправами. Однако прежде чем готовить мясо ягненка, обязательно удалите с него напоминающую пергамент кожицу.

Кострец. Чаще всего его готовят целым куском, тушат в духовом шкафу или запекают в гриле, при необходимости шпигуют. Кострец ягненка готовят с косточкой и без нее. Большой кострец можно разрезать пополам вдоль трубчатой кости.

Спинка. Спинка ягненка состоит из трех частей — седла, котлеты и шейки. На внутренней части спинки находятся филейная часть и почки. Спинка ягненка предлагается целиком или разрезанная на седло и котлету вдоль по длине или как каре. Из нее вырезают котлеты, отбивные и орех.

Филейная часть. Филе (вырезка) ягненка — самая ценная часть спинки. Филе ягненка, так же как и свиньи или теленка, — одна из наиболее ценных частей мяса. Нежное мясо большей частью предлагается в виде котлеты со спинки с красивыми мраморными прожилками и жирным краем. Самое лучшее филе получают от молочных или откормленных ягнят.

Шейка (затылок). Мясо с шейки пронизано жировыми прожилками, очень сочное, используется

для жаркого, тушения и варки. Мясо с затылка тушат в жидкости, например для айнтопфов (нем. eintopf— густой суп), а также готовят как котлету с Т-образной костью,

Лопатка (лепесток). Мясо с лопатки очень нежное и прекрасно подходит как для запекания в духовом шкафу, так и для жаренья или варки. Мясо ягненка с лопатки продается куском, в форме рулета или нарезанным кубиками.

Грудинка (грудной огузок). Мясо с ярко выраженным вкусом, пронизанное жировыми прожилками, из него в основном готовят супы и айнтопфы. Оно годится для тушения в жидкости на слабом огне.

Грудинку можно нафаршировать или скатать и приготовить как жаркое в духовом шкафу.

Подреберная часть (живот, конец, край). Конец ягненка — наиболее доступная в отношении цены часть туши. Этот кусок пронизан жировыми прослойками. Конец, прежде всего, годится для тепловой обработки в жидкости, например для айнтопфов, из этих кусков готовят и рулеты.

Поросята. Тушки поросят поступают на предприятия, как правило, без щетины и шерсти. При наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде. Тушки массой до 4 кг для тепловой обработки можно использовать целиком. Для этого у поросенка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость, тушку распластывают (отгибают бока), чтобы она равномерно прогревалась.

Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, а более крупные — на 4 — 6 частей.

Свиные головы. Их относят ко 2-й категории субпродуктов. Головы поступают обработанными, но если они поступили с шерстью, то их сначала опаливают или ошпаривают, затем зачищают и промывают. После этого головы замачивают в холодной воде, очищают ножом кожу, промывают и срезают мякоть вместе с кожей.

У голов, поступивших с языком и мозгами, вырезают вначале языки, затем срезают мякоть

вместе с кожей, после чего срезают лобную часть, вынимают мозги и промывают.

Для использования в целом виде отделяют язык, мозги, удаляют глаза. Крупные головы разрубают пополам.

Языки. Языки поступают на предприятия питания вместе с подъязычным мясом и калтыком, их промывают, затем на столе отделяют калтык и подъязычное мясо, зачищают от пленок и загрязнений и тщательно промывают. Для дальнейшего использования закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают с поверхности отвара свернувшиеся белки, пену, добавляют корнеплоды и репчатый лук, соль и варят при слабом кипении до размягчения. Сваренные языки опускают на несколько минут в холодную воду и в ней быстро еще с горячих языков снимают кожу. До отпуска ненарезанные языки хранят в бульоне.

Соленые языки предварительно вымачивают в течение 5 — 8 ч в холодной воде (3 — 5 л на 1 кг) и варят, залив холодной водой.

 **Требования к качеству и правила хранения мяса**

Показателями свежести мяса являются его внешний вид, окраска, запах, цвет, консистенция.

Однако определение свежести Мяса по этим признакам не всегда достаточно, так как, например, совершенно не пригодное в пищу мясо в замороженном виде не пахнет.

Пробная варка кусочка мяса обнаруживает его несвежесть (последняя не всегда может быть выявлена только наружным осмот ром), отвар из несвежего мяса мутный, на поверхности его мелкие «блестки» жира, запах неприятный.

Протыкание мяса разогретым ножом также может помочь определить его недоброкачественность, так как бывает, например, что запах наружных слоев нормальный, а в толще мышц уже начался процесс гниения.

**Обработка диких животных**

Туши диких животных делят на части так же, как и туши убойного скота: дикой козы — как баранью, кабана и медведя — как свиные, лося и оленя — как говяжьи. Полученные части обваливают и жилуют.

Для улучшения вкуса жилованные и зачищенные куски мяса диких животных маринуют в течение 1—4 сут в зависимости от размера кусков, периодически переворачивая. Для маринования разводят уксус до концентрации 1,5—2%, кладут соль, сахар, лавровый лист, перец, нарезанную морковь, петрушку и кипятят маринад 10—15 мин, затем его охлаждают и заливают им мясо диких животных.

Мясо лося, козы и оленя шпигуют охлажденным свиным салом.Зайцев обрабатывают, как кролика.

**Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.**

Одним из нескольких факторов выбора рецептурных компонентов является наличие общих вкусоароматических соединений. В то же время выбор ингредиента для приготовления полуфабриката (с последующим приготовлением готового изделия) определяется не только его вкусоароматическим профилем, но и другими характеристиками, поскольку подбор ингредиентов проводится не только с учетом создания определенного вкусоароматического профиля, но и для обеспечения других свойств, например, определенной текстуры. Кулинария, наверное, никогда не стала бы искусством, если бы в ее арсенал не был включен принцип пропорционального сочетания продуктов. Кулинарное искусство начинается с анализа. Если не знать точного количественного соотношения продуктов, то как добиться вкусовой гармонии? Кулинарное искусство не терпит произвольных пропорций. Пряности — это высушенные продукты растительного происхождения (листья, стебли, корни, плоды, соцветия), которые не употребляются в качестве отдельного блюда. Они содержат эфирные масла и гликозиды, которые обусловливают их специфические вкус и запах. Функция пряностей — внести оттенок, вкусовой нюанс.

В. В. Похлебкин систематизировал цели применения пряностей следующим образом: 

 для исправления неприятного или специфического естественного запаха первоначальных продуктов или уже готового кушанья; 

 придания блюду особого вкуса;  улучшения внешней привлекательности блюда — придания ему соответствующего запаха, цвета, оформления или всех этих элементов в совокупности; 

 придания блюду совершенно нового аромата, не свойственного первоначальному исходному продукту, а характерного для той или иной пряности или их сочетания;

 повышения сохранности (стойкости) продуктов или готового блюда, его консервирования, предотвращения порчи, заготовок впрок.

Такие приправы, как майонез, маслины, оливки, каперсы, столовый хрен и столовая горчица, до определенной степени могут употребляться отдельно. Они служат неотъемлемой частью для создания вкуса. 13 Специи — это в кулинарии набор веществ различного происхождения, в том числе нерастительного (соль, сахар, сода, уксус, крахмал), которые придают вкус и консистенцию. Часто к специям причисляют наиболее употребляемые пряности и приправы: черный перец, лавровый лист, горчицу. Также часто это понятие употребляется как синоним пряностей и приправ вообще — в значении «ароматные добавки в блюда».

 Самостоятельной основой служат и пряные овощи: репчатый лук, чеснок, хрен, сельдерей, петрушка, укроп, горчица и др. К ним добавляют другие пряности в намного меньшей концентрации. В процессе приготовления используется огромное количество сочетаний различных трав, семян, масел, кислот и ароматических продуктов типа имбиря, лука, чеснока и подобных им.

Главная задача всего этого великолепия — подчеркивать вкус основных ингредиентов, оттенять и усиливать его, но не подавлять. Важно выбрать правильное количество приправы и вовремя ее добавить. Соль и перец. Добавление их в начале приготовления в сбалансированном количестве помогает максимально раскрыть вкус продукта. Пряные смеси. Смеси зелени, специй и ароматических продуктов могут создавать особые, неповторимые оттенки вкуса в готовом блюде. Так же, как и соль с перцем, ароматные смеси часто добавляют к еще сырым продуктам. Аромат многих специй и сушеных трав становится намного сильнее и выразительнее, если их прогреть перед помолом. Если в качестве ароматизирующей смеси используется набор свежих трав, их (травы) необходимо предварительно тщательно промыть и полностью обсушить. Это обеспечивает хорошую текстуру, полноту аромата и вкуса смеси. Если на листьях остается вода, она разжижает вкус и аромат трав в нарубленном виде. Если пряности сочетаются с данным продуктом по отдельности, они сочетаются с ним и взятые вместе (в любой комбинации). Например, куриное мясо хорошо сочетается с луком, укропом, чесноком, корицей, красным перцем, чабером, лавровым листом, бадьяном. Одна пряность, не подходящая к данному блюду, может погасить вкус целого набора сочетаемых пряностей. Например, если тмин не подходит к рыбе, то не только прибавленный в блюдо, но и добавленный к одной сочетаемой пряности или целой их смеси он создаст комбинацию, по вкусу не подходящую к рыбе. Однако с рыбой хорошо сочетается лук, петрушка, укроп, черный перец, кардамон, мускатный орех и шафран.

**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 (рис. 3.8).

Карбонад (свинина). Это деликатесный продукт, имеющий осо-бенно 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 (рис. 3.9).

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, маргаринстоловый — 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 — 1,66кг, 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).