**Задание для 15 ЗТУ 03.04.2021**

**Изучить организацию заготовочного цеха.**

**Ответить на контрольные вопросы:**

1. **Назначение мясного цеха**
2. **Ассортимент выпускаемой продукции мясным цехом**
3. **Подобрать оборудование, инструмент для приготовления крупнокусковых п\ф**

**Организация работы мясного цеха**

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но организация технологического процесса различается.

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленного мяса и котлетной массы). Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства. На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи состоят из нескольких помещений: дефростеров, моечного отделения туш, помещения для обсушивания, обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступает в дефростеры, где в течение 3 сут. при температуре 4 — 6 оС происходит процесс медленного оттаивания.

Поверхность оттаявшего мяса зачищают от загрязнений и срезают клейма. Затем в специальном помещении мясо подвергается обмыванию теплой водой с помощью щеток-душей. В отдельном помещении мясо обсушивается воздухом, подаваемым вентиляторами.

Разруб туш на части проводит обвальщик в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа-рубака или мясницкого топора. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки. Рабочие места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвалочные ножи (большой и малый).

Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жи-ловщикам, которые выполняют зачистку мяса от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам.

Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют для распиловки на части с помощью дисковой пилы.

В крупных цехах рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов могут быть организованы на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих ее сторон располагают производственные столы. Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают

Разделочную доску, слева от нее — лоток с мясом, справа — лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы. Лоток с готовыми полуфабрикатами работник ставит на движущийся конвейер. Для производства рубленых полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест на одной технологической линии. Рабочие места оснащают ванной для замачивания хлеба, мясорубкой, фаршемешалкой. Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах.

В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности, часто применяют универсальный привод со сменным механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой). Мясо оттаивают и обмывают в подвешенном состоянии над трапом или в ваннах с проточной водой.

В предприятиях, работающих на сырье, мясной (мясо-рыбный) цех размещают, как правило, на первом этаже здания вблизи подъемников и лестничной клетки, при этом обеспечивают удобную связь цеха с помещениями приема и хранения сырья, а также с горячим цехом.

Мясной цех выделяют как самостоятельный в столовых и ресторанах с числом мест в залах более 400, мясо-рыбный — менее 400. В столовых, ресторанах, работающих на сырье, размораживание осуществляется в холодильной камере на стеллажах. Мясное сырье укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Метод воздушно-парового размораживания air-о-defrost является уникальным и запатентован концерном Electrolux. Этот метод позволяет полностью восстановить пищевую ценность ингредиентов, их оригинальную консистенцию и изначальный внешний вид. Секрет заключается в уникальной комбинации импульсного впрыскивания низкотемпературного пара и мощного воздушного потока внутри рабочей камеры на протяжении всего цикла размораживания. Преимущества метода по сравнению с традиционным размораживанием в холодильной камере (при температуре 3 °С) следующие:

■ экономия времени более чем на 80 %;

■ существенное снижение потерь массы;

■ сохранение всей пищевой ценности продуктов;

■ простота в использовании;

■ гигиеничность (наличие бактерицидного цикла). Размороженное мясо поступает в цех на тележках и зачищается на рабочих столах. Зачищенное мясо моют в ваннах с проточной водой (20 — 30 °С) или в подвешенном состоянии щетками (щетками-душами). Затем для охлаждения мясо обмывают холодной водой (12—15 °С). Обычно мясо обсушивают чистой тканью.

Крупные куски рубят на части на разрубочном стуле или с использованием ленточной пилы. Остальные операции по обработке мяса выполняют на производственных столах, высота которых равна 85 см. Фронт работы при обвалке мяса составляет 1,5 м, при зачистке и жиловке мяса, приготовлении полуфабрикатов — 1 —1,2 м.

В цехе, предназначенном для первичной обработки мяса, организуются рабочие места в соответствии с технологическим процессом обработки сырья: рабочие столы, моечные ванны, раковины, стеллажи, электрические мясорубки и фаршемешалки. Используют следующий набор инвентаря и посуды: ножи поварской тройки, ножи-рубаки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания мяса, мусат для точки ножей, шпиговальная и поварская иглы, разделочные доски с маркировкой «МС», сита, грохот, лотки для полуфабрикатов, котлы, кастрюли, противни и, весы.