

# Кулинарные полуфабрикаты

- **Полуфабрикаты** кулинарные — мясные, рыбные, молочные, овощные, крупяные и комбинированные пищевые продукты, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки. Применение полуфабрикатов освобождает домашнюю хозяйку от трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов.

- натуральные мясные полуфабрикаты:
  - куски зачищенного нежного мяса, расфасованные по 125 грамм и завернутые в целлофан: бифштексы, антрекоты, лангеты, котлеты, эскалопы, шницели;
  - панированные куски мяса (110 г мяса, 15 г панировки): [ромштекс]- это - слегка отбитый кусок мяса весом 115 г , вырезанный из толстого края или филея, смоченный взбитой смесью из свежих яиц, воды и соли, а затем панированный в сухой муке. (источник: Книга о вкусной и здоровой пище)
- , бифштекс с насечкой, котлеты свиные отбивные, шницель свиной, мозги;

**Виды полуфабрикатов:**



**натуральные мясные  
полуфабрикаты**

- котлеты московские (говядина, 50 г), любительские (говядина, 75 г), киевские (свинина, 50 г);
- котлеты из птицы;
- котлеты и биточки из телятины;
- шницели рубленые (100 г; отличаются от котлет круглой формой и тем, что в них не кладут хлеба);
- зразы с начинкой из яиц с луком;

**натуральные мясные  
полуфабрикаты**

- полуфабрикаты из мясных субпродуктов; пельмени; Мивина, Доширак и т. п.; колбасы вареные, сосиски, сардельки;



**полуфабрикаты из мясных субпродуктов**

- мороженое филе рыбное крупными брикетами или плитками по 500 г; пельмени рыбные;
- панированная рыба (порции по 200 или 500 г) в целлофане или пергаменте;
- полуфабрикаты рыбного шашлыка;
- рыбные консервы

**рыбные полуфабрикаты:**



# рыбные полуфабрикаты



- очищенный картофель;
- овощные котлеты;
- овощные смеси для первых и вторых блюд;

**полуфабрикаты из овощей  
(свежие, мороженые, сушёные,  
консервированные):**

- полуфабрикаты манных, пшеничных, рисовых котлет;
- полуфабрикаты из творога: сырники,
- вареники.



- Упаковывают мясные полуфабрикаты в оборотные ящики дощатые, металлические, картонные и полимерные вместимостью не более 20 кг. Ящики должны закрываться крышками или пленкой из полимерных материалов. В ящик укладывают полуфабрикаты из мяса одного вида, одного наименования, одной массы и изготовленные в одно время.

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**

- Охлажденные порционные (натуральные и рубленые) полуфабрикаты стандартной массы и бескостное мясо, а также мелкокусковые полуфабрикаты, предварительно упакованные в салфетки или пакеты из пленок, разрешенных Минздравом СССР, укладывают на вкладыши ящиков. Мясной фарш, расфасованные порциями в полимерные пленки или фольгу, и весовой упаковывают в ящики. В ящиках с весовым фаршем дно и стенки должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, целлофаном или полиэтиленовой пленкой.

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**

- Выработанные на механизированных линиях порционные полуфабрикаты нестандартной массы, в том числе бескостные, и мелкокусковые полуфабрикаты упаковывают в мешки из полимерных материалов.
- Блоки замороженных полуфабрикатов упаковывают во влагонепроницаемые материалы. Для отгрузки их укладывают в ящики из гофрированного картона или картонные изотермические контейнеры.
- Допускается выпуск охлажденных и замороженных рубленых полуфабрикатов, завернутых по 5-10 шт. в пленки, с укладкой в ящики без вкладышей. Замороженные пельмени, фрикадельки, рубленые полуфабрикаты, расфасованные в пачки по

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**

- 350, 500 и 1000 г, упаковывают в оберточную бумагу по 10, 15 и 20 шт. или в картонные и полимерные ящики. Для предприятий общественного питания пельмени упаковывают россыпью в ящики из гофрированного картона (массой нетто 10 кг), мешки бумажные или полиэтиленовые (до 6 кг).
- На каждой обертке или пакете, в который завернуты полуфабрикаты, должна быть маркировка, где кроме обычных сведений указывают массу и цену одной порции, дату и час выработки, срок хранения и реализации. Каждую пачку или ящик маркируют либо наклеивают этикетку, в которой указывают наименование предприятия, название полуфабриката, количество штук (для порционных) или массу, дату и час изготовления.

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**

- Хранят полуфабрикаты при низкой температуре.
- Мясные полуфабрикаты относят к' особоскорпортящимся продуктам в связи со значительной обсемененностью микроорганизмами, возникающей в процессе технологической обработки. Чем больше степень измельчения мяса, тем больше микроорганизмов содержится как на поверхности, так и в глубине продукта.
- Для подавления развития микроорганизмов на мясных полуфабрикатах последние должны храниться и перевозиться при температуре около 0°С, но не выше . 6°С (табл. 38). Для полного прекращения их развития целесообразно подвергать полуфабрикаты замораживанию.

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**

<b>Название полуфабрикатов</b>	<b>Общий срок хранения, транспортирования и реализации, i</b>	<b>В том числе -срок хранения на предприятии-изготовителе, ч</b>
Бескостные .....	48	12
Натуральные:	36	12
мелкокусковые . . . .	24	12
Панированные.....	24	8
Мясной фарш:	12	6
охлажденный ....	12	4
замороженный . . . .	18	.- ■

## **Упаковка, хранение и транспортирование полуфабрикатов**



- полуфабрикатов, упакованных под вакуумом, с момента их изготовления при температуре  $-1 \dots -1,5^{\circ}\text{C}$  - не более 10 суток, а при температуре  $0 \dots 4^{\circ}\text{C}$  - не более 5 суток; котлет Школьных и мясокартофельных при  $0 \dots 8^{\circ}\text{C}$  - до 12 ч.
- Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные могут храниться при температуре не ниже  $0^{\circ}\text{C}$  не более 24 ч, при  $0 \dots -10^{\circ}\text{C}$  - 72 ч, при  $-10^{\circ}\text{C}$  и ниже - не более 1 мес.

**Хранение**

- Срок хранения и реализации замороженных бифштекса и шницеля рубленого, котлет Крестьянских и мясокартофельных, пельменей и фрикаделек в торговой сети при температуре не выше  $-5^{\circ}\text{C}$  48 ч; замороженного фарша при температуре ниже  $0^{\circ}\text{C}$  - не более 48 ч; при отсутствии холода они хранению и реализации не подлежат. Допускается хранение их на предприятии-изготовителе при температуре не выше  $-10^{\circ}\text{C}$  до 1 мес. со дня выработки.

**Хранение**

- На распределительных холодильниках замороженные в блоках крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты хранят при температурах  $-12$ ,  $-18$  и  $-25^{\circ}\text{C}$ : из говядины - соответственно 3, 6 и 8 мес, из свинины- 1,5, 3 и 11 мес, из баранины (козлятины) - 2, 4 и 5 мес.
- Срок хранения этих полуфабрикатов, упакованных под вакуумом в пленку по-виден, при температуре от  $0$  до  $4^{\circ}\text{C}$ : из говядины и баранины - не более 5 суток, из свинины - не более 3 суток. При температуре от  $0$  до  $-2^{\circ}\text{C}$  срок хранения таких полуфабрикатов: из говядины и баранины - не более 10 суток, из свинины - не более 8 суток.

- Транспортируют все полуфабрикаты (кроме пельменей и фрикаделек) закрытым автотранспортом. В весенне-летний период их перевозят в авторефрижераторах. Длительность перевозки не должна превышать 3 ч.
- Пельмени перевозят в автотранспорте с охлаждаемым или изотермическим кузовом. При железнодорожных перевозках пельмени транспортируют в деревянных ящиках, выложенных внутри плотной бумагой, в охлаждаемых вагонах совместно с мороженым мясом, температура которого не выше  $-8^{\circ}\text{C}$ .

**Хранение**

**Спасибо за внимание)))**