

Тема урока: Субпродукты

Цель: освоить механическую кулинарную
обработку субпродуктов;

ОК-

ОК-

Субпродукты

Субпродуктами
называют

Съедобные
внутренние
органы

Печень,
желудок,
селезенка, и
другие

(и жон)

,

ХВОСТЫ

Ы,

(ГОЛОВ)

НЫХ

ЖИВОТ

ТУШИ

ЧАСТИ

НЫЕ

• Наруж

Пищевая ценность субпродуктов неодинакова. Наиболее ценными являются языки, печень, мозги, почки. Они содержат большое количество белка (до 18%), богаты витаминами, солями железа, фосфора, язык и сердце до 17% жира.



Субпродукты I категории

- относятся печень, почки, языки, мозги, сердце, диафрагма, мясная обрезь и вымя;

Субпродукты II категории

- рубец, головы, легкие, трахея, свиные ноги, путовый сустав, уши, губы, мясокостные хвосты.

На остывшие (остывавшие не менее 6ч)

**По термическому состоянию
субпродукты подразделяют**

Мороженые (с температурой не выше -6С)

Охлажденные (температура 0-4С)

Субпродукты поступают на предприятие общественного питания в мясной цех.

Мороженые субпродукты укладывают в один ряд на противня в мясном цехе при температуре 15-16С. Мозги, почки, рубцы можно размораживать в холодной воде. Обработка субпродуктов – относится к группе скоропортящиеся продуктов, так как имеют влажную поверхность и в следствии этого большую обсемененность микроорганизма.

Укажите обработку субпродуктов:

МОЗГИ -замачивают в холодной кисленной воде на 1-2 ч, удаляя кровеносные сосуды и пленку.

ЯЗЫК _____

ПОЧКИ _____

печень _____

сердце _____

лёгкое _____

НОГИ _____

ВЫМЯ _____

желудки _____

ХВОСТЫ _____

Закрепление материала

Субпродукты это – _____

2. На предприятия общественного питания субпродукты поступают по термическому состоянию в _____

3. Укажите температуру, при которой размораживают субпродукты _____

4. Установите соответствие колонок с помощью стрелок по категориям:

Субпродукты

- 1) печень
- 2) головы
- 3) почки
- 4) язык
- 5) ноги
- 6) мозги
- 7) лёгкие
- 8) сердце
- 9) вымя
- 10) хвосты
- 11) уши
- 12) губы
- 13) рубцы

I категория

II категория

Полуфабрикаты из субпродуктов

Наименование блюда	Особенности приготовления
Печень жареная	
Печень по-строгановски	
Мозги жареные	
Мозги фри	
Язык отварной	

Составьте схему технологии приготовления полуфабриката «Печень по – строгановски»



Обработка костей

К пищевым отходам, относят получаемые при обработке мяса, относятся кости и сухожилия.

Кости используют для приготовления бульонов. Перед использованием зачищают, разрубают, чтобы при тепловой обработке лучше вываривались пищевые вещества.

Позвоночные кости разрубают на позвонки поперек, крупные кости – на куски размером 5-7см. После измельчения их промывают.

Реберные и лопаточные кости используют для технических целей.

Решение задач

1. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши 2 категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?
2. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Обработка поросят и кроликов



Тушки поросят поступают на предприятия, как правило, без щетины и шерсти. При наличии остатков 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 распластовывают (отгибают бока), чтобы она равномерно прогревалась. Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, а более крупные - на 4-6 частей.

3. Составьте алгоритм обработки поросят:

Обработка кроликов

Тушки кроликов поступают на предприятие без шкурок, потрошенные, но иногда с ливером(печень, сердце, почки, легкие). У кроликов удаляют ливер, срезают клеймо, промывают и используют целиком или на рубают на части



4. Установите соответствие колонок.

Кулинарное использование тушки зайца:

а) тушение

б) жарка

1) задняя часть

2) передняя часть