




# **Кулинарный разруб ГОВЯДИНЫ**

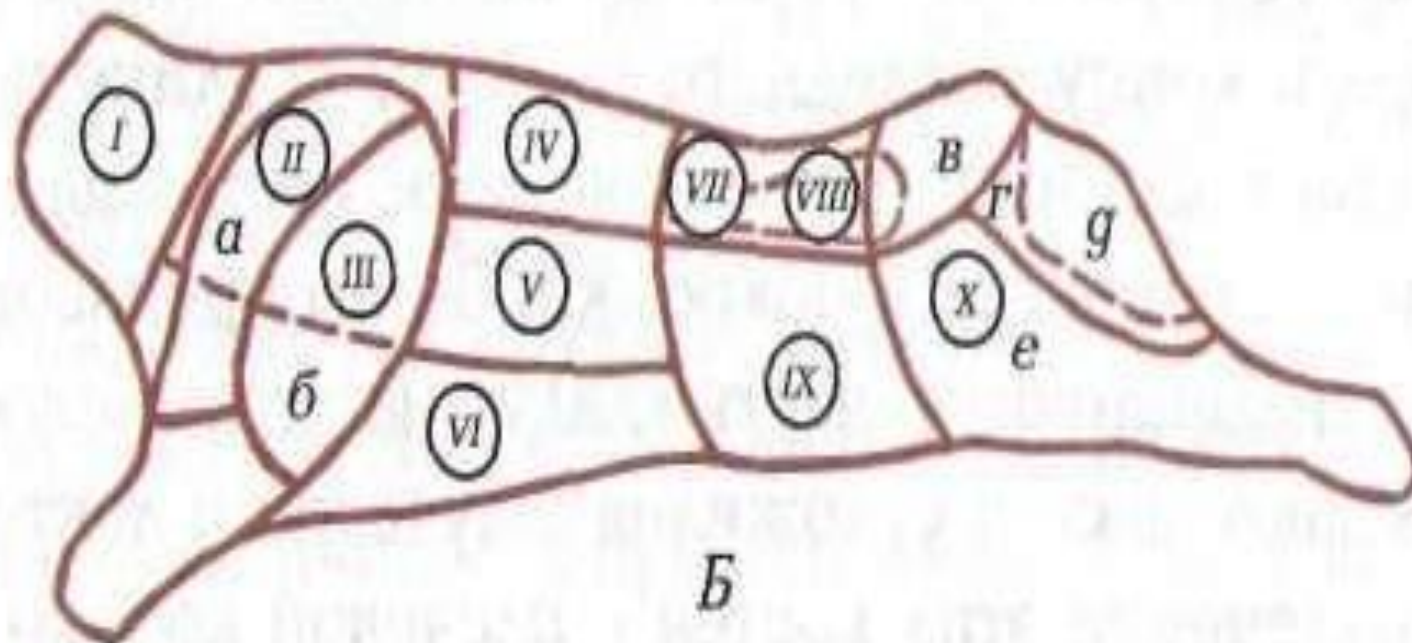


Полутушу говядины делят на переднюю и заднюю четвертины.

Линия деления проходит по последнему ребру и между 13 и 14 позвонками, при этом ребра остаются в передней части.

# Схема разделки говяжьей полутуши





шейная часть; II — подлопаточная часть; III — лопаточная часть (а — заплечная часть, б — плечевая часть); IV — спинная часть (толстый край); V — покровка; VI — грудинка; VII — поясничная часть (тонкий край); VIII — вырезка; IX — пашина; X — тазобедренная часть (в — верхний кусок; г — наружный кусок; д — внутренний кусок; е — боковой кусок)

# Разделка передней четвертины

При разделке передней четвертины получают отруба:

Лопаточная часть (плечевая и заплечная части);

Шейная часть;

Грудинка;

Спинно-реберная часть (получают куски мякоти: подлопаточная часть, толстый край, покромка).

# Разделка задней четвертины

В первую очередь отделяют вырезку (если поступила с вырезкой). Затем четвертину делят на:

Поясничную часть (тонкий край и пашина);

Тазобедренную часть (внутренний, верхний, боковой, наружный куски).

## Кулинарное использование полученных частей мяса

Вырезка – наиболее нежная часть мяса, используется для жаренья крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками;

Толстый и тонкий край – для жаренья крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками;

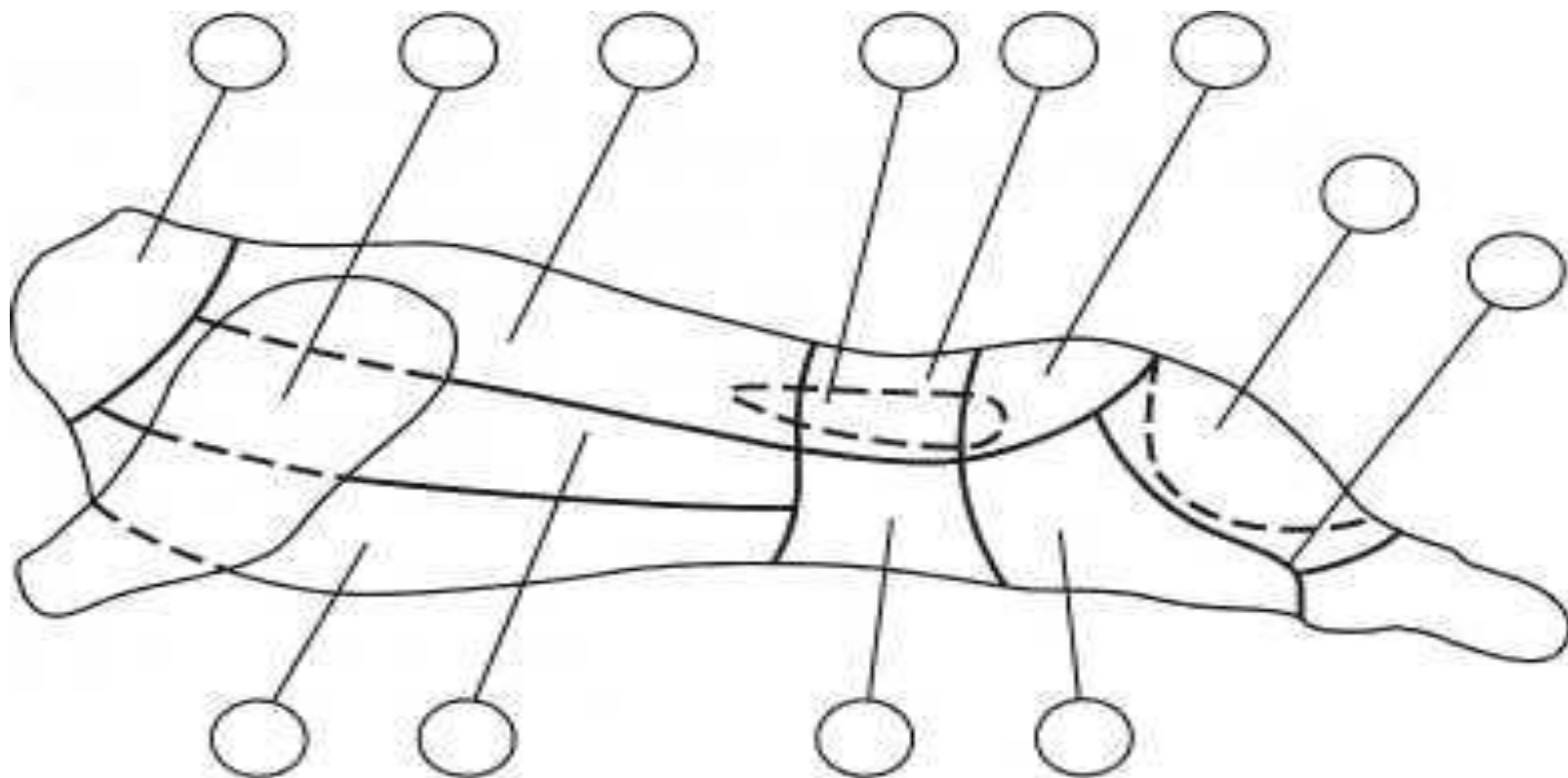
Внутренний и верхний куски – для тушения крупными и порционными кусками, для жаренья панированными и мелкими кусками;

Наружный и боковой куски – для тушения крупными, порционными и мелкими кусками.

Лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка 1 категории – для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка 2 категории – для приготовления рубленых изделий.

**Задание!** Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части