



Полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции

Разработчик: преподаватель
Гребенюк Т.Г.

A close-up photograph of fresh salmon fillets on a light-colored wooden cutting board. The salmon has a vibrant orange-pink hue and visible white marbling. Several lemon wedges are scattered around the fish, along with fresh green herbs and a mix of white salt and black pepper. The background is a dark, textured surface.

**ПОДГОТОВКА РЫБЫ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**КЛАССИФИКАЦИЯ, АССОРТИМЕНТ И
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБЫ И
НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ**



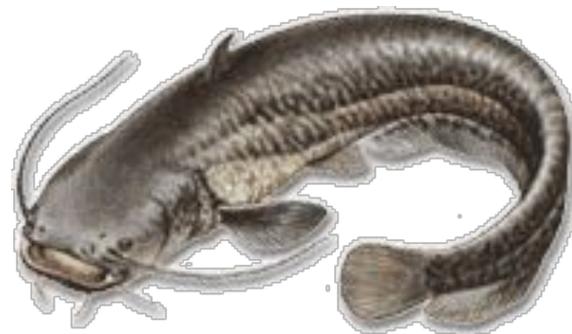
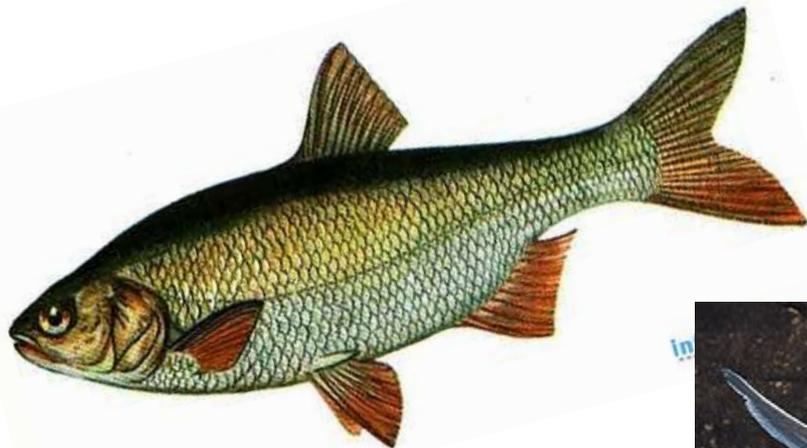
**ТЕМА: Классификация
и ассортимент рыбы и
нерыбного водного
сырья**

- **По размеру** поступающую на предприятия питания рыбу подразделяют на
 - мелкую (масса до 200 г),
 - среднюю (масса 1 —1,5 кг)
 - крупную (масса более 1,5 кг).
- Рыба разных размерных категорий отличается выходом съедобной части, количеством отходов и продолжительностью тепловой обработки.



По характеру кожного покрова различают рыбу

1. с чешуей (чешуйчатые) ,
2. без чешуи или имеющую очень мелкую чешую,
3. рыбу с костными пластинками (жучками) на поверхности.



ПО АНАТОМИЧЕСКОМУ СТРОЕНИЮ ВЫДЕЛЯЮТ ТРИ ГРУППЫ РЫБЫ:

1. с костным скелетом (чешуйчатая и бесчешуйчатая рыба),
2. костно-хрящевым (рыба осетровых пород)
3. хрящевым скелетом (миноги и угри).



В зависимости от места обитания и образа жизни различают рыбу:

- **морскую,**
- **пресноводную,**
- **проходную (рыбы совершают миграции для размножения (нереста) из морей в реки, реже из рек в моря)**
- **полупроходную (рыбы, обитающие в прибрежьях морей и мигрирующих на нерестилища в низовья рек).**



По степени жирности рыбы бывают

- нежирными (до 2%),
- среднего уровня жирности (до 8%)
- жирными (свыше 15%).

Промысловая длина рыбы измеряется в сантиметрах по прямой линии от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника



Вид и семейство рыбы устанавливаются по следующим внешним признакам:

- по форме тела (веретенообразная, плоская, сжатая с боков, стреловидная, змеевидная);
- виду чешуи;
- характеру кожного покрова (чешуйчатые, голые);
- форме, количеству и расположению плавников;
- наличию (отсутствию) жирового плавника;



Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии

Семейство осетровых

- К этому семейству относятся:
осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга и белуга.
- Осетровые рыбы имеют тело удлинено-веретенообразной формы, вдоль тела расположены пять рядов жучек.
- Между рядами имеются мелкие костные зерна и пластинки.



- Спинной плавник расположен ближе к хвостовому.
- Рот находится на нижней стороне головы, перед верхней губой четыре усика.
- Скелет хряще-костный.
- Мясо белое, жирное, вкусное.
- Большая часть жира находится между мышцами.
- Съедобная часть осетровых составляет до 90 % их общей массы.
- В кулинарии осетровых используют для заливных и жареных блюд, а также для супов.

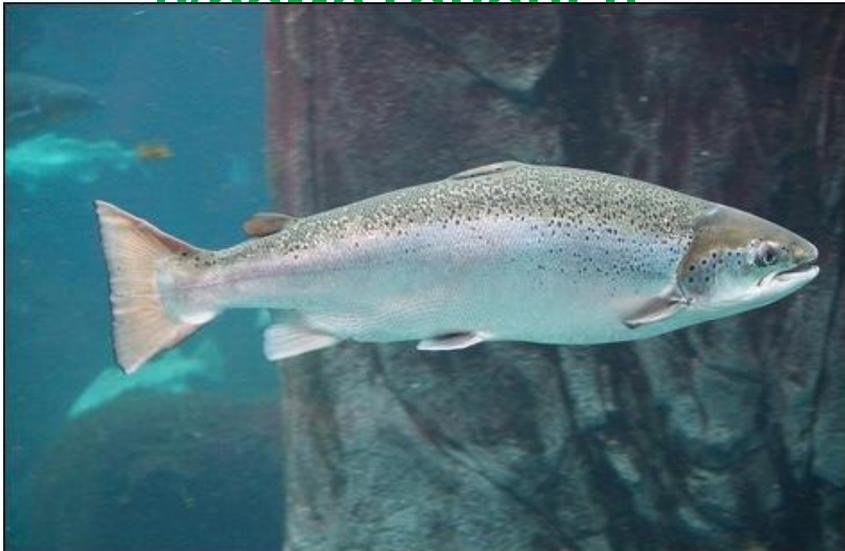


Семейство лососевых

К ним относятся:

кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима (дальневосточные лососи); семга, форель, нельма, белорыбица; омуль, сиг, ряпушка (сиговые рыбы).

Рыбы этого семейства имеют продолговатое тело, покрытое мелкой, плотно прилегающей чешуей (кроме головы)



- На спине два плавника, второй — жировой.
- Мясо нежное жирное, почти не имеет межмышечных костей.
- Съедобная часть рыбы составляет 51 — 65 % ее массы.
- В кулинарии используют для приготовления закусок и других блюд.



Семейство карповых

Это семейство насчитывает более 200 видов.

- **К нему относятся:**

сазан, карп, лещ, вобла, тарань, усач, жерех, толстолобик, белый амур и др.

- Рыбы имеют высокое тело, утолщенную спинку и несколько сдавленные бока.

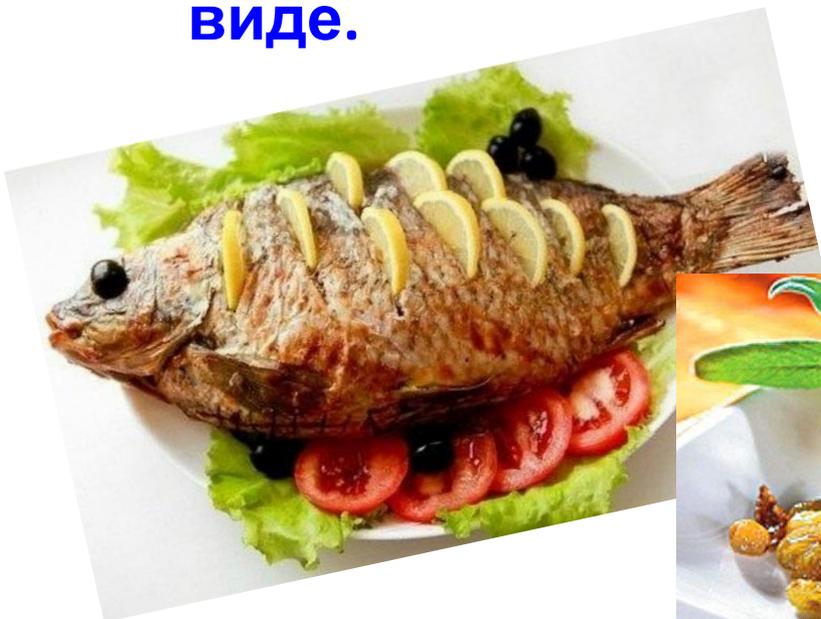


Спинной плавник один, размеры и форма у разных представителей неодинаковы. Чешуя плотно прилегает к телу.

Мясо вкусное, средней жирности, но содержит много межмышечных мелких костей.

Съедобная часть составляет до 45 % массы рыбы.

В кулинарии используют для жаренья, запекания; карпа, сазана — в отварном и фаршированном виде.



Семейство окуневых

- К нему относятся: окунь, судак, ерш, берш и др.
- Окуневые имеют два спинных плавника:
первый — колючий, второй — мягкий.
- Тело покрыто мелкой, прочно прилегающей чешуей.
- Мясо нежирное, но богато экстрактивными и клейдающими веществами.
- Съедобных частей в теле 38 — 45 %.
- В кулинарии используют для приготовления заливных блюд, фарширования, отваривания



Семейство тресковых

- К тресковым относятся: треска, пикша, навага, налим, сайда, минтай, путассу, хек и др.
- Тело у них удлинненное, постепенно сужающееся к хвостовому плавнику, покрыто мелкой и мягкой чешуей.
- Мясо белое, вкусное, малокостистое, маложиловое. Содержание белковых частей 55 %.



Семейство камбаловых

- **К нему относятся: камбала и палтус.**
- **Верхняя сторона окрашена под цвет дна, нижняя — светлая.**
- **Тело у них плоское и несимметричное.**
- **Мясо достаточно жирное, хорошего вкуса.**
- **Используют для копчения, запеченных и жареных**



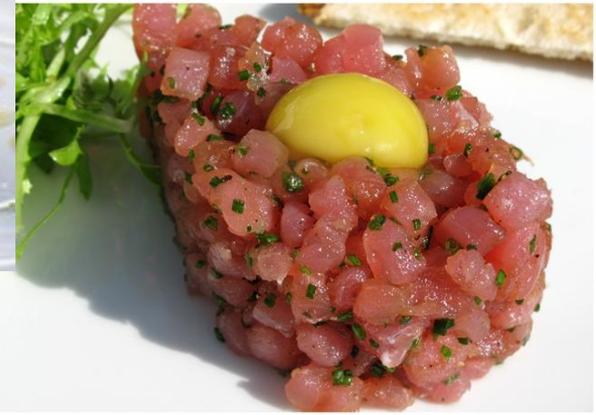
Семейство скумбриевых

- Скумбрия имеет веретенообразное тело, слегка сжатое с боков.
- Мясо плотное, ароматное, вкусное, с резким рыбьим запахом.
- Используют для холодного и горячего копчения, жаренья и фарширования.
- После тепловой обработки мясо часто приобретает серый цвет с зеленоватым оттенком.



СЕМЕЙСТВО ТУНЦОВЫХ

- Тунцы — крупные морские рыбы, отличающиеся большим размером и массивным телом, длиной от 70 см до 3 м.
- Мясо хорошего вкуса.
- В кулинарии используют в вареном и жареном виде



Семейство щуковых

- Встречается два вида: обыкновенная и амурская щука.
- У щуки удлиненное тело, голова большая с вытянутым сплюснутым рылом. Чешуя мелкая.
- Мясо тощее костистое. Выше ценится мясо молодой щуки.

используется для фарширов



Семейство сомовых

- Сом имеет удлиненное голое тело, голова слегка сплющена сверху, на верхней и нижней челюстях имеются усики.
- Мясо вкусное, нежное, довольно жирное, мало межмышечных костей.
- Используют для приготовления рубленых изделий.



Семейство угревых

- Угорь имеет змеевидную форму тела, слегка сплющенного у головы и хвоста, мелкая чешуя погружена в кожу.
- Мясо нежное, жирное, вкусное.
- Используют в копченом и маринованном виде.



Морской карась (дорадо)

Рыба имеет сплющенное с боков туловище с крутым профилем головы, над глазами имеется отчетливый острый выступ.

Большие зазубренные чешуи
Голова также г... та чешуей.



Морской язык

это рыба, которая относится к семейству солевых, отряду камбалообразных, внешне очень похожа на камбалу, она имеет такое же сплющенное с боков, только более продолговатое овальное строение тела, так же, как и у камбалы, оба глаза у нее расположены на одной стороне, часто лежит на морском дне.

- **Размер рыбы сравнительно небольшой, очень редко превышает 30 см**



- **Морской язык имеет серовато-коричневый с темными пятнами окрас чешуи сверху и более светлый окрас с нижней стороны тела, которой он соприкасается с дном.**
- **Тело рыбы имеет мелкочешуйчатый покров, поэтому она довольно жесткая на ощупь.**
- **Может продаваться либо целиком, либо в виде филе. Бывают случаи, когда под его видом продают филе пангасиуса, хотя пластины его филе более узкие.**
- **По сравнению с камбалой мясо морского языка имеет более нежный вкус, в меру жирное, а костей в нем практически нет.**



Сибас

принадлежит к семейству морских окуней.

Имеет удлиненное тело, коричневое с прозеленью на спине, серебристое на боках, светлое в брюшной части и крупную гладкую чешую.

Сибас почти не содержит костей.

В кулинарии считается универсальной рыбой.

Она одинаково вкусна в запеченном и жареном виде, в фаршированном виде целиком.



Акулы

- Мясо любого вида акул имеет в кулинарии ограниченное применение. Это связано с тем, что оно во многом соответствует вкусу телятины, но при этом относительно быстро высыхает на открытом воздухе.
- Для предотвращения высыхания мясо акул шпигуют, после чего его тушат и готовят на гриле.



Нерыбные продукты моря



- **Нерыбное водное сырье подразделяют на продукты животного и растительного происхождения.**
- **В свою очередь животных подразделяют на млекопитающих (киты, кашалоты, моржи, тюлени) и беспозвоночных (иглокожие, моллюски двус...**



Среди нерыбных пищевых продуктов моря наибольшее промысловое значение имеют:

1) беспозвоночные (особенностями являются отсутствие позвоночника, разнообразное строение и размеры, специфический вкус мяса):

- **ракообразные (крабы, омары, креветки, лангусты, раки);**
- **моллюски двустворчатые (мидии, гребешки, устрицы);**
- **моллюски головоногие (кальмары, осьминоги);**
- **моллюски и морские ежи)**



2) водное сырье растительного происхождения:

- морские водоросли (красные — 50 %, бурые — 45 %, зеленые — 5%)



Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья

Для приготовления сложных блюд используют:

- А) пресноводную (каarp, лещ, щука, угорь, окунь, судак, форель, осетровые и т.д.)**
- Б) морскую рыбу (морской окунь, лососевые, тунец, палтус, морской язык и т.д.).**

Кулинарная ценность пресноводной рыбы зависит от величины, вкуса мяса и количества костей.

Вкусным мясом, но большим количеством костей отличаются лещ, карась и др.



Морская рыба содержит меньше костей и обладает большей питательной ценностью за счет жира и содержания минеральных веществ.

Наилучшим вкусом мяса и малым количеством костей отличаются лососевые и угорь.

Различают рыбу :

А) с белым (треска, морской окунь, морской язык, дорадо) мясом

Б) с темным (макрель, тунец, ставрида) мясом



РЫБА ПОСТУПАЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- свежей (живой, свежеуснувшей),
- охлажденной,
- мороженой

Характеристика	Живая	Охлажденная	Мороженая
Виды	Зеркальный карп, щука, сом, карась, сазан	Различные виды	Различные виды
Температура внутри мышц	-	От -1 до 5 °С	От -8 до -6 °С
Хранение	В проточной воде ванн-аквариумов не более 2 сут	При температуре от -2 до 1 °С не более 25 сут.	При температуре -8 °С в течение 12 сут; при температуре от 0 до -2 °С — 3 сут.

Живую рыбу транспортируют в автоаквариумах в чистой прозрачной воде, без вредных примесей и ядовитых веществ с аэрацией.

Свежеуснувшая рыба плохо хранится, поэтому ее следует немедленно перерабатывать.



Охлажденная рыба поступает на предприятия во льду, с температурой внутри мышц у позвоночника от -1 до 5 °С.

Охлаждают почти все виды рыб сразу после вылова.

Охлажденная рыба может быть:

А) неразделанная (семейство карповых, навага, пикша, мелкая треска)

Б) потрошенная с головой (осетровые, кроме стерляди, лососевые), потрошенная безгла



Мороженая рыба имеет температуру внутри мышц от -8 до -6 °С.

Замораживают почти все виды промысловых рыб

- неразделанными,
- потрошенными с головой и без головы,
- спинку,
- кусок,
- россыпью или блоками,
- поштучно.

Замораживают рыбу

А) естественным холодом,

Б) искусственным (сухое замораживание) холодом



Мороженую рыбу изготавливают в

А) глазированной

Б) неглазированной виде.

Для глазирования мороженую рыбу погружают в воду, охлажденную до температуры 1—2 °С, а затем выдерживают при низкой температуре (-10 °С), чтобы слой воды замерз на поверхности рыбы.

Глазурь предохраняет рыбу от усушки и окисления жира.

Вместо глазирования мороженая рыба может быть заморожена в вакуумной упаковке.

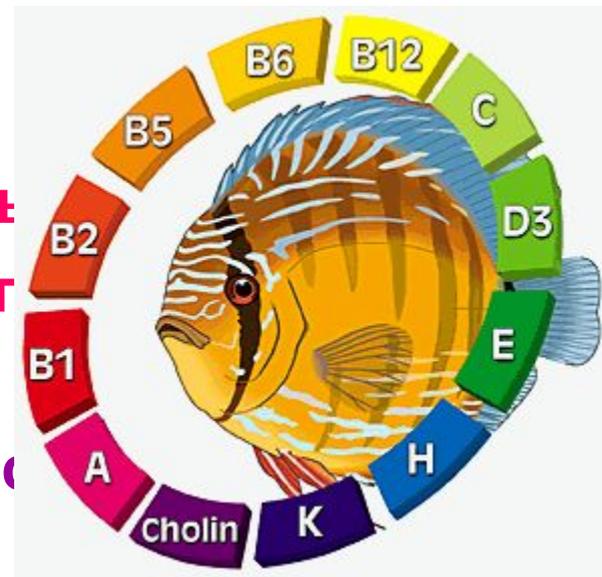


Пищевая ценность рыбы

По пищевым и кулинарным качествам рыба не уступает мясу,
а по легкости усвоения даже превосходит его, что является
одним из наиболее существенных достоинств этого продукта.

В рыбе содержится:

- От 13 до 23 % белков
- От 0,1 до 33 % жиров, ценность которых высока, так как они легко усваиваются
- витаминами А и D.
- экстрактивные и минеральные вещества



По содержанию белка различные породы рыб мало отличаются друг от друга, но по содержанию жира разница существенна у одних видов рыб жир составляет до 33% их массы, у других — не более 0,1 %.

Основным показателем качества рыбы, ее пищевой ценности является содержание жира и белковых веществ.

От жирнос
кулинарн



е

Для определения пищевой ценности рыбы важно не только количество жира, но и место его расположения.

Имеются породы рыб, у которых жир накапливается в печени, стенках брюшка, брюшной полости, подкожном слое, у оснований плавников, но у лучших ценных рыб жир в основном распределен также и между мышцами.

**Благодаря
рыб ос**



ра мясо этих

Количество жира и расположение его по отдельным участкам тела рыбы непостоянно.

В определенные периоды жизни рыбы содержание жира в ней может увеличиться в связи с возрастом, изменением кормовых условий, в период усиленного нагула и по другим причинам, а в иное время количество жира значительно снижается.

Так, при образовании икры у самок и молок у самцов содержание жира значительно уменьшается, так как жиры и белки организма расходуются в основном на образование икры и молок, причем в первую очередь расходуются запасы жира, сосредоточенные в печени или в брюшной полости.



Особенно неблагоприятно на жирность рыбы влияет нерест и связанное с ним снижение интенсивности питания или полное его прекращение, а также и длительные передвижения.

Мясо молодых рыб — тощее и невкусное.

Зрелые экземпляры жирнее и мясистее.

Очень крупные, старые рыбы имеют грубое, невкусное мясо.

Мясо самцов по химическому составу и кулинарным достоинствам почти не отличается от мяса самок, так как на образование икры и молок рыба затрачивает почти одинаковое количество жира и белка масса икры у некоторых рыб достигает 25 % их массы, что значительно превышает массу молок, но это является недостатком только для тех пород рыб, которые не имеют большую пищевую ценность.

У осетровых и некоторых других рыб наиболее ценная часть — икра.



Икра — наиболее ценная часть рыбы.

Нежирная рыба (постная)	Средней жирности	Жирная
Лещ	Окунь	Угорь
Калкан (ромб камбала гладкая)	Зубатка полосатая	Сельдь
Треска	Кефаль	Макрель (скумбрия)
Серебристая сайда (угольная рыба)	Рыба-меч	Лосось Сардина
Камбала-лиманда		Корюшка
Пикша		Килька (салака, мелкая сельдь)
Хек Мерланг (серебристая мерлуза)		
Белокрылый палтус		Форель
Хоки		Снеток
Налим		Желтоперый тунец
Морской черт (удильщик, морской ангел)		
Сайда		
Красный люциан		
Скат		
Камбала		

Характеристика нерыбного водного сырья

Крабов добывают на Дальнем Востоке.

Наибольшее промысловое значение имеет камчатский краб, масса которого достигает 5 кг.

В пищу используют мясо из конечностей самцов и брюшка («шейки»).

Используют крабов для приготовления салатов, заливных, первых и вторых блюд.



Креветки добывают в морях Тихого океана, в Черном, Баренцевом и других морях.

Съедобная часть — шейка.

Мясо вкусное, нежное.

Используют креветок для закусок и горячих блюд.



Омары и лангусты достигают 40 — 65 см длины.

Их добывают у берегов Японии, Южной Америки, Австралии; заготавливают в живом и мороженом виде.

- Внешне омары похожи на речных раков, но значительно крупнее их.
- Некоторые виды достигают в длину 65 см и массы до 11 кг, а американский омар — до 15 кг, однако большинство видов значительно более мелкие.
- При выборе омаров не следует руководствоваться их размером. Чем крупнее и старше омар, тем волокнистее его мясо.
- Масса омара не должна превышать 500— 600 г.



- **белое мясо омара находится в задней части туловища, клешнях и парах ног.**
- **У лангуста съедобной является только хвостовая часть под панцирными кольцами, которая поступает на предприятия общественного питания в свежем, вареном или мороженом виде.**
- **Мясо омаров и лангустов используют в основном для приготовления деликатесных горячих закусок, первых и вторых блюд.**



Раки

водятся во всех реках и озерах.

Их доставляют в места потребления в живом виде.

Съедобное мясо содержится в шейке (из шейки удаляют жилку) и клешнях.

У сырых раков мясо плохо отделяется от панциря, поэтому разделявают их после варки.

Раков используют в основном в отварном виде как закуску, а также для приготовления сапатов и



Устрицы

распространены в Черном море и на Дальнем Востоке

Устриц в отличие от других двустворчатых моллюсков используют в пищу или живыми, или подвергают тепловой обработке.

На предприятия общественного питания устрицы поступают живыми, в виде брикетов мороженого мяса, а также в виде натуральных и закусочных консервов.

Мясо устриц имеет беловато-зеленоватый цвет, приятный вкус, запах напоминает запах свежего огурца.

Применяют
коньяк



куска
полу



Мидии

встречаются во всех морях России, особенно много их в Черном море

- Съедобная часть мидии — тело, покрытое мясистой пленкой — мантией и заключенное в раковину, состоящую из двух створок.
- Масса тела составляет 10—15 % массы целой мидии.
- В пищу мидий используют в живом виде, для кулинарной обработки также идут только живые мидии, но с закрытыми створками.
- В мороженом виде мидии продают без створок.
- В вареном виде мясо мидии похоже на белок крутого яйца, цвет его темно-серый или желтый.
- Мясо непрозрачное, приятного вкуса, очень сочное.
- Из мидий готовят салаты, супы, щи и котлеты.



Морской гребешок

наиболее крупный и ценный моллюск, распространенный на Дальнем Востоке.

Размеры гребешков довольно крупные, масса их — около 200 г.

Мясо гребешков вкусное, несколько напоминающее мясо крабов.

Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20— 28 % общей массы).

Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета плотной консистенции.

На предприятия общественного питания мускул гребешка поступает в мороженом, сушеном, а также в консервах.

Используется в супах, салатах, а также в горячих блюдах.



Кальмар

головоногий морской моллюск, добываемый у нас в дальневосточных морях, его масса — 70 — 350 г. Кальмаров насчитывается около 300 видов, но лишь немногие из них съедобны.

В пищу употребляются туловище, голова и щупальца.

Из мяса кальмара готовят салаты, закуски и заправки.



Трепанг

обитает в районе Тихого океана

Это одни из наиболее распространенных иглокожих.

Трепанги по вкусу напоминают разваренные хрящи осетровых рыб.

В кулинарии трепангов применяют для приготовления закусок, фарша, блинчиков, икры, солянки, плова, котлет, зраз, запеканок, первых блюд.

На предприятия общественного питания они поступают в замороженном, консервированном или засушенном



Морской еж

для приготовления пищевых продуктов используют икру и молоки (мясо в пищу не употребляется).

Икра морских ежей обладает необычным специфическим вкусом, высоко ценимым гурманами.

Вкус икры напояин

одистым



Морские водоросли

это растения, произрастающие в морях и океанах на глубине до 20 м.

В пищу используют несколько видов бурых водорослей — ламинарий, называемых морской капустой.

Они представляют собой крупные пластинчатые листья, растущие на глубине 15— 20 м.

Водоросли можно класть в супы и блюда из рыбы, из них делают очень вкусные салаты.

Кроме того, разноцветные водоросли могут служить прекрасным украшением для рыбных блюд.



Пищевая ценность нерыбного водного сырья

Эти продукты обладают более высокой питательной ценностью, чем рыба.

Белки мяса беспозвоночных являются полноценными и отличаются высоким содержанием незаменимых аминокислот.

В этих продуктах содержатся значительное количество витаминов В1, В2, В6, В12, С, провитамин D3, а также минеральные вещества (кобальт, медь, марганец, цинк, кальций, фосфор, йод, натрий, сера и др.).



В мясе беспозвоночных микроэлементов в 40 — 70 раз больше, чем в мясе наземных животных.

Экстрактивные вещества придают этим продуктам приятный вкус и аромат.

Жир беспозвоночных состоит в основном из полиненасыщенных жирных кислот, которые хорошо усваиваются.

Употребление в пищу продуктов из беспозвоночных повышает тонус организма, способствует обмену веществ, снижению



Вид нерыбного водного сырья	Вода, %	Белки, %	Жиры,%	Зола, %	Энергетическая ценность, ккал
Филе кальмара	80,3	18	0,3	1,4	75
Мясо краба	73,1	22,5	3,2	1,2	117
Мясо креветки	81,5	16	0,5	2	69
Шейка лангуста	79,3	18,4	0,4	1,9	77
Мясо трепанга	89,4	7,3	0,6	—	35
Морская капуста	88	0,9	0,2	4,1	5
Мясо рака речного	79	19	1,9	2,5	93
Мясо осьминога	78	14	0,9	—	65

Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения

Основные показатели качества:

внешний вид, цвет, запах и консистенция.

Поступившая рыба должна быть доброкачественной:

- плотная, блестящая чешуя, красные расправленные жабры без слизи (за исключением отдельных видов бесчешуйчатых);
- целые тушки парной, охлажденной или оттаявшей после замораживания рыбы тонут в воде, кишечник не вздут, а мышцы не отделяются от позвоночника;
- хорошо замороженная рыба при постукивании по ней твердым предметом издает отчетливый неглухой звук;

- цвет на разрезе должен соответствовать виду рыб;
- для определения запаха вырезают жабры и опускают их в теплую воду или варят в кипящей воде несколько кусочков рыбы;
- запах мороженой рыбы можно определить путем ввода в толщу мяса слегка подогретого ножа.
Допускается запах окислившегося жира на поверхности;
- у мороженых рыб жирных пород следует обращать внимание на наличие ржавчины, которая придает продукту неприятный привкус, допускается пожелтение кожного покрова, не проникшее в мясо;
- рыба должна иметь упругую мякоть.
Консистенция мороженой рыбы после оттаивания может быть ослабевшая, но не дряблая.
Вторично замороженная рыба имеет потускневшую поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе.

Хранение живой рыбы

- На предприятиях питания живую рыбу хранят в аквариумах 1—2 дня при температуре воды 10 °С.
- Вода должна быть чистой, проточной, нехлорированной.
- Рыба, вынутая из воды, быстро умирает (засыпает). Уснувшая рыба плохо сохраняется, в ней быстро происходят сложные биохимические изменения, и рыба портится.
- Для предохранения рыбы от порчи и удлинения



подверг
дению, за



особом
шке и т.д.

Хранение охлажденной рыбы

Большинство рыб в охлажденном состоянии может сохраняться 5 — 8 дней при температуре от 1 до -2 °С и относительной влажности воздуха 95 — 98 %.

Хранение мороженой рыбы

Хранят рыбу сухого искусственного и естественного замораживания при температуре не выше -18 °С от 4 до 8 месяцев в зависимости от вида рыбы.

Сроки хранения мороженого филе глазированного в блоках при температуре от 4 до 6 месяцев с даты изготовления от вида рыбы.



Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья

Краб

- Как правило, съедобные экземпляры крабов не мельче 12,5 см (измеряется поперек спины).
- Более мелкие в пищу непригодны. Оптимальная масса крабов — около 1 — 2 кг (живой массы).
- У более крупных крабов мясо становится жестким.



В сыром виде мясо имеет студнеобразную консистенцию серовато-синего цвета и упругую консистенцию красноватого цвета в вареном виде.

Мясо краба должно быть свежим, без признаков порчи, потемнения или пожелтения, посторонних привкусов и запахов.

Варено-мороженое мясо и ножки крабов должны храниться при температуре не выше -18°C не более 3 мес, а при температуре $0 - 2^{\circ}\text{C}$ — 2 сут.



Креветки замороженные

- Консистенция мяса после размораживания должна быть упругой, допускается слегка ослабевшая.
- Цвет мяса светлый.
- Вкус и запах в вареном виде — свежего мяса, без посторонних и порочащих привкусов и запахов.

Креветки варено-мороженые

- Консистенция мяса после оттаивания должна быть плотной, допускается суховатая.
- Цвет белый с розоватым покровом без потемнения и пожелтения.



ОМАРЫ, ЛАНГУСТЫ

Оптимальная масса омара — 600 — 900 г;
у более крупных мясо более жесткое и
волокнистое. Самки омара отличаются более
широким хвостом, первая пара щупальцев скрыта
под хвостом, а возле головы туловище самки
мягкое и покрыто пушком;
самки могут быть с икрой.
У омара-самца хвост более узкий, а первая пара
щупальцев маленькая и твердая.
Считается, что мясо самцов



**Лангусты пригодны в пищу, если масса не более 3 кг.
У более крупных лангустов мясо делается грубым и
менее вкусным.**

**В варено-мороженом виде лангусты должны иметь
чистый и плотный панцирь бледно-розового цвета,
упругое и плотное белое мясо.**

**Варено-мороженых омаров хранят при температуре -18
°С до 8 мес.**



Устрицы

Должны иметь чистую поверхность створок, допускаются известковый налет и обрастание не более чем на половину поверхности створок.

Створки раковин должны быть плотно закрыты.

Уснувшие экземпляры имеют открытые створки; использовать такие устрицы нельзя.

Чтобы створки не раскрывались, устриц следует хранить обязательно под гнетом.

Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца.



Устрицы живучи: при температуре 10 °С они остаются живыми в течение 10—15 дней, что облегчает возможность соблюдения основного кулинарного требования к ним: устрицы надо подавать к столу живыми, предварительно промыв закрытые раковины холодной водой.

Лучшая температура для хранения около — 0 °С, при температуре ниже -3 °С они погибают



Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 °С.

Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости (высотой слоя моллюсков не более 1 м) при температуре воздуха от 0 до 12 °С.

При повышении температуры воздуха выше установленной моллюски охлаждаются льдом, льдосолевой смесью или охлажденной до 2 °С морской водой.



Морские гребешки

Блок замороженного филе должен быть целый, чистый, плотный с ровной поверхностью.

Цвет филе от белого до бело-серого, розово-кремового до оранжевого.

Консистенция после размораживания эластичная, а после варки — плотная, мягковатая.

Вкус и запах (после варки) приятные, свойственные вареному мясу гребешка.

Наличие посторонних примесей не допускается.

Предельный срок хранения при температуре -18 °С не более 2 м



Мясо кальмара

Должно иметь чистую поверхность, естественный цвет, консистенцию после оттаивания плотную, эластичную. Запах должен быть без посторонних и порочащих оттенков.

Хранят при температуре $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 6 мес.



Иглокожие

При оценке качества продуктов из беспозвоночных наряду с органолептическими показателями определяют содержание летучих оснований, количество которых не должно быть более 10—15 мг .

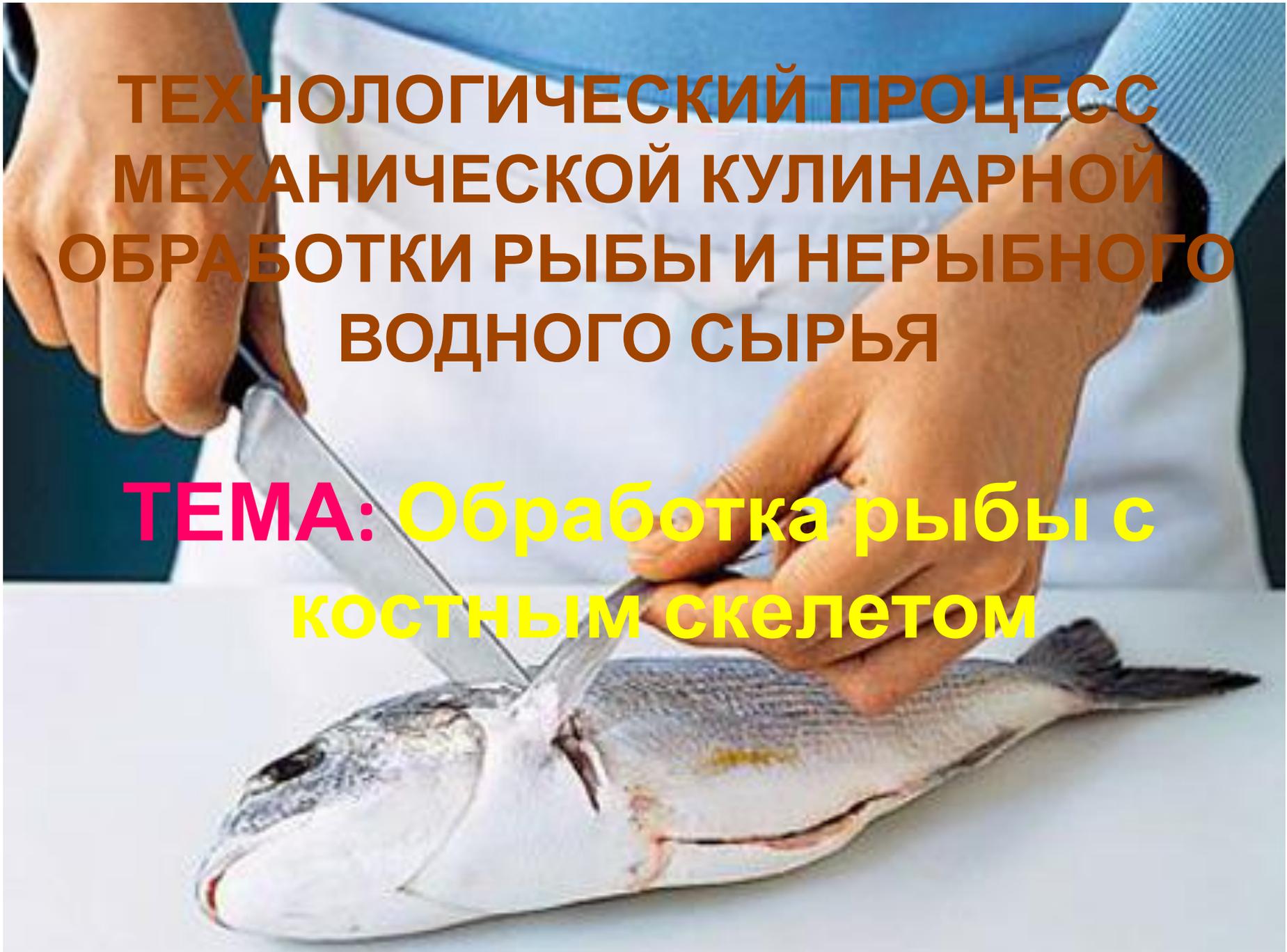
Содержание в беспозвоночных более 25 — 30 мг, летучих оснований свидетельствует о глубоких изменениях в белковых тканях.

Содержание около 60 — 80 мг, летучих оснований делает беспозвоночных не пригодными к употреблению.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ
ОБРАБОТКИ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО
ВОДНОГО СЫРЬЯ**

**ТЕМА: Обработка рыбы с
костным скелетом**



Предварительную обработку рыбы (оттаивание, вымачивание), очистку, разделку, приготовление полуфабрикатов проводят в рыбном цехе или в мясо – рыбном цехе.



Оттаивание (дефростация)

В

ВОДЕ

При температуре воды не более 20 °С, при соотношении массы рыбы и жидкости 1 :2. Происходит увеличение массы на 5—10%. Продолжительность оттаивания 2 — 3 ч. Оттаивание заканчивают при температуре в толще рыбы -1°С.

На

Рыбу

(крупных рыб, осетровых, филе) оттаивают при температуре 20 °С на стеллажах в течение 4— 10 ч. Осетровых рыб оттаивают в течение 10 — 24 ч, филе в блоках — 24 ч (до температуры в толще -1 °С). Потери массы рыбы 2 %, филе — до 7 % сока.

Комбинированный способ (некоторые виды рыб)

Выдерживают в подсоленной (10 г на 1 л) воде в течение 30 мин, дают воде стечь и оттаивают на воздухе до температуры в толще мышц 0°С.

Дефростация рыбы методом СВЧ:

- для уменьшения потерь воду подсаливают (7 —10 г соли на 1 л воды);
- в процессе размораживания в воде рыбу перемешивают во избежание смерзания тушек;
- клеточный сок после оттаивания восстанавливает первоначальные свойства;
- ткани рыбы сохраняют сочность и упругость при оттаивании, если рыба подвергалась быстрой заморозке;
- кожные покровы и чешуя предохраняют рыбу от значительных потерь питательных веществ во время оттаивания.



Обработка рыбы для использования в целом виде

- 1. Обрабатывают почти все виды рыб массой до 200 г (чехонь, мелкую форель, навагу, корюшку и др.),**
- 2. более крупную (судака, лососевых и др.) для приготовления блюд из рыбы.**



1. Рыбу очищают от чешуи вручную средним поварским ножом, теркообразным скребком или механическим скребком.

Очищают в направлении от хвоста к голове, сначала с боков, затем с брюшка.

2. Срезают плавники (вырезают, исключая возможности укола о плавник, подрезая мякоть с двух сторон), начиная со спинного.

3. Удаляют голову (или оставляют, но без жабр).

4. Удаляют внутренности (вместе с головой или жабрами) промывают.

Масса обработанной целой рыбы с головой уменьшается примерно на 20 %.

Если у такой рыбы удалить также голову, то количество отходов будет составлять 35 %.

**Последовательность
обработки
рыбы
для
использования
в целом
виде**

Удаление чешуи

**Удаление
(срезание)
плавников**

**Удаление головы с
частью
внутренностей**

**Зачистка внутренней
полости без
разрезания брюшка**

**Удаление плечевых
костей**

**Промывание и
обсушивание**

Обработка рыбы для использования в фаршированном виде

Фаршируют рыбу

- 1. целиком (судака, щуку, сазана, карпа, треску),**
- 2. порционными кусками**
- 3. в виде батона (рулета).**



Обработка судака для фарширования целиком

1. Судака очищают от чешуи (не повреждая кожу),
2. вырезают спинной и отрубают брюшные плавники,
3. прорезают мякоть, сделав глубокие надрезы на спине,
4. срезают мякоть и реберные кости (оставляя слой мякоти толщиной не более 0,5 см),
5. разламывают или прорезают позвоночник у хвоста и головы,
6. удаляют позвоночник,
7. удаляют внутренности через обр- отверстие,
8. удаляют жабры и глаза из головы
9. промывают.



Обработка щуки для фарширования

целиком

1. Щуку промывают от слизи, осторожно очищают от чешуи, промывают.
2. Вокруг головы надрезают кожу и отделяют ее от мякоти. С помощью ножниц вырезают жабры. Делают с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.
3. Снимают кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, подрезая ножом или ножницами мякоть у плавников.
4. У самого хвоста мякоть и позвоночную кость перерезают. Получается три части: вывернутая кожа с хвостом и тушкой, вывернутая тушка и вывернутая тушка.
5. Кожу промывают, вычищают от внутренностей, вычищают от внутренностей, вычищают от внутренностей.



Обработка рыбы для фарширования порционными кусками

Порционными кусками фаршируют в основном сазана, карпа и треску.

1. Непластованную обработанную рыбу (тушку) нарезают кругляшами толщиной 0,5 см.
2. Вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника, оставляя слой мякоти толщиной 0,3 — 0,5 см.

Отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.



Обработка рыбы для фарширования в виде батона (рулета)

Используют речную и океаническую рыбу с малым содержанием мышечных костей.

- 1. Рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, внутренности через брюшко (делая разрез на брюшке от анального отверстия к голове).**

Пластуют (срезают половинку рыбы), ведя нож параллельно позвоночнику от головы к хвосту, стараясь, чтобы на нем осталось как можно меньше мякоти, и получают два филе: с кожей и реберными костями и с кожей, реберными и позвоночной костью.

2. Далее обрабатывают на филе с кожей без костей, для этого у филе с кожей и реберными костями срезают под углом реберные кости с частью мякоти.

Для удаления позвоночной кости с филе с кожей, реберными и позвоночной костью филе укладывают на доску кожей вверх и срезают мякоть с позвоночной кости, оставляя позвоночник на доске.

**Для получения филе без кожи и костей (чистого филе) после обработки рыбы на филе без костей подрезают мякоть у хвоста расстояние 1 —1,5 см от кра
кожу, и срезают мякоть с к
к голове.**



|
'а

Количество отходов при механической обработке колеблется от 15 до 60 % в зависимости:

- от вида рыбы;
- размера рыбы;
- способа промышленной обработки (с головой или без головы, потрошенная или нет и др.);
- способа кулинарной обработки (пластованная или филе, с костями, с кожей или без).



ТЕМА: Обработка рыбы с хрящевым скелетом

Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета, и поверхность ее покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек.

На предприятия общественного питания эта рыба чаще всего поступает в мороженом виде.

Осетровая рыба поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры.

Осетровую рыбу размораживают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок.

Рыбу считают размороженной, если она стала мягкой и внутри на разрезе не видно кристаллов льда.

Обработку крупной осетровой рыбы — белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги — проводят одним способом.

1. Вначале отрубают голову вместе с грудными плавниками.

Для этого оттягивают грудной плавник и большим поварским ножом прорезают под плавником кожу и мякоть до хряща с двух сторон. Затем перерубают соединяющий хрящ и отделяют голову.

2. У рыбы срезают спинные костные жучки вместе с полоской кожи в направлении от хвоста к голове.

3. Удаляют плавники. Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления визиги — плотного хряща, заменяющего осетровым рыбам позвоночник. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают ее вместе с хвостом осторожно, чтобы не порвать.

Можно также отрезать хвост и, поддев визигу с помощью поварской иглы с хвостовой стороны или изнутри рыбы, вытянуть рукой.

Иногда визигу удаляют после пластования рыбы.

В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

Рыбу пластуют, разрезают вдоль посередине жировой прослойки на спине и получают две половины, называемые звеньями.

У крупной рыбы, особенно белуги, каждое звено разрезают на

несколько частей в длину и ширину так, чтобы масса кусков была не более 5 кг, а длина — до 60 см.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 3 мин.

Причем воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой.

Затем звено вынимают из воды, перекадывают на стол кожей вверх и быстро соскабливают ножом с поверхности рыбы боковые, брюшные и мелкие костные жучки.

После зачистки рыбу промывают холодной водой, смывая при этом образовавшиеся на поверхности сгустки белка.

Потери при ошпаривании составляют 10—15 %.

Подготовленные таким образом звенья используют в целом виде для варки.

У них подвертывают брюшную часть и перевязывают звенья шпагатом для того, чтобы они сохранили свою форму, а затем кладут на решетку рыбного котла.

Кроме того, удобно пользоваться специальным приспособлением, состоящим из проволочной решетки с зажимами, на которую помещают звено.

При использовании звеньев осетровой рыбы для припускания или жаренья в целом виде у них вначале срезают хрящи, а затем ошпаривают и зачищают от жучек.

При такой обработке рыбы количество отходов составляет 33 — 36%.

Обработанные, ошпаренные и зачищенные от хрящей звенья осетрины, севрюги и белуги нарезают на порционные куски с кожей или без кожи, которые используют для припускания, жаренья и запекания.

Звено укладывают на доску кожей вниз и (начиная с хвоста) нарезают на порции кусками в 1 —1,5 см толщиной поперек волокон, держа нож под углом 30°, прорезая или не прорезая кожу.

Порционные куски ошпаривают, опуская их в горячую (95 °С) воду на 1 —2 мин.

Воды при этом берут в 3 — 4 раза больше, чем рыбы.

Ошпаренные куски вынимают и промывают холодной водой, чтобы смыть выступившие сгустки белка.

В процессе ошпаривания объем рыба уменьшается и она уплотняется, поэтому при тепловой обработке хорошо

сохраняет свою форму и при жаренье от нее не отстает панировка.

Воду, которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульонов.

Обработку стерляди для приготовления блюд из целой рыбы начинают с удаления боковых, брюшных и мелких костных жучек.

Разрезают брюшко, вынимают внутренности, удаляют визигу и промывают жабры.

Спинные жучки оставляют, так как при их удалении можно повредить мякоть рыбы.

После варки или припускания рыбы их легко снимают. Количество отходов при обработке стерляди — до 42 %.



Схема обработки осетровой рыбы

- 1) размораживание на воздухе;**
- 2) удаление головы с грудными плавниками;**
- 3) срезание спинных жучек;**
- 4) удаление плавников;**
- 5) удаление визиги;**
- 6) деление рыбы на звенья;**
- 7) ошпаривание;**
- 8) очистка от боковых, брюшных и мелких жучек;**
- 9) перевязывание звеньев перед варкой;**
- 10) срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья;**
- 11) вторичное ошпаривание.**



Обработка нерыбного водного сырья

Двустворчатые моллюски поступают

1. живыми,
2. свежеморожеными (глазированные брикеты),
3. варено-морожеными,
4. сушеными.

Свежемороженых моллюсков размораживают на воздухе под пленкой;

Сушеное мясо замачивают в холодной воде, после чего используют для приготовления фаршей;

Устрицы с открывшейся в период хранения раковиной не используют.



Двустворчатых моллюсков (устриц и мидий) припускают, жарят и запекают.

Съедобное мясо заключено между двумя створками-раковинами.

У свежих моллюсков перед использованием вскрывают раковину для извлечения съедобного мяса.

Для этого между створками со стороны утолщенного конца вводят тонкое лезвие ножа и перерезают мускул-замыкатель.

Плоскую створку выбрасывают, а глубокую — вместе с мясом промывают для удаления песка.

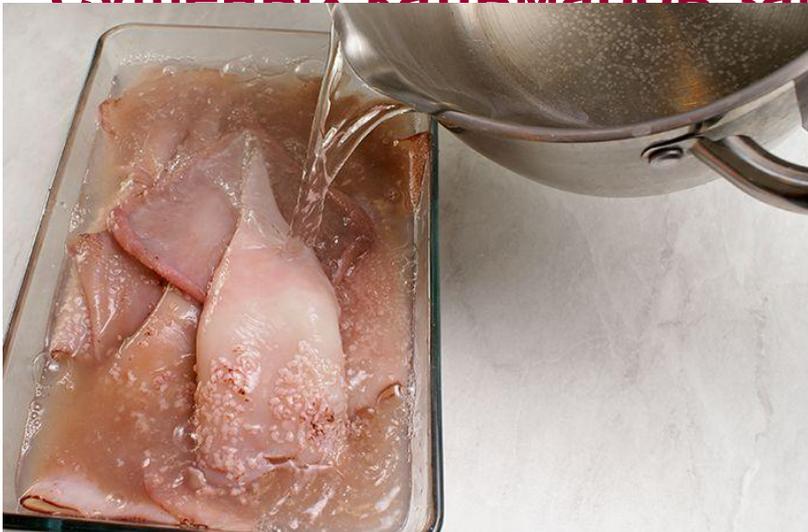


Головоногие моллюски

Поступают морожеными (тушки кальмара, филе кальмара).

Перед использованием их не размораживают (так как при этом происходит окрашивание тканей), а бланшируют в воде (соотношение 3 : 1) температурой 60 — 70°С, зачищают от поверхностной пленки, внутренностей и промывают 2— 3 раза в холодной воде.

Сушеных кальмаров замачиваю
чего про



Ракообразные

В районах промысла поступают живыми.

Разрешается использовать свежемороженое, варено-мороженое сырье, поступающее в брикетах и покрытое ледяной глазурью.

Перед использованием сырье предварительно размораживают на воздухе в течение около 2 ч, не добиваясь полного размораживания, так как при этом ухудшаются органолептические показатели качества.

Сушеных креветок перебирают, промывают, заливают

водой температурой не выше 35 °С и оставляют для набухания на 4 — 5 ч.

У речных раков съедобное мясо содержится в шейке (абдомене) и клешнях; у креветок и лангустов — в шейке.

Раков речных используют только живыми.

Их отваривают в 3%-ном растворе соли или в пиве с применением специй в течение 20 мин.

Соотношение воды и раков — не менее 5 : 1 .

Раки считаются готовыми при появлении равномерного красного окрашивания и размягчении мяса шейки.

Раков хранят в бульоне в течение не более 30 мин.

Подают раков натуральными (на блюде, отдельно подают отвар) или вынимают из отвара, разделывают, не охлаждая, стремясь освободить от панциря и клешней, не нарушив их форму.

Раки вареные допускается хранить при температуре 4 — 8 °С в течение 12 ч.



Креветки перед использованием размораживают, перебирают, отваривают в подсоленной воде в течение 3 — 4 мин (потери массы — 31 % для креветок сыромороженных целых; 76 % — целых сыромороженных, разделанных на мякоть).
Подают натуральными, а для приготовления блюд очищают от панциря.



Лангустов перед использованием отваривают в соотношении воды и продукта 2 : 1 .

Готовые лангусты всплывают на поверхность.

Обрабатывать шейки лангустов лучше горячими.

Для отделения мякоти от панциря и икры (если она имеется) делают разрез ножницами по всей длине посередине панциря со стороны спинки или срезают боковую кромку панциря с шейки лангуста.

Икру не используют.

Потери массы при варке составляют 17 %,

при разделке — 52 %



- **Иглокожие** поступают в варено-сушеном виде с удаленными внутренностями в угольном порошке.
- Перед использованием их промывают для удаления порошка;
- замачивают холодной водой в течение одних суток (масса увеличивается в 3 — 5 раз);
- разрезают вдоль;



Морская капуста (ламинария)

Поступает в сушеном виде.

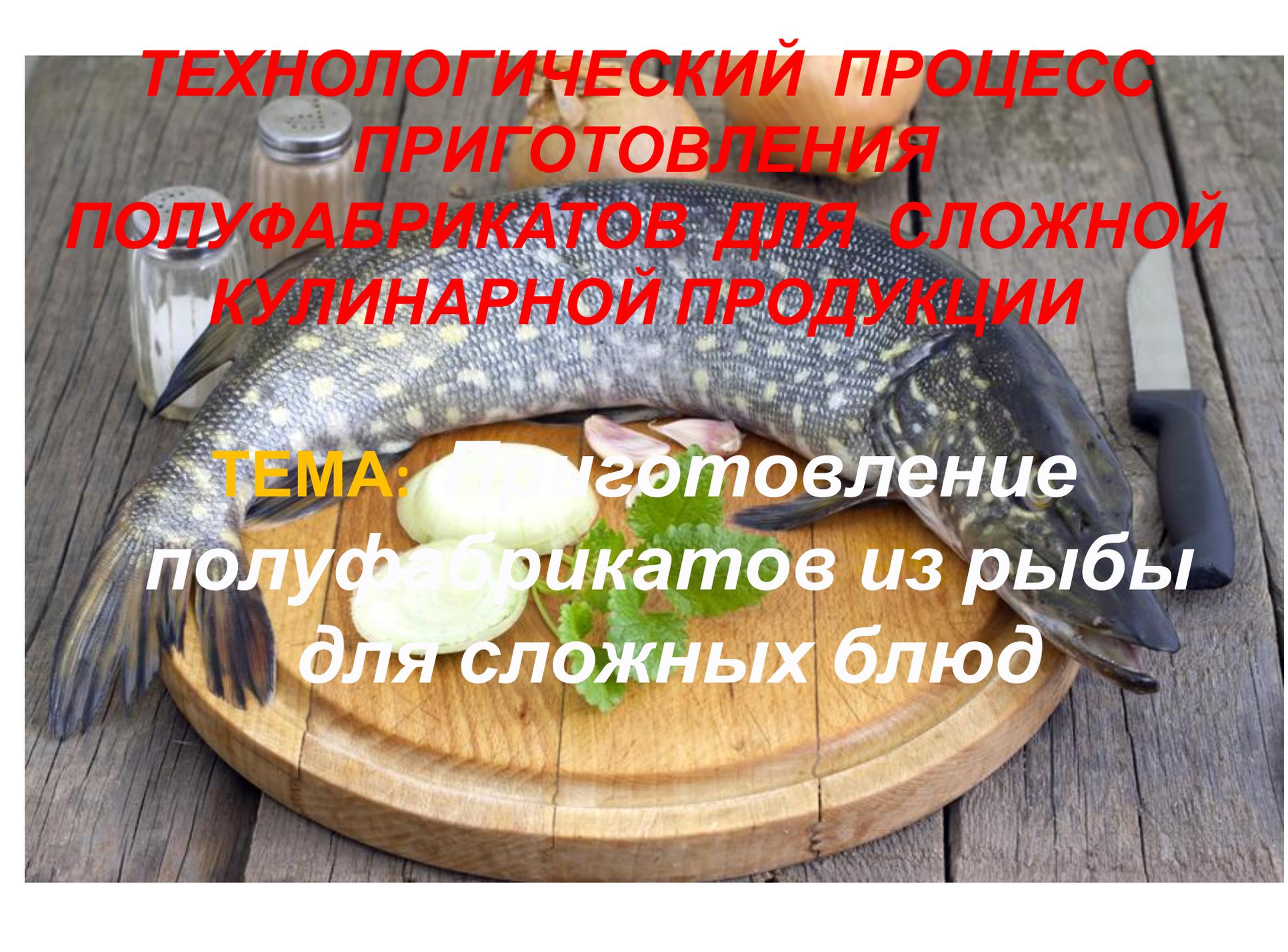
Перед использованием ее замачивают в большом количестве воды (1 : 8) в течение 12 ч, промывают до полного удаления песка.

Если ламинария поступает свежемороженой, то ее размораживают в холодной воде, 3 раза варят по 20 мин в четырехкратном количестве воды для уменьшения содержания йода.

Размягченную капусту хранят в отваре в течение 24 ч, после чего отвар сливают, промывают, заливают холодной водой и хранят в холодильном шкафу.

Размороженные морепродукты (полуфабрикаты) хранят при температуре 4 — 8 °С не более 6 ч.

- Повторное замораживание не допускается.

A photograph of a whole fish, likely a trout or salmon, resting on a round wooden cutting board. The fish is positioned horizontally, with its head to the right. On the cutting board, there are several sliced onions and a bunch of fresh green herbs. To the left of the cutting board, there are two glass salt and pepper shakers. To the right, a knife with a black handle is visible. The background is a rustic wooden surface.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ТЕМА: Приготовление
полуфабрикатов из рыбы
для сложных блюд**

Приготовление щуки фаршированной целиком

Фаршированную рыбу обычно готовят из крупных видов – щуки, карпа, трески:

из них удобнее удалять внутренности и кости.

Начинку для такой рыбы делают двумя основными способами: наполняют тушку фаршем из

мелко нарезанной и приправленной солью и перцем мякоти, либо добавляют в фарш другие продукты – овощи, грибы, фрукты и ягоды.



- 1. Обработать рыбу для фарширования целиком.**
Срезанную мякоть отделить от костей, соединить с пассерованным луком, чесноком, замоченным в воде (молоке) и отжатым пшеничным хлебом без корок и пропустить через мясорубку (в блендере).
Добавить размягченный маргарин, яйца, соль и перец, перемешать (слегка взбить).
- 2. Полученным фаршем заполнить кожу щуки (не плотно, иначе кожа лопнет при тепловой обработке) ложкой или с помощью кондитерского мешка.**
- 3. Приставить голову. Завернуть в марлю (фольгу), перевязать шпагатом**



Карп, фаршированный гречневой кашей

Для удаления из рыбы мелких костей нужно сделать на боках рыбы диагональные прорезы на глубину примерно 0,7 см, после чего натереть ее солью.

В духовке соль и высокая температура растворят мелкие косточки.

1. Очистить карпа от чешуи. Сделать на брюшке продольный надрез по направлению от головы к хвосту , вынуть внутренности.

Острым ножом или кулинарными ножницами удалить жабры.

Голову и хвост не отрезать. Рыбу тщательно промыть.

По бокам сделать тонкие надрезы в виде сеточки.

2. Гречневую крупу перебрать, высыпать на раскаленную сковороду и прокалить 1 мин, постоянно размешивая. Сварить под крышкой, пока не впитается вся вода.

Крупа должна быть немного недоваренной.

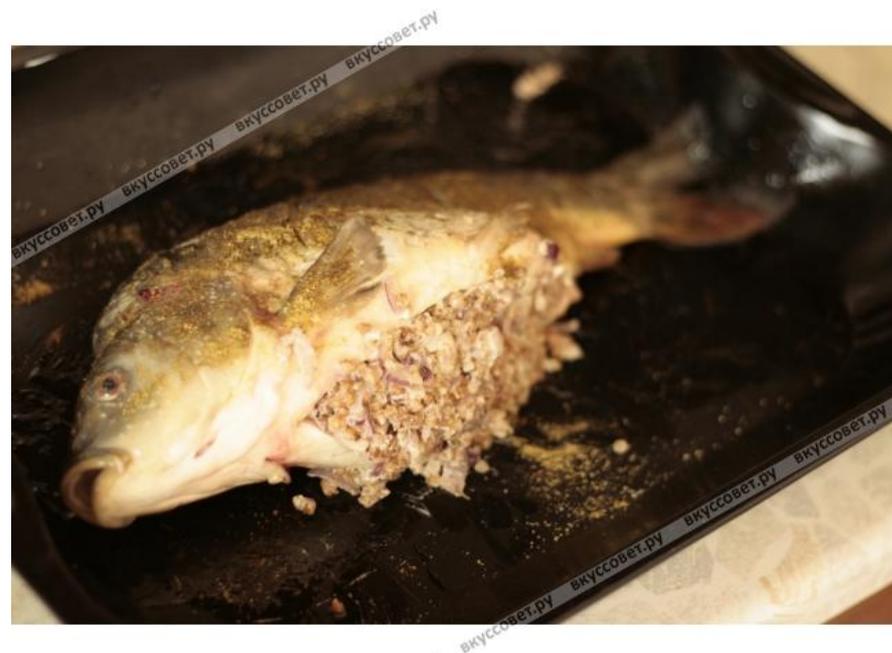
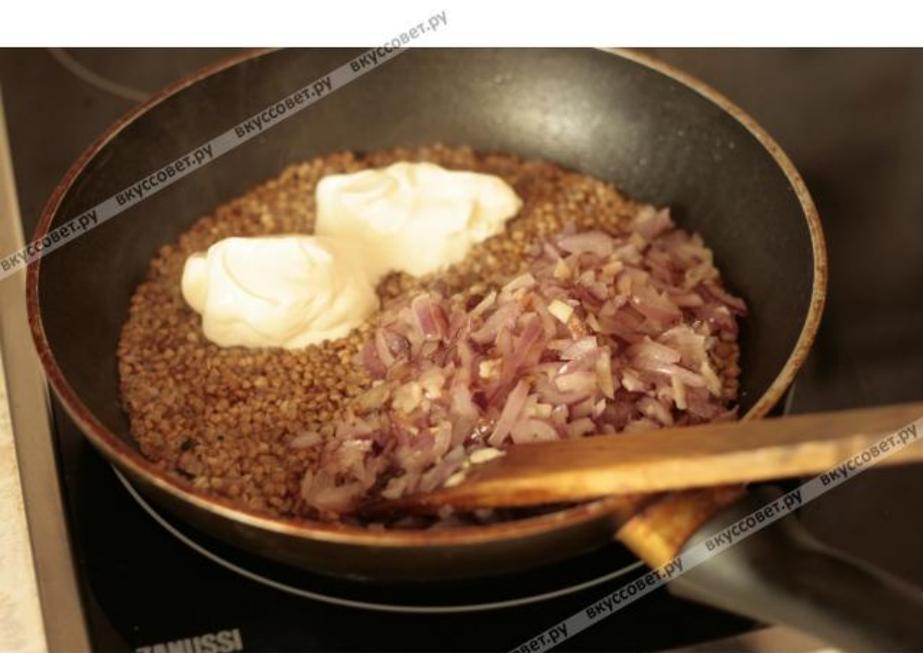
Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Чеснок очистить и измельчить. Добавить в сковороду с луком гречневую кашу, чеснок.

Тщательно перемешать.

3. Получившейся смесью равномерно нафаршировать внутреннюю полость карпа от хвоста до головы.

Фарш должен быть уложен как можно плотнее



ДОРАДО ФАРШИРОВАННАЯ

1. У обработанной рыбы сделать глубокий надрез на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника.
2. Разломить (перерезать) позвоночник у хвоста и головы,
удалить его.
3. Удалить через образовавшееся отверстие внутренности, промыть.
4. Из головы удалить жабры и глаза



Приготовить фарш и заполнить им рыбу. В качестве фарша можно использовать обжаренные свежие грибы с пассерованным луком, гречневую кашу с пассерованным луком и грибами и другие



Судак, фаршированный целиком

У очищенного от чешуи и потрошеного судака отделить голову и промыть.

Затем изнутри тушки надрезать реберные кости и отделить их вместе с хребтовой костью, не повреждая кожу.

Срезать мякоть, оставляя ее на коже слоем
толщиной 0,5— 1 см.

Для фарша: срезанную мякоть, пассерованный репчатый лук, чеснок, замоченный в воде (молоке) пшеничный хлеб (из муки не ниже 1-го сорта) пропустить через мясорубку, добавить размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец, перемешать.

Тушку наполнить фаршем, придать ей форму целой рыбы. Использовать для припускания.

ГАЛАНТИН ИЗ РЫБЫ

1. С подготовленного филе снимают кожу,
2. мякоть нарезают,
3. пропускают через мясорубку,
4. добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб,
5. еще раз пропускают через мясорубку,
6. соединяют с мелко нарезанным пассерованным репчатым луком,
7. вводят размягченное сливочное масло или маргарин,
8. добавляют взбитые яйца,
9. добавляют соль и перец
10. тщательно перемешивают.

На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета. Используют для варки, припускания.





Сазан, карп, треска (непластованные кусками) фаршированные

1. Подготовленную непластованную рыбу нарезать порционными кусками.
2. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу и оставляя позвоночник.
3. Наполнить куски фаршем.

Использовать для припускания.

Для фарша: срезанную мякоть, пассерованный репчатый лук, чеснок, замоченный в воде (молоке) пшеничный хлеб (из муки не ниже 1-го сорта) пропустить через мясорубку, добавить размягченные яйца, соль, молотый перец.



Филе из рыбы фаршированное

Судака (окуня морского, сазана, треску, мерланг, капитан-рыбу) обработать на филе с кожей без костей, оставляя на коже часть мякоти слоем 0,5 см, выложить фарш и свернуть рулетом (для сохранения формы скрепить шпажками или завернуть в фольгу, пищевую пленку).

Для фарша: срезать 1/4 часть мякоти с обработанной рыбы, пропустить через мясорубку и добавить пассерованный нарезанный мелкими кубиками лук, мелко нарезанные отварные грибы, яйца, соль и перец и соединить с молочным соусом (для связи).



РЫБНОЕ ФИЛЕ, ФАРШИРОВАННОЕ ШПИНАТОМ

Филе морского языка без кожи и костей слегка отбить, посолить и поперчить, посыпать натертым мускатным орехом.

Шпинат нарезать и обжарить на сливочном масле, слегка присолив.

Выложить обжаренный шпинат по середине подготовленного филе.

Свернуть филе рулетом, обвязать толстой ниткой, (завернуть в пищевую пленку или фольгу), чтобы рулет не распался.

Использовать для запекания и припускания.

Шпинат желательно использовать свежий, но возможен вариант замены на мороженый.



Рулет из морского языка

Разделать морской язык на филе без кожи и костей.

Отбить один кусок морского языка.

Сверху выложить по всей длине мусс из семги (семгу, сливки, соль и лимонный сок измельчают в блендере до состояния мусса).

Сверху выложить еще один кусок филе морского языка. Защипать края рыбы и завернуть в пленку в виде колбасок.



Котлеты оригинальные

У тушек рыбы без головы отрезать хвостовую часть (примерно 4 — 5 см), разрезать рыбу со стороны брюшка с двух сторон по позвоночной кости, удалить ее и реберные кости, в результате чего образуются два соединенных кожей «филейчика».

Эти «филейчики» слегка отбить, посыпать солью, перцем, сбрызнуть соком лимона, на один из них положить фарш, закрыть вторым, сформовать рыбу в виде котлеты, запанировать в муке, смочить в яйце, обвалить в сухарях. Использовать для жаренья во фритюре.

Для фарша: репчатый лук мелко нарезать, обжарить вместе с мелкими кусочками мякоти рыбы, оставшимися после разделки, шейками креветок, охлажденными рублеными вареными яйцами, густой молочной соус, соль, специи.



Зразы «Донские»

Из подготовленного филе без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезать широкие порционные куски, слегка отбить до толщины 5 — 6 мм, посолить, посыпать перцем, в центр поместить фарш, сформовать изделия продолговатой формы, запанировать в муке, смочить в льезоне, запанировать в белой панировке.

Используют для жаренья во фритюре.

Для фарша: лук нашинковать, спассеровать, охладить, добавить пшеничные сухари, отварные рубленые

яйца, соль, перец, зелень по вкусу.



Рулет из филе рыбы

Рыбу обработать на филе с кожей без костей, слегка отбить, посыпать солью, перцем, свернуть рулетом (для сохранения формы скрепить шпажками или завернуть в фольгу, пищевую пленку).

Использовать для припускания и запекания.



Рулетики по-домашнему

Подготовленную рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать, держа нож под углом 45°, на порционные кусочки толщиной 4 — 5 мм, посолить, свернуть в виде рулета. Затем смочить в яйце, запанировать в сухарях, смешанных с тертым сыром.

Использовать в качестве закуски.



Карпаччо из лосося

Рыбу обработать на чистое филе, удалить межмышечные кости, посолить, сбрызнуть лимонным соком и свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку и выдержать в морозильной камере в течение 20 мин.



Технология приготовления начинок для фарширования рыбы

1. Перемешать отваренный рис с обжаренным репчатым луком и грибами, добавить тонко нарезанный сладкий перец, соль и пряные травы. Если в большое количество жареного лука добавить толченые грецкие орехи, зерна граната и пряные травы, получится грузинский вариант.
2. Филе щуки, кильку, репчатый лук и замоченный в воде (молоке) мякиш черствого пшеничного хлеба пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, молотый мускатный орех, перец, сливочное масло, соль и хорошо перемешать (слегка взбить).
3. Белые грибы обработать, отварить и нарезать тонкой соломкой, обжарить с луком и чесноком и добавить целые раковые шейки и укроп, довести до вкуса солью и перцем, слегка потушить.

4. Белые грибы обработать, отварить и нарезать тонкой соломкой, потушить с цукини, морковкой и луком, нарезанными тонкой соломкой, рубленым чесноком и укропом и довести до вкуса солью и белым перцем.

5. Филе палтуса измельчить, соединить с бланшированными овощами (морковью, цукини, луком-пореем), укропом и довести до вкуса солью, перцем, в конце добавить коньяк и сырое яйцо.



ВАРИАНТЫ ПОДБОРА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ ДЛЯ РЫБЫ

Мясо большинства рыб имеет нейтральный, мягкий вкус, так что к рыбе подходит практически любая приправа, и с точки зрения выбора у повара поистине бесконечное число вариантов.

Приведем некоторые полезные советы о том, каким образом можно изменять вкусовые свойства рыбы с помощью приправ и специй.

Классические приправы

Помимо соли и перца в качестве приправ к рыбе чаще всего

используют такие травы и специи, как мускатный орех, сушеная кожура мускатного ореха, лук-резанец, укроп, петрушка и лимон.

Луковичные растения

Вкусовые свойства рыбы хорошо дополняют все растения семейства луковичных, в том числе чеснок, луковицы лопуха, лук-батун, красный лук, лук-шалот и др.

Свежая зелень и пряности

Хорошо сочетаются с рыбой корень имбиря, базилик, шалфей, розмарин, тимьян, эстрагон, кервель, итальянская петрушка и кориандр как в свежем, так и в сушеном виде.

Приправляют блюдо каперсами, шафраном, турмериком, фруктовым соком, тертой цедрой лимона или лайма, горчицей или листьями сельдерея, кориандром, базиликом, тимьяном, эстрагоном, кервелем, шалфеем, розмарином, петрушкой, укропом, луком-шалотом, луком-батун, чесноком, луковицей лопуха, красным луком, луком-шалотом и др.



Экзотические специи

На равне с традиционными специями следует экспериментировать, со специями и соусами из любых уголков земли, попробовать использовать китайскую толченую смесь из пяти специй, тайские приправы, тандури, соевый соус, «кикап манис» (индонезийский сладкий соевый соус), «нам пла» (тайский соус к рыбе), соус «терьяки», острый и сладкий соус чили, сыр пармезан, тапенад, песто или бальзамный



Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы

Для приготовления массы используют малокопистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую с хрящевым скелетом.

Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства.

Котлетную массу также можно приготовить из вымоченной соленой сельди.

Кнельная масса

- **Рецептура (на 1 кг чистого филе):** хлеб пшеничный — 100 г, молоко (сливки) — 500 г, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г.
- **Алгоритм приготовления:**
Чистое филе —> Нарезать на мелкие кусочки —> Пропустить 2 — 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой с замоченным в молоке (сливках) пшеничным хлебом без корок —> Потереть —> Добавить белки яиц —> Взбить на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко (сливки), до однородной легкой и пышной массы —> Добавить соль.
- **Вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто.**

- **Масса должна быть легкой, чтобы при погружении кусочка массы в воду он плавал на поверхности.**
- **Из массы готовят кнели и используют для фарширования.**

Котлетная масса

- **Рецептура (на 1 кг чистого филе):**
хлеб пшеничный — 200 — 250 г, молоко (вода) — 300 — 350 г, соль — 20 г, перец черный молотый — 1 г.
- Чистое филе нарезать на мелкие кусочки и пропустить через мясорубку, затем соединить с замоченным в молоке (воде) и отжатым пшеничным хлебом без корок, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать.
- Перед использованием массу необходимо выбить для ее насыщения кислородом и лучшего соединения входящих ингредиентов.

Для увеличения рыхлости в массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25 — 30% массы мякоти сырой рыбы).

В целях увеличения вязкости (в массу из трески, хека, пикши и др.) добавляют сырые яйца (1/10 1/20) шт. на 1 порцию).

Для сочности в массу из нежирных рыб (треска, горбуша, судак, хек, мерлуза и др.) вводят молоки свежих рыб (не более 6 % массы нетто рыбы, уменьшая закладку рыбы), сливочное масло, жир сырой

- **Для приготовления котлетной массы предварительно необходимо охладить рыбу и используемую жидкость, так как масса является скоропортящимся изделием, в ней быстро начинают развиваться микроорганизмы.**
- **После приготовления массу необходимо охладить и сразу разделять на полуфабрикаты.**

Тельное

Ингредиенты: судак — 135 г или треска — 89 г, или окунь морской — 98 г, хлеб пшеничный — 18 г, молоко (вода) — 25 г;

для фарша: лук репчатый — 26 г, маргарин столовый — 4 г, шампиньоны — 18 г;

яйца для панировки — 1/6 шт.; **сухари для панировки** — 6 г.



Мякоть рыбы без кожи и костей пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде (молоке) пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить.

Массу порционировать, придать форму лепешки толщиной 1 см, на середину выложить фарш, защипать

края лепешки и придать форму полумесяца.

Сформованные изделия смочить в яйце, запанировать в сухарях.

Для запекания в пергаменте, не панировать.

Использовать для жаренья во фритюре.



Для фарша : отварные грибы нарезать ломтиками, соединить с пассерованным луком, вареными



Рулет

Мякоть рыбы без кожи и костей пропустить через мясорубку

вместе с замоченным в воде (молоке) пшеничным хлебом,

добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать

и выбить.

Массу толщиной 1,5 см выложить на смоченную ткань в виде

прямоугольника шириной до 20 см, поместить на середину

фарш, приподнимая концы ткани по всей длине,

с

кра

д

вы

ык

те

ом

е.

околы



Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы

Внутренняя поверхность полуфабрикатов
должна

быть тщательно зачищена от внутренностей,
темной пленки и сгустков крови.

Мякоть должна плотно держаться у кости.

Кожа обработанной рыбы должна быть целой,
без

плавников и остатков чешуи.

Костистые плавников, п

мякоть

рыбы, д

ырезань



Недопустимы — потемнение внутренней части и

оголение реберных костей.

Вялую живую рыбу, а также рыбу с нарушенным

целостным покрытием сразу направляют на



Охлаждение и замораживание подготовленной рыбы.

Полуфабрикаты и подготовленную рыбу,
предназначенные для дальнейшего
использования в
охлажденном состоянии, охлаждают не менее 2
ч
при температуре 0 — 4 °С до температуры
внутри
продукта 8 °С.

Замораживают полуфабрикаты и готовые
из
охлажденной рыбы.



Полуфабрикаты, предназначенные для реализации в замороженном виде, не должны находиться при положительной температуре более 20 мин.

Замораживание полуфабрикатов и подготовленной рыбы проводят в морозильных камерах с естественной циркуляцией воздуха и температурой не выше $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Продолжительность хранения при температуре не менее $3\text{ }^{\circ}\text{C}$, температура внутри морозильной камеры не менее $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и полуфабрикатов.

**Живую рыбу хранят в рыбном цехе в течение 1—2
дня в**

**аквариумах с холодной проточной водой (4 — 8°С) из
расчета 5 л воды на 1 кг рыбы.**

**Охлажденную и мороженую рыбу размещают на
поддонах (стеллажах) в той таре, в которой они
поступили.**

**Подготовленные для нарезки порционных
полуфабрикатов**

**или использования в целом виде тушки и звенья
осетровых**

**рыб после охлаждения хранят при температуре 2 — 6°
С в**

течение не более 24 ч.

Изделия из котлетной массы и фарш хранят при температуре 2 — 6 °С в течение не более 12 ч.

Рыбу незамороженную специальной разделки хранят

при температуре от -2 до +2 °С в течение не более 24 ч.

Котлетную массу замороженную хранят при температуре от -4 до -6 °С в течение не более 72 ч.

Общий срок реализации полуфабрикатов при условии

их хранения в холодильниках должен быть более

24 ч с момента окончания их приготовления сюда же



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСА



Вид мяса

определяется по следующим признакам:

Свинина - имеет вкрапления жира мягкой консистенции. Цвет мяса от светло-розового (чем старше, тем мясо темнее) до темно-красного, мышечные волокна тонкие;

Говядина - обладает грубоволокнистой структурой и бедна жировой тканью. Цвет мяса темно-красный, жира — белый с розовым оттенком, кремовый или желтый в зависимости от возраста.

Телятина - отличается светлой окраской и
нежными
тонкими волокнами. Не имеет жировых
вкраплений;

Баранина — мелковолоконистая, светло-красного
цвета. Мясо молодых ягнят очень нежное
светло



|



По термическому состоянию мясо
подразделяется:

- **на охлажденное** — подвергнутое охлаждению до температуры 0 — 4 °С, имеющее корочку подсыхания;
- **замороженное** — подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8°С, с температурой в толще мышц не выше — 6°С;
- **остывшее** — мясо, подвергшееся после разделки туш остыванию не менее 6 ч в естественных условиях или в камерах — с температурой в толще мышц не выше 15°С;

- **подмороженное** — мясо, подвергнутое подмораживанию, с температурой в толще мышц бедра от 0 до 2 °С. При хранении температура должна быть от -2 до 3 °С. Это мясо уступает охлажденному, но превосходит замороженное;
- **замороженное** — оттаявшее в естественных условиях и имеющее температуру в толще мышц от -1 до 4 °С.



НА ПОП МЯСО ПОСТУПАЕТ

- ◆ тушами ,
- ◆ полутушами ,
- ◆ четвертинами,
- ◆ крупными кускам

Avito



Avito

Медленное размораживание

проводят в специальных камерах, подвешивая на крючья (туши, полутуши, четвертины), или на стеллажах (крупные куски), чтобы они не соприкасались друг с другом и не касались пола и стен.

Размораживание выполняют при температуре от 0 до 6 — 8 °С и влажности воздуха 90 — 95 % в течение 3 — 5 сут (в зависимости от вида мяса, величины кусков) до достижения

Быстрое размораживание

проводят в камере с температурой воздуха 20 — 25 °С

и влажностью воздуха 85 — 95% в течение 12 — 24 ч

до температуры в толще мышц 0,5—1,5 °С.

Можно проводить размораживание и непосредственно в цехах на деревянных решетках

или столах при комнатной температуре, а затем помещать мясо в холодильные камеры с температурой от 0 до 2 °С и выдерживать его около

24 ч при относительной влажности воздуха 80 —

Не допускаются оттаивание мяса в воде, так как в воду будут переходить растворимые пищевые вещества, и разруб мяса перед оттаиванием, потому что потери мясного сока при этом увеличатся до 10 %.

Наиболее прогрессивным способом размораживания мяса является применение СВЧ-нагрева. Это сокращает потери массы и продолжительность технологического процесса (до нескольких

Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса



Ягнятина

Пищевая ценность ягнятины (на 100 г) составляет:

зола — 0,8 г;

вода — 68,9 г;

жиры — 14,1 г;

белки — 16,2 г;

калорийность — 191,7 ккал;

витамин РР (ниациновый эквивалент) — 2,6892 мг;

йод — 7 мкг.



Ягнятина I категории — наименее жирная:

в задней ножке содержится - 10% жиров,

в задней части — 15%,

передних ребрах — 11 %,

филейных ребрах — 18 %.

Ее можно жарить, готовить на рашпере или сковороде.

Мясо лопаточной части (12% жиров) жарят и тушат.

Любое мясо II и III категорий (грудинка, шейная часть)

содержит в среднем 18 % жиров.

**Ягнятину лучше всего жарить на сильном огне
или
тушить.**

**Мясо молодых ягнят очень нежное, поэтому его
можно жарить на рашпере (от гол. rooster, англ.
roaster — решетка для жаренья).**

**Ягнятина содержит 1,5 — 2 мг железа на 100 г
продукта.**

**Мозг и почки содержат немало холестерина:
2 000 — 2 500 мг в мозге и 200 — 250 мг в почках.**

**При повышенном уровне холестерина следует
воздерживаться от употребления этих
продуктов в**

**Для приготовления различных блюд
используют мясо**

**овец в возрасте от нескольких дней до трех лет
и
даже старше.**

**Возраст
ягнاتا
обычно**

НЫМ

ЛЯМИ.



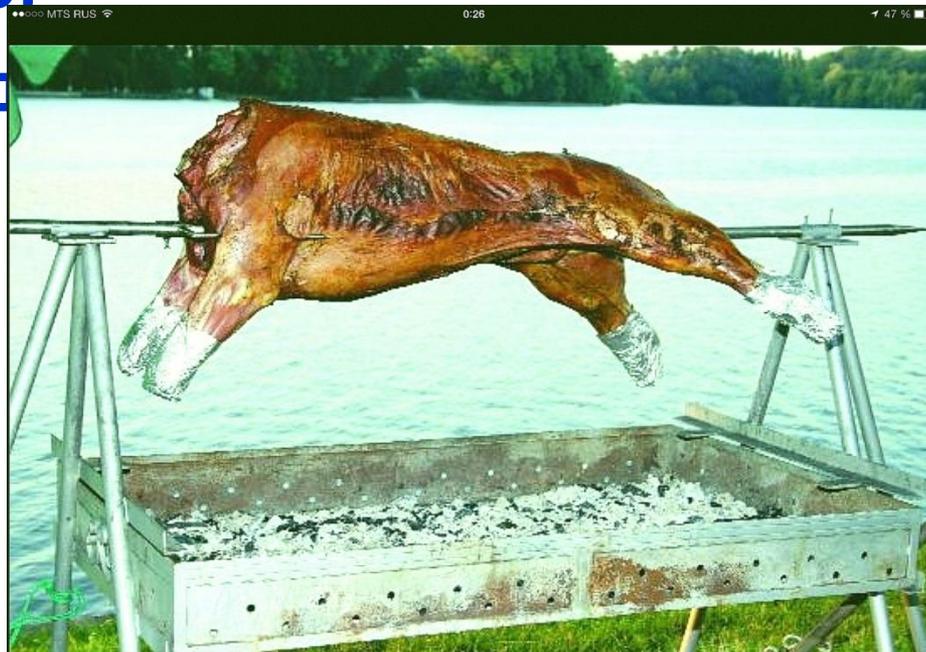
Мясо молочного ягненка считается большим деликатесом:

имеет мягкий вкус и нежную консистенцию.

Размеры животного достаточно малые, и его можно

готовить целиком либо в духовке, либо на вертеле:

либо разд



сти.

Ягнята рождаются в начале года, поэтому мясо молочного ягненка считается сезонным продуктом, доступным в свежем виде лишь в конце зимы и весной.

Мясо очень вкусное и нежное и любую часть тушки можно запекать.

- ❖ Среди ягнятины различают мясо молочных, откормленных ягнят, мясо молодого барашка и молодой овцы.**

Молочные поросята

Пищевая ценность (на 100 г продукта) составляет:

белок — 20,6 г,

жиры — 35 г,

витамины В1 — 1,4 мг, В2 — 0,19 мг, РР — 3,6 мг.

Калорийность — 326 ккал.

Калорийность мяса поросят в возрасте от 1 до 12 дней повышается с 53,7 до 96,9 % по сравнению с мясом 14-дневных ЖИВОТНЫХ.

По биологической ценности мясо поросят 8-, 10- и 12-дневного

возраста превосходит мясо 14-дневных поросят соответственно на 8,8; 11,2 и 12,4%



Молочные поросята (массой от 3 до 6 кг) — это деликатесный продукт, наподобие телятины, который легко и быстро готовится, практически не содержит жира и имеет очень нежную консистенцию.

По термическому состоянию подразделяют:

**остывшее,
охлажденное,
подмороженное,
замороженное.**



Голова свиная



Пищевая ценность (на 100 г продукта):

**зола — 1 г, вода — 80 г, жиры — 16 г, белки — 18 г,
калорийность — 216 ккал; витамины холин — 70 мг;
витамин РР (ниациновый эквивалент) — 7,988 мг,
В12 (кобаламины) — 2 мкг, В9 (фолиевая кислота) — 8
мкг,**

В6 (пиридоксин) — 0,4 мг, РР — 5 мг,

**макроэлементы сера — 230 мг, хлор — 60 мг,
фосфор — 200 мг, калий — 325 мг, натрий — 65 мг,
магний — 20 мг, кальций — 10 мг,**

**микроэлементы олово — 75 мкг, никель — 10 мкг,
кобальт — 7 мкг, молибден — 12 мкг, фтор — 63 мкг,
хром — 10 мкг, марганец — 0,035 мг, медь — 180 мкг,
йод — 7 мкг, цинк — 3 мг, железо — 3 мг.**

Калорийность составляет 216 ккал.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА И МЯСНОГО СЫРЬЯ

Обработка и подготовка мяса для сложных блюд

На предприятия общественного питания, работающие на

сырье, поступает охлажденное мясо, имеющее температуру

в толще мышц от 0 до +4 °С, и мороженое с температурой в

толще не выше -6°С.

Обработку мяса выполняют в определенной последовательности:

Зачистка от загрязнений и клейм

**Обмывание тёплой водой (20-30 °С) снижает
поверхностное микробное осеменение**

Обмывание холодной водой (12-15 °С), для охлаждения

**Обсушивание на воздухе, салфетками (препятствует
размножению микробов, при разделке мясо не скользит в
руках)**

Разделка на части

Обвалка и жиловка

Зачистка крупнокусковых п/ф

**Приготовление п/ф, (нарезка, рыхление, панирование) для
т/о**



Прием и хранение сырья.

При поступлении мяса на предприятие проверяют его доброкачественность, наличие ветеринарной и товароведной маркировок.

Далее срезают клеймо, сильно загрязненные места,

кровавые сгустки

Так как мясо — скоропортящийся продукт, его запас на предприятиях должен быть минимальным.



т, его

Обмывание

На крупных предприятиях питания мясо обмывают в моечных помещениях.

Его подвешивают на крючья и обмывают с помощью специальных щеток (щетка - душ), струей воды из шланга.

На небольших предприятиях мясо обмывают в ваннах на решетках под проточной водой.

Температура воды должна быть от 20 до 30 °С. Далее для охлаждения туши промывают холодной водой температурой 12—15°С.

Обсушивание

Препятствует размножению микробов, и при последующей обработке мясо не скользит в руках.

Мясо подвешивают на крючья или укладывают на

решетки над моечными ваннами и обсушивают на

воздухе или хлопчатобумажными салфетками.

На крупных предприятиях для обсушивания нагнетают наружный воздух по специальным трубопроводам.

Температура воздуха 1—6°C.

На небольших предприятиях применяют

Разделка на части

Разделку мяса выполняют в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось.

Обсушенные туши (полутуши, четвертины) делят на мясокостные части (отрубы) в зависимости от свойств мышечной и соединительной тканей (для различной тепловой обработки, приготовления рубленой массы и т.д.) и особенностей анатомического строения

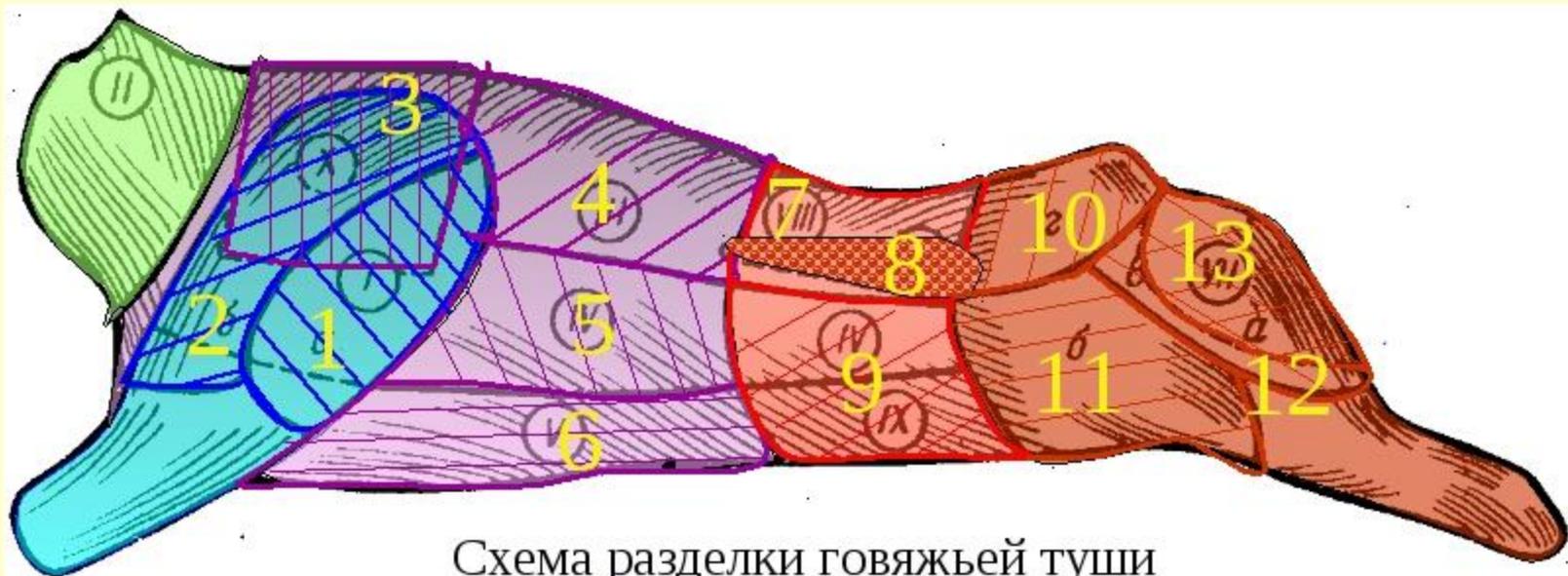


Схема разделки говяжьей туши

Передняя четвертина

Задняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Отруба

Полуфабрикаты

- Шея
- Лопатка
- Спину-
грудной

1 – плечевая часть
2 – заплечная часть
3 – подлопаточная
часть
4 – толстый край
5 – покромка
6 - грудинка

- Поясничный
- Тазобедренный

7 – тонкий край
8 – вырезка
9 – пашина
10 – верхняя часть
11 – боковая часть
12 – наружная часть
13 – внутренняя часть

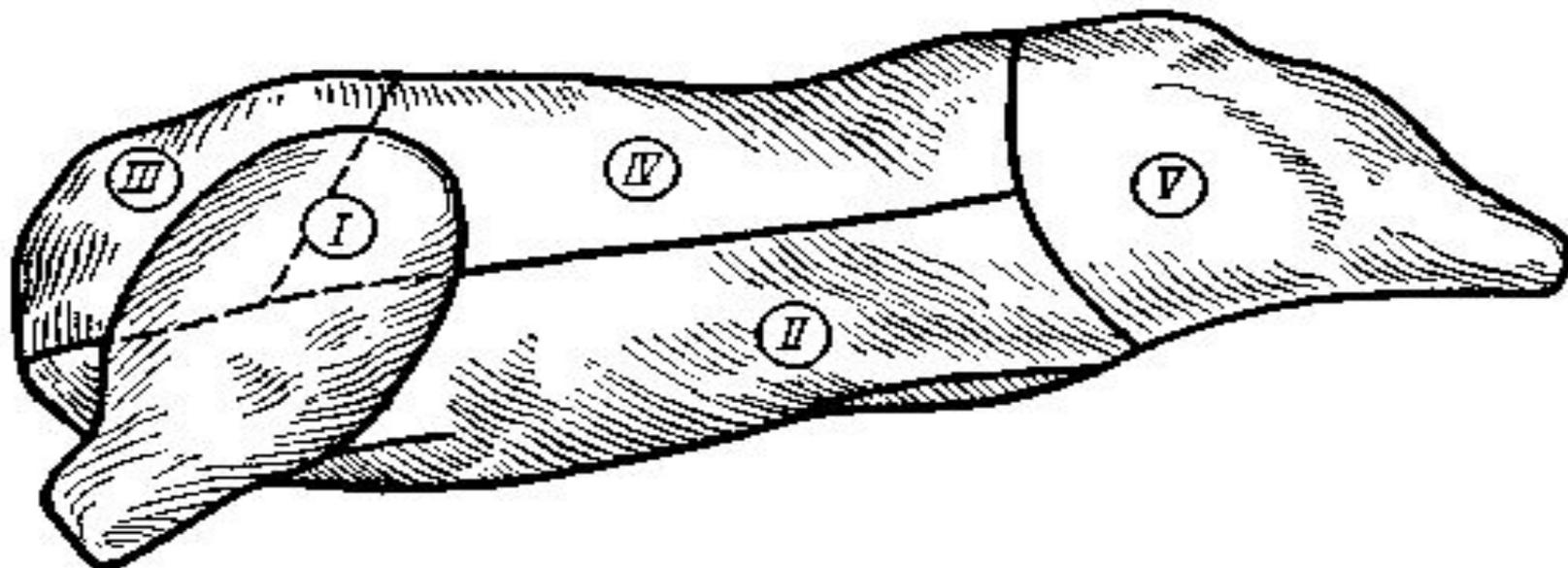
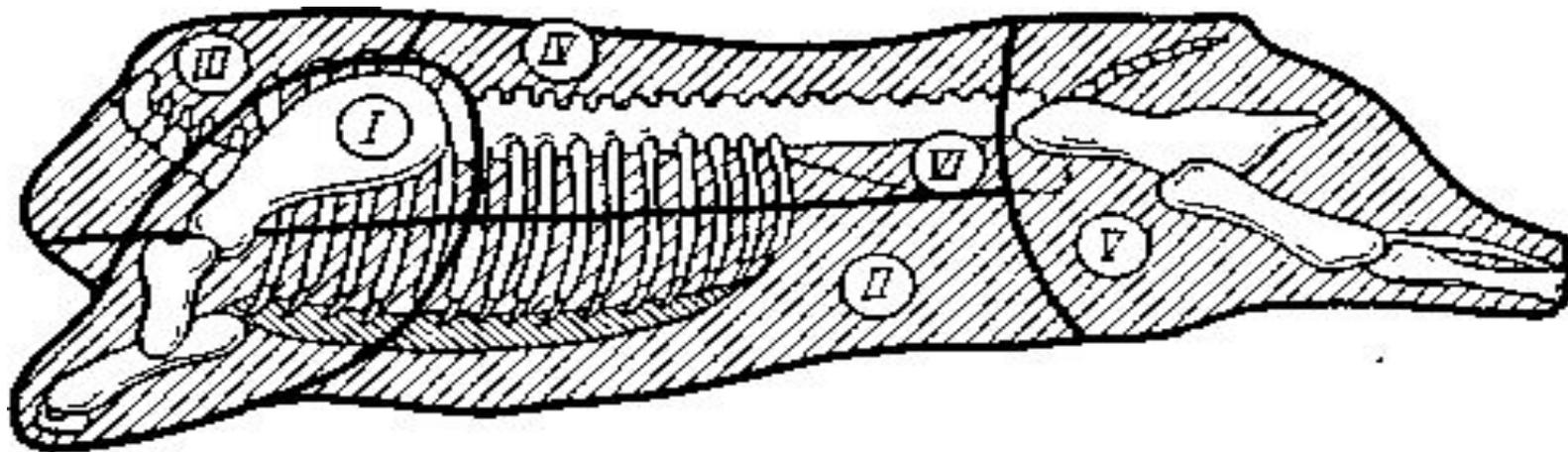


Схема разделки свиной туши:

I – лопатка (передняя нога); II – грудинка; III – шейная часть;
IV – корейка; V – тазобедренная часть (задняя нога); VI – вырезка.

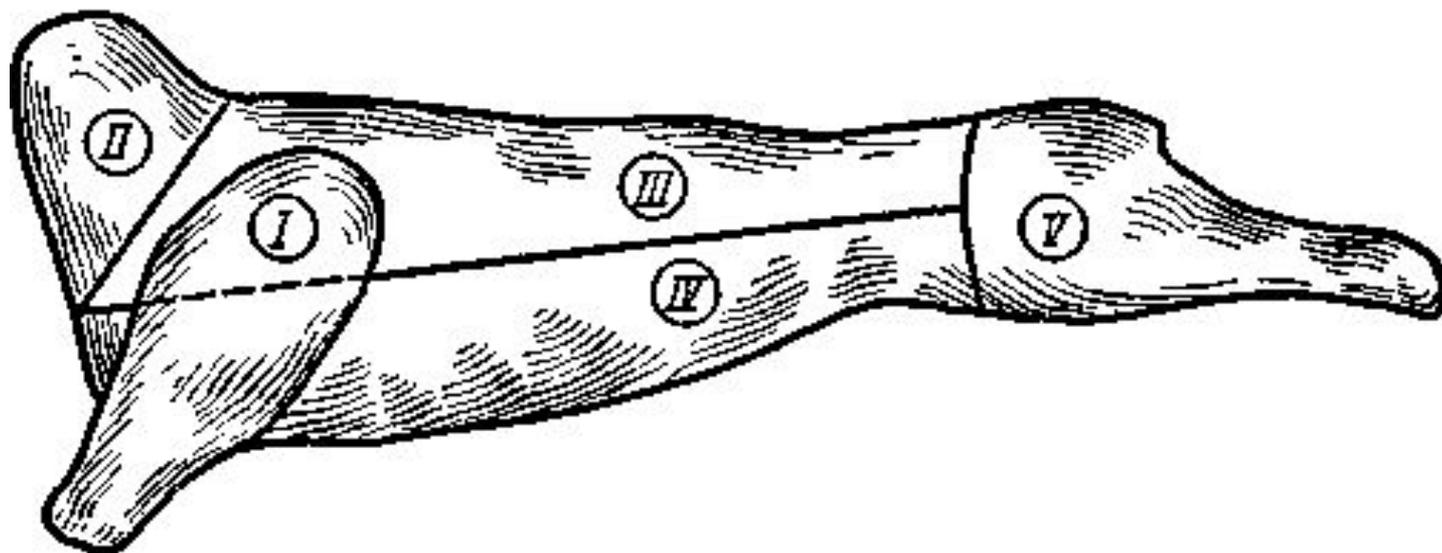
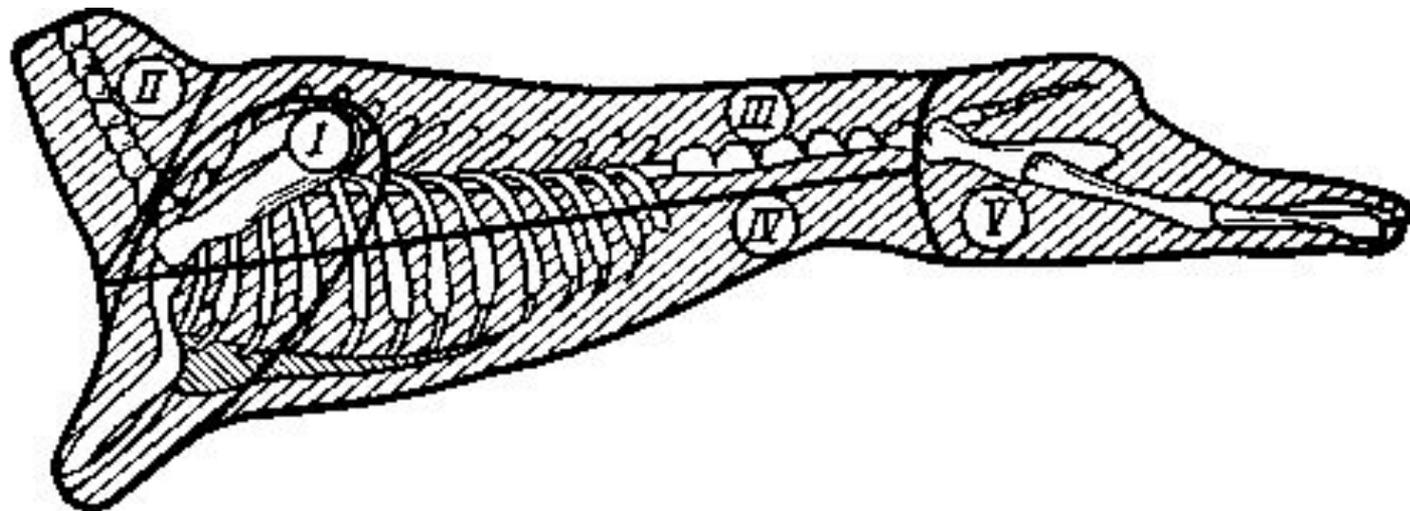


Схема разделки бараньей туши:

I – лопатка (передняя нога); II – шейная часть; III – корейка; IV – грудинка;
V – тазобедренная часть.

Обвалка и жиловка

Это отделение мяса от костей.

Отдельные части туши (полутуши, четвертины) подвергают

полной или частичной обвалке (удаление трубчатых,

тазовых, лопаточных костей и т.д.).

Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на

костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели

глубоких надрезов (не глубже 10 мм).

После обвалки выполняют жиловку — удаление сухожилий, грубых поверхностных пленок, хрящей и

ЗАЧИСТКА

Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось.

Для этого куски полученного мяса обрабатывают.

Из зачищенного мяса удобнее нарезать

полуфабрикаты для дальнейшей обработки.



ой

Обработка частей туши

ГОВЯДИНЫ

- ❖ **Лопатку (переднюю ногу)** кладут на стол наружной стороной вниз и срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей.
- ❖ После этого разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют кости, срезают мясо с краев плечевой кости, разрезают и разламывают ее сочленение с лопаточной костью.
- ❖ Затем отделяют лопаточную кость, для этого упираются левой рукой в плечевую кость, а правой рукой отдирают лопаточную кость от мяса.
- ❖ После отделения лопаточной кости вырезают из

- ❖ **От полученной мякоти отрезают жилистую часть**
(голяшку), снятую с лучевой и локтевой костей.
- ❖ **Остальное мясо разрезают на два больших куска: плечевую часть, отделенную от плечевой кости и задней кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую непосредственно с лопаточной кости.**
- ❖ **Крупные части мяса и мелкие куски лопатки зачищают, срезая с поверхности грубые сухожилия и пленки.**
- ❖ **У крупных кусков, кроме того, срезают тонкие закраины мяса и излишний жир.**

❖ **Шею** - обваливают, срезая мясо целым пластом,
стараясь отделять его начисто от позвонков.
Зачистка мяса состоит в удалении грубых сухожилий.

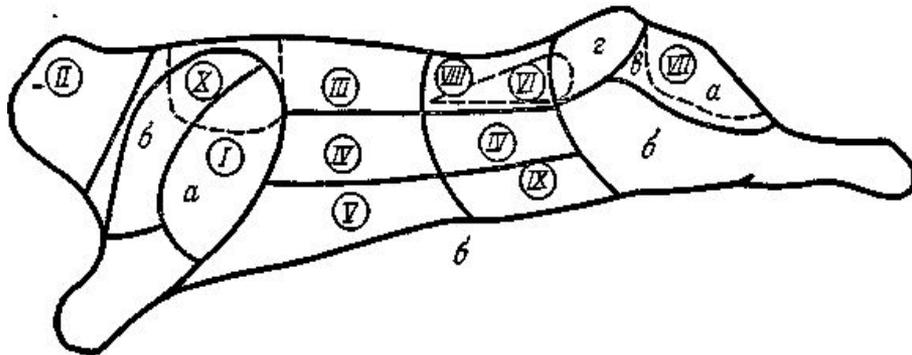
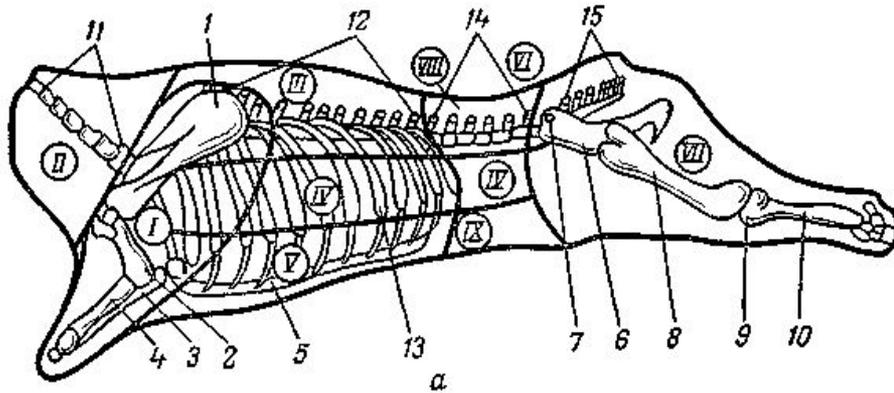
❖ **Спинно-грудную часть (толстый край, покромку, грудинку)** - обваливают, прорезая мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания ребер.

Затем постепенно срезают мякоть с ребер и грудной кости целым пластом

Толстый край - отрезают от позвоночника на расстоянии 1/3 длины ребер;

Грудинку — по линии, идущей с конца первого ребра на конец последнего.

Покромкой - является средняя часть пласта, оставшаяся после отделения толстого края и грудинки.



а – название костей:

1 – лопатка; 2 – плечевая кость;
3 – локтевая кость; 4 – лучевая кость;
5 – грудная кость; 6 – подвздошная кость;

7 – бугор подвздошной кости (маклак);

8 – бедренная кость;

9 – коленная чашка; 10 – большая берцовая кость; 11 – семь шейных позвонков; 12 – тринадцать спинных позвонков; 13 – ребра; 14 – шесть поясничных позвонков; 15 – крестцовые позвонки.

б – названия частей:

I – лопатка (а – плечевая часть; б – заплечная часть);

II – шейная часть;

III – спинная часть (толстый край);

IV – покромка;

V – грудинка;

VI – вырезка;

VII – тазобедренная часть (а – внутренняя часть б – боковая часть, в – наружная часть, г – верхняя часть);

VIII – поясничная часть (тонкий край); IX – пашина;

X – подлопаточная часть.

- **Толстый край**- представляет собой мышечный слой, покрывающий отростки и тела спинных позвонков и верхнюю треть ребер.
- При зачистке толстого края (спинной части) отделяют грубое сухожилие, расположенное по длине куска между мышцами, которые прилегают непосредственно к позвоночнику.
- С наружной поверхности толстого края также срезают часть сухожилий.
- В зачищенном виде толстый край представляет собой
- Сухожилия, покрытые слоем жира, не срезают.
- Часть толстого края, расположенную на первых трех ребрах, срезают, потому что она представляет собой мышцы, легко отделяющиеся (расслаивающиеся) друг от друга, поэтому ее нельзя использовать для нарезки порционных кусков.
- У мяса вышесредней упитанности часть толстого края, расположенную на первых трех ребрах, не срезают, так как мышцы, соединенные жировой прослойкой, не расслаиваются

- **Грудинка** представляет собой мышечный слой, покрывающий нижнюю часть реберных костей и хрящи.
- При зачистке отрезают жилистую



- **Покромка** представляет собой мышечный слой, лежащий на поверхности средней части ребер.
- При выделении покромки из туш выше средней упитанности ее обравнивают, срезая края (закраины). Покромку, выделенную из туши других упитанностей, не зачищают и используют так же,

Заднюю ногу обваливают:

- 1. с берцовой кости, начиная с наружного конца, подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью и отделяют берцовую кость, срезая с нее мясо и сухожилия.**
- 2. Затем отделяют подвздошную кость, перерезая сочленение ее с бедренной костью, и срезают мясо с кости.**
- 3. Далее разрезают мясо вдоль бедренной кости и отделяют по слою мышцу, расположенную с задней стороны кости, — внутреннюю часть ноги.**
- 4. После этого вырезают бедренную кость.**
- 5. Оставшуюся мякоть затем разрезают по слоям на три части: боковую, наружную и**

Боковая часть

расположена с передней стороны бедренной кости,

наружная часть расположена с наружной стороны

этой же кости, а верхняя часть сверху, на подвздошной кости таза.

Части мяса после отделения костей зачищают от

пленок, грубых сухожилий, краев и излишнего

жира.

От наружной части отрезают по слою жилистое мясо,

Филе (тонкий край с покромкой и пашиной)

**обваливают, отделяя тонкий край от покромки
и**

**пашины по линии, проходящей на расстоянии 2
см от**

**боковых остистых отростков поясничных
позвонков.**

**При обваливании тонкого края прорезают
вдоль**

**спинной части по верхним остистым
отросткам мясо**

**позвоночника, после чего срезают мясо с
костей**

пластом.

Зачищают тонкий край, срезая с его наружной поверхности грубые сухожилия.

Тонкие сухожилия, покрытые слоем подкожного жира, не срезают.

У очень жирного мяса срезают жир, оставляя его на мясе толщиной не более 1 см.

Тонкие края мяса срезает.

Зачищенный тонкий край представляет собой пласт мяса прямоугольной формы.

Покромку и пашину

зачищают от грубых сухожилий и пленок.

Эти части мяса туш средней и ниже средней упитанности используют так же, как обрезки мяса.

Покромку туш выше средней упитанности отделяют

и используют для варки.

Для этого оставшуюся после отделения тонкого

края часть делят примерно пополам.

Пашина представляет собой мышечный слой нижней

брюшинной части туши.

Вырезку - зачищают, отделяя прилегающий к ней по всей длине тонкий слой мякоти, состоящий из мышц, и срезают сухожилия и пленки.

В зачищенном виде вырезка представляет собой

мускул, покрытый тонким слоем пленок.

Обрезки зачищают от грубых сухожилий, пленок и

отделяют излишний жир;

наличие жира в общей массе мяса должно быть не более 15 %.

ОБРАБОТКА ЧАСТЕЙ ТУШИ МЕЛКОГО СКОТА

Перед обвалкой со всех частей свиной туши срезают подкожный слой жира — шпиг и сало, оставляя его на мясе слоем не более 1 см. Толстые слои жира (шпиг), главным образом с кореек и задних ног свиной туши срезают большими пластами, а с остальных частей —



Срезанный жир свиных туш сортируют на шпиг и сало.

К салу относятся пласты жира толщиной до 1,5 см,

мягкий слоистый жир и мелкие куски внутреннего и

подкожного жира,

к шпигу — пласты подкожного жира толщиной до 1,5 см.



Лопатки и задние ноги (окорок) бараньих и свиных туш обваливают и зачищают так же, как и лопатки и задние ноги говяжьих туш.

В зависимости от предполагаемого использования зачищенную мякоть лопатки и окорока можно оставить целиком, если ее масса не превышает 5 кг, нарезать на куски такой же массы или разделить на части так же, как указано для говяжьей туши.

Мясо разделяют на части в том случае, если оно используется для приготовления полуфабрикатов порционными или мелкими кусками.

Корейку полностью не обваливают.

С ее поясничной части срезают остистые отростки

позвоночника, ребра не вырезают, закраины срезают.

Баранью корейку зачищают, срезая с наружной стороны сухожилия и часть пленок.

Со свиной корейки удаляют лишний жир, оставляя

его на мясе слоем толщиной не более 1 см.

Грудинку полностью не обваливают, т.е. ребра не вырезают.

Грудную кость, если она не была вырублена при разделке туши на части, срезают по ее хрящевым сочленениям с ребрами.

От заднего конца грудинки отрезают жилистое мясо (небольшая часть пашины).

Шею - обваливают, срезая мясо целым пластом так, чтобы оно полностью было отделено от тел позвонков и их отростков.

При зачистке мяса удаляют грубые сухожилия и срезают пленки с наружной стороны пласта мяса.

Обрезки освобождают от грубых сухожилий и лишнего жира, наличие последнего в общей массе мякоти должно быть не выше 15 %.

Полученные в результате обвалки и зачистки части

туш крупного рогатого и мелкого скота представляют собой полуфабрикаты в виде крупных кусков мяса.

Дальнейшее использование каждой зачищенной

части мяса определяют по ее пищевой ценности

и кулинарным свойствам, которые зависят от

количества и вида соединительной ткани,

Полуфабрикаты определенной или произвольной формы крупных кусков мяса, получаемые при разделке туш, идут непосредственно в тепловую обработку или из

них приготавливают порционные

полуфабрикаты, нарезают и соответственно обрабатывают.



лем

Нарезка

Полуфабрикаты крупными кусками можно нарезать на

порционные и более мелкие определенной или произвольной формы.

Порционные куски нарезают массой согласно установленным выходам по Сборнику рецептур.

При нарезании отбивных и натуральных котлет масса

увеличивается на массу косточки.

Порционные куски нарезают обязательно поперек волокон, нож держат под углом 45°, чтобы куски получились более широкими.

Куски мяса, нарезанные таким образом, имеют лучший

вид, меньше деформируются при тепловой

Отбивание

Нарезанные куски мяса отбивают тыжкой,
которую

держат плашмя.

Отбивание разрыхляет соединительную ткань,
выравнивает толщину куска и сглаживает
поверхность, что способствует равномерности
тепловой обработки.

Кроме того, отбивание позволяет придать куску
соответствующую толщину и форму.

Порционные куски из вырезки (филе) не
отбивают.

Панирование

**Для панирования мясных продуктов
применяют**

**пшеничную муку, хлебные крошки (протертый
через**

**сито белый пшеничный хлеб без корок),
толченые**

**пшеничные сухари, тертый сыр, смесь
хлебных**

крошек или сухарей с тертым сыром.

**Порционные куски сырого мяса, почек перед
панированием смачивают сырым взбитым с
солью**

**яйцом или смесью яйца с небольшим
количеством**

воды, молока, а затем панируют в хлебной

Шпигование

Для улучшения вкусовых качеств мяса, предназначенного для тушения, зачищенные куски шпигуют сырыми кореньями (петрушкой, сельдереем, морковью), чесноком.

Нежирное мясо шпигуют свиным салом (шпиком).

Коренья для шпигования нарезают длинными брусочками. Заостренным деревянным колышком делают в мясе проколы под углом 45° по направлению волокон и в образовавшееся отверстие вставляют брусочки моркови, петрушки и сельдерея.

Сало нарезают брусочками длиной 4—6 см и толщиной 0,5 — 1,7 см.

Шпиговкой, представляющей собой полуиглу со сжимающимся раструбом, делают в мясе прокол; в раструб вкладывают кусочек сала и протаскивают иглу насквозь так, чтобы выступающие концы сала были одинакового размера.





Маринование

Маринуют главным образом мелкие или порционные куски баранины, говядины, свинины для шашлыков.

Куски посыпают перцем, мелко нарезанным луком, зеленью петрушки, сбрызгивают лимонной кислотой, лимонным соком или уксусом иногда с добавлением растительного масла и выдерживают на холоде не менее 4 ч в керамической посуде под небольшим прессом.

На 1 кг мяса для шашлыка кладут: 100 г репчатого лука, 0,1 г молотого перца, 40 г 3%-ной лимонной кислоты или 3%-ного уксуса, 15 г зелени петрушки.

Ферментирование мяса

использование ферментов, размягчающих соединительные ткани при нагревании.



BB

EE

Полуфабрикаты из вырезки

В вырезке различают три части: головку, среднюю и тонкую части (хвостик).

Из головки, нарезанной на куски толщиной 2 см, получают бифштексы;

средняя часть, нарезанная по куску на 1 порцию толщиной 4 — 5 см, называется филе;

из тонкой части, нарезанной по два куса на 1 порцию, получают лангет.

Из тонкой части вырезки нарезают бефстроганов.

Для этого вырезку нарезают сначала тонкими ломтиками толщиной 0,5 см, а затем брусочками длиной 3 — 4 см.

еда|

Обработка ягнят, поросят, СВИНЫХ ГОЛОВ

Ягнятина

Мясо ягненка можно готовить различными способами мариновать, жарить, тушить в жидкости или в духовом шкафу, запекать на гриле и приправлять приправами.



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 может
попоясом в виде трубки



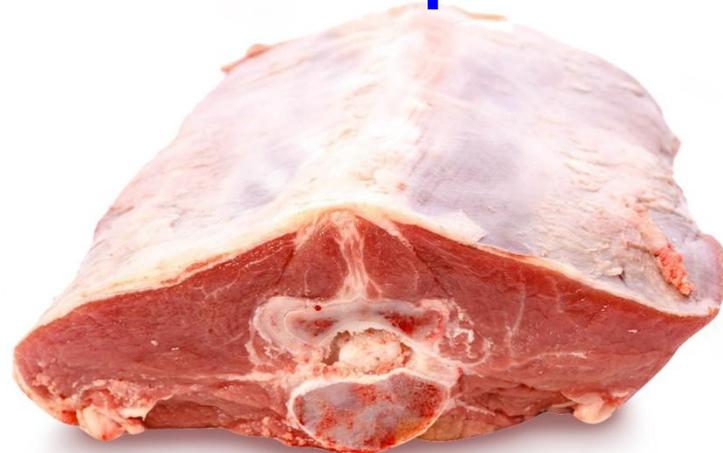
Спинка

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 свињи 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 получается от молодых 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, рагу или ирландское стью — тушеную баранину.
- Шейка ягненка готовится как рулет или плоским куском.



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



ИТЬ



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

мер для
ят и ру
в, из



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 разрезают вдоль
позвоночника поперечными — 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.

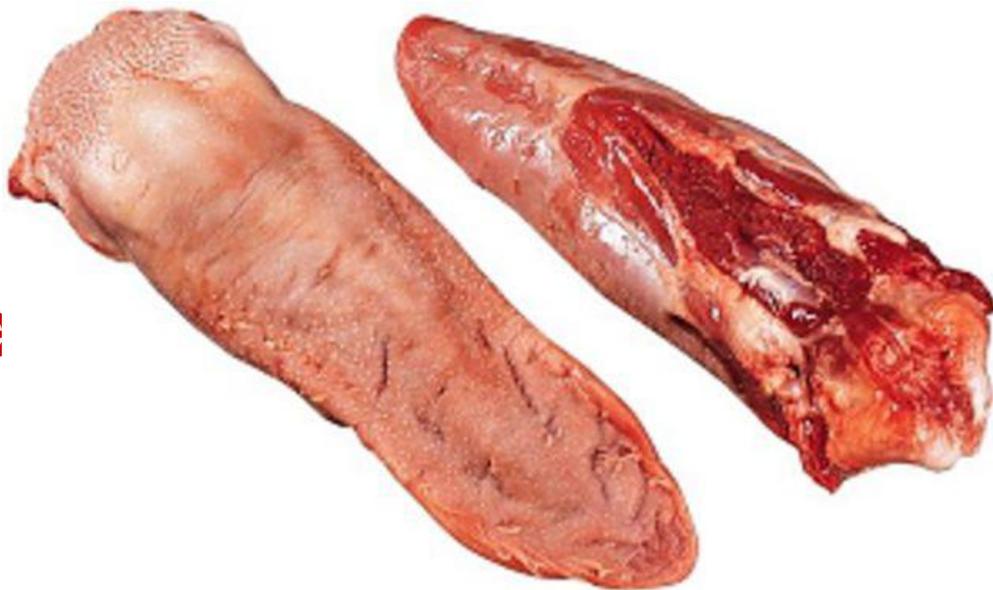


ЯЗЫКИ

**Языки поступают на предприятия
питания**

**вместе с подъязычным мясом и
калтыком, их**

промывают, затем на столе отделяют



п

з

,

€

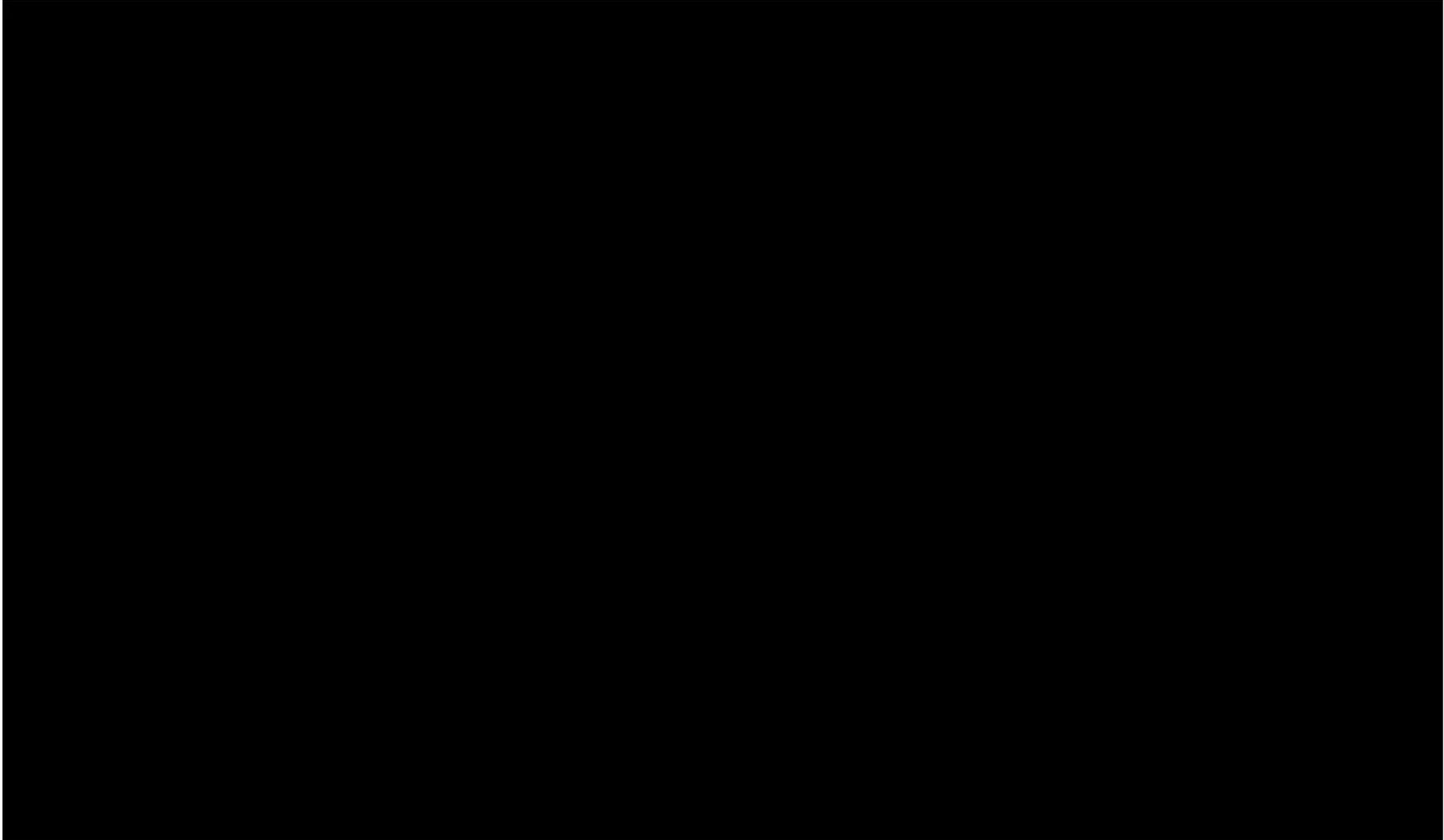
Для дальнейшего использования закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают с поверхности отвара свернувшиеся белки, пену, добавляют корнеплоды и репчатый лук, соль и варят при слабом кипении до размягчения.

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



Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины

Используемая часть	Тепловая обработка
Вырезка	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками
Толстый, тонкий края	То же
Внутренний, верхний куски тазобедренной части	Жаренье панированным порционным куском и мелкими кусками, тушение крупными и порционными кусками
Наружный, боковой куски тазобедренной части	Тушение крупным, порционным куском и мелкими кусками
Лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо 1-й категории)	Варка крупным куском, тушение мелкими кусками
Котлетное мясо (пашина,	Рубленая, котлетная и кнельная

Кулинарное использование частей мяса баранины

Используемая часть	Тепловая обработка
Корейка	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками
Тазобедренная часть (окорок)	Жаренье целиком, панированным порционным куском и мелкими кусками
Лопаточная часть	Жаренье и варка целиком, тушение порционным куском и мелкими кусками
Грудинка	Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, тушение мелкими кусками
Шея, обрезки	Рубленая и котлетная масса

Кулинарное использование частей мяса свинины

Используемая часть	Тепловая обработка
Корейка	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками
Тазобедренная часть (окорок)	Жаренье целиком, панированным порционным куском и мелкими кусками
Лопаточная часть	Жаренье и варка целиком, тушение порционным куском и мелкими кусками
Грудинка	Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, тушение
Шея	Жаренье целиком, тушение порционным

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 осмотром), 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.

Остывшее и охлажденное МЯСО

Доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета.

При ощупывании поверхности рука остается сухой.

На разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный.



Консистенция мяса плотная, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются, цвет мяса на разрезе красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричневатый (свинина), розоватый (птица).



Жир говяжьей туши белый, кремовый или желтоватый, твердый, при раздавливании не мажется, а крошится.

Бараний жир белый плотный;

Свиной — мягкий бледно-розовый или



**Запах мяса и жира приятный, без
посторонних
запахов.**

**Костный мозг желтого цвета, блестящий
на изломе, полностью заполняет все
пространство трубчатых костей.**

Сухожилия эластичные и плотные.

**Поверхность суставов белая и
блестящая.**



**Признаки доброкачественности
остывшего и
охлажденного мяса одинаковы.**

**Поверхность и остывшего, и
охлажденного**

**мяса должны
иметь
корочку
подсыхания**



Недоброкачественное мясо имеет
поверхность

**липкую, влажную, серого или зеленоватого
оттенка, иногда покрытую плесенью.**

**На разрезах мясо потемневшее, серое или
зеленоватое.**

**Ткани мяса дряблые, ямки от надавливания
пальцем не восполняются, а при некоторых
стадиях раз
протыкаются**



Жир ослизлый, серый, неприятного соляного запаха.

Костный мозг мягкий, мажущийся, серого цвета.

Суставы и сухожилия обильно покрыты слизью.

Яв
г
мяс



Мороженое мясо

Хорошо промороженное мясо совершенно твердое на ощупь и при постукивании издает ясный звук.

На поверхности и разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда.

Цвет мороженого мяса быстро меняется даже при незначительном нагревании: в месте прикладывания пальца образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха.

Свежесть его по этому признаку можно определить только после оттаивания.

После оттаивания свежее мясо может иметь легкий запах сырости.

Сухожилия замороженного мяса белые и блестящие.

Костный мозг полностью выстипает полость трубчатых костей.

Доброкачественность и свежесть повторно замороженного мяса можно определить только после его оттаивания.

Отличить же мясо, замороженное один раз, от мяса, повторно замороженного, можно по цвету его поверхности.

Замороженное два раза мясо имеет темно-красный

на поверхности и вишнево-красный цвет на разрезах.

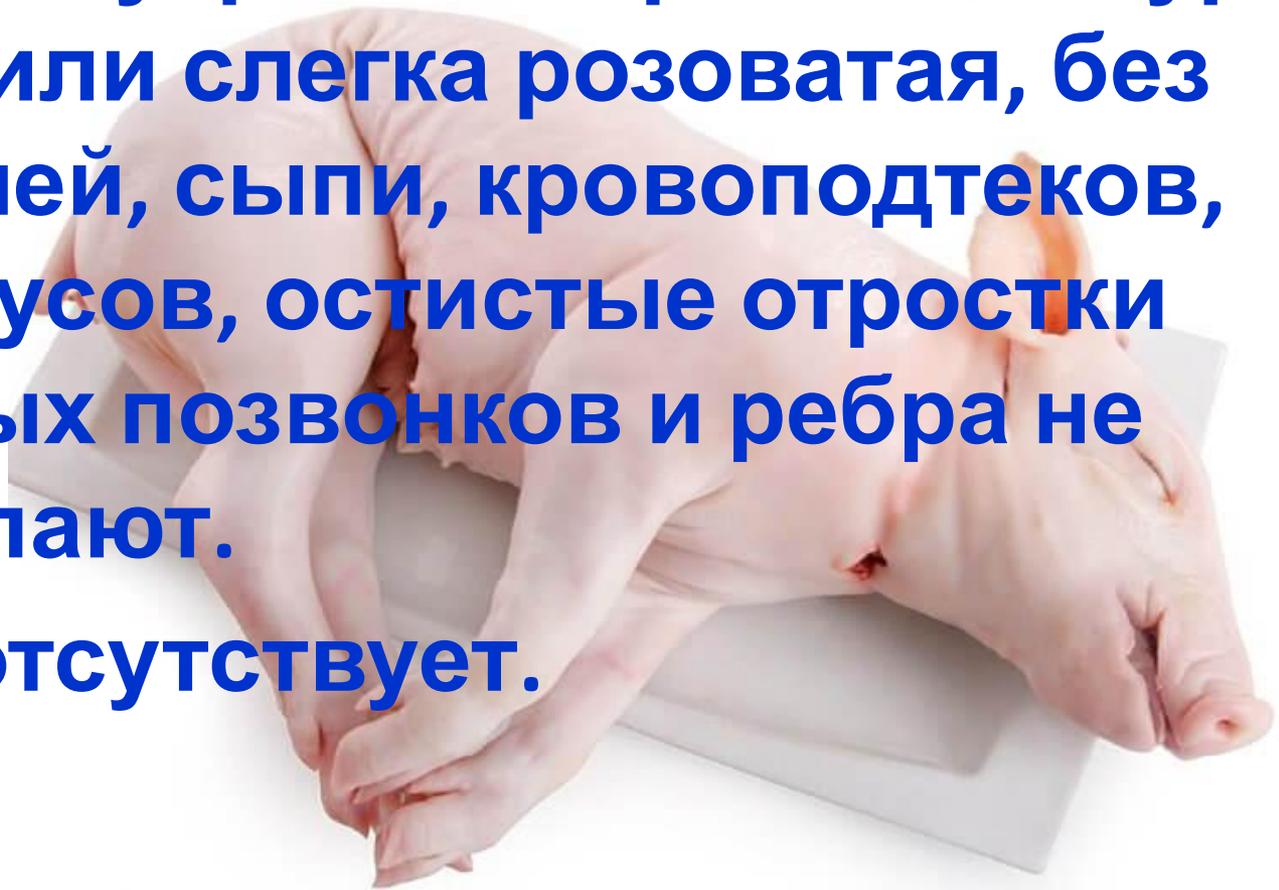
При согревании пальцем цвет мяса не изменяется.

Мышцы и костный мозг красного цвета.

Признаки качества

Туши поросят молочников (от 3 до 6 кг) без внутренних органов, шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают.

Шпик отсутствует.



Ягнятина

по упитанности должна соответствовать следующим требованиям:

- **мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно;**
- **мясо должно быть пронизано тончайшими жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой;**

- различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 мес.) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 мес);
- на тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте;
- масса туши не менее 6 кг;
- ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, отделенными запястными и заплюсневыми суставами, неотделенными почками и околопочечным жиром;
- туши должны быть свежими, без посторонних запахов;
- поверхность от розово-молочного до розового с

Не допускается наличие внутренних органов, сгустков

крови, шкуры, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10% поверхности ягнятины.

На замороженной и подмороженной туше не допускается наличие льда.



Условия и сроки хранения

Ягнятина хранится (ГОСТ Р 54034 — 2010):

- **охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре -0°C , относительной влажности воздуха 85 % в течение 8 сут.;**
 - **подмороженная (в штабеле и подвешенном состоянии) при температуре 0°C и относительной влажности воздуха 90 % в течение 15 сут.;**
 - **замороженная (в штабеле) в морозильнике при температуре -18°C или ниже и относительной влажности воздуха 95 — 98 %.**
- Куски мяса молодого барашка можно хранить в течение от 6 до 9 мес.**

Поросята молочные хранятся

(СТО 97038630-002 — 2009):

- замороженные при температуре не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; срок годности — 12 мес, с даты изготовления сырья;
- охлажденные при температуре $+1\text{...}-1\text{ }^{\circ}\text{C}$; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья.

**Замороженные свиные головы
(ТУ 9212-460-00419779 — 99).**

**Хранят при температуре не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
срок годности — 12 мес. с даты
изготовления сырья.**

**Охлажденные свиные головы хранят при
температуре $+1\text{...}-1\text{ }^{\circ}\text{C}$; срок годности — 14
сут.**

с даты изготовления сырья

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И МЯСНОГО СЫРЬЯ

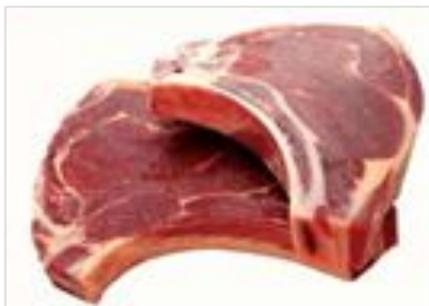
Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья

По размерам п/ф делят на:

крупнокусковые



порционные



мелкокусковые



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**

- **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 особенно 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**

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, маргарин столовый — 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 прорезают пленки по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался «карман».

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**

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.

- **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— 50г, 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).**

• **Мясо шпигованное**

- **Ингредиенты для жаренья мяса шпигованного крупным куском:**

говядина — 1,36 кг, шпик — 110 г или баранина — 1,66 кг, чеснок — 15 г.

- **Ингредиенты для мяса шпигованного, тушеного крупным куском:** говядина — 1,7 кг или баранина — 1,66 кг, или свинина — 1,29 кг, морковь — 180 г, лук репчатый — 70 г, корень петрушки — 120 г, соль и перец по вкусу.

- **Говядина** — верхний, внутренний, боковой, наружный куски для тушения;
- **для жаренья** — толстый, тонкий края;
- **свинина** — лопаточная, шейная части **для тушения**;
- **окорок** - **для жаренья**;
- **баранина** — лопаточная часть для тушения; окорок, корейка для жаренья.
- Зачищают куски мяса от пленок и сухожилий, делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочком, салом(шпиком), чесноком.

Молочный поросенок фаршированный

Поваров всегда привлекало жаренье молочных поросят из-за сочности их мяса и возможности создания хрустящей корочки на поверхности блюда.

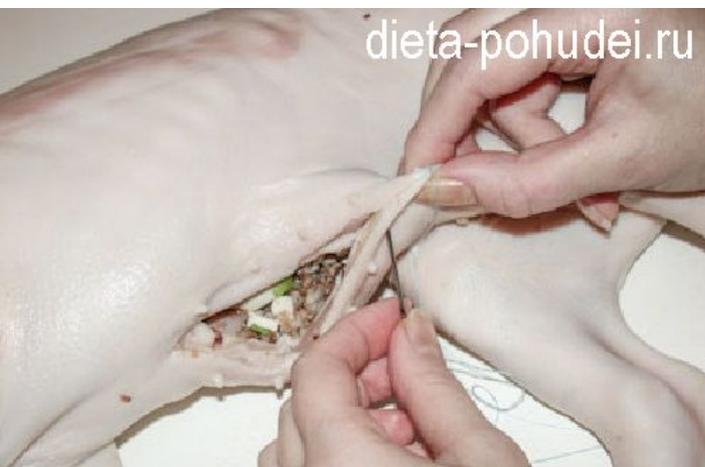
Молочные поросята бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта, внутренности удалены.

Но для приготовления блюда от повара может потребоваться дополнительная обработка.

Способ 1.

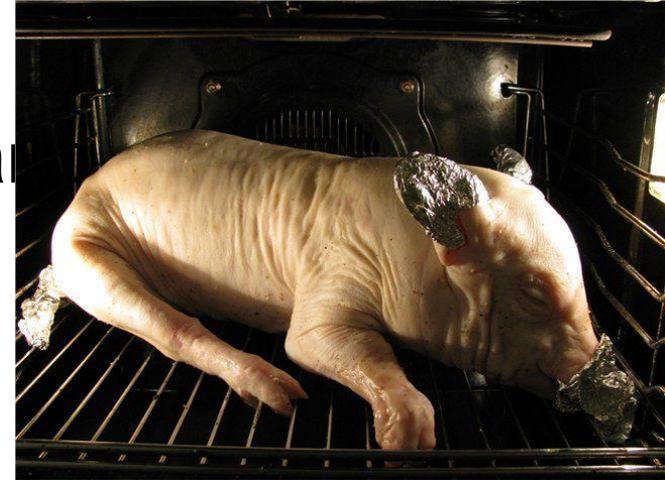
Ингредиенты:

поросенок — 2 кг, свинина (курица или телятина) — 500 г, сало (шпик) — 150 г, язык говяжий — 250 г, яичный белок — 3 шт., сливки — 700 мл, перец черный и красный молотый, соль



1. Обработка:

- 1. молодого поросенка ошпаривают**
- 2. удаляют шерсть,**
- 3. обсушивают,**
- 4. натирают мукой,**
- 5. опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног),**
- 6. кладут тушку в теплую воду,**
- 7. тщательно выкабливают кожу.**
- 8. разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности.**
- 9. очищенного поросенка промывают в холодной воде,**
- 10. укладывают на спинку,**



2. Фарширование:

1. часть срезанного мяса и свинину без костей пропускают через мясорубку 2—3 раза;
2. добавляют измельченный шпик, отварной, очищенный говяжий язык, перец, яичные белки, сливки;
3. перемешивают, солят;
4. фаршируют поросенка подготовленной массой

3. Крепление шпажками:

используют металлические шпажки длиной около 10 см,

чтобы закрыть начинку внутри поросенка.

Прокалывают шпажками края брюшка поросенка на

расстоянии 2,5 см одной шпажки от другой.

От края отступают тоже на расстояние 2,5 см, чтобы при жаренье избежать риска разрыва края брюшка.

4. Связывание шпажек:

подготовленную нитку длиной около 1 м обматывают

вокруг шпажек в форме «восьмерки»;

во время обматывания стягивают нить, чтобы сомкнуть

края разрезанного брюшка;

завязывают узел и обрезают нить после

5. Закрепление ножек:

длинную иглу с вдетой ниткой пропускают через окорочка так, чтобы они прошли и через тело между

окорочками.

Затем пропускают иглу с ниткой через одну ножку, тело

и другую ножку.

Нитку завязывают на узел.

Чтобы связать передние ножки, пропускают иглу дважды через ножки и шейку.

Нить завязывают

Можно предварительно зашить частично разрез, а через

оставшееся отверстие наполнить

поросенка фаршем, после чего поросенка зашить.

Подготовленного поросенка завернуть в салфетку или

6. Надрезание кожи:

подготовленного поросенка выкладывают на противень вверх спинкой.

Острым ножом делают мелкие надрезы вдоль спины поросенка, расстояние между каждым надрезом 2,5 см — вдоль позвоночника от головы и до хвоста.

Глубина надрезов не должна превышать 2,5 см, этого достаточно для выхода жира во время тепловой обработки, в то время как мясо задето не будет.

Способ 2.

Ингредиенты:

поросенок — 4,5 кг, свинина — 2,3 кг, шпик — 900 г, яйца — 10 шт., фисташки или горошек консервированный — 800 г, молоко — 2 л, мускатный орех — 10 г, соль, перец черный молотый.

1. Подготовка поросенка:

- 1. подготовленного обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по брюшку),**
- 2. удаляют кости;**
- 3. часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти до 1см, и натирают солью;**
- 4. разрез частично зашивают.**

2. Фарш для поросенка:

снятую мякоть с поросенка 2 — 3 раза пропускают через мясорубку с добавлением свинины, протирают через сито, в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, очищенные фисташки или горошек, доводят до вкуса солью, перцем, мускатным орехом и перемешивают.

3. Наполнение фаршем:

**полученным фаршем наполняют кожу,
зашивают**

**разрез или скрепляют шпажками, завертывают
в**

**салфетку или фольгу, перевязывают
шпагатом.**

**Нельзя класть слишком много начинки, так как
во**

время жаренья ее объем увеличивается.



Из коллекции рецептов
edimdoma.ru

Едим Дома

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Рулет готовят практически из любого мяса — телятины, говядины, свинины, индейки и курицы, крольчатины и гусятины.

Для начинки используют овощи, фрукты и сухофрукты, грибы, сыры, яйца, зелень, другое мясо и даже сало, колбасу и ветчину.



Рулет из фаршированной лопатки (окорока)

Ингредиенты:

баранья лопатка (окорок), говяжий фарш (из реберной части), грецкие орехи (очищенные), чеснок, курага, соль, перец, душистые травы.



Последовательность приготовления:

- 1) баранью лопатку (окорок) без костей — вымыть, обсушить, отбить, посолить, поперчить;
- 2) грецкие орехи очистить, крупно порубить, перемешать с замоченной и нарезанной курагой и чесноком;
- 3) приготовить фарш из говядины. В говяжий фарш добавить сливки, соль, перец, французские травы, перемешать;
- 4) на подготовленную баранью лопатку (окорок) разложить ровным слоем мясной фарш.
Поверх

Рулет из говядины с морковью и шпинатом

Ингредиенты:

**говяжья лопатка — 1,2 кг, лук репчатый — 100 г,
красный винный уксус — 60 мл,
сушеный тимьян — 0,2 г, петрушка — 5 г, соль
и перец.**

Для начинки:

**замороженный зеленый горошек — 100 г,
морковь — 100 г, шпинат — 200 г,
ломтики бекона — 50 г, вареные яйца — 4 шт.,
свежие хлебные крошки — 100 г, молоко — 60 г,
соль, перец по вкусу.**

Последовательность приготовления:

- 1) лук очистить и мелко нарезать.
- 2) Мясо вымыть, обсушить и натереть со всех сторон солью, перцем и тимьяном.
- 3) Поместить в глубокую миску, засыпать луком и петрушкой, полить уксусом
- 4) оставить на 2 — 3 ч.
- 5) Бекон нарезать маленькими кусочками и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета в течение 5 мин.
- 6) Морковь очистить, нарезать тонкими пластинами.
- 7) Опустить в кипяток и варить до мягкости в течение 10—15 мин;

- 8) горох разморозить при комнатной температуре, обсушить.**
- 9) Соединить в миске хлебные крошки, горох, кусочки бекона, молоко, соль и перец, тщательно перемешать;**
- 10) мясо обсушить бумажным полотенцем.**
- 11) Сделать по середине куса надрез, не доходя до низа примерно на расстояние 1 см.**
- 12) Надрезать кусок вправо и влево, также не доходя до края на расстояние 1 см.**
- 13) Раскрыть кусок мяса, как книгу.**
- 14) Надсечь утолщенные места;**

- 15) накрыть мясо пленкой, отбить в тонкий пласт;**
- 16) шпинат вымыть, обсушить, нарезать широкими полосками и выложить на мясо.**
- 17) Сверху равномерно разложить приготовленную смесь, а затем полоски моркови.**
- 18) В одну линию выложить сваренные «вкрутую» очищенные яйца;**
- 19) мясо с начинкой свернуть рулетом и плотно завернуть в пищевую фольгу или перевязать шпагатом**

Рулет из лопатки (окорока) нефаршированный

Последовательность приготовления:

- 1) лопатку (окорок) без костей вымыть,
- 2) обсушить,
- 3) отбить, накрыв пищевой пленкой;
- 4) посолить, поперчить;
- 5) свернуть рулетом,
- 6) завернуть в пищевую пленку или сетку, можно перевязать шпагатом.

Рулет из свиной головы

Последовательность приготовления:

1) очень аккуратно острым ножом срезать с черепа кожу с мясом и жиром, стараясь срезать как можно больше мяса.

Достать язык. Очистить его, срезать лишнее ;

2) отрезать уши, стараясь срезать как можно больше жира. Закрывать дырки от глаз мясом;

3) в мышцах шеи сделать надрезы. Посыпать сухими специями: тимьяном, розмарином, базиликом, черным перцем.

Натереть обильно толченым чесноком;

4) аккуратно завернуть в рулет и туго перевязать шпагатом. Просунуть под шпагат веточки свежего розмарина





Седло ягненка

Готовят из поясничной части корейки.

От коробки, не вырубая позвоночник, отделяют поясничную часть.

Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом.

Используют различные пряные травы, чтобы сделать специфический вкус бараньего жира более незаметным.

История блюда карпаччо

Пятидесятый год XX в., истерзанная войной Европа постепенно

приходит в себя, люди хотят просто наслаждаться жизнью.

Венеция. Канал Гранде. Отель «Даниэли». Бар «Harry's».

Уже тогда это известный бар во всей Европе.

Здесь любили посидеть Э.Хемингуэй, барон Ротшильд, великий

комик Чарли Чаплин.

В один из дней бар посетила графиня Амалия Нани Мочениго.

Заказывая себе ланч, она была немного грустна, поэтому внимательный шеф-повар Джузеппе Чиприани, вежливо поинтересовался у леди о причинах ее печали.

Графиня рассказала, что доктор запретил ей есть мясо, «термически обработанное мясо» — добавила она.

Джузеппе, улыбнувшись, откланялся, а уже через несколько минут на столе графини стояло блюдо, без которого уже трудно

себе представить современную кулинарию.

Изготовленное Чиприани блюдо настолько просто, что для многих до сих пор удивительно, как его не придумали раньше.

Блюдо получило название карпаччо.

Как и все известное, история названия обросла легендами.

В действительности оно названо в честь великого живописца

эпохи возрождения Витторе Карпаччо.

Именно в те дни в Венеции проходила выставка картин великого

итальянца, этот художник был одним из любимых для графини

Мочениго, по ее мнению, цветовая гамма блюда соответствовала

цветовой гамме поздних работ Карпаччо.

Рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом

Ингредиенты:

телятина (вырезка) — 160 г, моцарелла — 30 г,
базилик — 20 г, соль, перец черный молотый.



Последовательность приготовления:

- 1) зачистить телячью вырезку;
- 2) вырезку разрезать вдоль и развернуть;
- 3) пласт немного отбить;
- 4) нарезать моцареллу тонкими пластинами;
- 5) отбитое мясо посолить и поперчить, выложить на один край листочки базилика и на них ломтики моцареллы;
- 6) свернуть рулет;
- 7) быстро обжарить рулет на растительном масле, только чтобы сверху образовалась белая корочка;
- 8) обжаренный рулет плотно завернуть, прижимая, в пищевую пленку и заморозить (приблизительно в течение 4 ч)

Можно готовить карпаччо из мяса без дополнительных ингредиентов.

Термин «карпаччо» в современном общественном питании применяется практически к любому тонко нарезанному сырому продукту питания.



Приготовление кнельной массы

Изделия из кнельной массы более нежной консистенции.

Их используют для приготовления различных блюд в диетическом питании, а также для фарширования.

На 1 кг мякоти, г:

хлеб пшеничный высшего сорта — 100, молоко — 150,

сливки — 200, соль — 15, яйца — 72 (3 яичных белка).

1. Для кнельной массы берут боковую и наружную часть задней ноги без соединительной ткани и пленок.
2. Мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками или дважды с одной решеткой с мелкими отверстиями.
3. В измельченную массу добавляют размоченный в молоке черствый пшеничный хлеб высшего сорта без корок, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку.
4. Затем массу растирают и протирают через сито для отделения крупных частиц.
5. Охлажденную протертую массу взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок и сливки.
6. В кнельную массу добавляют соль и хорошо перемешивают.
7. Готовая кнельная масса должна быть однородной,

Приготовление маринадов

Сухие маринады и пасты

действуют разными способами, но все
состоят из

основных элементов: **соленого, острого и
ароматного.**

Их втирают в мясо, фрукты или овощи, и они
придают продуктам особенный вкус и
становятся
частью блюда.

Их можно сделать заранее.

**Лучше не добавлять слишком сладкие
компоненты к
маринадам.**

**Из-за них продукты на барбекю могут
подгореть,
особенно, если куски слишком большие: к тому
времени, как они будут готовы внутри, они
обуглятся
снаружи.**

**Пробуйте маринад, перед тем как
использовать.**

**Если он слишком сладкий, могут быть
проблемы.**

Исключение составляют только маринады

