

Порционные полуфабрикаты из мяса

Натуральные:

Толстый и тонкий края

Антрекот



Боковой и наружный куски тазобедренной части

Говядина духовая



Зразы отбивные



Порционные полуфабрикаты – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные, имеют массу от 40-270г

Порционные полуфабрикаты



из говядины —
вырезка в пленке,
бифштекс, лангет,
антрекот, ромштекс в
панировке и без
панировки, зразы
натуральные,
говядина духовая



из свинины —
котлеты натуральные
в панировке, без
панировки, вырезка в
пленке, шницель без
панировки и в
панировке, свинина
духовая



из баранины,
козлятины — котлета
натуральная и
шницель в панировке
или без панировки,
эскалоп, баранина
духовая

Приготовление порционных полуфабрикатов



Ассортимент порционных полуфабрикатов

Бифштекс

Филе

Лангет

Антрекот

Зразы отбивные

Говядина духовая

Ромштекс

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из говядины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Бифштекс натуральный	Кусок мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 20...30 мм
	Лангет	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10...12 мм
	Вырезка	Один или два куска мясной мякоти овально-продолговатой формы, допускается в порции не более двух довесков
Длиннейшая мышца	Антрекот	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15...20 мм
	Ромштекс	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы толщиной 8...10 мм
Внутренний и верхний куски	Ромштекс	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой, или неправильной округлой формы, толщиной 8...10 мм
	Зразы натуральные	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10...15 мм
Боковой и наружный куски	Говядина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой или четырехугольной формы толщиной 20...25 мм

БИФСТЕКС



нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, по одному куску на порцию, слегка отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

АНТРЕКОТ



нарезается из толстого, тонкого краев зачищенной от жира и грубых сухожилий в виде неправильной округлой или овально продолговатой формы нарезанной в поперечном направлении к расположению волокон, толщиной 1,5-2 см, отбивают

Надрезают сухожилия и плёнки

Вид тепловой обработки-жарка

ФИЛЕ



нарезают из средней части вырезки под прямым углом, толщиной 4—5 см, по одному куску на порцию, затем придают округлую форму, не отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

Лангет



нарезают под углом 40-45⁰ из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают. Вид тепловой обработки- жарка

ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша: пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями; добавляют соль, перец и перемешивают. Вид тепловой обработки— тушение

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5— 2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму. Вид тепловой обработки-жарка

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1.-2 куска на порцию. Вид тепловой обработки- тушение



Порционные полуфабрикаты из СВИНИНЫ

- К порционным полуфабрикатам из свинины и баранины относят котлеты натуральные, эскалоп, шницель и вырезку.
- Натуральная котлета готовится из спинной и поясничной части туши с реберной косточкой. Котлета имеет плоскоовальную форму, со стороны реберной косточки — вогнутая.
- У свиной котлеты длина косточки должна быть не более 8 см., у бараньей — 7 см.
- Эскалоп — два куска мякоти примерно одинакового размера и массы толщиной 1—1,5 см.
- Шницель — кусок мякоти из заднегазовой части толщиной 2—3 см.



Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины

Котлеты натуральные из корейки, форма овально-продолговатая с одним заострённым концом, толщина 1 – 1,5см, длина 8 -11см, ширина 5 – 6см.



Котлеты отбивные из корейки нарезают кусками, отбивают, придают форму котлет.



Эскалоп нарезают из рёберной части корейки 2шт. на порцию.

Шницель из окорока толщиной 1,5 – 2см в форме подковы.



Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из конины

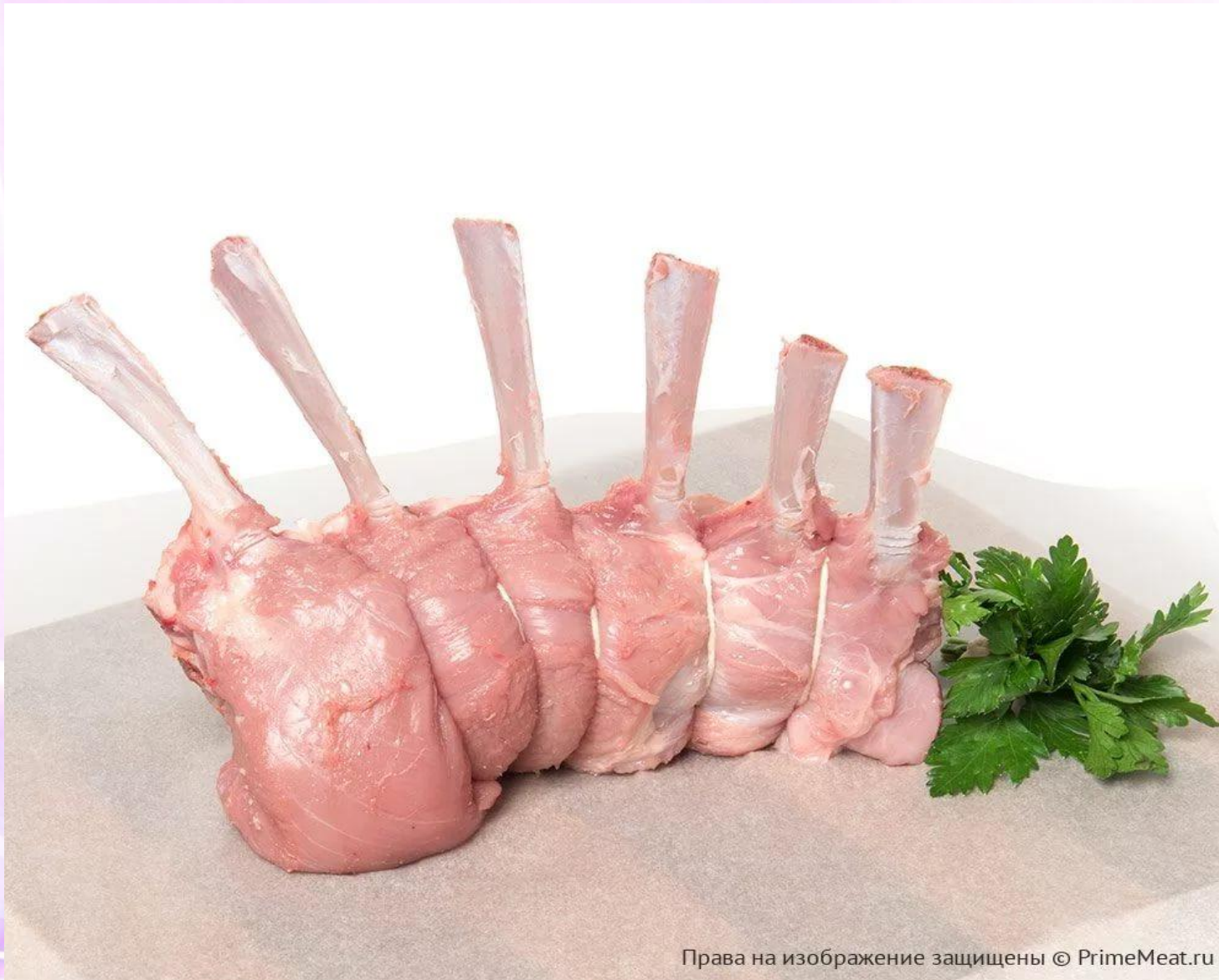
Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Филей	Кусок мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 40...50 мм, без жира
	Лангет	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 15...20 мм
Верхний и внутренний куски	Бифштекс натуральный	Кусок мясной мякоти овальной или неправильно-округлой формы толщиной 10...15 мм
	Зразы натуральные	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы толщиной 10...15 мм
Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Ромштекс без панировки	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы толщиной 10...15 мм, края ровно обрезаны
Толстый и тонкий края	Антрекот	Кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы толщиной 15...20 мм, допускается наличие жира слоем не более 10 мм, а также мышечного жира
Боковой и наружный куски	Конина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной четырехугольной формы толщиной 20...25 мм, поверхностная пленка оставлена

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Корейка	Котлета натуральная	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы с одной реберной косточкой длиной не более 80 мм, косточка подрезана и зачищена
	Эскалоп	Два примерно равных по массе куска мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 10...15 мм
Тазобедренная часть	Шницель	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 20...25 мм
Лопаточная часть	Баранина духовая	Один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной или четырехугольной формы толщиной 20...25 мм

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мс-пкокусковые
Баранина			
Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, шашлык по-карски	Шашлыки
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницель	Шашлыки
Лопаточная часть	Для жарки целиком (рулет), для варки	Баранина духовая	Плов, пилав
Грудинка	Для жарки в фаршированном виде, для варки	–	Рагу
Свинина			
Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	Шашлыки, поджарка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницель	Шашлыки, поджарка
Лопаточная часть	Для жарки целиком	Свинина духовая	Гуляш, плов
Грудника	Для варки	–	Рагу, плов
Шея	Для жарки целиком	Свинина духовая	Гуляш

Котлета натуральная из ягненка



Права на изображение защищены © PrimeMeat.ru

Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов

СВИНИНА

Наименование части мясной туши	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Корейка	Для жарения целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалопы	Шашлыки, поджарка
Окорок	Для жарения целиком	Шницели	Шашлыки, поджарка
Лопаточная часть	Для жарения целиком	Свинина духовая	Гуляш
Грудинка	Для жарения целиком в натуральном и фаршированном виде		Рагу по-домашнему
Шея	Для жарения целиком	Свинина духовая	Гуляш

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из свинины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
Вырезка	Вырезка	Два или три куса мясной мякоти овально-продолговатой формы, допускается в порции не более двух довесков
Корейка	Котлета натуральная	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы с реберной косточкой длиной не более 80 мм
	Эскалоп	Два примерно равных по массе куса мясной мякоти овально-плоской формы, толщиной 10...15 мм без реберной косточки
Тазобедренная часть	Шницель	Кусок мясной мякоти овально-плоской формы толщиной 20...25 мм
Лопаточная и шейноподлопаточная части	Свинина духовая	Один или два примерно равных по массе куса мясной мякоти овальной или неправильной четырехугольной формы толщиной 20...25 мм

Свинина духовая (баранина)

Шницель отбивной





УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



При температуре 6°C

Натуральные не более
36час

Панированные не
более 24час

- ✓ Нарезаны поперёк волокон
- ✓ Поверхность панированных полуфабрикатов полностью покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края цвет и запах -доброкачественного мяса
- ✓ отсутствуют грубые сухожилия, хрящи, кровоподтёки

СПАСИБО ЗА СОТРУДНИЧЕСТВО

