

Субпродукты

**ПМ. 05. Приготовление блюд из
мяса и сельскохозяйственной
птицы**

Субпродукты —

- **это внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота, выход которых составляет 10--18% живой массы животного.**
- **В зависимости от использования различают пищевые и технические субпродукты.**

Общая цель обработки субпродуктов —

- освобождение от крови, содержимого желудочно-кишечного тракта, случайных загрязнений; отделение малоценных тканей, образований (волос, щетина, слизистая оболочка, кость и т. п.) отделение жировых отложений.**

Субпродукты поступают на предприятия охлажденные и мороженые.

- Мороженые субпродукты оттаивают в заготовочном мясном цехе при t 15-16°C. Для этого их укладывают в один ряд на противень или лотки. Субпродукты относят к скоропортящимся продуктам, т. к. они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами. Поэтому необходимо тщательно проверить их доброкачественность и быстрее подвергнуть обработке.**

Классификация субпродуктов

1 категория

- Язык
- Печень
- Почки
- Мозги
- Сердце
- Ноги свиные
- Хвосты говяжьи

II категория

- Головы говяжьи, свиные и бараньи
- Легкое
- Вымя
- Рубцы

Мозги



- **замачивают в холодной подкисленной воде на 1—2 ч для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.**

П/Ф «Мозги жареные»



- **обработанные мозги предварительно варят, затем охлаждают, нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем, панируют в муке.**

П/Ф «Мозги фри»



- **отварные и охлажденные мозги целиком или по ловинками посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях.**

Печень



- У печени вырезают кровеносные сосуды, желчные протоки, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.

П/Ф «Печень жареная»



- **обработанную печень нарезают на порционные куски, перед жаркой, посыпают солью, перцем, панируют в муке и сразу жарят.**

П/Ф «Печень по-строгановски»



- зачищенную печень нарезают на порционные куски толщиной 0,5 см и разрезают их на брусочки длиной 4—5 см.

Почки



- У почек удаляют жировую капсулу и наружные мочеточники. Цвет — от светло — до темно-коричневого. Почки замачивают в воде 2—6 ч для удаления специфического запаха.

Язык



- **Языки зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой.**

- Сердце замачивают в холодной воде 1—3 ч и несколько раз промывают, удаляя сгустки крови.

- Хвосты бараньи и говяжьи разрубают на части по позвонкам, промывают и замачивают в холодной воде на 5—6 ч.

- Головы опаливают, замачивают в холодной воде, очищают ножом шкуру, затем срезают мякоть вместе со шкурой.
- У голов, поступивших с языком и мозгами, сначала вырезают языки, срезают мякоть со шкурой, удаляют лобную часть и вынимают мозги. Обработанные головы промывают.

- Ноги говяжьи и свиные поступают без роговых башмаков, волоса и щетины. Их разрезают вдоль на две части, замачивают на 2—3 часа в холодной воде.

- Рубцы вымачивают в холодной воде 8—12 ч, периодически меняя воду, затем несколько раз ошпаривают, каждый раз меняя воду, снова промывают холодной водой. Перед использованием свертывают рулетом и перевязывают шпагатом.

- Легкое промывают, разрезают на части по бронхам и снова промывают.

- Вымя разрезают на куски по 1—1,5 кг, промывают, замачивают в холодной воде на 5—6 ч, крупные сосуды вырезают.