**УРОК 31**

ВНИМАНИЕ! 30 июня ЭКЗАМЕН!

|  |  |
| --- | --- |
| **23 июня вторник** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.** |
| Тема 1.4. 61-62  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. | Описание: C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg**Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика .** |

Ознакомление с мясным цехом. На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, панированными и рублеными мясными полуфабрикатами.

Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо нарезают на порционные куски без какой-либо предварительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезной, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом. Используют так же производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

* -обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины или телятины;
* -обработка птицы, дичи и субпродуктов.

Обвалку мяса производят с помощью обвалочных ножей - большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия ее с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяют большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти малый. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решетчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что получившие широкое распространение на ПОП деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При их использовании на поверхности не остается никаких следов и царапин. Однако промышленность не наладила их массовый выпуск.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса оборудуют рабочее место повара с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировки, формовки полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу.

На предприятиях, где организуют единые мясо-рыбные цехи, оборудуют рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяют раздельные линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируют в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

Мясорыбный цех располагают вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуют таким образом, чтобы фронт работы составлял 1.2 метра в длину и 0.8 метра в глубину рабочего места.

Подготовка туш мяса к разделке состоит из: оттаивания, промывания, срезания клейм, обсушивания.

Механическая обработка мяса: размораживание, зачистка от загрязнений и клейм, обмывание теплой водой, обмывание холодной водой, обсушивание, разделка туш на части, обвалка, жиловка, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки (порционные, мелкокусковые, рубленные).

Хранение мяса. Хранят мясо в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5?С и относительной влажности воздуха 85-90% - 2-3 суток. При температуре -12?С и относительной влажности воздуха 95-98% замороженное мясо говядины хранят 8 месяцев, баранины, козлятины - 6 месяцев. Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2?С и относительной влажности воздуха 85% - 3 суток.

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов:

* -бефстроганов - из мяса 1 сорта, нарезают на брусочки длиной 3-4 см, масса 5-7 гр.
* -азу - боковая, наружная части задней ноги, брусочки, масса 10-15 гр.
* -поджарка - говядина мясо первого, телятина из корейки, лопатки, заднее ноги, масса 10-15 гр., брусочки.

Приготовление рубленой натуральной массы из мяса: мясо, шпик, лук, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, яйцо, перемешивают, отбивают, делают полуфабрикаты. Из натуральной рубленной массы готовят бифштексы, шницели, котлеты, люля-кебаб.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой натуральной массы:

* -бифштекс приготовленный полуфабрикат обжаривают с 2 сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Бифштекс, рубленный можно подать как бифштекс натуральный с яйцами, и луком.
* -котлеты - берут приготовленный полуфабрикат, обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу.
* -шницель натуральный рубленый - полуфабрикат жарят с обеих сторон до румяной корочки, доводят до готовности. Шницель имеет форму плоскоовальную, панируют в льезоне и сухарях.

Приготовление котлетной массы: мясо, шпик, лук, хлеб замоченный в молоке, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, яйцо, перемешивают, отбивают, делают полуфабрикаты. Из котлетной массы готовят: котлеты, биточки, зразы, тефтели.

Обработка субпродуктов:

* -почки - покрыты пленкой и жиром, их удаляют. Разрезают вдоль, замачивают в холодной воде 3-4 раза, меняя воду 2-4 часа. Варят, бульон не используют, жарят или тушат.
* -печень - удаляют желчные протоки, промывают, удаляют пленку. Варят, жарят, делают паштеты.
* -легкое - промывают, разрезают на части по бронхам.
* -язык - зачищают от загрязнений, отрезают горловину, промывают, варят. Используют для закусок, язык заливной, отварной, жареный, мясное ассорти. приготовление отпуск кулинарный продукция
* -желудок - выворачивают внутренней стороной в наружу промывают, вымачивают 6-8 часов, меняя воду, перед варкой сворачивать рулетом и перевязать шпагатом. Используют для начинки, фаршируют.
* -кости - используют для приготовления супов, бульонов.