

26.05.2020

Группа 13ПК

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема урока: Организация работы в мясном цехе, правила техники безопасности при эксплуатации машин и механизмов мясного цеха. Механическая кулинарная разделка говяжьих туш: разруб на полутуши, деление на четвертины, обвалка, сортировка. Кулинарное назначение частей говядины. Механическая кулинарная разделка свиной туши: разруб на полутуши, деление на части, обвалка, сортировка. Кулинарное назначение частей свинины.

Задание

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить организацию работы в мясном цехе, процесс кулинарной разделки говяжьих туш, свиной туши. Кулинарное назначение частей говядины, свинины. Видео материалы можно посмотреть, используя ссылки <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14680596979490642925&text>
<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2789633675914287596&text>
3. Написать конспект урока. Зарисовать схему разделки туш говядины, свинины.
4. Предоставить фотоотчет конспекта.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера производственного обучения Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

1. Организация работы мясного заготовочного цеха для обработки мяса.

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясо-рубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, автоматами котлетным и пельменным, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

Общие требования безопасности при работе в мясном цехе:

1. Запрещается работать на мясорубке, не имеющей предохранительного кольца.
2. Мясо необходимо проталкивать в мясорубку с помощью пестика.
3. Нельзя работать на куттере без приспособления, выключающего его при подъеме крышки.
4. Все ножи и мусаты должны иметь прочно закрепленные ручки, а мусаты на рукоятках усики.
5. Ножи и мусаты помещены в специальные ножны.
6. Колоды для разуба мяса и костей должны иметь гладкую рабочую поверхность.
7. Мороженое мясо разделявают только после размораживания.
8. Запрещается разделявать мясо без предохранительного нагрудника и перчаток.
9. Запрещается пользоваться паяльными лампами для опаливания птицы и субпродуктов.

2. Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: оттаивания, обмывания, обсушивания, кулинарной разделки и обвалки, зачистки и сортировки мяса, приготовления полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

Оттаивание мяса проводят для того, чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку. В мороженом мясе сок находится между волокнами в виде кристаллов льда. При оттаивании сок снова поглощается волокнами, а его потери во многом зависят от способа оттаивания. Мясо оттаивают в специальных камерах медленным или быстрым способом.

При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до 6–8 °С и влажность воздуха 90–95%. Мясо оттаивают крупными частями (тушами, полутушами, четверти-нами), их подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. Продолжительность оттаивания зависит от вида мяса, величины кусков и составляет 1–3 суток. Оттаивание прекращают, если температура в толще мышц достигает 0–1 °С. Правильно оттаянное мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20–25 °С и влажность воздуха 85–95%, для чего в неё подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивает за 12–24 ч, температура в толще мышц должна быть – 0,5...1,5 °С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0–2 °С и влажности воздуха 80–85%, чтобы снизить потери мясного сока при разделке.

Не допускается оттаивание мяса в воде, так как в воду будут переходить растворимые пищевые вещества. После оттаивания срезают клеймо, сильно загрязненные места, кровяные сгустки.

При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. На небольших предприятиях мясо обмывают в ваннах. Для этого его укладывают на решетки и моют в проточной воде травяными или капроновыми щетками. Температуру воды должна быть от 20 до 30 °С. Обмытые туши перед обсушиванием промывают холодной водой с температурой 12–15°С для охлаждения.

Обсушивание препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках. На небольших предприятиях применяют естественное обсушивание.

3. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.

Разделка полутуш мяса состоит из последовательных операций: разделения на отруба, обвалки отрубов (отделения мякоти от костей), жиловки и зачистки (удаления сухожилий, пленок, хрящей). Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.

Разделку мяса производят в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Если на предприятие говядина поступила полутушами, то её делят на **переднюю и заднюю четвертины**. Линия деления проходит по последнему ребру и между **13-м и 14-м** позвонками, при этом ребра остаются в передней части. У полутуши прорезают пашину против 12-го (последнего) ребра, затем по линии этого ребра прорезают мякоть до позвоночника и разделяют по сочленению 13-го и 14-го позвонков

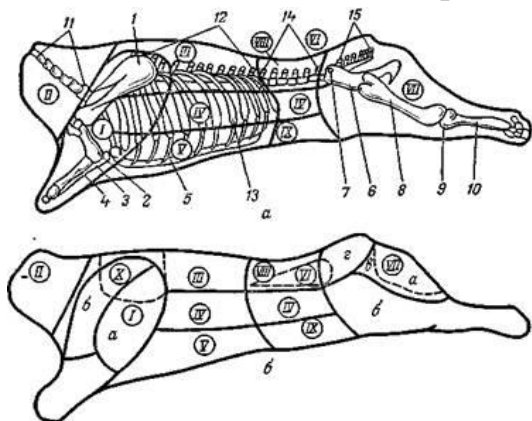


Рис 1. Схема разделки говяжьей туши:

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.

Разделка передней четвертины. При разделке передней четвертины получают: **лопатку, шею и спинно-реберную часть**. Для отделения лопатки четвертину кладут на стол внутренней стороной вниз, левой рукой приподнимают лопатку, по определившемуся контуру разрезают мышцы, соединяющие её с грудной частью, и отрезают. После этого отделяют шею по

последнему шейному позвонку. Остается спинно-реберная часть, состоящая из толстого края, подлопаточной части, покромки и грудинки.

Обвалка – это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).

При зачистке частей мяса удаляют сухожилия, грубые, поверхностные пленки, хрящи и лишний жир. Кроме того, у кусков мяса с краев обрезают тонкие закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

Для обвалки лопатку кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. Затем разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют лучевую и локтевую кости. Срезают мясо с плечевой кости, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с лопаточной, и отделяют лопаточную кость. После этого вырезают плечевую кость. У полученной мякоти отделяют голяшку, а остальное мясо разделяют на две части: плечевую и заплечную. У шеи срезают мякоть целым пластом, стараясь полностью отделить его от позвонков.

У спинно-реберной части отделяют грудинку по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего. Толстый край и подлопаточную часть срезают вместе. Для этого делают надрез мякоти по линии, соединяющей толстый край с покромкой, начиная от последнего ребра, затем под прямым углом надрезают мякоть на 1/3 ребер, после чего мякоть надрезают продольно до первого ребра и срезают толстый край вместе с подлопаточной частью. Полученную мякоть делят на толстый край и подлопаточную часть, затем подравнивают, срезают закраины. Покромку срезают с реберных костей, зачищают и обравнивают края.

В результате кулинарной разделки и обвалки передней четвертины получают: шейную часть, плечевую и заплечную части лопатки, толстый край, подлопаточную часть, покромку, грудинку, а также кости: шейные, позвоночные, реберные, лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую.

Разделка задней четвертины. Если на предприятие говядина поступила с вырезкой, то в первую очередь отделяют **вырезку**, чтобы не порезать её при дальнейшей обработке. После этого четвертину делят **на поясничную и тазобедренную части.**

У поясничной части подрезают мякоть вдоль спинных позвонков и срезают её целым пластом. Полученную мякоть разделяют **на тонкий край, покромку и пашину**.

При обвалке тазобедренной части вырезают подвздошную кость (тазовую), мясо разрезают вдоль по бедренной кости и срезают по отделяющемуся слою внутреннюю часть задней ноги. После этого вырезают голяшку и оставшуюся мякоть по пленкам разрезают на верхнюю, боковую и наружную части. Куски мякоти после отделения от костей зачищают от сухожилий, излишнего жира, срезают закраины.

В результате кулинарной разделки и обвалки задней четвертины получают: вырезку, тонкий край, покромку, пашину, внутреннюю, верхнюю, боковую и наружную части задней ноги, а также кости: поясничные и крестцовые позвонки, тазовую, бедренную и берцовую. Потери при обработке мяса составляют у говядины I категории 26,5 %, II категории – 29,5 %.

Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. На качество мяса влияют количество соединительной ткани и её устойчивость при тепловой обработке. Части мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют для жарки, а если её много, то мясо используют для варки и тушения.

Вырезка – наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

Толстый и тонкий края – для жарки крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками.

Внутренняя и верхняя части – для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками.

Наружная и боковая части – для варки, тушения крупными, порционными и мелкими кусками.

Лопатка, подлопаточная часть, грудинка, покромка (мясо I категории) – для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка (мясо II категории) – для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80 % соединительной ткани.

4. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

В первую очередь у свиной туши отделяют **вырезку**. Тушу или полутушу делят на **переднюю и заднюю части** по выступу тазовой кости, между

крестцовыми и поясничными позвонками. У передней части отделяют **лопатки**. У жирной свиной туши со спинной части срезают шпик целым пластом, оставляя его на мякоти толщиной не более 1 см. Оставшуюся часть (коробку) разрубают по позвоночнику и грудной кости на две половины, вырубают позвоночную кость и отделяют грудинку. Затем от корейки отделяют шейную часть.

Заднюю часть разделяют на две тазобедренные части и производят обвалку. Полученную мякоть тазобедренной части можно разделить по пленкам на 4 части так же, как у говядины (рис. 3).

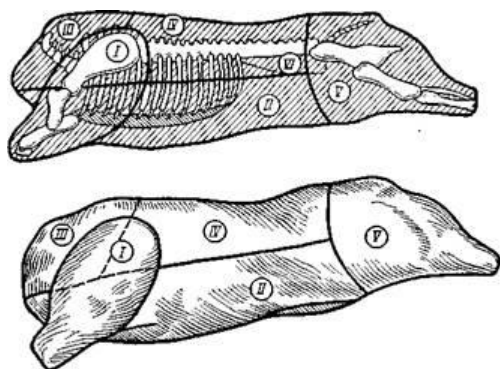


Рис. 3. Схема разделки свиной туши:

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

При кулинарной разделке получают следующие части: лопатку, корейку, грудинку, шею, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

При разделке туши со шкурой её снимают и используют при варке студней. Потери при обработке в среднем составляют 13 %.

Полученные части сортируют в зависимости от кулинарного использования.

Корейку используют для жарки целиком, порционными кусками в натуральном и панированном виде и мелкими кусочками.

Тазобедренную часть – для жарки целиком, порционными кусками в панированном виде и мелкими кусочками.

Лопатку – для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками.

Грудинку – для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками.

Шею – для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками.

Обрезки – для приготовления котлетной массы