Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**22.05.2021. (2 час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов***

**1.** **Механическая кулинарная обработка мясных продуктов**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов**

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса или при отпуске вареного мяса к первым блюдам порцинированное или измельченное мясо должно подвергаться повторному кипячению 5-7 минут или жаренью. Порцинированное для первых блюд мясо может храниться в бульоне во время раздачи (2-3 часа) при температуре не ниже +75 С.

На изготовление шашлыка и прочих блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах в местах отдыха и на улицах требуется разрешение органов и учреждений Госсанэпидслужбы.

З. Мороженое мясо оттаивают в том виде, в котором оно поступает на предприятие, - тушами, полутушами, четвертинами. Мороженое мясо размораживают на воздухе. Размораживание воде не допускается.

Размораживание применяют медленное и быстрое. При медленном о полутуши или четвертины навешивают на крючья, чтобы они не прикасались друг к другу, стенам и полу. Влажность в камерах поддерживается в пределах 90-95% с температурой от О до 6-8 С. Процесс размораживания длится 3-5 суток и считается законченным, когда температура в толще мышц достигнет 0-1 С.

При быстром способе дефростации мясо помещают в ванны или раскладываю на столы в мясном цехе, и оттаивают их при температуре 20-25С и относительной влажности 80-95% в течение суток. Размораживание считается законченным, когда температура в толще мышц достигает --1 ,5-0,,5 С

Обмывание, обсушивание. После размораживания с туш срезают загрязненные места, кровяные сгустки, ветеринарные клейма Затем мясо моют в подвешенном состоянии на крючьях над ваннами щеткой или из шланга.. Обмытые туши для охлаждения промывают холодной водой с температурой 12-15 С, а затем обсушивают, т.к. поверхность мяса скользкая, что затрудняет разделку.

Обсушивают туши чистой хлопчатобумажной тканью и воздухом.

Разделка говяжьих полутуши четвертин. Разделка туш состоит из следующих операций: деление на отрубы, обвалка отрубов, деление крупных кусков мяса, их жиловка и зачистка.

Отруб -- мясо костная часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки.

Обвалку отрубов производят вручную с помощью ножа. При этом мякоть отделяют от костей, не допуская глубоких порезов крупных мышц.

Жиловка и зачистка -- освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира.

Деление на отрубы. Полутуши говядины делятся на следующие отрубы: лопаточная, шейная части, грудинка, спинно-реберная часть, а также тазобедренная и поясничная части.

Лопаточную часть отделяют по ее контуру. Для этого перерезают мышцы, соединяющие лопатку с грудной частью туши и надрезают мышцы, расположенные по линии, идущей от локтевого бугра к верхнему и переднему краям лопатки, затем лопаточную часть оттягивают от туловища и перерезают мышцы, лежащие под плечевой и лопаточными костями.

Шейную часть отделяют по линии, проходящей между последним шейным 1-м спинным позвонками.

Грудинку отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего

Спинно-реберная часть остается после отделения лопаточной, шейной частей, грудинки и включает спинную часть длиннейшей мышцы спины, подлопаточную часть и покромку.

Тазобедренная часть отделяют по линии, проходящей непосредственно перед маклаком между последним поясничным и первым крестцовым позвонками и идущей по направлению к коленному суставу задней ноги.

Поясничная часть -- часть длиннейшей мышцы спины с Пашиной остается после отделения от задней четвертины туши тазобедренной части.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов приме­няют следующие приемы: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

Нарезка. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40—45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

Отбивание. Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предва­рительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соедини­тельную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномер­ной тепловой обработке.

Подрезание сухожилий. Сухожилия подрезают в не­скольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформиро­вались при тепловой обработке.

Панирование. Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образо­ванию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед пани­рованием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы пани­ровка лучше держалась на полуфабрикате.

Шпигование. Мясо шпигуют шпигом, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности.

Маринование. Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединитель­ной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. По раз­мерам полуфабрикаты делят на крупнокусковые, порционные и мелко­кусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), сред­нюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответ­ствующий полуфабрикат.

Крупнокусковые полуфабрикаты. Мясо, жареное крупным куском (ростбиф) приготавливают из зачищенных кус­ков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1—2 кг.

У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

Тушеное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

Шпигованное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками.

Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

Отварное мясо приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5—2 кг.

Порционные полуфабрикаты.

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

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

Лангет — нарезают под углом 40—45° из тонкой части вырезки по два куска на порцию толщиной 1 — 1,5 см, слегка отбивают.

Антрекот — нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

Зразы отбивные —нарезают из бокового и наружного кус­ков тазобедренной части порционные куски толщиной 1—1,5 см, от­бивают, на .середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких кол­басок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерован­ный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.

Говядина духовая — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см, от­бивают, надрезают сухожилия. Используют по 1—2 куска на порцию.

Ромштекс — нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1>5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

Мелкокусковые полуфабрикаты. Бефстроганов — нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1—1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3—4 см, массой 5—7 г.

Азу — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10—15 г.

Поджарка — нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего ц внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбива­ют и режут на брусочки массой 10—15 г.

Шашлык по-московски — нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30—40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квад. ратиками, репчатый лук режут кружочками. Затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.

Гуляш — нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, по­кромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20—30 г по 4—5 щт. на порцию.

**ЗАДАНИЕ**

***Заполнить таблицу:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Кулинарное использование**  **Части мяса** | Жарка | Варка | Тушение |
| Вырезка |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Внутренний и верхний куски тазобедренной части |  |  |  |
| Толстый край |  |  |  |
| Тонкий край |  |  |  |
| Боковой и наружный куски тазобедренной части |  |  |  |