

СУБПРОДУКТИ

Опорний конспект

Субпродуктами називають їстівні внутрішні органи (печінка, нирки, шлунок, серце, легені та ін.) і зовнішні частини забійної худоби (голови, хвости, нижні частини ніг)



ЖИРНІ
КИСЛОТИ

I категорія

Язик, печінка, нирки, серце, мозок, вим'я, м'ясна обрізь, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі.

Вони вважаються найціннішими, оскільки містять багато повноцінних білків (до 18 %) і мало колагену й еластину (0,82-2,51 %), мінеральні солі фосфору, калію, заліза, вітаміни А, В₂, РР, В₁₂, С, К.

Печінка і нирки мають найбільше калію і заліза.

На значну кількість вітамінів багата печінка (А, В, РР, В₁₂, С, К), нирки (В₂, РР, Н), язик (В, В₂, РР), серце (В, В₂, РР, С). Язик і серце містять до 17 % жиру.



II категорія

Свинячий шлунок, голови яловичі і баранячі, легені, ніжки свинячі, баранячі і яловичі, хвости свинячі, губи яловичі, селезінку.

Ці субпродукти багаті на клейкі речовини і колаген.

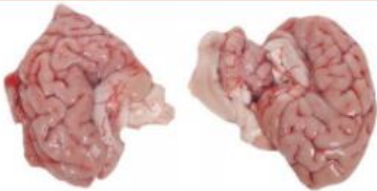
1

ХАРАКТЕРИСТИКА СУБПРОДУКТІВ

	<i>Голови яловичі</i> — без залишків шкіри, шерсті; промиті від крові і забруднень; розрубані навпіл, без язиків, мозку, губ, вух, очних яблук.
	<i>Голови свинячі</i> — цілі з мозком, без язиків і вух або розрубані навпіл, без мозку і вух, очищені від щетини, крові, забруднень. Колір — коричнювато-жовтий.
	<i>Голови баранячі</i> — цілі з мозком, без язиків або з мозком і язиком, очищені від шерсті. Колір сіруватий, жовто-коричневий або темно-коричневий.



Язики — цілі, без порізів, розривів та інших пошкоджень; без жиру, під'язикової м'язової тканини, лімфатичних вузлів, гортані, під'язикової кістки, промиті від слизу і крові. Тканина язика пружна.



Мозок — цілий, без пошкоджень оболонки, очищений від згустків крові, подрібнень кістки. Колір від світло- до темно-коричневого.



Нирки — цілі, без жирової капсули, зовнішніх сечоводів і кровоносних судин. Колір від світло- до темно-коричневого.



Печінка — без зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів і жовчного міхура з протоком, прирізів сторонніх тканин. Колір від світло - до темно-коричневого з відтінком.



Вим'я яловиче — ціле або розрізане на частини, без прирізів шкіри, промите.



Серце — без зовнішніх кровоносних судин і плівок, має поздовжній і поперечний розрізи, промите від згустків крові.



Шлунки (рубці) яловичі, баранячі — розрізані, знежирені, без темних плям, обчищені від слизової оболонки. Колір біло-жовтий, з рожевим або сіруватим відтінком.



М'ясо-кісткові хвости яловичі — без прирізів шкіри і шерсті, ретельно промиті й обчищені від забруднень.



Легені — промиті від слизу і крові. Колір від світло-до темно-рожевого з сіруватим відтінком.



Ноги свинячі — без щетини і рогових копитець. Колір світло-коричневий або жовтий.



Ноги і пуховий суглоб яловичини — без рогових копит і шерсті, колір жовтий або коричневий.



Вуха яловичі, свинячі — без шерсті і щетини, розрізані біля основи, колір сіруватий, жовтувато-коричневий, коричневий.



Губи яловичі — без шерсті, колір сіруватий, жовтуватий, коричневий.

На підприємства харчування субпродукти надходять охолодженими або замороженими

Морожені субпродукти розморожують на повітрі при температурі 15-16 °С (їх кладуть у лотки в один ряд), а мозок, рубці, нирки розморожують у воді

Замочують у холодній воді, обчищають ножом шкіру, а потім разом з нею зрізують м'якоть.



Які надійшли із залишками шерсті, обсмалюють або обшпарюють, потім зачищають, промивають, розрубують уздовж на дві частини і замочують на 2-3 год у холодній воді.



Язик зачищають від забруднення ножом і ретельно промивають у холодній воді.



Хвости баранячі і яловичі розрубують на частини по хребцях, промивають і замочують у холодній воді на 5-6 год.



М'я розрізують на шматки масою 1,5 кг, промивають, замочують у холодній воді на 5-6 год, великі судини вирізують.



Мозок замочують у холодній воді на 1-2 год для набухання плівки, обережно знімають плівку, не виймаючи мозок з води.



Яловичі вимочують у холодній воді 2-3 год для видалення специфічного запаху. Баранячі, свинячі і телячі нирки не вимочують, їх тільки миють.



Промивають у холодній воді, відбивають плоским боком ножа,

підрізують і знімають плівку, вирізують внутрішні кровоносні судини.



Серце і легені добре промивають.



Ки (рубці) вирізують внутрішнім і зовнішнім назовні, вимочують у холодній воді протягом 8-12 год, періодично міняючи воду. Після цього обшпарюють, зачищають слизисту оболонку і вимочують до повного зникнення запаху, міняючи воду ще 2-3 рази. Перед варінням згортають у вигляді кульки і перев'язують шпагатом.

