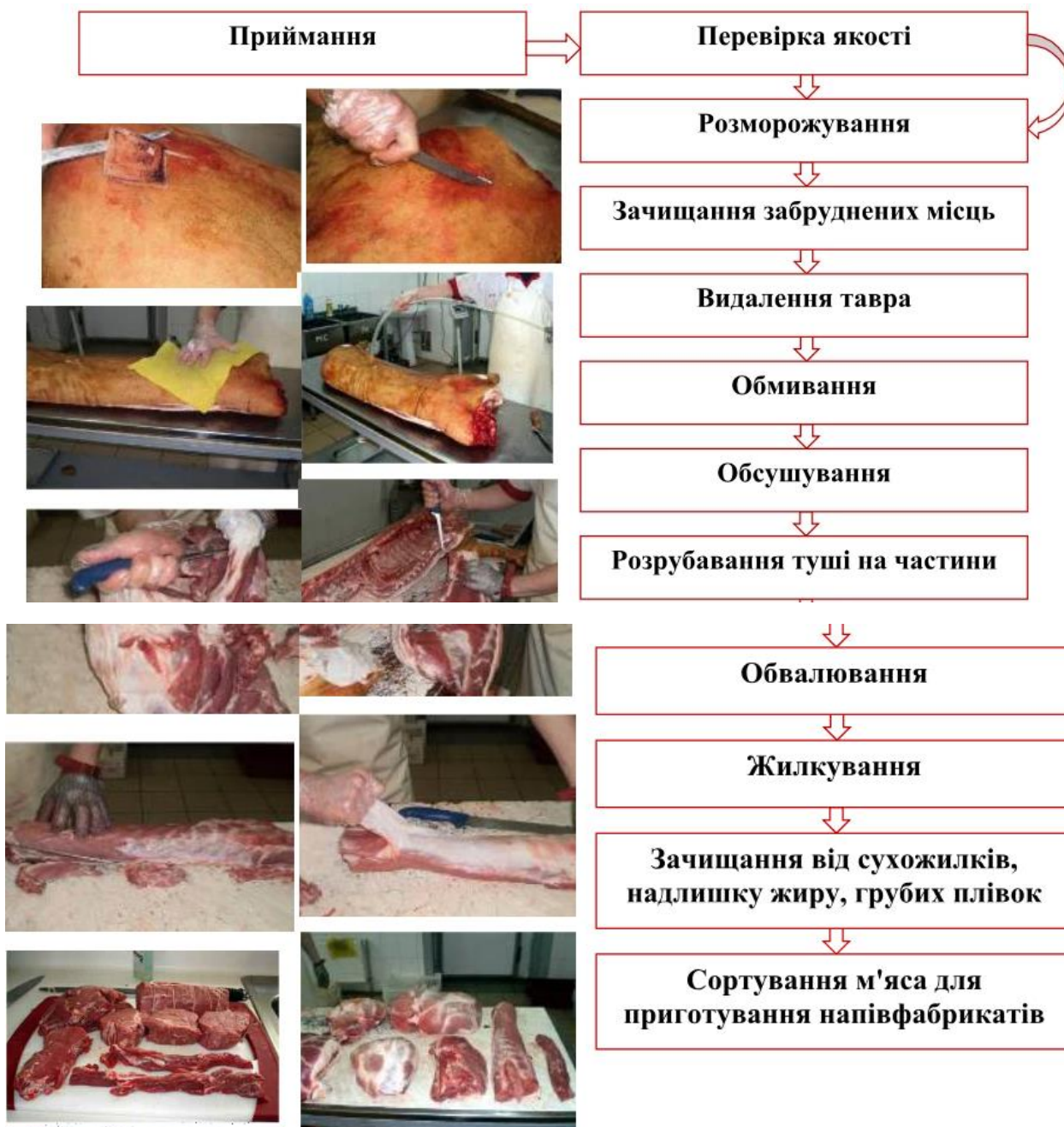


ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ М'ЯСА

Обробку м'яса і приготування напівфабрикатів здійснюють у спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства, або на дільниці обробки м'яса в м'ясо-рибному цеху підприємства, що працює на сировині



КУЛІНАРНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ ЧАСТИН М'ЯСА



Вирізка – найніжніша частина мяса: використовують для смаження великим куском, натуральними порційними (філе, біфштекс, лангет) і малими кусками (бефстроганов, шашлик, печення по-київському)

Товстий і тонкий краї використовують для смаження великими кусками, порційними натуральними (антрекот), панірованими (ромштекс) і дрібними кусками (бефстроганов, піджарка)



Лопатка і підлопаткова частина, грудинка, пружок – для варіння і тушкування дрібними кусками (гуляш, домашня печення, вироби з січеної маси)



Коплетне м'ясо – це м'якоть шийної частини, пахвини і обрізки, які дістають при обвалюванні туші і зачищенні великокускових напівфабрикатів.



Внутрішня і верхня частини – для тушкування великими і порційними кусками (битки, зрази), для смаження панірованими (ромштекс) і дрібними кусками (бефстроганов і піджарка)

Зовнішня і бокова частини – для варіння, тушкування великими, порційними (яловичина духова, битки, зрази) і дрібними кусками (азу, гуляш, домашня печення, вироби з січеної маси)



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОТЛЕТНОЇ МАСИ



Для приготування котлетної маси використовують яловичину (м'якоть шийної і черевної частини, обрізки, які утворюються при обвалюванні м'яса), свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шийної частини і обрізки).

В котлетному м'ясі з яловичини вміст жирової і сполучної тканин не повинен перевищувати 10%, свинини вміст жиру повинен становити не більше 30%, а сполучної тканини – 5%.

1. М'ясо нарізають на шматочки по 50-100 г



2. Підготовлене м'ясо пропускають через м'ясорубку



3. Черствий пшеничний хліб замочують у молоці або воді



8. Вибивають приготовлену котлетну масу



Приготовлена котлетна маса

4. До подрібненого м'яса додають замочений хліб, пропущений через м'ясорубку



7. Додають воду або молоко, перемішують



6. Повторно пропускають через м'ясорубку



5. До подрібненої маси додають сіль, мелений перець, перемішують



