

Уважаемые учащиеся! **ВНИМАНИЕ!!** Изучите самостоятельно по теме «**Мясные продукты**», напишите конспект. Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ

Субпродукты — это второстепенные продукты убоя скота — внутренние органы, головы, хвосты, ноги и др. Они составляют 10— 18% живой массы животного.

В зависимости от вида животных мясные субпродукты делят на говяжьи, бараньи (козьи), свиные.

В зависимости от термической обработки их подразделяют на Охлажденные (температура в толще ткани 0—4°C) и мороженые (температура в толще ткани не выше —6°C).

Кроме того, **субпродукты** делят на

мясо-костные (говяжьи головы без языка и мозгов, говяжьи и бараньи хвосты), **мякотные** (печень, сердце, легкие, языки, мозги, вымя, мясная обрезь и др.),

слизистые (до обработки покрыты слизью —рубец, сычуг, свиной желудок и др.)

и **шерстные** (свиные и бараньи головы, уши, губы).

По пищевой ценности субпродукты бывают I и II категории.

Субпродукты I категории. К ним относят языки, печень, почки, мозги, сердце,

вымя, мясо-костные хвосты говяжьи и бараньи, мясную обрезь. Эти субпродукты

отличаются более высокой пищевой ценностью. Они содержат много белков (9,5—17%), большая часть которых являются полноценными; жир — от 1,2 (мозги) до 13,7% (вымя), минеральные вещества. Витаминов в субпродуктах больше, чем в мясе. Так, в печени и почках содержатся в значительных количествах витамины группы B, PP. В печени имеются, кроме того, витамины A,

D, E, K. Вот почему печень и почки имеют не только пищевое, но и лечебное значение.

Субпродукты II категории. К ним относятся головы говяжьи и свиные без языка, головы бараньи с языком и мозгами, легкое, ножки свиные и бараньи, губы, селезенка, ноги говяжьи, уши свиные и говяжьи.

Субпродукты II категории, хотя и содержат большое количество белков, однако

подавляющее их количество приходится на долю неполноценных. Они широко используются в производстве зельцев, студней.

Ниже дается характеристика отдельных субпродуктов.

Языки обладают высокой питательной ценностью. Выше всего ценятся языки говяжьих и телячьих, так как они крупнее и дают меньше отходов (в виде грубой ткани, покрывающей язык). Языки должны быть освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.

Используют их в отварном и жареном виде.

Печень содержит большое количество витаминов и солей железа, необходимых при малокровии; полезна она и при ослабленном зрении. Выше ценится печень говяжья и телячья, так как горьковатый привкус у них выражен слабее.

Печень свиная мельче говяжьей, более горькая, отличить ее можно по наличию на поверхности рисунка в виде ромбов и по зернистому строению. Печень должна быть освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря с протоком. Используют ее как начинку для пирожков и приготовления вторых блюд.

Почки содержат много минеральных солей; обладают специфическим вкусом и запахом, для ослабления которых их вымачивают или бланшируют. Почки используют для приготовления солянок, рассольников, вторых блюд. Они должны быть целыми, освобожденными от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов. Говяжьи почки имеют дольчатую поверхность, свиные гладкую.

Мозги ценят за то, что в них больше, чем в других видах субпродуктов, солей фосфора; кроме того, они содержат фосфатиды (лецитин, холестерин), необходимые для правильного обмена веществ в организме человека. Выше всего ценятся мозги телячьи и говяжьи, поскольку они крупнее и нежнее. Мозги должны быть целыми, без повреждения оболочки, без крови. Употребляют их в обжаренном виде.

Вымя имеет самую высокую энергетическую ценность (так как содержит много жира). Лучшим считается вымя стародойных коров, поскольку оно более нежное

и быстрее варится. При выпуске в реализацию вымя разрезают на две-четыре части и промывают от остатков молока. Используют его в вареном и тушеном виде.

Сердце имеет жесткое мясо, так как при жизни животного непрерывно работало.

Оно должно быть разрезано вдоль, освобождено от пленок и выступающих кровеносных сосудов. Из него готовят фарш для начинки в пирожки, гуляш.

Мясная обрезь — это обрезки мяса, полученные при зачистке туш. Она должна

быть хорошо промыта от загрязнений и крови. Из мясной обреза готовят студни и вторые блюда.

Головы говяжьи и свиные (без мозгов и языка) должны быть очищены от кровеносных сосудов, пленок, загрязнений, волос и шкуры, хорошо промыты. У

свиных голов шкура может быть оставлена, но щетина тщательно удалена. Из

голов готовят студни и супы.

Субпродукты, реализуемые в торговой сети, должны быть свежими, чистыми, без

признаков порчи и каких-либо болезненных изменений.

Мороженые субпродукты должны сохранять естественную форму без смерзания — языки вытянуты в длину, печень в виде блока. Не допускаются в продажу субпродукты, потерявшие цвет поверхности, имеющие порезы и разрывы.

Упаковывают субпродукты в чистые контейнеры, ящики, мешки и рогожные кули

вместимостью не более 50 кг.

Маркировка на таре должна быть четкой. В торговой сети хранят субпродукты до 1,5 сут, а мороженые — не более 3 сут.

Мясо птицы

МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Основными видами домашней птицы являются куры, гуси, утки, индейки, цесарки.

Птицеводство — важная отрасль животноводства. Она дает ценные продукты питания — мясо, яйца, а также пух и перо. Домашняя птица обладает высокой скороспелостью и плодовитостью. От нее можно получить продукцию уже в 2—4-месячном возрасте. Выход мяса птицы значительно превышает выход мяса убойных животных. Тело домашней птицы состоит из тех же тканей, что и мясо скота, однако оно имеет ряд особенностей.

Скелет птицы отличается прочностью и легкостью, так как полость трубчатых костей заполнена не костным мозгом, а воздухом.

Мышечная ткань птицы более нежная, чем мышечная ткань убойного скота, так как в ней меньше прослоек соединительной ткани. Цвет мышечной ткани неодинаковый: грудные мышцы кур и индеек белого цвета, а остальные красного; у уток и гусей все мышцы имеют красный цвет.

Соединительной ткани в тушке птицы меньше, чем у убойного скота, и она менее грубая. Этим объясняется лучшая усвояемость мяса домашней птицы.

Жир откладывается в теле птиц под кожей (подкожный) и в мышечной ткани.

Химический состав мяса птицы зависит от ее вида, возраста, породы, упитанности и других факторов. В состав мяса птицы входят вода, белки, жир, углеводы, экстрактивные и минеральные вещества, витамины, ферменты. *Белков* в мясе птицы содержится от 12 (гуси) до 24% (индейки).

Количество их зависит от вида, возраста и упитанности птицы. Чем моложе и менее упитанна птица, тем больше белков содержит ее мясо. По содержанию белков мясо такой птицы, как куры, индейки, значительно превосходит мясо скота. Среди белков птицы наибольшая часть приходится на долю полноценных.

Жир содержится в количестве от 4 (цыплята) до 53% (утки). Он состоит из непредельных жирных кислот, поэтому имеет мягкую консистенцию, низкую температуру плавления (23—27°C) и высокую усвояемость.

Минеральные вещества (0,5—1,2%) в мясе птицы представлены солями калия, натрия, кальция, фосфора, железа и др. *Экстрактивных веществ* в нем содержится несколько больше (1,5%), чем в мясе убойного скота; особенно богаты ими белые грудные мышцы кур и индеек. *Витамины* представлены витаминами А, В₁, В₂, РРидр.

Мясо домашней птицы отличается от мяса убойного скота нежностью, содержанием большего количества полноценных белков и экстрактивных веществ, лучшей усвояемостью. ***Мясо кур и индеек рекомендуется для детского и диетического питания. Калорийность мяса птицы составляет 110—250 ккал на 100 г.***

В последнее время большое внимание уделяется бройлерному производству, позволяющему из яиц высокопродуктивных пород мясной птицы получать в 2-месячном возрасте кур массой 1 кг и более. ***При выращивании бройлеров (от англ. «брошь» — жарить) учитывается тот факт, что наиболее интенсивно развивается мышечная ткань у птицы до 8—10-недельного возраста, после чего увеличение ее массы происходит лишь за счет накопления жира.*** Мясо бройлеров характеризуется самыми высокими диетическими достоинствами. Бройлеры выпускаются в реализацию только в охлажденном виде.

Классификация мяса домашней птицы.

Мясо домашней птицы подразделяют по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию.

В зависимости от ***вида и возраста*** различают тушки птицы молодой (цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат, цесарят) и взрослой (кур, уток, гусей, индеек, цесарок).

По способу обработки тушки подразделяют на

полупотрошенные (с удаленным кишечником и неотделенными головой и конечностями);

потрошенные (удалены внутренние органы, голова, ноги, крылья до локтевого сустава; без вложенных потрохов и с вложенными потрохами).

По термическому состоянию тушки могут быть остывшими (температура не выше 25°C), охлажденными (температура 0—4°C) и морожеными (температура не выше —6°C).

По упитанности и качеству обработки тушки всех видов птицы подразделяют на две категории: **I и II.**

Тушки первой категории имеют хорошо развитые мышцы, а у цыплят-бройлеров — очень хорошо развитые. Киль грудной кости не выделяется или слегка выделяется (допускается для тушек цыплят, индюшат и цесарят).

Отложения подкожного жира на тушках молодняка — на груди и животе, у взрослой птицы — на спине, животе и груди. На поверхности тушек допускаются легкие ссадины, не более двух порывов кожи длиной до 1 см, но не на филе, единичные пеньки и легкое слущивание эпидермиса кожи.

Тушки второй категории имеют мышцы удовлетворительно развитые, киль грудной кости может выделяться, жировые отложения незначительны или могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитой мышечной ткани. На поверхности тушек допускается незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех разрывов кожи длиной до 2 см, незначительное слущивание эпидермиса.

Тушки птицы, соответствующие по упитанности I категории, а по качеству обработки — II, относят ко II категории. Тушки, не соответствующие по упитанности требованиям II категории, относят к тощим и используют только для промышленной переработки.

Требования к качеству. Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности и качеству обработки не ниже II категории, правильно оплавленными, с маркировкой, соответствующей категории упитанности. У свежих тушек клюв

глянцевитый и сухой, слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, без постороннего запаха, глазное яблоко заполняет всю орбиту, цвет кожи беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая; консистенция упругая, жир белый или желтоватый, запах специфический, соответствующий виду птицы, без постороннего; бульон при варке прозрачный и ароматный. При подозрении на инфекционные заболевания проводят бактериологические исследования.

Не допускаются в продажу тушки свежие, но сильно деформированные, с признаками порчи, дважды замороженные, а также тушки, не соответствующие по упитанности II категории.

Упаковывают тушки домашней птицы в пакеты из полимерной пленки либо обертывают чистой бумагой. Они могут выпускаться и без обертки, но с обязательной прокладкой бумаги по рядам в ящике.

Тушки укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой. **В** каждый ящик укладывают птицу одного вида, одной категории упитанности и одного способа обработки. Масса брутто ящика не должна быть более 30 кг.

Маркируют торцовые стороны ящиков прочной непахнущей краской или наклеивают на них бумажный ярлык с полосой (по диагонали) **розового цвета** — для птицы I категории и **зеленого** — для II категории.

Маркировка включает наименование предприятия-изготовителя, количество тушек, массу нетто и брутто, дату выработки, номер ГОСТ, а также условные **обозначения вида птицы:**

(Ц — цыплята,

ЦБ — цыплята-бройлеры,

К — куры,

УМ — утята,

У — утки,

ГМ — гусята,

Г — гуси, и т. д.);

способа обработки (Е — полупотрошенные, ЕЕ — потрошенные, Р — потрошенные с комплектом потрохов)

и **категории упитанности** (цифрами 1,2; тощая — Т).

Так, маркировка ЦБЕ1 означает — цыплята-бройлеры полупотрошенные I категории.

Хранят тушки охлажденной птицы в магазине при температуре 0—6°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч.

Мороженая птица при температуре 0—6°C хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°C — до 5 сут.

В холодильниках при температуре — 18°C и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8—10 мес.

Мясо дичи отличается от мяса домашней птицы более темной окраской, меньшим содержанием жира (1—3%) и большим содержанием белка (22—25%). Используют его для приготовления вторых блюд, бульоны из него получаются невкусными. Мясо часто имеет привкусы: рыбный, смолистый и др.

В зависимости от места обитания дичь бывает

боровой (лесной) — глухари, тетерева, рябчики, куропатки белые, фазаны и др.; **горной** — горные куропатки и индейки;

степной — серые куропатки, перепела;

водоплавающей — утки, гуси; болотной — кулики, бекасы.

Наибольшее значение имеет дичь боровая и водоплавающая. В зависимости от *способа добычи* дичь бывает стреляная (добытая отстрелом) и давленная (добытая силками). В реализацию дичь поступает в оперении (чтобы можно было распознать ее вид и пол).

В зависимости от качества дичь бывает 1 и 2-го сорта.

Тушки должны быть чистыми, немятыми, свежими, с чистым крепким оперением и крепким поднаросом (оперение в нижней части брюшка), правильно оправленными.

Тушки 1-го сорта имеют легкое огнестрельное ранение,

2-го — могут быть с небольшими повреждениями при добыче, неправильно оправленными, со слегка загрязненным оперением, слабым поднаростом.

Упаковывают дичь в сухие, чистые, без постороннего запаха деревянные ящики, выстланные оберточной бумагой.

Маркировка тары включает обозначение вида, количество пар, сорт дичи.

Вид дичи обозначают первыми буквами ее названия:

ГЛ — глухари,

Р — рябчики,

Ф — фазаны.

Хранят дичь в магазине при температуре 0°С не более 5 сут, а при температуре 6°С — 3 сут.

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Полуфабрикаты представляют собой продукты предварительно подготовленные к кулинарной обработке.

Для производства мясных **полуфабрикатов** используют остывшую, охлажденную и размороженную **говядину** и баранину I и II категорий, свинину II категории (**мясная — молодняк**) и обрезающую, мясо птицы

В зависимости от вида мяса различают полуфабрикаты говяжьи, **бараньи и свиные**, из мяса птицы.

В зависимости от **характера обработки полуфабрикаты** подразделяют на натуральные, панированные и рубленые.

Натуральные полуфабрикаты представляют собой куски мяса из определенных частей туши. В зависимости от размера натуральные полуфабрикаты подразделяют на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. Выпускаются в основном из охлажденного мяса.

Крупнокусковые полуфабрикаты. Представляют собой крупные куски мякоти, полученные из различных частей туши с обязательным отделением от них грубой соединительной ткани. Из всех видов мяса вырабатывают котлетное мясо; из свинины и баранины — корейку и грудинку; из говядины и свинины — вырезку.

Порционные полуфабрикаты. Это один или два куска мяса, примерно одинаковые по размеру, общей массой 125 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Из говядины вырабатывают следующие виды порционных полуфабрикатов.

Антрекот — один кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5—2 см из мякоти толстого и тонкого краев, слой жира не более 1 см.

Бифштекс, филе и лангет готовят из вырезки; они имеют неправильную округлую форму, не содержат жира. Бифштекс — один кусок мякоти толщиной 2—3 см, филе — кусок мякоти толщиной 4—5 см, лангет — два куска мякоти, примерно равных по массе, толщиной около 1 см.

Полуфабрикаты изготавливают из свинины и баранины.

Котлета натуральная — кусок мякоти с реберной косточкой длиной не более 8 см. Реберная косточка должна быть зачищена и подрезана от мякоти на 2—3 см. Форма котлеты овально-плоская, со стороны реберной косточки — вогнутая.

Эскалоп — два куска мякоти, примерно равных по массе, овально-плоской формы, толщиной 1—1,5 см.

Шницель — один или два куска мякоти, примерно одинаковые По массе, овально-продолговатой формы, толщиной 2—3 см.

Мелкокусковые полуфабрикаты. Это небольшие по размеру кусочки мяса, масса порции которых чаще равна 125 г. Из говядины готовят азу, бефстроганов, поджарку, гуляш, мясо для шашлыков, шашлык, суповой набор и др. **Азу** — кубики или брусочки мяса длиной 3—4 см и массой 10—15 г, нарезанные из заднегрудной части.

Бефстроганов — такие же брусочки мяса, как и азу, но меньшие по массе (5—7 г), изготовленные из заднегрудной, спинной и поясничной частей. **Поджарка** — кусочки мяса любой формы массой 10—15 г, нарезанные из тех же частей туши, что и бефстроганов.

Гуляш — кусочки мяса по 20—30 г. *Мясо для шашлыка* готовят из вырезки в виде кусочков массой 30—40 г, расфасованных порциями по 250—500 г.

Суповой набор — мясо-костные кусочки по 100—200 г каждый, полученные из шейной, спинной, поясничной, крестцовой, хвостовой и грудной частей, расфасованные по 0,5 и 1 кг.

Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины готовят чаще всего из тех же частей туши, что и одноименные говяжьи полуфабрикаты.

Поджарка — кусочки мяса по 10—15 г, нарезанные из спинной, поясничной и заднетазовой частей.

Гуляш — кусочки мяса по 20—30 г из лопаточной и шейной частей.

Мясо для шашлыка — кусочки мяса по 15—20 г, нарезанные из спинной, поясничной и заднетазовой частей.

Рагу — мясо-костные кусочки по 40—60 г каждый из тех же частей туши, что и говяжий суповой набор.

Полуфабрикаты из мяса птицы изготавливают в основном из мяса цыплят и кур.

Ассортимент: цыплята Любительские, цыплята-табака, филе куриное, окорочка куриные, набор для бульона; из субпродуктов куриных — набор для супа, рагу, студня.

Качество натуральных полуфабрикатов должно соответствовать следующим требованиям.

Форма правильная, соответствующая данному виду изделия, поверхность не заветренная.

Цвет — характерный для доброкачественного мяса. Консистенция упругая.

Запах — свойственный доброкачественному мясу. Не допускаются сухожилия, грубая соединительная ткань, раздробленные кости, а также изделия загрязненные и с признаками порчи.

Панированные полуфабрикаты. Куски мяса для производства панированных полуфабрикатов отбивают для разрыхления тканей, погружают в лезон (взбитая яичная масса) и панируют в сахарной муке. Панированные полуфабрикаты выпускают порциями по 125 г.

Из говядины (спинной, поясничной и заднетазовой частей) вырабатывают ромштекс — кусок мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 8—10 мм. Из свинины и баранины вырабатывают котлеты отбивные (из корейки) и шницель отбивной (из заднетазовой части).

Котлета отбивная — кусок мякоти овально-продолговатой формы с реберной косточкой длиной не более 8 см.

Шницель отбивной — кусок мякоти овально-плоской формы, толщиной 15—20 мм. Панированные полуфабрикаты должны иметь правильную форму, без деформации, равномерно покрытую сахарной мукой поверхность, свойственные доброкачественному мясу цвет и запах. Не допускается увлажненная и отставшая панировка.

Рубленые полуфабрикаты. Такие полуфабрикаты готовят из мясного фарша с добавлением в него жира, хлеба из пшеничной муки высшего и 1-го сортов, соли, перца, лука, яиц. После формовки их обваливают в сахарной муке.

К рубленным полуфабрикатам относятся котлеты, шницели, бифштексы и др. Котлеты Московские, Киевские и Домашние имеют круглую форму, массу 50 и 100 г.

Шницель рубленый в зависимости от вида мяса бывает говяжий и свиной, масса 100 г, форма овальная.

Бифштекс рубленый готовят из говяжьего фарша с добавлением соли и перца. На верх его положены кусочки несоленого шпика. Форма I бифштекса круглая, масса 75 и 100 г. При определении качества рубленых полуфабрикатов обращают внимание на внешний вид, консистенцию, запах.

Изделия должны иметь соответствующую форму, быть не деформированными, иметь равномерно покрытую сухарной мукой поверхность, однородную консистенцию, без сухожилий, хрящей, мелкораздробленных косточек, хорошо промешанную, без кусочков хлеба и жира, запах — свойственный доброкачественному мясу, с ароматом пряностей.

К прочим мясным полуфабрикатам относят зразы, кнели, мясной фарш, полуфабрикат мясной особый и замороженные полуфабрикаты.

Мясной фарш — это мясо, снятое с костей, с удалением сухожилий и грубой соединительной ткани и измельченное на волчке с решеткой, имеющей диаметр отверстий 2—3 мм.

Фарш фасуют по 250 * и 500 г и завертывают в подпергамент, пергамент, целлофан, кашированную фольгу и другие прозрачные пленки. Выпускают его охлажденным и мороженым.

Вырабатывают фарш говяжий, свиной, Домашний, особый.

Замороженные полуфабрикаты: пельмени, фрикадельки и др

Все эти изделия подвергают замораживанию при температуре не выше -18°C. Пельмени — изделия из теста, начиненные мясным фаршем. В зависимости от особенностей рецептуры различают пельмени Русские, Сибирские, Свиные, Говяжьи, Бараньи, Закусочные.

Готовят их из пшеничной муки высшего сорта; все они содержат яйца (Русские — 4%, остальные по 2%), лук, соль, перец.

Основное различие заключается в виде и количестве мяса, входящего в рецептуру того или иного вида пельменей.

Пельмени должны иметь форму полукруга с хорошо заделанными краями (фарш не выступает), сухую поверхность. Они не должны слипаться в комки, при встряхивании должны издавать ясный, отчетливый звук. При варке тесто не должно разрываться.

Вкус и запах вареных пельменей приятные, без посторонних привкусов, с ароматом пряностей.

Содержание должно быть не менее (в %): мясного фарша — 53 от массы пельменей, жира в фарше — 2 (Закусочные) и 10 (Русские), соли — не более 1,7; толщина теста — не более 2 мм. Масса 1 шт. — $12 \pm 1,2$ г.

Упаковывают мясные полуфабрикаты в оберточную бумагу или различные пленки и укладывают в ящики металлические, полимерные с крышками. Порционные натуральные, панированные и рубленые полуфабрикаты укладывают на вкладыши без заворачивания в целлофан в один ряд полунаклонно так, чтобы один полуфабрикат находился частично под другим. Котлеты укладывают также в ряд или наклонно.

Сроки реализации охлажденных полуфабрикатов при температуре не выше 6°C следующие: натуральные порционные — 36 ч; натуральные мелкокусковые — 21 ч; панированные — 24 ч; рубленые — 14 ч; фарш охлажденный — 12 ч; фарш замороженный — 16 ч; пельмени и прочие замороженные полуфабрикаты (с момента поступления в магазин) — 24 ч.

При 0°С и ниже срок реализации замороженных полуфабрикатов составляет 72 ч.

Мясные кулинарные изделия — это мясные продукты, подвергнутые кулинарной обработке и пригодные для непосредственного употребления.

Сырьем для производства мясных кулинарных изделий служат мясо различных видов убойных животных и птицы, полуфабрикаты, овощи, крупы, яйца, жиры, соль и специи.

По способу предварительной обработки кулинарные изделия подразделяют на натуральные и рубленые.

В зависимости от характера обработки мясные кулинарные изделия подразделяют на отварные, жареные, фаршированные, заливные, пирожки. **Особую группу представляют быстрозамороженные мясные кулинарные** изделия — готовые мясные блюда, замороженные в формах из алюминиевой фольги или в пакетах из полимерных пленок.

Отварные изделия — это отварные говядина, баранина, свинина, языки, вымя и куры. Готовые отварные изделия охлаждают и упаковывают. Мясо должно быть сочным, достаточно хорошо проваренным.

Жареные изделия готовят путем обжаривания в жиру мясных полуфабрикатов (котлет, шашлыков и др.), а также кусков мяса и тушек птицы. Жареные кулинарные изделия должны быть равномерно обжаренными, с корочкой золотисто-коричневого цвета, мясо — сочным, хорошо прожаренным, цвет — белым (мясо кур) или серым (говядина и др.), вкус и запах — свойственными данному виду жареного мяса.

Фаршированные изделия готовят из кур и уток. Промытые потрошенные тушки подвергают посолу, после чего их брюшную полость и полость удаленного зоба заполняют фаршем. В качестве фарша может быть использован только рис либо рис с яйцами или черносливом.

Заливное чаще всего готовят из мяса кур. Для этого кусочки вареного мяса кур помещают в формочки, добавляют зеленый горошек, кусочки моркови, зелень петрушки и дольку яйца, после чего заливают куриным бульоном, который при застывании образует прозрачное желе.

Пирожки в зависимости от способа выпечки подразделяют на выпечные и жареные, а в зависимости от теста — на дрожжевые и слоеные. В качестве начинки могут быть использованы мясные субпродукты, колбасы, мясо с добавлением риса, лука и др. Пирожки должны иметь форму правильную, недеформированную; поверхность жареных — золотистая, выпечных — от желтого до светло-коричневого, негорелая; тесто хорошо пропечено. Вкус и запах — свойственные жареным или выпечным изделиям с начинкой из мясопродуктов.

Не допускаются к реализации кулинарные изделия загрязненные, помятые, с признаками неполной готовности, подгорелые, с розовым оттенком на разрезе, черствые (пирожки), с посторонними привкусами и запахами, с признаками порчи.

Упаковывают кулинарные изделия в чистые металлические или Деревянные лотки или ящики.

Кулинарные изделия относятся к скоропортящимся продуктам. Хранят их при температуре 0—8°С в течение следующих сроков (в часах): изделия жареные, отварные, фаршированные — 36, заливное — 12, пирожки — 24. Срок хранения быстрозамороженных кулинарных изделий при температуре —18°С — до 3 мес.

Спасибо за работу!