

ПИСАТЬ ДНЕВНИК

МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ

Мясные копчености представляют собой отдельные части свиных, говяжьих и бараньих туш, посоленные и термически обработанные до состояния полной готовности к непосредственному употреблению в пищу.

По видам термической обработки различают изделия сырокопченые, варено-копченые, вареные, копчено-запеченные и жареные.

Сырокопченые продукты коптят в камере дымом, образующимся при неполном сгорании древесины, в течение 5 суток и сушат в течение 5-7 суток. В результате изделия обезвоживаются, приобретают плотную или упругую консистенцию. Вкус ветчины солоноватый, выражен запах копчения.

Вареные продукты варят в котлах с водой или горячим паром. Они имеют сочную и нежную консистенцию, вкус малосоленый.

Копчено-запеченные продукты – сформированные и посоленные изделия, завернутые в целлофан, которые запекают и коптят в течение 6-12 часов.

Запеченные и жареные продукты. После формирования изделие натирают смесью соли, толченого чеснока и перца, запекают или жарят до полной готовности, охлаждают и завертывают в пергамент или целлофан. Эти изделия имеют приятный запах жареной или запеченной свинины с ароматом перца и чеснока.

В зависимости от используемой части туши и способа обработки вырабатывают мясные копчености:

Окорока – изготавливают из задних и передних окороков беконной и мясной свинины. По термической обработке окорока бывают вареными, копчено-вареными и сырокопчеными;

Рулеты – из передних и задних окороков и других частей туши в шкуре или без нее, удаляя кости и сворачивая мясо в виде рулета шкуркой наружу. Рулеты выпускают вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные и сырокопченые;

Грудинку копченую – из грудобрюшной части свиных туш беконной упитанности с оставлением шкуры;

Корейку копченую готовят из спиной и поясничной части свиных туш;

Ветчинную шейку копченую вырабатывают из мякоти шейной части свиных туш любой упитанности;

Ветчину в форме вареную – из двух филейных частей, сложенных плоской обезжиренной стороной;

Буженину запеченную жареную – из несоленых задних окороков молодых свиной;

Карбонад запеченный жареный – из спинной и поясничной части свиных туш;

Филей копченый из спиной и поясничной части с оставлением шпика толщиной до 1 см;

Говядину в форме – из мякоти задней части;

Говядину прессованную вареную – из мякоти лопаточной и грудореберной частей;

Филей запеченный – из мякоти поясничной мышцы.

Требования к качеству. Мясные копчености должны иметь чистую, сухую поверхность, без пятен и загрязнений, плесени и слизи, остатков щетины, ровно обрезанные края, упругую консистенцию. Мышечная ткань равномерно окрашенная, розово-красного цвета, без серых пятен. Цвет жира (шпика) белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.

Вкус изделий солоноватый, приятный, ветчинный, запах копчения, без посторонних привкуса и запаха.

В продажу не допускаются: продукты загрязненные, несвежие, заплесневевшие, с сильным пожелтением поверхности, позеленением мышечной ткани, а также рулеты и ветчины в оболочке с рыхлой консистенцией и большими пустотами.

Упаковывают мясные копчености в чистые и сухие ящики массой нетто до 40 кг. Перед укладкой в ящики мясные копчености без шкурки, копчено-запеченные, жареные и запеченные должны быть завернуты в подпергамент, пергамент, целлофан или другие пленки. Для более длительного хранения мясные копчености выпускают в вакуумной упаковке.

В каждую единицу тары укладывают копчености одного наименования и снабжают этикеткой с маркировкой. На этикетке указывают наименование предприятия-изготовителя, название изделия, массу нетто, даты изготовления и упаковки, срок хранения и номер упаковщика.

Хранят мясные копчености в магазине при температуре 0-4 °С и относительной влажности воздуха 75 %: вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные – до 5 суток, сырокопченые – до 1 месяца.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Мясные консервы – это изделия из мяса и мясных продуктов, герметично упакованные в банки, подвергнутые термической обработке и готовые к употреблению. Они обладают высокой пищевой ценностью и хорошей усвояемостью.

Основным сырьем для производства консервов служат все виды мяса - говядина, баранина, свинина, птица, а также субпродукты и животный жир. Кроме того используют лук, чеснок, пряности (перец, лавровый лист), поваренную соль. Для изготовления некоторых консервов используют готовые изделия – ветчину, шпик, шейку, сосиски и др.

Мясные консервы классифицируют:

- По виду сырья – консервы из мяса, субпродуктов, мясных продуктов, мясорастительные, салбобовые;
- Назначению – обеденные, закусочные, для детского и диетического питания;
- Виду тары – в металлической и стеклянной таре;
- Режиму тепловой обработки – стерилизованные и пастеризованные.

Мясные консервы вырабатывают в следующем ассортименте:

- *обеденные консервы из мяса* для первых и вторых блюд (Мясо тушенное (говядина, баранина, свинина), Говядина отварная в собственном соку, Гуляш (говяжий, бараний, свиной) и др.);

- *консервы из мясных продуктов* (Сосиски с капустой, Сосиски в свином жире, Сосиски в томате, Заливное из свинины, Завтрак туриста и др.);

- *консервы из субпродуктов* (Языки в желе, Почки в томатном соусе, Печень жареная, паштеты Арктика, Эстонский и др.);

- *консервы из мяса птицы* (Индейка в собственном соку; Утка в собственном соку; Рагу куриное в желе и др.);

- *консервы салобобовые* – изготавливают из фасоли, гороха, соевых бобов с добавлением различных жиров, томатного соуса и бульона, но без мяса; массу заливают бульоном или томатным соусом;

- *консервы для детского и диетического питания* – производят из мяса и субпродуктов гомогенизированных (Малыш, Малютка и др.), пюреобразными (Птенчик, Малышок), крупноизмельченными (Бутуз).

Мясорастительные консервы в отличие от мясных содержат кроме мяса продукты растительного происхождения – крупу всех видов, бобовые, макаронные изделия, картофель, капусту в количестве 80 % массы консервов. Ассортимент: каша с мясом, бобовые с мясом, макаронные изделия с мясом и др.

Требования к качеству. Качество консервов определяют по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

При внешнем осмотре консервов следует обращать внимание на состояние этикетки и внешний вид банок: наличие подтеков, вздутия донышек, деформации корпуса и донышек, ржавчины, дефектов шва, герметичность.

По внешнему виду банки должны быть чистые, без ржавчины, помятостей, без черных незалуженных пятен, зубцов, зазубрин, без подтеков, не иметь вздутых и хлопающих крышек (бомбажа), деформации корпуса и крышек, без деформации в виде уголков у бортиков банки.

Органолептически консервы оценивают в холодном или разогретом виде. Определяют вкус, запах, внешний вид и консистенцию содержимого банки. При наличии бульона определяют его цвет и прозрачность. При оценке вида обращают внимание на укладку, количество и размер кусочков мяса.

Металлические или стеклянные банки могут быть литогафрированными (с художественно выполненной этикеткой) и нелитогафрированными (с наклейкой на корпус этикеткой). На этикетке указывают наименование консервов, предприятия-изготовителя, сорт, вес нетто, состав, способ подготовки к употреблению. На консервах ставят срок годности. Надписи должны быть четкими. На дне и крышке нелитогафрированных банок методом штамповки наносят обозначения в один ряд: номер смены, число, месяц, год, ассортиментный знак, индекс промышленности и номер завода.

Хранят консервы в охлаждаемых и неохлаждаемых складах при температуре 0-15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Гарантийные сроки хранения и реализации мясных консервов: говядины и свинины тушеной – 1 год; паштета печеночного – 2 года; Завтрака туриста – 2 года; каши с мясом – 3 года (в металлических банках); мяса в белом соусе в стеклянных банках – 3 года, свинины пряной – 1 год.

Подготовка к продаже мяса и мясопродуктов.

Мясо поступает в магазин тушами, полутушами и четвертинами. Его проверяют по качеству, рассортировывают по видам, оставляют в низкотемпературном помещении на дефростацию сроком до 19 часов, после чего разделяют на части (сортовой разруб) в соответствии со схемами, которые должны быть вывешены в магазине на видном месте. На лотки укладывается мясо по видам и сортам после зачистки кусков.

Субпродукты (сердце, печень, языки, вымя, свиные ноги и уши, хвосты) поступают готовыми к продаже и после проверки качества выкладываются на лотки.

При подготовке птицы к продаже ее освобождают от тары, бумажной обертки, тампонов, укладывают на лотки спинкой кверху и помещают в охлаждаемые прилавки. Может быть осуществлен предварительный разруб тушек: кур и уток – на 2 части (пополам вдоль килевой части и хребта); гусей и индеек – с делением на 2,4,6,8 частей.

В магазине может производиться предварительная расфасовка мяса и мясопродуктов в целлофан в количествах, не превышающих потребности на 2-3 часа торговли. Каждая порция должна иметь этикетку с указанием

наименования, сорта, массы, цены и стоимости, подписи фасовщика и времени фасовки.

Банки с мясными консервами вынимают из тары, протирают от пыли, смазки, проверяют наличие этикеток и производят выкладку этикетками к покупателю.

Мясные полуфабрикаты из говядины, баранины, телятины и свинины могут быть натуральными (рагу, плов, эскалопы и др.), в сухарях (котлеты, биточки и др.), из рубленого мяса (шницель натуральный, мясной фарш, пельмени мороженые и др.). Их можно предварительно расфасовать по отвесам или штукам (десяткам), либо подготовить к отпуску из противней и лотков, расположенных в охлаждаемых прилавках (мороженые полуфабрикаты – в низкотемпературных прилавках или холодильных шкафах).

Для подготовки мясной гастрономии к продаже необходимо иметь специальный прилавок или стол, облицованный нержавеющей сталью, оснащенный инструментами, инвентарем, резательными машинками.

Подготовка к продаже колбасных изделий заключается в обрезании шпагата и концов кишечной оболочки, заветренных или загрязненных поверхностей, наплывов фарша, трещин батонов и протирке сухим полотенцем.

Прямые толстые батоны вареных, фаршированных колбас нарезают под прямым углом, а тонкие полукопченые и твердокопченые – под острым углом (косая нарезка). Кольцеобразные батоны, разрезав их пополам, нарезают под углом.

При нарезке всех видов колбас оставшуюся горбушку (5-6 см) кладут срезом на доску и нарезают тонкими ломтиками под прямым углом.

Зельцы, круглые колбасы разрезают пополам, кладут срезом вниз на доску и режут под прямым углом или сегментами по полукругу. Толщина ломтей нарезаемой колбасы зависит от плотности батона: вареные и фаршированные нарезают толщиной 3-4 мм, полукопченые – 2,5 – 3 мм, твердокопченые – 1,5 – 2 мм.

Корейку и грудинку продают вместе с кожей и костями. Нарезают их, уложив на доску кожей вниз, параллельно ребрам, рулет, балык, буженину нарезают так же, как и колбасные изделия.

При разделке рулетов кожа не снимается.

При разделке и нарезке окороков снимают шпагат, зачищают от поверхностных загрязнений и кровоподтеков со стороны кожи, снимают шкуру, удаляют кости и нарезают. Для снятия шкуры окорок укладывают на доску голенью к себе, кожей вверх. Нож подводят под край кожи, часть подрезанной кожи захватывают руками (пользуясь салфетками) и сдирают по всему окороку целиком. При небольшом спросе на окорок кожу следует удалять частями по мере продажи окорока, начиная с кострецово́й части. Голень захватывают левой рукой, а правой при помощи ножа срезают кожу лентами.

При предварительной фасовке колбас и мясных изделий их укладывают с помощью ножа на упаковочную бумагу и, не прикасаясь к ним пальцами, добавляют или отнимают ломтик с помощью ножа.

Ветчину в форме, вареные и варено-копченые окорока и другие изделия, выпускаемые завернутыми в целлофан или пергамент, подают на рабочее место в завернутом виде. Обертку снимают в момент продажи перед нарезкой.