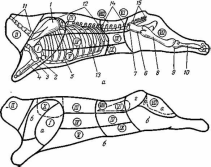
***Схема разделки говяжьей туши:***

а - название костей: 1- лопатка; 2 - плечевая кость; 3 - локтевая кость; 4 - лучевая кость; 5 - грудная кость; 6 - подвздошная кость; 7 - бугор подвздошной кости (маклак); 8 - бедренная кость; 9 - коленная чашка; 10 - большая берцовая кость; 11 - семь шейных по­звонков; 12 - тринадцать спинных позвонков; 13 - ребра; 14 - шесть поясничных позвонков; 15 - крестцовые позвонки;

б - названия частей: I - лопатка (а - плечевая часть; б - заплечная часть); II - шейная часть; III - спинная часть (толстый край); IV - покромка; V - грудинка; VI - вырезка; VII - тазобедренная часть (а - внутренняя часть б - боковая часть, в - наружная часть, г - верхняя часть); VIII - поясничная часть (тонкий край); IX - пашина; X - подлопаточная часть.



**Приготовление мясных полуфабрикатов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Части мяса** | **Виды полуфабрикатов** | | |
| **крупнокусковые** | **порционные** | **мелкокусковые** |
| **Вырезка** | Для жарки | Бифштекс, филе, лангет | Бефстроганов, шашлык |
| **Толстый и тонкий края** | Для жарки | Антрекот, ромштекс | Бефстроганов, поджарка |
| **Верхняя и внутренняя части задней ноги** | Для тушения | Ромштекс, зразы отбивные | Бефстроганов, поджарка |
| **Боковая и наружная части задней ноги** | Для тушения, мясо шпигованное | Говядина духовая, зразы отбивные | Азу |
| **Лопаточная и подлопа­точная части** | Для варки | - | Гуляш |
| **Грудинка** | Для варки | - | Гуляш |
| **Покромка** | Для варки |  | Гуляш |

# Полуфабрикаты из баранины и свинины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Части мяса** | **Виды полуфабрикатов** | | |
| **крупнокусковые** | **порционные** | **мелкокусковые** |
| **Баранина** | Для жарки цели ком | Котлеты натуральные отбивные, шашлык по-карски | Шашлыки |
| **Корейка** |
| **Тазобедренная часть** | Для жарки целиком | Шницель | Шашлыки |
| **Лопаточная часть** | Для жарки целиком (рулет), для варки | Баранина духовая | Плов, пилав |
| **Грудинка** | Для жарки в фарши­рованном виде, для варки |  | Рагу |
| **Свинина** | Для жарки цели ком | Котлеты натуральные отбивные, эскалоп | Шашлыки, поджарка |
| **Корейка** |
| **Тазобедренная часть** | Для жарки целиком | Шницель | Шашлыки, поджарка |
| **Лопаточная часть** | Для жарки целиком | Свинина духовая | Гуляш, плов |
| **Грудника** | Для варки | - | Рагу, плов |
| Шея | Для жарки целиком | Свинина духовая | Гуляш |

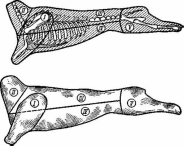


Схема разделки бараньей туши I- лопатка (передняя нога);II- шейная часть;III- корейка;IV- грудинка;V- тазобедрен­ная часть.

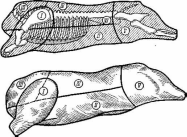
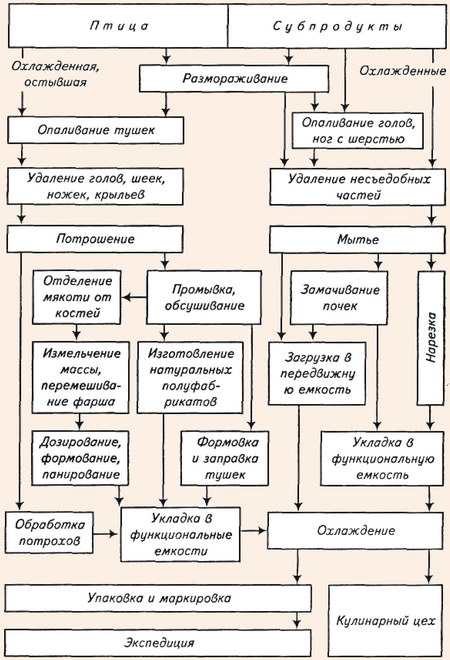


Схема разделки свиной туши: I - лопатка (передняя нога); II - грудинка; III -шейная часть; IV - корейка; V - тазобедренная часть (задняя нога); VI- вырезка.

**Схема. Обработка птицы и субпродуктов**



## Таблица: Приготовление полуфабрикатов из птицы

| **Вид полуфабриката** | **Описание и особенности приготовления** | **Применение в кулинарии** |
| --- | --- | --- |
| **Целые тушки, подготовленные к тепловой обработке** | Тушки птицы очищают, потрошат, формуют (заправляют) для равномерного прогрева и удобства порционирования. Формовка бывает «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки», с использованием ниток или эластичной сетки. | Варка, жарка, запекание целиком или порционно. |
| **Порционные полуфабрикаты** | Отделение отдельных частей туши: грудка, бедро, голень, крыло, шея, окорок. Части очищают от костей и кожи по мере необходимости. | Жарка, тушение, запекание отдельных частей. |
| **Мелкокусковые полуфабрикаты** | Нарезка мяса птицы на кусочки весом 40–50 г для рагу, жаркого, супов. | Приготовление рагу, супов, жаркого. |
| **Рубленые полуфабрикаты (фарши)** | Мясо птицы измельчают до состояния фарша, добавляют специи, соль, иногда жиры и другие ингредиенты. Из фарша формируют котлеты, тефтели, люля-кебаб, шницели. | Жарка, запекание, варка (например, тефтели, котлеты). |
| **Филе натуральное и панированное** | Птичье филе очищают, нарезают, при необходимости панируют (обваливают в муке, яйце, сухарях). | Жарка, запекание, приготовление шницелей, отбивных. |
| **Маринованные полуфабрикаты** | Тушки или части тушек выдерживают в рассоле или маринаде для улучшения вкуса и мягкости мяса. | Приготовление на гриле, жарка, запекание. |
| **Субпродукты обработанные** | Почки, печень, сердце, языки и другие субпродукты очищают, нарезают или измельчают для дальнейшего использования. | Приготовление паштетов, жаркое, супы, закуски. |

**Таблица: Основные этапы обработки овощей**

| **Этап обработки** | **Описание** |
| --- | --- |
| **Приемка и сортировка** | Проверка качества овощей, удаление поврежденных, гнилых, проросших и посторонних примесей. |
| **Калибровка** | Разделение овощей по размеру и качеству для равномерной обработки и приготовления. |
| **Мойка** | Тщательное промывание овощей проточной водой для удаления земли, песка и микроорганизмов. |
| **Очистка** | Удаление несъедобных частей: кожуры, семян, плодоножек, кочерыжек, увядших листьев. |
| **Повторное промывание** | Промывка после очистки для удаления остатков грязи и очистков. |
| **Нарезка** | Нарезка овощей в зависимости от дальнейшего использования: кубиками, ломтиками, соломкой и т. д. |
| **Упаковка и хранение** | Подготовленные овощные полуфабрикаты упаковывают и хранят в холодильнике или в специальных условиях. |

## Таблица: Полуфабрикаты из овощей и грибов

| **Вид полуфабриката** | **Описание и особенности** | **Применение в кулинарии** | **Условия хранения** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Свежие очищенные овощи** | Очищенные и нарезанные овощи (картофель, морковь, свекла, капуста, лук и др.) без термической обработки. | Используются для дальнейшей термической обработки: варки, тушения, жарки. | Хранить при температуре 2–7 °C до 48 часов |
| **Отварные овощи** | Овощи, прошедшие частичную или полную термическую обработку (картофель, морковь, свекла). | Для приготовления салатов, супов, гарниров и вторых блюд. | Хранят охлажденными, срок хранения зависит от вида |
| **Маринованные овощи** | Нарезанные овощи, обработанные уксусом и специями (например, маринованная свекла). | Используются в салатах, закусках, холодных блюдах. | Храните в герметичной таре при низкой температуре |
| **Пассерованные овощи** | Лук, морковь и другие овощи, обжаренные до полуготовности в масле. | Основа для соусов, супов, рагу, тушеных блюд. | Хранят охлажденными, в течение короткого времени |
| **Солёные, маринованные и отварные грибы** | Грибы, прошедшие соответствующую обработку для длительного хранения и улучшения вкуса. | Используются как закуска, в салатах, супах, горячих блюдах. | Храните в холодильнике, срок хранения зависит от вида обработки |
| **Замороженные овощи и грибы** | Овощи и грибы, быстро замороженные для длительного хранения (капуста, фасоль, перец, шампиньоны и др.). | Для жарки, тушения, приготовления супов и гарниров. | Хранят при температуре -18 °С и ниже |
| **Овощные смеси с грибами** | Комбинированные полуфабрикаты из овощей и грибов, готовые к тепловой обработке. | Используются для приготовления супов, рагу, гарниров. | Хранят охлажденными или замороженными |

## Таблица: Механическая кулинарная обработки рыбы

| **Этап обработки** | **Описание** |
| --- | --- |
| **Размораживание** | Медленное размораживание при температуре +12…+24 °C: мелкая рыба — 2 часа, крупная — 4 часа. |
| **Очистка от чешуи** | Снятие чешуи вручную с помощью ножа или механических скребков либо в чешуеочистительных машинах. |
| **Удаление плавников** | Плавники срезают ножом или специальными машинами (плавникорезками). |
| **Отделение головы** | Отрубают голову между 2–3 шейными позвонками, удаляют жабры и часть внутренностей, связанных с головой. |
| **Потрошение (удаление внутренностей)** | Разрез брюшка, аккуратное удаление внутренностей, чтобы не повредить желчный пузырь (избегают горечи). |
| **Промывание** | Тщательное промывание тушек или филе холодной водой для удаления крови, слизи и остатков внутренностей. |
| **Разделка ( пластование)** | Разделка рыбы весом более 1,5 кг на два филе: верхнее (с кожей и реберными костями) и нижнее (с позвоночной костью). |
| **Приготовление полуфабрикатов** | Формирование порционных кусков, котлетной массы, кнелей и других изделий из рыбы. |
| **Охлаждение и упаковка** | Охлаждение полуфабрикатов, фиксация в рассоле (при необходимости), упаковка и маркировка. |

**Таблица: Приготовление полуфабрикатов из рыбы**

| **Полуфабрикат** | **Жарка** | **Припускание** | **Варка** | **Запекание** | **Описание** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рыба порционными кусками (с костью или без) | Да | Да | Да | Да | Нарезанные куски рыбы, могут быть с кожей или без. Подходят различные виды рыбы (например, треска, минтай, горбуша). |
| Филе рыбы (с кожей или без) | Да | Да | Да | Да | Филе без костей, удобно для быстрого приготовления. Подходит для различных видов рыбы. |
| Рыбные котлеты | Да | Нет | Нет | Да | Фарш из рыбы с добавлением хлеба, лука, специй. Для варки обычно используют в супах. Запекание возможно с добавлением соуса или овощей. |
| Рыбные биточки | Да | Нет | Нет | Да | Аналогично котлетам, но другой формы. Запекание возможно с добавлением соуса или овощей. |
| Рыбные зразы | Да | Нет | Нет | Да | Котлеты с начинкой (например, из грибов, овощей). Запекание возможно с добавлением соуса или овощей. |
| Рыба фаршированная целиком | Редко | Да | Да | Да | Целая рыба, фаршированная различными начинками. Обычно требует более длительной обработки. Жарка возможна, но сложнее. Запекание - отличный вариант. |
| Тельное из рыбы | Да | Да | Нет | Да | Рыбная масса, сформованная в виде полумесяца или других фигур. Запекание возможно с добавлением соуса или овощей. |
| Рыбные рулеты (из филе) | Да | Да | Да | Да | Филе рыбы, скрученное в рулет с начинкой. |
| Рыбный пирог (закрытый) | Нет | Нет | Нет | Да | Пирог с начинкой из рыбы, овощей, риса и т.д. |
| Рыбные запеканки | Нет | Нет | Нет | Да | Рыба, запеченная с овощами, картофелем, грибами под соусом (например, |

**Таблица: обработка морепродуктов**

| **Морепродукт** | **Размораживание** | | **Сортировка /Калибровка** | **Мытье/**  **Очистка** | **Разделка** | **Нарезка**  **/Измельчение** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ракообразные** | | | | | | |
| ***Креветки*** | Воздушное/В воде (t° не выше 20°C) | | По размеру (крупные, средние, мелкие) | Удаление головы (если есть), панциря, кишечной вены | Нет | Измельчение в фарш (для котлет, муссов) |
| ***Лангустины*** | Аналогично креветкам | | Аналогично креветкам | Аналогично креветкам | Нет | Аналогично креветкам |
| ***Омары*** | В холодильнике (медленное) | | По весу | Удаление кишечника, жабр | Разделение на части | Измельчение в фарш (редко) |
| ***Крабы*** | В холодильнике (медленное) | | По размеру, степени зрелости (для варки) | Удаление жабр, кишечника, ротового аппарата | Разделение на конечности, извлечение мяса | Измельчение мяса (для салатов, начинок) |
| ***Раки*** | В воде (комнатная температура) | | По размеру (перед варкой) | Тщательное мытье (удаление грязи) | Нет | Редко (измельчение мяса для начинок) |
| ***Моллюски*** | | | | | | |
| ***Кальмары*** | Воздушное/В воде (t° не выше 20°C) | По размеру (для фарширования, жарки) | | Удаление кожицы, внутренностей, хитиновой пластинки | Разделение тушки от щупалец | Нарезка кольцами, соломкой, кубиками (для салатов, жарки, тушения) |
| ***Осьминоги*** | Воздушное/В воде (t° не выше 20°C) | По размеру | | Удаление клюва, глаз, внутренностей | Разделение на щупальца | Нарезка кубиками, ломтиками (для салатов, тушения, жарки) |
| ***Мидии*** | В холодильнике | Удаление поврежденных раковин | | Удаление биссуса (волокон) | Нет | Редко (измельчение мяса для начинок) |
| ***Устрицы*** | Не рекомендуется | Проверка на свежесть (плотно закрытая раковина) | | Тщательное мытье раковины | Открытие раковины специальным ножом | Подача целиком |
| ***Морские гребешки*** | В холодильнике | По размеру | | Удаление мускула-замыкателя, мантии | Разделение на мускул и "коралл" (икра) | Нарезка ломтиками, кубиками (для салатов, жарки) |
| ***Другие*** | | | | | | |
| ***Морская капуста*** | Воздушное/В воде (t° не выше 20°C) | По длине стеблей | | Тщательное мытье (удаление песка) | Нарезка на полоски, пластины | Нарезка полосками, соломкой, салатная нарезка |
| ***Трепанги (Кукумария)*** | Воздушное/В воде (t° не выше 20°C) | По размеру | | Удаление внутренностей, песка | Разрез тушки | Нарезка соломкой, кубиками (для салатов, тушения) |

**Технологическая карта**

**Наименование полуфабриката :"Шницель отбивной из свинины"**

| **Наименование сырья** | **Вес брутто (г)** | **Вес нетто (г)** | **Требования к качеству** |
| --- | --- | --- | --- |
| Свинина (вырезка/карбонат) | 130 | 120 | Свежая, охлажденная, без костей, хрящей, пленок. Цвет - розовый, запах - свежий, свойственный свинине. |
| Яйцо куриное | 20 | 20 | Свежие, без трещин, чистые. |
| Мука пшеничная | 15 | 15 | Высший сорт, сухая, без комков, посторонних запахов. |
| Сухари панировочные | 25 | 25 | Крупного помола, золотистого цвета, без посторонних запахов. |
| Соль поваренная | 1,5 | 1,5 | Чистая, сухая, без комков. |
| Перец черный молотый | 0,2 | 0,2 | Насыщенный аромат, острый вкус. |
| Выход: |  | 180 г | Picture background |

**Технологический процесс:** **Подготовк сырья:**

* + Свинину зачистить от пленок, сухожилий и лишнего жира.
  + Нарезать поперек волокон на куски толщиной примерно 1-1,5 см.
  + Отбить куски мяса до толщины 0,5-0,8 см, стараясь не порвать волокна. **Панировка:**
  + Отбитые куски мяса посолить и поперчить.
  + Запанировать шницели последовательно в муке, затем в яйце (льезоне), затем в панировочных сухарях. Следить, чтобы панировка была равномерной и плотно прилегала к мясу. **Хранение:**
  + Полуфабрикаты шницелей выложить на чистые лотки в один слой.
  + Хранить в холодильнике при температуре +2…+4°C не более 12 часов.

**Требования к полуфабрикату:**

* Поверхность шницеля должна быть равномерно покрыта панировкой.
* Панировка должна плотно прилегать к мясу.
* Полуфабрикат должен иметь свежий вид, без посторонних запахов.
* Толщина шницеля после отбивания должна быть равномерной.

**технологическая карта**

**Наименование полуфабриката "Щука, фаршированная рисом с овощами"**

| **Наименование сырья** | **Вес брутто (г)** | **Вес нетто (г)** | **Требования к качеству** |
| --- | --- | --- | --- |
| Щука свежая/охлажденная | 550 | 500 | Свежая, без признаков порчи, жабры красные, глаза ясные, чешуя плотно прилегает. |
| Рис круглозерный | 50 | 50 | Чистый, без посторонних примесей, цвет белый. |
| Морковь | 50 | 40 | Свежая, твердая, без признаков увядания, цвет оранжевый. |
| Лук репчатый | 35 | 30 | Сухой, без ростков и гнили, цвет золотистый. |
| Масло растительное | 10 | 10 | Рафинированное, без запаха и привкуса горечи. |
| Соль поваренная | 3 | 3 | Чистая, сухая, без комков. |
| Перец черный молотый | 0,3 | 0,3 | Насыщенный аромат, острый вкус. |
| Зелень (укроп, петрушка) | 6 | 5 | Свежая, без признаков увядания и пожелтения, с приятным ароматом. |
| **Выход (полуфабрикат):** |  | **580 г** |  |

**Технологический процесс:**

1. **Подготовка рыбы:**
   * Щуку очистить от чешуи, удалить плавники, жабры и глаза.
   * Аккуратно отделить кожу от мякоти "чулком", стараясь не повредить ее. Для этого надрезать кожу вокруг головы и хвоста, а затем постепенно отделять ее, помогая ножом.
   * Мякоть рыбы отделить от костей и пропустить через мясорубку.
2. **Подготовка начинки:**
   * Рис отварить до полуготовности.
   * Морковь и лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до мягкости.
   * Зелень мелко нарубить.
   * Соединить рыбный фарш, рис, обжаренные овощи, зелень, соль и перец. Тщательно перемешать.
3. **Формирование полуфабриката:**
   * Наполнить рыбью кожу подготовленной начинкой, плотно, но не слишком туго, чтобы кожа не лопнула при запекании.
   * Придать рыбе естественную форму.
   * Завернуть фаршированную рыбу в пищевую пленку или фольгу.
4. **Хранение:**
   * Полуфабрикаты фаршированной рыбы выложить на чистые лотки.
   * Хранить в холодильнике при температуре +2…+4°C не более 12 часов. **Требования к полуфабрикату:**

* Рыбья кожа должна быть целой, без разрывов.
* Начинка должна быть равномерно распределена внутри рыбы.
* Полуфабрикат должен иметь свежий вид, без посторонних запахов.
* Форма рыбы должна быть естественной.

**ТАБЛИЦА№1.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ КРУГЛЯШИ ИЗ РЫБЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Этапы приготовления** | **Операции этапов** | **Рисунок** |
| 1. | Организация рабочего места | Рыбу обрабатывают в рыбном или мясо-рыбном цехе. На рабочем столе с маркировкой «РС» Инструменты инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой. Нож с правой стороны доски острым лезвием к доске | http://www.izumgorod.ru/img/444.jpghttp://www.oazi.ru/dbpics/16814.GIFhttp://anika-natura.ru/d/1080728/d/razdelochnaya-doska-dlya-ryby_(1).jpg |
| **2.** | Проверка качества по внешнему виду и запаху | обращаем внимание на следующие признаки:  - сохранена цельность рыбы;  - чешуя гладкая, чистая;  - глаза выпуклые, прозрачные,  - свежий, характерный рыбный запах.  Доброкачественность мороженой рыбы проверяют проколом горячей иглы, если рыба не свежая, появится гнилостный запах | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172541.jpg |
| **3** | Оттаивание рыбы | В воде c добавлением соли, для сохранения минеральных веществ или на воздухе при t10-150 | http://www.n-line.ru/info/fabrikak/Fish/defrost.jpghttps://elhow.ru/images/articles/11/118/11879/inner.jpg |
| **4.** | Обрезание плавников | аккуратно ножом, срезаем плавники с брюшка, спинки, хвостовую часть | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172712.jpgC:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172840.jpg |
| **5.** | Обрезание головы | нож ставим под углом, разрезаем до позвоночной кости, поворачиваем нож под углом в другую сторону и отделяем голову | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172909.jpgC:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172918.jpg |
| **6.** | Удаление внутренностей, зачистка | через отверстие полученное после удаления головы, удаляем внутренности | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172948.jpg |
| **7** | Промывание | Промываем холодной водой остатки от внутренностей, смываем загрязнения с тушки рыбы | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173159.jpgC:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173217.jpg |
| **8** | Нарезание | Нарезаем на кругляши, размером 3-4 см | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173319.jpg |
| **9** | Требования к качеству | Тушки целые, хорошо зачищенные от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей  Кругляш нарезан под прямым углом  Филе без кожи и костей - на мякоти нет остатков кожи и костей  П/ф должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенция мякоти- плотная, упругая | |

**Таблица №2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ЧИСТОЕ ФИЛЕ БЕЗ КОЖИ И КОСТЕЙ ИЗ РЫБЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Этапы приготовления** | **Операции этапов** | **Рисунок** |
| 1. | Организация рабочего места | Рыбу обрабатывают в рыбном или мясо-рыбном цехе. На рабочем столе с маркировкой «РС» Инструменты инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой. Нож с правой стороны доски острым лезвием к доске | http://www.izumgorod.ru/img/444.jpghttp://www.oazi.ru/dbpics/16814.GIFhttp://anika-natura.ru/d/1080728/d/razdelochnaya-doska-dlya-ryby_(1).jpg |
| **2.** | Проверка качества по внешнему виду и запаху | обращаем внимание на следующие признаки:  - сохранена цельность рыбы;  - чешуя гладкая, чистая;  - глаза выпуклые, прозрачные,  - свежий, характерный рыбный запах.  Доброкачественность мороженой рыбы проверяют проколом горячей иглы, если рыба не свежая, появится гнилостный запах | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172541.jpg |
| **3** | Оттаивание рыбы | В воде c добавлением соли, для сохранения минеральных веществ или на воздухе при t10-150 | http://www.n-line.ru/info/fabrikak/Fish/defrost.jpghttps://elhow.ru/images/articles/11/118/11879/inner.jpg |
| **4.** | Обрезание плавников | - аккуратно ножом, срезаем плавники с брюшка, спинки, хвостовую часть | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172712.jpgC:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173442.jpg |
| **5.** | Обрезание головы | -нож ставим под углом, разрезаем до позвоночной кости, поворачиваем нож под углом в другую сторону и отделяем голову | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_172918.jpg |
| **6.** | Вспарывание брюшной части | - ножом делаем разрез по брюшку, срезаем нижнюю часть брюшка | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173619.jpg |
| **7.** | Удаление внутренностей | - через брюшной разрез удаляем внутренности | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173630.jpg |
| **8.** | Зачистка | - аккуратно ножом счищаем с брюшной полости остатки внутренностей, кровяную пленку | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173756.jpg |
| **9.** | Промывание и обсушивание | Промываем холодной водой, обсушиваем салфеткой, или на специальных решетках | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_173217.jpg |
| **10.** | Снятие кожи | - по спинке делаем надрез до хребтовой кости  - пальцами рук, начиная со стороны головы, аккуратно снимаем кожу, придавливая пальцами мякоть, чтобы она не снималась вместе с кожей, переворачиваем, также снимаем кожу с другой стороны | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_174135.jpg |
| **11.** | Разделение на два филе без кожи | - заталкивая большой палец, проводим вдоль хребта, и разъединяем на два филе:  Одно филе получилось без кожи с хребтовой и реберной костями, другое филе без кожи с реберными костями | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_174420.jpg |
| **12** | Удаление хребтовой кости с филе | С помощью большого пальца отделяем хребтовую кость, стараясь вместе с ней удалить и реберные кости | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_174614.jpg |
| **13.** | Удаление реберных костей | Кончиками пальцев, если нет специальных щипчиков, удаляем все реберные кости с обеих половинок филе | C:\Users\Анна\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20170423_174707.jpg |
| **14** | Требования к качеству | Тушки целые, хорошо зачищенные от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей  Филе без кожи и костей - на мякоти нет остатков кожи и костей  П/ф должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенция мякоти- плотная, упругая | |

# Технологическая карта №1

**Наименование** п/ф тефтели рыбные»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Норма продуктов на 1 порцию, г** | |
|
| **(брутто)** | **(нетто)** |
|
|
| Рыба свежемороженая | 52 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 |
| Молоко или вода | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| **ВЫХОД:** |  | 71 |

### Технология приготовления

* 1. Подготовка продуктов для рыбной котлетной массы.

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

* разморозить рыбу;
* удалить плавники;
* удалить внутренности;
* удалить голову;
* разделать рыбу на чистое филе;
* нарезать кусочками.

1. Замочить хлеб без корок в молоке или воде.
   1. Приготовление полуфабриката.

* пропустить через мясорубку филе рыбы и отжатый хлеб;
* добавить соль, перец в полученную массу;
* перемешать;
* выбить массу;
* взвесить массу (масса п/ф. 71 *г)*
* сформовать тефтели (формуют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3–4 шт. на порцию);
* панировать тефтели в муке, подравнивая края.

**Таблица№3. Разделка свиной туши и полуфабрикаты**

| **№** | **Часть туши** | **Описание** | **Основное использование** | **Полуфабрикаты** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Голова** | Включает в себя щековину, уши, пятачок, мозг и язык. | Холодец, зельц, паштеты, супы, копчение. | Подготовленная голова для холодца (очищенная, разрубленная).  Соленая или копченая щековина. |
| 2 | **Шея (Зарез, Ошеек)** | Мясо с большим количеством жировых прослоек. Располагается в верхней части передней лопатки. | Жарка, тушение, шашлык, фарш, колбасы. | Шашлык из свинины (маринованный).  Фарш свиной (обычный или "домашний", с большим содержанием жира). Котлеты для жарки (с добавлением других видов мяса). |
| 3 | **Лопатка** | Включает в себя несколько частей с разным содержанием мяса и жира. | Жарка, тушение, запекание, фарш, колбасы. | Гуляш из свинины (нарезанный кубиками).  Рагу из свинины (более крупные куски).  Фарш свиной (обычный или для пельменей). |
|  | Верхняя часть | Более мясистая часть лопатки. | Запекание, тушение. | Крупные куски мяса для запекания (маринованные или без). |
|  | Нижняя часть | Более жилистая, подходит для длительного тушения. | Холодец, тушеное мясо. | Набор для холодца (включая другие части, богатые коллагеном). |
| 4 | **Грудинка** | Состоит из слоев мяса и жира. Располагается вдоль ребер. | Копчение, жарка, тушение, рулеты, супы. | Бекон (нарезанный полосками или кубиками). \* Ребра свиные (маринованные для жарки или гриля). \* Рулет из свинины (начиненный, перевязанный). |
| 5 | **Корейка** | Мясо вдоль позвоночника, наиболее ценная часть свинины. | Жарка целым куском, нарезание на отбивные (стейки), запекание. | Отбивные из свинины (нарезанные и отбитые). Стейки из свинины (нарезанные разной толщины). Мясо для запекания (подготовленное, возможно, в маринаде). |
|  | Корейка на кости | Более сочная, чем бескостная. | Жарка, запекание на кости. | Стейки на кости (подготовленные к жарке). |
|  | Бескостная корейка | Идеальна для приготовления рулетов, ростбифа. | Запекание, жарка. | Свинина для запекания (целый кусок, подготовленный и, возможно, замаринованный). \* Медальоны из свинины. |
| 6 | **Вырезка** | Самая нежная и постная часть свинины. Расположена под корейкой. | Жарка (стейки), запекание целиком, медальоны. | Медальоны из свинины. Стейки из свинины.  Мясо для запекания (целый кусок, замаринованный или без). |
| 7 | **Окорок** | Задняя часть туши, самая мясистая. | Запекание, жарка, тушение, копчение, вяление, ветчина. | Ветчина (вареная, копченая). Окорок для запекания (подготовленный, часто в маринаде).  Гуляш из свинины (нарезанный кубиками). |
|  | Верхняя часть | Самая мясистая часть окорока. | Запекание, ветчина. | Большие куски для запекания. |
|  | Нижняя часть | Более жилистая, подходит для длительного приготовления. | Тушение, холодец. | Набор для холодца. |
| 8 | **Рулька (Голяшка)** | Нижняя часть ноги, содержит много соединительной ткани. | Тушение, запекание, холодец, супы. | Рулька для запекания (маринованная или копченая). Набор для холодца. |
| 9 | **Ножки** | Используются для приготовления холодца, зельца. | Холодец, зельц. | Набор для холодца (подготовленные и очищенные ножки). |
| 10 | **Сало (Шпик)** | Подкожный жир. | Засаливание, копчение, перетапливание в смалец, добавление в фарш для сочности. | Сало соленое (обычное, с чесноком, с перцем).  Сало копченое.  Шпик (нарезанный кубиками для добавления в фарш). |
| 11 | **Субпродукты** | Печень, почки, сердце, легкие, язык, кишки. | Различные блюда в зависимости от субпродукта: паштеты, колбасы, тушеные блюда, ливерный пирог. | Печень свиная (охлажденная или замороженная). \* Язык свиной (отварной, для нарезки). Ливер (для ливерных колбас и паштетов). |

**Таблица №4. Котлетная рыбная масса и полуфабрикаты из неё**

| **Этап** | **Описание процесса / Ингредиенты** |
| --- | --- |
| **1. Подготовка рыбы** | \* Рыбное филе (например, треска, минтай, судак, щука) - 1 кг  \* Хлеб белый (черствый, без корок) - 200 г \* Молоко или вода - 250 мл |
| **2. Замачивание хлеба** | Хлеб замочить в молоке или воде на 10-15 минут. |
| **3.Приготовление фарша** | \* Пропустить рыбное филе через мясорубку (или измельчить в блендере).  \* Добавить отжатый хлеб к рыбе.  \* Пропустить рыбную массу с хлебом через мясорубку еще раз (желательно).  \* Добавить:  \* Лук репчатый (мелко нарезанный или пропущенный через мясорубку) - 1-2 шт .Соль, перец - по вкусу. |
| **4. Вымешивание и отбивание фарша** | Тщательно вымесить фарш руками в течение 5-7 минут. Поднять фарш над миской и с силой бросить обратно (повторить несколько раз). |
| **5. Формовка полуфабрикатов** | Из котлетной массы можно сформировать:  \* Котлеты (овальные или круглые).  \* Биточки (плоские котлеты).  \* Тефтели (небольшие шарики).  \* Зразы (котлеты с начинкой).  Тельное (виде полумесяца)  \* Рыбные палочки (продолговатые кусочки). |
| **6. Панировка (по желанию)** | Обвалять сформированные полуфабрикаты в панировочных сухарях, муке или манке. |
| **7. Полуфабрикаты** | \* Котлеты рыбные (запанированные или без).  \* Биточки рыбные. \* Тефтели рыбные (в замороженном виде).  \* Зразы рыбные (с различными начинками).  \* Рыбные палочки (в панировке). |

## Таблица№5. Виды полуфабрикатов из баранины

| **Наименование полуфабриката** | **Описание** | **Часть туши** | **Применение** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Порционные** | | | |
| ***Антрекот*** | Кусок мякоти с реберной части, обычно с небольшой косточкой. | Реберная часть | Жарение на сковороде, гриле, запекание. |
| ***Эскалоп*** | Тонкий, отбитый кусок мякоти, вырезанный из тазобедренной части. | Тазобедренная часть | Жарение на сковороде, гриле. |
| ***Котлета натуральная*** | Кусок мякоти с косточкой, вырезанный из реберной части. | Реберная часть | Жарение на сковороде, гриле, запекание. |
| ***Рагу*** | Кусочки мякоти (обычно небольшие), нарезанные из различных частей туши. | Различные части | Тушение, приготовление рагу, супов. |
| ***Крупнокусковые*** | | | |
| ***Окорок*** | Задняя часть туши, с костью или без. | Задняя нога | Запекание целиком, приготовление ростбифа, нарезка на порционные куски. |
| ***Лопатка*** | Передняя часть туши, с костью или без. | Передняя нога | Тушение, запекание, приготовление гуляша. |
| ***Шея*** | Верхняя часть туши, содержит кости и много соединительной ткани. | Шея | Тушение, приготовление фарша, супов. |
| ***Рубленые*** | | | |
| ***Фарш бараний*** | Измельченное мясо баранины. | Различные части, обрезки | Приготовление котлет, пельменей, начинок, соусов. |
| ***Котлеты рубленые*** | Формованные изделия из бараньего фарша. | Фарш бараний | Жарение на сковороде, запекание. |
| ***Люля-кебаб*** | Фарш бараний, нанизанный на шампур и зажаренный на гриле. | Фарш бараний | Жарение на гриле, мангале. |
| ***Субпродукты*** | | | |
| ***Печень баранины*** | Печень. |  | Жарение, тушение, приготовление паштетов. |
| ***Почки баранины*** | Почки. |  | Тушение, жарение, приготовление солянки. |
| ***Сердце баранины*** | Сердце. |  | Тушение, запекание, приготовление фарша. |