

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

Мастер п/о – Феклистова Г.Ю.

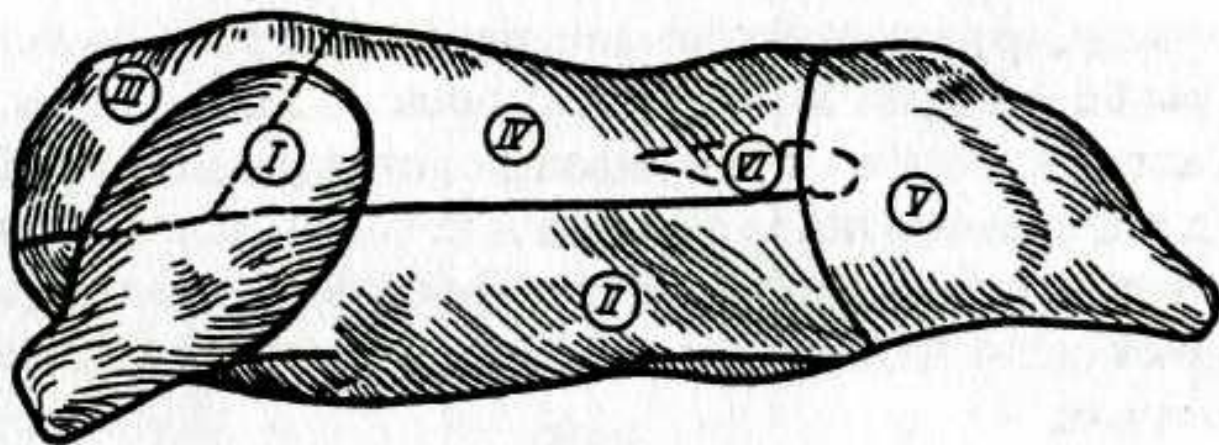
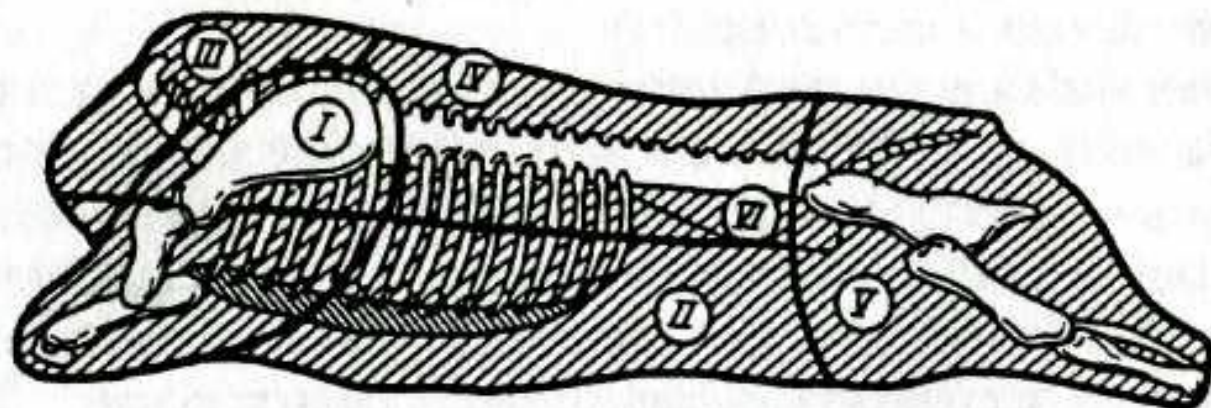


Рис. 8. Схема разделки свиной туши

I – лопаточная часть; II – грудинка; III – шейная часть;
IV – корейка; V – тазобедренная часть; VI – вырезка

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

- Отделяют вырезку
- Делят на переднюю и заднюю части
- Отделяют лопатку у передней части
- У жирной свиной туши срезают со спиной части шпик целым пластом (оставляя на мякоти не более 1 см)
- Оставшаяся часть (коробка) разрезают по позвоночнику и грудной кости на 2 половины
- Вырубает позвоночник и отделяют грудинку
- От корейки отделяют шейную часть
- Заднюю часть разделяют на 2 тазобедренные части и производят обвалку (на 4 части по плёнкам)

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

При кулинарной разделке получают:

- Вырезка
- Лопаточная часть
- Корейка
- Грудинка
- Шейная часть
- Тазобедренная часть
- Шпик

Сортировка и кулинарное использование частей

- Корейка – жарка
- Тазобедренная часть – жарка
- Лопаточная часть – жарка, тушение
- Грудинка – жарка в фаршированном виде, варка, тушение
- Шейная часть – жарка целиком, тушение
- Обрезки – для котлетной массе

Крупнокусковые полуфабрикаты

Название п/ф-та	Части мяса и особенности приготовления	Размер
Свинина жареная	Корейка, тазобедренная и лопаточная части, шейная; Лопаточную часть предварительно связывают рулетом и перевязывают шпагатом.	m 1,5-2 кг
Грудинка фаршированная	У грудинки со стороны пашины прорезают плёнку между наружным слоем мякоти и мякотью на рёберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман». Образовавшийся «карман» заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают плёнки вдоль рёберных костей, чтобы удалить кости после тепловой обработки. (с. 69)	m 1,5-2 кг



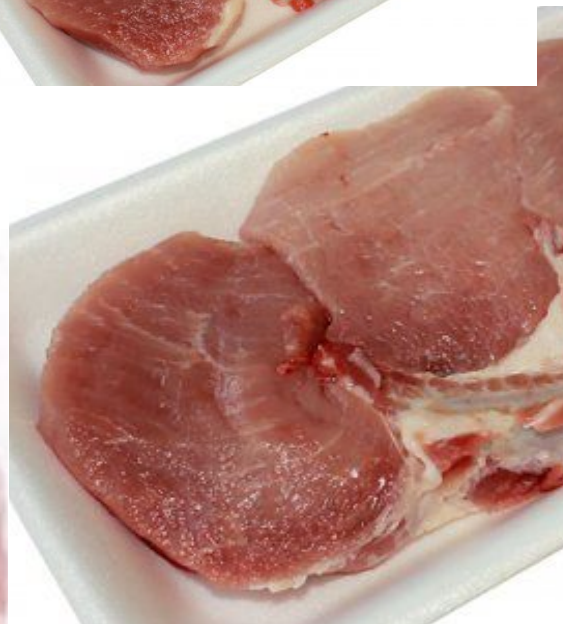
Свинина
жареная

Грудинка
фаршированная



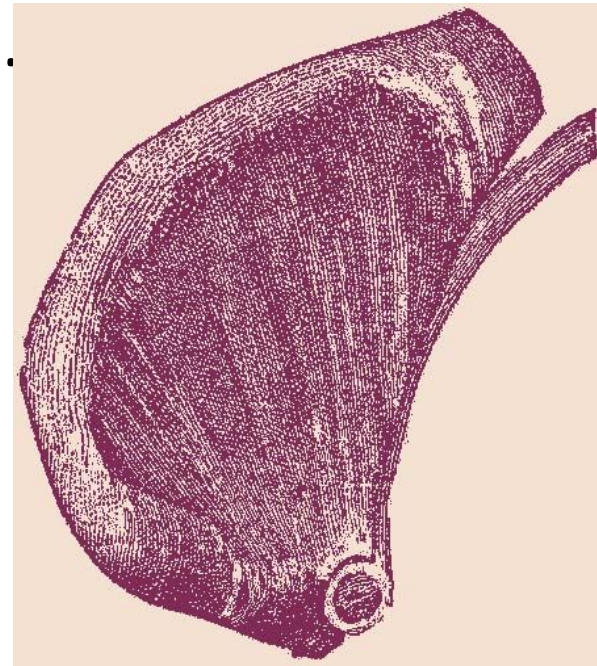
Порционные полуфабрикаты:

- Котлеты натуральные из свинины
- Котлеты отбивные из свинины
- Эскалоп
- Шашлык по-карски
- Шницель отбивной
- Духовая свинина



Котлеты натуральные из СВИНИНЫ

- Нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол рёбрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45° вместе с рёберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см., косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



Котлеты отбивные из свинины

- Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с рёберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.



Эскалоп

- Нарезают из корейки без рёберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куса на порцию.



Шашлык по-карски

- Нарезают из почечной части корейки по 1 куску на порцию и маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельчённый репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), всё перемешивают и ставят в холодильник на 4-5 часов. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половину почки, затем вторую половину почки.



Шницель отбивной

- Нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-5 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.



Духовая свинина

- Нарезают из шейной части порционные куски под углом 45° , толщиной 2-2,5 см.



Мелкокусковые полуфабрикаты:

- Шашлык по-кавказски
- Рагу
- Плов
- Гуляш
- Поджарка



Шашлык по-кавказски

- Нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части в виде кубиков массой 30-40г и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажки по 5-6 кусочков.



Рагу

- Нарубают из свиной грудинки кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30-40г по 3-4 кусочка на порцию.



Плов

- Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15-20г по 6-8 кусочков на порцию.



Гуляш

- Нарезают из лопаточной и шейной части свинины кусочки в виде кубиков массой 20-30г содержанием жира не более 20%.



Поджарка

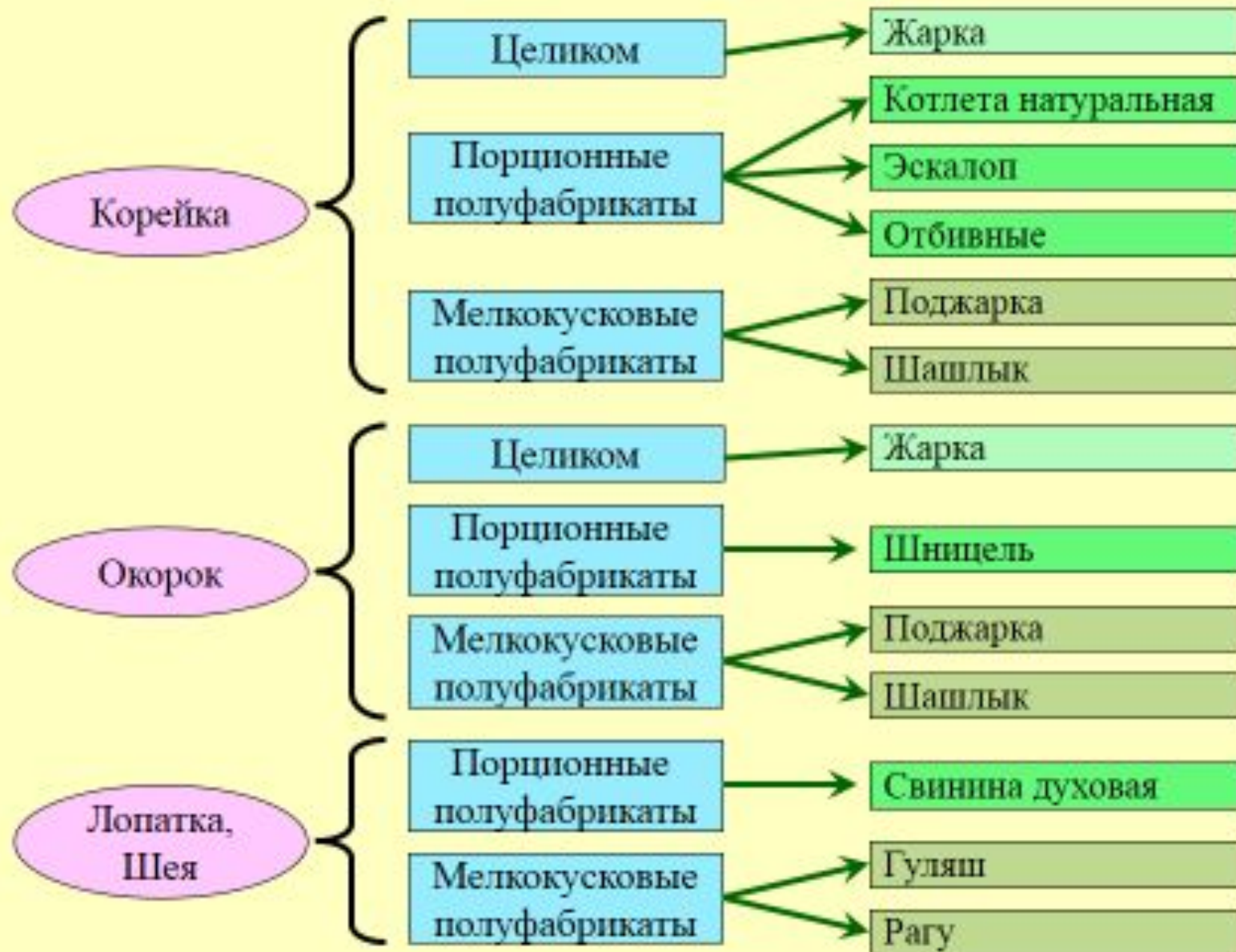
- Нарезают из корейки и тазобедренной части в виде брусочков массой 10-15 г.



Общие правила приготовления полуфабрикатов:

- 1) *Нарезку* полуфабрикатов осуществляют *поперек волокон* (способствует меньшей деформации при тепловой обработке).
- 2) Необходимо соблюдать *последовательность при нарезке* полуфабрикатов: сначала порционные, затем мелкокусковые.
- 3) *Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани* подвергаются следующим операциям: *рыхлению, отбиванию*, при этом ослабляется прочность соединительно-тканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления.
- 4) *Для размягчения мяса используют пищевые кислоты и ферменты* (маринование), мясо размягчается т.к. набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества. Для маринования используются ферменты животного происхождения – пепсин и трипсин, растительного происхождения – папаин и бромелин и микробного происхождения – терризин.
- 5) Для улучшения качества и расширения ассортимента изделий

Полуфабрикаты из свинины



• с. 68

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			
Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, шашлык по-карски	Шашлыки, поджарка
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			
Корейка	Для жарки целиком	Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	Шашлыки, поджарка
Тазобедренная часть	Для жарки целиком	Шницель	Шашлыки, поджарка
Лопаточная часть	Для жарки целиком	Свинина	Гуляш, плов
Грудинка	Для варки	духовая	