1. **Основная часть**

**1.1 Характеристика темы**

Эскалоп из свинины с соусом и гарниром.

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 1-1,5 см (по 1-2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок. Уложенный на гренок эскалоп гарнируют, кладут на него половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и вареные грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом, в который добавляют мелко нарубленный чеснок.

Мясо является ценным продуктом питания. Оно обладает высокой усвояемостью и легко подвергается кулинарной обработке. Мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Также мясные блюда содержат жиры, которые повышают калорийность изделий. Ценен и минеральный состав мясных блюд. Они содержат зольные элементы, экстрактивные вещества, минеральные вещества, витамины группы В, а овощные гарниры обогащают их витамином С и каротином.

**1.2 Наименование: «Эскалоп из свинины с соусом и гарниром»**

№ по сборнику рецептур: 570

Сборник рецептур: 2006 г.

Выход: 400г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свинина | 0,173 | 0,147 |
| Почки | 0,030 | 0,027 |
| Шампиньоны свежие | 0,075 | 0,057 |
| Жир животный топленый пищевой | 0,013 | 0,013 |
| Гренки №1067 | - | 0,020 |
| Хлеб пшеничный | - | 0,0375 |
| Помидоры жареные №719 | - | 0,025 |
| Помидоры свежие | - | 0,047 |
| Маргарин столовый | - | 0,0015 |
| Гарнир №692 | - | 0,100 |
| Картофель | - | 0,131 |
| Масло сливочное | - | 0,006 |
| Соус №761 | - | 0,100 |
| Соус красный основной №759 | - | 0,090 |
| Бульон коричневый | - | 0,100 |
| Кулинарный жир | 0,003 | 0,003 |
| Мука | 0,005 | 0,005 |
| Томатное пюре | 0,020 | 0,020 |
| Морковь | 0,010 | 0,008 |
| Лук репчатый | 0,005 | 0,004 |
| Корень петрушки | 0,0027 | 0,002 |
| Сахар | 0,0025 | 0,0025 |
| Вино | 0,010 | 0,010 |
| Маргарин | 0,007 | 0,007 |
| Чеснок | 0,001 | 0,0008 |

**1.3 Товароведная характеристика основного и**

**вспомогательного сырья**

**Мясо** – ценный продукт питания, который обладает высокой усвояемостью и легко подвергается кулинарной обработке. Основным сырьем для производства мяса и мясных продуктов является крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы, птица, в меньшей степени – лошади, кролики, дикие животные.

Животные подвергаются убою и первичной обработке на мясокомбинатах, хладобойнях, и бойнях. Качество мяса зависит от условий содержания скота и технологии его первичной обработки. Скот, поступивший на мясокомбинат, подвергают ветеринарно-санитарному осмотру. Убой скота проводят оглушением электротоком, либо ударом молота по голове, либо ударом ножа в место соединения черепной коробки и первого шейного позвонка.

При оглушении любым способом сердце животного должно работать, иначе обескровливание будет не полным, выход крови уменьшится, а мясо будет быстрее темнеть и портиться. После обескровливания с туши снимают шкуру, отделяют голову и конечности, извлекают внутренности, тушу распиливают на две продольные полутуши, затем проводят сухую и мокрую зачистку, после чего полутуши осматривают, клеймят, взвешивают, охлаждают или замораживают.

Ткани мяса.

Мышечная ткань. Состоит из мышечных волокон, имеющих цилиндрическую форму с закругленными концами и покрытых тонкой оболочкой - сарколеммой. Эти волокна, соединяясь, образуют пучки первичные, которые объединяются в пучки вторичные, третичные и т.д., в результате чего образуется мышца. Внутри мышечного волокна по его длине расположены нитеобразные волокна – миофибриллы, которые разделены между собой саркоплазмой.

Жировая ткань. Она состоит из жировых клеток, разделенных прослойками рыхлой соединительной ткани. Содержание жировой ткани и место ее отложения, а также цвет, вкус и запах зависят от вида, породы, возраста, пола и упитанности животного.

Соединительная ткань. Эта ткань образует пленки, сухожилия, хрящи, оболочки жировой и мышечной тканей. Она соединяет в одно целое все части скелета животного.

Костная ткань. Она составляет основу скелета животного. Состоит ткань из белка оссеина, близкого по составу к коллагену, экстрактивных веществ, жира и минеральных солей.

Химический состав.

Белки – 11,4-20,8 %, жиры – 1,2-49,3 %, углеводы, минеральные вещества, витамины, экстрактивные вещества, вода.

Виды мяса.

Говядина. Мясо крупного рогатого скота по возрасту и полу животных делят на говядину взрослых волов и коров, мясо быков, говядину молодняка – от животных в возрасте от 3 мес. до 3 лет и телятину – от 14 дней до 3 мес.

Баранина. Мясо молодых животных светло-красного цвета; консистенция нежная; мышцы тонкозернистые, «мраморность» отсутствует; жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый. Мясо старых животных кирпично-красного цвета, грубое, с сильно выраженным запахом аммиака; жир тугоплавкий.

Козлятина. Она имеет более темный цвет мышц, чем баранина, жир плотный тугоплавкий. В сыром и вареном виде имеет специфический запах.

Свинина. Мышечная ткань молодых свиней бледно- или серо-розового цвета, а старых – красного цвета; консистенция нежная, мягкая; на разрезе мясо мелкозернистое с прослойками жира; подкожный жир от белого до бледно-розового цвета, мягкий, эластичный.

Оленина. В зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует.

Конина. Мясо темно-красного цвета с синеватым оттенком, грубоволокнистое, без «мраморности» и подкожного жира, со специфическим запахом пота.

Крольчатина. Консистенция нежная, мелкозернистая; жир белый мягкой консистенции.

Мясо диких животных. В пищу чаще употребляют мясо лося, кабана, косули, сайгака, зайца. Цвет мяса желто-красный, иногда с синюшным оттенком. Мясо часто плохо обескровлено и быстро портится. Консистенция плотная, жесткая. Жира мало.

Классификация мяса по упитанности.

В зависимости от степени развития жировой, мышечной и костной тканей туши убойных животных делят на категории.

Говядину выпускают 1 и 2 категории упитанности. Говядина 1 категории имеет удовлетворительно развитые мышцы; седалищные бугры, маклаки, остистые отростки позвонков выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8 ребра к седалищным буграм. Говядина 2 категории имеет менее удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, бедра со впадинами.

Баранина 1 категории имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают; подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице. Баранина 2 категории имеет слабо развитые мышцы; кости скелета заметно выступают; жировые отложения в виде тонкого слоя, но могут и отсутствовать.

Свинина: жирная (толщина шпига более 4см), беконная (2-4см), мясная (1,5-4 см без шкуры), мясо поросят 1 категории массой 1,3-5 кг и мясо поросят 2 категории 5-12кг.

**Почки –** мякотный субпродукт. 1 категория – субпродукты, в которых преобладают полноценные белки, минеральные соли фосфора, калия железа, витамины (почки). 2 категория – субпродукты, в которых преобладают неполноценные, клейдающие, богатые коллагеном белки.

Не допускаются субпродукты дважды замороженные, потерявшие естественный цвет, имеющие разрезы и разрывы поверхности, с посторонними запахами.

**Грибы –** низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из находящейся в почве грибницы. Главная питательная часть – азотистые вещества (1,5-3 %). В грибах содержится незначительное количество углеводов, минеральных веществ, витамины А, В, С, D. Гриб состоит из шляпки и пенька. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на губчатые ( трубчатые), пластинчатые и сумчатые.

По качеству свежие грибы должны быть чистыми, свежими, сухими, немятыми, нечервивыми, без земли и песка.

**Животные топленые жиры –** к этой группе относят жиры говяжий, бараний, свиной, костный и сборный. Вырабатывают эти жиры из жировой и костной тканей убойных животных. В состав животных жиров входят стеариновая, пальмитовая, олеиновая, линолевая и леноленовая жирные кислоты.

Вкус и запах характерные для данного вида жира, без посторонних привкусов и запахов. В расплавленном состоянии жиры прозрачные. Консистенция плотная или мазеобразная. Цвет от белого до желтого.

**Хлеб –** пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста. В состав хлеба входят белки ( 4,7 -8,3 %), углеводы (42,5-50 %), минеральные соли. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий:

По виду муки: хлеб ржаной, пшеничный и из смеси ржаной и пшеничной муки;

По способу выпечки: хлеб формовой и подовой;

По форме изделий: на батоны, булки, плетенки и др.

По рецептуре: на хлеб простой, улучшенный – с добавлением на 100 кг муки 3-6 % сахара или патоки, иногда жира 7 % или пряностей и сдобный – с повышенным содержанием жира или сахара.

По способу разделки и массе: на весовой и штучный.

По назначению: на обыкновенный и диетический.

Качество хлеба оценивают по вкусу, запаху, внешнему виду, состоянию мякиша, влажности, кислотности, пористости. Форма должна быть правильной, без трещин, корка плотно прилегающей к мякишу, цвет от золотисто-желтого до коричневого, толщина верхней корки до 4 мм. Мякиш хорошо пропеченный, нелипкий и невлажный на ощупь, некрошливый, эластичный, пористый. Вкус и запах приятные, ароматные, без горечи и излишней кислотности. Влажность – 34-51 %; кислотность – 2-12 н.

**Помидоры** различают по:

Окраске – красные, розовые, желтые.

Форме – плоские, округлые, удлиненные, сливовидные и др.

Поверхности – гладкая, ребристая.

Размеру - от 60 до 100 г и более.

В зависимости от семенных камер томаты бывают многокамерными и малокамерными. Различают томаты зеленой, молочной, бурой, розовой и красной степени зрелости. По срокам созревания плоды бывают ранними , среднеспелыми и поздними.

Плоды должны быть целые, чистые и здоровые, неперезревшие. Допускается 5 % плодов с незначительными отклонениями по внешнему виду.

**Маргарин –** основная составная часть маргарина – саломас. Кроме того в рецептуру входят жидкие растительные масла, животные жиры, молоко коровье, соль, сахар, какао-порошок, кофе, ванилин, красители и эмульгаторы.

Цвет от светло-желтого до желтого, консистенция плотная, однородная, пластичная; поверхность на разрезе блестящая, сухая на вид; вкус и запах чистые, хорошо выраженные.

**Картофель.** По назначению сорта картофеля делят на столовые, технические, кормовые, универсальные. Столовые сорта содержат 12-18 % крахмала, имеют средние или крупные клубни с тонкой кожицей; технические – 25% крахмала; кормовые сорта отличаются большой урожайностью и высоким содержанием крахмала и белков; универсальные сорта обладают свойствами столовых и технических сортов.

По времени созревания сорта картофеля бывают ранние (75-90 дней), средние (90-120 дней), поздние ( 120-150 дней). Клубни картофеля должны быть чистыми, здоровыми, зрелыми, целыми, сухими, непроросшими, незагрязненными, однородными.

Клубни должны быть чистыми, здоровыми, зрелыми, целыми, сухими, непроросшими, незагрязненными, однородными и неоднородными по форме и окраске. Не допускается к приемке картофель подмороженный, запаренный, с гнилью, поврежденный грызунами.

**Сливочное масло –** содержит от 52 до 82,5 % жира, 0,5 % белков, 0,9 % углеводов, 0,1 % золы и от 16 до 26 % влаги. Виды сливочного масла :

Несоленое (кислосливочное и сладкосливочное);

Соленое с содержанием соли не более 1,5 %;

Вологодское, получаемое из сливок, пастеризованных при 95-98 С с выдержкой 10-15 минут;

Любительское с выраженным привкусом сливок;

Крестьянское с повышенным содержанием пахты, богатое белками и молочным сахаром;

Диетическое с добавлением до 30 % сгущенного или обезжиренного молока;

«Здоровье», богатое витамином Е;

С наполнителями – шоколадное, медовое, фруктовое.

Сливочное масло должно иметь вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция плотная, однородная, на разрезе поверхность слабоблестящая, цвет от белого до светло-желтого.

**Морковь –** по длине делят на короткую – 3-5 см, полудлинную 8-20 см, длинную – 20-45 см. Короткие сорта – Парижская каротель; полудлинные сорта – Нантская, Геранда, Ленинградская коническая, Шантенэ, Московская зимняя; длинный сорт – Валерия.

Плоды должны быть целые, свежие, чистые, неувядшие, незагрязненными, нетреснувшие, без заболеваний и повреждений сельскохозяйственными вредителями; однородные по окраске, с сочной и плотной мякотью.

**Лук репчатый –** различают по форме (плоский, округлый, плоско-округлый, овальный) и окраске сухих чешуй (белый, соломенно-желтый, фиолетовый, коричневый). По вкусу сорта лука делят на острые, полуострые и сладкие.

Луковицы вызревшие, здоровые, сухие, чистые, целые, однородные по форме и окраске, с хорошо подсушенными верхними чешуями. Размер не менее 3-4 см.

**Корень петрушки –** бывает корневой с хорошо развитым корнем и листовой, не имеющей большого корня.

Плоды должны быть целые, свежие, чистые, неувядшие, незагрязненными, нетреснувшие, без заболеваний и повреждений сельскохозяйственными вредителями; однородные по окраске.

**Сахар –** делят на сахар-песок, сахар-рафинад.

Сахар-песок выпускают 3 видов: обычный мелкокристаллический, рафинированный и для промышленной переработки.

Сахар-рафинад получают из сахара-песка. В зависимости от технологии производства его выпускают: головной литой; прессованный – быстрорастворимый, кусковой для кофе, фигурный в мелкой расфасовке, дорожный; прессованный со свойствами литого; витаминизированный.

Сыпучий, нелипкий, сухой на ощупь, без примесей и комков недробленого сахара, вкус сладкий, растворимость в воде полная. Крупные белые кристаллы, с хорошо выраженными гранями.

**Вино –** подразделяют на сортовые (вырабатывают из одного сорта винограда), купажные (приготовленные из смеси нескольких сортов винограда), ординарные (выпущенные в продажу не ранее 3 месяцев со дня переработки винограда), ординарные выдержанные (выдержанные более года), марочные (полученные из лучших сортов винограда и выдержанные не менее 2-3 лет) и коллекционные ( выдержанные в бутылках более 3 лет). По цвету вина бывают красные, розовые и белые. В зависимости от технологии приготовления, содержания сахара и спирта вина делят на столовые, крепленые, ароматизированные, игристые и шипучие.

**Чеснок –** окраска чешуй бывает белой, розовой, фиолетовой с оттенками. Чеснок делят на бесстебельный (нестрелкующийся) и стрелкующийся, образующий в центре луковицы цветочный стебель.

Луковицы вызревшие, здоровые, сухие, чистые, целые, однородные по форме и окраске, с хорошо подсушенными верхними чешуями. Размер не менее 2, 5 см.

**1.4 Описание технологического процесса приготовления блюда**

Сырье – исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Блюдо – пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Кулинарная обработка – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

***1.4.1 Подготовка сырья***

Мясо.

На ПОП, работающие на сырье, поступает мясо охлажденное (t=0-4 C) и мороженое (t не выше -6 С). При поступлении мяса проверяют его доброкачественность, наличие ветеринарной и товароведной маркировки. Размораживают мясо медленным и быстрым способом.

При медленном размораживании мясо навешивают на крючья в специальных камерах так, чтобы оно не соприкасалось друг с другом, со стенками и полом. Влажность в камерах поддерживают в пределах 90-95%. Температуру воздуха постепенно повышают от 0 до 6-8 С. Процесс длится 3-5 суток и считается законченным при достижении температуры в толще мяса 0-1 С.

При быстром размораживании мясо помещают в специальные камеры, в которые подают воздух температурой 20-25 С и влажностью 85-95 %. При таких условиях размораживание продолжается всего 12-24 ч.

Далее мясо зачищают от загрязнений и клейм, обмывают и обсушивают. Обмывание теплой водой 20-30 С снижает поверхностное микробное обсеменение на 95-99 %. Обмытые туши для охлаждения промывают холодной водой (12-15 С). Затем их обсушивают и разделывают.

Обсушивают туши циркулирующим, пропущенным через фильтры воздухом, температура которого 1-6 С. На небольших предприятиях мясо укладывают на решетки, расположенные над моечными ваннами, или подвешивают на крючья и обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Обсушенные туши делят на части (отрубы) в зависимости от свойств мышечной и соединительной тканей и от особенностей анатомического строения.

Обвалка. Отдельные части туши подвергают полной или частичной обвалке (удаление трубчатых, тазовых, лопаточных костей и т.д.).

Жиловка и зачистка. После обвалки производится Жиловка – удаление грубых пленок и сухожилий и зачистка – обравнивание кусков полученного мяса.

Приготовление полуфабрикатов. Из зачищенных кусков мяса приготовляют полуфабрикаты для тепловой обработки. Полуфабрикаты подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Помидоры.

Помидоры сортируют по степени зрелости и размерам, удаляя помятые или испорченные экземпляры. Затем вырезают плодоножку и промывают. У плодов предназначенных для фарширования, срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Шампиньоны.

При обработке шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5-2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Почки.

У свиных почек срезают лишний жир, оставляя слой толщиной 0,5 см, и промывают.

Картофель.

Сортируют, удаляя загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют по размерам, степени зрелости и пригодности. При мойке удаляют землю и другие загрязнения, уменьшая обсемененность микроорганизмами. При очистке удаляют части с пониженной пищевой ценностью в картофелеочистительных машинах или вручную. Очищенные овощи ополаскивают и нарезают.

Морковь.

Морковь сортируют по размерам, удаляя загнившие экземпляры. У молодой моркови срезают ботву. Моют вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают.

Корень петрушки.

Белые коренья сортируют, затем обрезают зелень и мелкие корешки, после чего промывают и очищают вручную.

Лук репчатый.

Отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде. Перед тепловой обработкой очищенный лук нарезают кольцами, полукольцами, дольками или мелкой крошкой.

***1.4.2 Приготовление полуфабриката***

Эскалоп нарезают из безреберной (почечной) части корейки толщиной 1-1,5 см. полуфабрикату придают овально-плоскую форму, слегка отбивают, солят, перчат.

***1.4.3 Тепловая обработка***

После приготовления полуфабрикат жарят. Для этой цели используют наплитные сковороды, листы или электросковороды. Чтобы продукты не прилипали к поверхности посуды, ее смазывают жиром. Жир нагревают до температуры 140-200 С, после чего кладут продукты. Продукты нагреваются при контакте с нагретой поверхностью. Температура на поверхности продукта в момент окончания процесса жарки составляет 135 С, а в центре изделия 80-85.

Также для приготовления блюда используют способ варки. При варке продукт погружают в жидкость с таким расчетом, чтобы он полностью был покрыт ею.

Для приготовления соуса мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном, добавляют пассерованные коренья с томатным пюре, соль и варят от 45 минут до часа. Перед окончанием варки добавляют сахар, молотый перец, лавровый лист.

***1.4.4 Требования к качеству***

Качество продукции общественного питания – совокупность потребительских свойств пищи, обусловливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

Внешний вид: эскалоп аккуратно уложен на гренок, гарнирован половинками поджаренных помидоров, поджаренными почками и вареными грибами, полит соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: поверхность покрыта золотисто0коричневой корочкой.

Вкус и запах: вкус умеренно соленый, характерный для данного вида мяса. Не допускается посторонний вкус и запах.

Мясные жареные блюда хранят около 3 часов в горячем состоянии. Для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 24 часов.

***1.4.5 Оформление и подача***

Уложенный на гренок эскалоп гарнируют, кладут на него половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и вареные грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом. Подают при температуре 70 С.

**2. Описание организации работы цехов**

*Организация работы горячего цеха.*

Горячий цех предназначен для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, гарниров, горячих напитков, а также в нем осуществляется тепловая обработка продуктов, которые поступают в холодный цех.

Режим работы:

1) предприятия самообслуживания: работа горячего цеха начинается за 2 часа до открытия зала и заканчивается за 1-2 часа до окончания работы раздачи

2) предприятия с обслуживанием официантами: горячий цех начинает работу за 2 часа до открытия, а заканчивает вместе с закрытием предприятия.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На других этажах должны быть раздаточные с плитой и мармитами.

Горячий цех должен иметь удобную связь с холодным цехом, заготовочными цехами, раздачей, моечной столовой и кухонной посуды, торговым залом.

Горячий цех имеет 2 отделения:

1 – суповое (для приготовления бульонов и супов);

2 – соусно-обжарочное (предназначено для приготовления вторых горячих блюд, соусов и гарниров).

Могут быть выделены рабочие места по приготовлению горячих напитков, по подготовке продуктов к тепловой обработке, по доработке блюд и продуктов после тепловой обработки.

Оборудование супового отделения: котлы пищеварочные, плита электрическая, сковорода электрическая, стол производственный, кипятильник, протирочный механизм.

Оборудование соусно-обжарочного отделения: плиты электрические или газовые, устройства электрические варочные, сковороды, фритюрницы, шкаф жарочный, мантоварка, мангал, пельменеварка.

При входе в горячий цех устанавливается раковина для мытья рук и холодильный шкаф. Горячий цех должен иметь естественное освещение.

*Организация работы мясного цеха.*

Мясные цеха организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности, но сама организация технологического процесса различается.

На крупных заготовочных предприятиях мясные цеха более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др.

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка, Жиловка, зачистка, приготовление полуфабрикатов.

Мясные цеха на крупных предприятиях состоят из нескольких помещений: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, панированными и рубленными мясными полуфабрикатами.Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо нарезают на порционные куски, без какой - либо дополнительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, ступ разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

- обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины и телятины;

- обработка птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Оттаивание и промывание мяса производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щёток – душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку.

Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туши на части производят на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках). Круглый изготавливают из твёрдых пород дерева (дуб, берёза) диаметром 450 – 500мм, высотой 800мм, квадратный – из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450 450мм (550 550мм), нижняя – 500 500мм (600 600мм), высота 800мм.

Использование электропил значительно облегчает процесс разруба туши. Электропила с одинаковой скоростью режет охлаждённое и мороженое мясо на равные куски и значительно сокращает потери. В частности, кусок мяса, отрезанный пилой, даёт меньшую потерю мясного сока:

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых должна быть не менее 1м, а фронт работы повара – 1,5м. Если ширина стола менее 1м, то к нему перпендикулярно подставляют другой, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устраивают решётки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Обвалку мяса производят с помощью обвалочных ножей – большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия её с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяют большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти – малый. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решётчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе – небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов:

Следует помнить, что получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе не должна превышать 26 град.С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

Оборудование в цехах устанавливают так, чтобы к нему был свободный доступ для уборки. Размещают не более двух мясорубок: для сырых и вареных продуктов.

Рабочие металлические части машин после работы разбирают, тщательно моют, ошпаривают кипятком, просушивают в духовом шкафу. После уборки машины покрывают чистыми чехлами.

Ванны для промывки мяса, мытья овощей, кухонной и столовой посуды делают из антикоррозийного материала.

Столы для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий покрывают листами из нержавеющей стали, дюралюминия. Для разделки мяса, рыбы, овощей выделяют разделочные столы и маркированные доски, которые хранят в соответствующих цехах в специально отведенных местах. Деревянный инвентарь ежедневно очищают, моют с содой, кипятят, просушивают.

**3. Правила техники безопасности и производственной санитарии при приготовлении блюда**

При работе в мясном цехе предъявляются определенные санитарные требования. Мясо является хорошей питательной средой для болезнетворных микробов и паразитов, поэтому следует обращать особое внимание на соблюдение необходимых санитарных правил. Мясо может употребляться только свежим. Обязательно наличие ветеринарного свидетельства.

После использования оборудования мясного цеха необходимо его разобрать, промыть горячей водой с моющими средствами, затем ополоснуть и дать стечь, протереть сухой чистой тряпкой. Корпус протереть влажной, а затем сухой тряпкой.

Разделочные столы моют теплой водой с моющими средствами и обдают горячей.

Металлический инвентарь, после мытья моющими средствами, ополаскивают и прокаливают в духовке.

Моечные ванны после использования моют с чистящими средствами, обдают кипятком ежедневно. Моечные машины разбирают, промывают и насухо вытирают, раз в неделю дезинфицируют.

При переносе горячей посуды использовать специальные прихватки.

Крышки открывать от себя.

Возле плиты может находиться только один человек.

К работе на оборудовании допускаются специально обученные люди, прошедшие подготовку.

При использовании ножей соблюдать аккуратность.

Перед началом работы снять ювелирные украшения, волосы убрать под косынку.

При нарезке продуктов использовать доски с маркировкой.

**Приложение 1.**

Схема механической обработки мяса.

Мясо

мороженое

Размораживание

охлажденное

остывшее

медленное

быстрое

Зачистка от загрязнений и клейм

Обмывание теплой водой

Обмывание холодной водой

Разделка туш на части

Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

Приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки

порционные

мелкокусковые

рубленые

натуральные

панированные

натуральные

с хлебом

Обвалка и жиловка

Обсушивание

**Приложение 2**

Схема приготовления эскалопа из свинины с соусом и гарниром.

Корейка свиная

Нарезать на порционные куски толщиной 1-1,5 см

Слегка отбить

Обжарить

Соль

Перец

Выложить на гренок

Гарнируют

Помидоры

Порезать на половинки

Обжарить

Почки

Обжарить

Грибы

Нарезать ломтиками

Отварить

Соус

**Приложение 3**

Схема приготовление основного красного соуса

Коричневый бульон

Мука

Жир

Лук

Морковь

Корень петрушки

Томатная паста

Мойка

Очистка

Промывание

Нарезка

Пассерование

Пассерование

Просеивание

Пассерование

Разведение бульоном

Варка (1-1,5 часа)

Процеживание, протирание

Кипячение (10-15 минут)

Заправка маслом

Соль

Сахар

Перец

Лавровый лист

Сливочное масло