*ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА:*

 *Мясо обрабатывают в мясном цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки мяса, котлетным и пельменным автоматами, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и другое. оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса. Обработка мороженного мяса состоит из следующих стадий: оттаивания, обмывания, обсушивания, кулинарной разделки и обвалки, зачистки и сортировки мяса, приготовление полуфабрикатов. Обвалка мяса –это процесс отделения мяса от кости. Зачистка мяса – это удаление грубой поверхностной пленки, хрящей, излишнего жира. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.*

 *При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры.*

 *Обсушивание препятствует размножению микробов, при разделке мясо не скользит в руках. Обсушивают на воздухе или на салфетках из хлопчатобумажной ткани, подвешивают на крючья или укладывают на решетки.*

 *У бараньей туши удаляют почки( если она поступила с почками), затем по выступу тазовой кости делят поперек на переднюю и заднюю половины.*

 *Из мякоти бараньей лопатки нарезают кусочки в виде кубиков массой по 10-15 г по 6-8 кусочков на порцию.*

 *ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РИСА:*

 *Крупу перед варкой перебирают, отделяя необрушенные зерна и другие примеси. Рис промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают 2-3 раза, каждый раз меняя воду.*

 *При поступлении сырой крупы ее предварительно обжаривают для ускорения варки. На противень насыпают перебранную купу слоем не более 4 см и обжаривают в жарочном шкафу при 110-120°С до светло-коричневого цвета. Во время обжаривания рис периодически помешивают.*

 *ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ЛУКА РЕПЧАТОГО:*

 *Лук ценят за содержание в нем сахара, эфирных масел, фитонцидов.*

 *Первичную обработку лука осуществляют в овощном цехе. Лук очищают на столах с вытяжным шкафом. Руки работника находятся за стеклом, внутри шкафа; эфирные масла удаляются через вытяжку. В небольших столовых чистят вблизи вентилятора или предварительно его смачивают - это уменьшает выделение эфирных масел. Хранят очищенный лук в передвижных ваннах с сетчатым дном. Лук можно очистить термическим способом. Его обжигают в термо-агрегате при 1200-1300°С, затем очищают в моечно-очистительных машинах и дочищают вручную.*

 *Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть-донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде.*

 *Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, т. к. он быстро вянет и улетучиваются эфирные масла.*

 *Для плова лук нарезают соломкой (полукольцами). Нарезают лук на овощерезках различных конструкций или вручную. Луковицу разрезают вдоль по оси на две половинки или на четыре части, кладут разрезом вниз и шинкуют толщиной 1-2 мм.*

 *ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОРКОВИ:*

 *Морковь содержит сахар, витамины, минеральные, красящие и ароматические вещества.*

 *Морковь обрабатывают в овощном цехе. Обрабатывают механическим способом, термическим или вручную. Морковь сортируют по размерам, удаляя загнившие экземпляры, у молодой моркови удаляют ботву, после чего промывают вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают. Короткую морковь очищают в картофелечистке, а длинную морковь в ручную.*

 *Очищенную и подготовленную морковь нарезают вручную или овощерезкой. При ручной нарезке морковь режут на тонкие пластики и шинкуют их соломкой.*