Реферат

по товароведению продтоваров

Тема:Товароведная характеристика рулетов и шашлыка

Санкт-Петербург

2009 год

**Содержание**

1. Характеристика рулета

2. Характеристика шашлыка

3. Сырьё для приготовления рулета

4. Сырьё для приготовления шашлыка

5. Технология приготовления рулета

6. Технология приготовления шашлыка

7. Упаковка и маркировка рулета

8. Ассортимент рулетов

9. Ассортимент шашлыков

10. Показатели качества рулетов

11. Требования к качеству шашлыков

12. Хранение и транспортировка рулетов

13. Хранение шашлыков

Список литературы

1. **Характеристика рулета**

Рулет – продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

Согласно ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» рулет относится к высшему сорту сырокопченых продуктов из свинины. Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» рулет относится к высшему сорту копчено-вареных продуктов из свинины. Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» рулет относится к копчено-запеченным продуктам из свинины высшего сорта. Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» рулет относится к высшему сорту вареных продуктов из свинины.

**Качество рулета должно соответствовать требованиям** ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

**2.) Характеристика шашлыка**

**Шашлык** – это филейная часть баранины, свинины, говядины, рыбы или птицы, зажаренные небольшими кусочками на вертеле.

**3.) Сырьё для приготовления рулета**

Рулеты готовят из передних и задних окороков и других частей туши в шкуре и без нее, из них удаляют кости, а мясо свертывают в виде рулета. Рулеты выпускают в сырокопченом, варено-копченом и вареном виде. Кроме того, вырабатывают рулет копчено-запеченный и рулет шейный.

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»для выработки копчено-запеченного рулета используют свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30-38 кг) в охлажденном состоянии, а также лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре.

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» и ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» для выработки копчено-вареного рулета используют свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии; **для ленинградского рулета** — тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона; **для ростовского рулета** — лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона.

Изготовляют также рулеты из говядины и баранины. Они имеют плотную консистенцию, иногда суховатую, темно-красного цвета мышечную ткань.

**4.) Сырьё для приготовления шашлыка**

Сырьем для приготовления может служить:

- шашлыки из мяса: шашлык из баранины, из свинины, из говядины, из телятины, из субпродуктов.

- шашлыки из мяса птицы: шашлык из домашней птицы, из дичи.

- шашлыки из рыбы: шашлык из осетровых рыб, из красной рыбы, из других видов рыбы.

- шашлыки из морепродуктов: шашлык из креветок, из кальмаров, криля, мидий.

**5.) Технология приготовления рулета**

### Для приготовления ленинградских рулетов используют мясо задних окороков от жирных, беконных и мясных свиных полутуш, для ростовского копчено-запеченного рулета — плече-лопаточную часть, для говяжьего рулета — тазобедренную часть.

### Подготовленные мясные отрубы солят, промывают и отделяют кости. Затем мясную часть свертывают в долевом направлении шкуркой наружу, чтобы разрезанная мышечная ткань после удаления костей была внутри рулетов. Для уплотнения мяса рулеты туго перевязывают шпагатом с двух сторон или запрессовывают в специальные металлические цилиндрические формы. Копченые рулеты в формы не помещают.

### Последующая термическая обработка зависит от вида готовой продукции. Для приготовления ****ленинградских вареных рулетов**** перевязанные или запрессованные рулеты варят в воде 4—5 ч при 82°С, промывают горячей водой, охлаждают при 0—2°С в течение 12 ч и выдерживают в подвешенном состоянии еще сутки для уплотнения мышечной ткани, после чего с прессованных рулетов снимают формы. Ленинградские рулеты вырабатывают также в копчено-вареном и копченом видах.

### Для получения ****ростовских копчено-вареных**** рулетов перевязанные сформованные рулеты коптят в течение 1 ч в об-жарочных камерах или 3—б ч в коптилках; затем рулеты варят в воде 3—4 ч при 82—87°С, охлаждают под холодным душем, а затем в камерах. Рулеты ростовские выпускаются также в вареном и копченом видах.

### ****Рулет копчено-запеченный**** получают копчением (запеканием) перевязанного шпагатом рулета при 75—85°С в течение 7—8 ч; по окончании копчения охлаждают до 10—12°С и упаковывают в целлофан. Хранят копчено-запеченный рулет при 10—12°С не более 6 суток.

### ****Рулет говяжий копченый**** из задних окороков готовят так: разделанные окорока охлаждают, шприцуют рассолом, натирают посолочной смесью, затем мясо плотно свертывают в рулет подкожной частью вверх, перевязывают шпагатом, укладывают в бочки, заливают рассолом и солят в течение 15—25 суток. Затем рулеты промывают и коптят при 30—45°С в течение 48—72 ч, после чего выдерживают при 12—15°С в течение 1—2 суток для остывания и равномерного распределения аромата копчения.

**6.) Технология приготовления шашлыка**

Классический шашлык – это бесспорно шашлык из мяса. Лучше всего для приготовления подходит охлажденное мясо. Из него получится самое сочное блюдо с отменным вкусом. Если для приготовления выбираете парное мясо, то подождите, когда с туши уйдет кровь, а само мясо основательно промаринуйте. Если вы решили приготовить шашлык из баранины, знайте: лучше использовать мясо молодого, нежирного барашка. Весь лишний жир нужно срезать до того как разделать мясо на кусочки. Для шашлыка из свинины хорошо подходят шейка, окорок или ребра. Ребра нарезаются попарно. В момент нанизывания на шампуры, прокалывают мясо между костями. Для шашлыка из говядины предпочтительнее брать вырезку и хорошо бы предварительно замочить мясо в газированной воде - так шашлык из говядины получится мягким.

Первый этап создания блюда – выбор наиболее "правильного" продукта, то есть мяса к шашлыку.

Процесс приготовления продукта сводится к трём способам, которые могут комбинироваться в различных пропорциях:

- механический;

- термический;

- химический.

Соответственно, в рамках приготовления шашлыка, возникает три основных вопроса:

– на каких размеров куски следует фрагментировать мясо – механический фактор;

– на каком огне жарить (термический фактор);

– как и насколько замариновать мясо – химический фактор.

Необходимо дать мясу время и условия, чтобы ферменты лизосом мышечных клеток максимально "растворили" клеточные элементы, но при этом не допустить воздействие патологической бактериальной флоры на продукт, вызывая его порчу. Существуют следующие варианты:

- особые способы хранения подготовленного мяса;

- применение консервантов – уксус, консерванты майонеза;

- "родные" бактерии, которые являются антагонистами патогенных – молочно-кислые, или те, которые используются при квашении и маринаде (к примеру, в кислых помидорах).

Кроме этого, сами "экранирующие" факторы могут оказывать влияние на деструкцию тканей.

**7.) Упаковка и маркировка рулета**

Рулеты завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ. Допускается устанавливать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:

для порций массой 100, 150 г ±4 г;

для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- массы нетто, кг;

- обозначения настоящего стандарта.

При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока реализации.

Копчено-запеченная и вареная ветчина упаковывается в деревянные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона.

Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой. Масса брутто должна быть не более 40 кг.

В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся, непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования и сорта продукта;

- даты изготовления и упаковывания;

- номера упаковщика;

- количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

- обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

**8.) Ассортимент рулетов**

Согласно **требованиям** ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» рулеты подразделяются на:

- рулет ленинградский;

- рулет ростовский.

Ассортимент рулетов:

- рулет ленинградский сырокопченый высшего сорта с голяшкой в шкуре;

- рулет ленинградский сырокопченый высшего сорта без голяшки в шкуре;

- рулет ростовский сырокопченый высшего сорта с руль-кой в шкуре;

- рулет ростовский сырокопченый высшего сорта без рульки в шкуре;

- рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта;

- рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта с голяшкой и шкурой;

- рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта с шкурой и без голяшки;

- рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта без шкуры с голяшкой;

- рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта без шкуры и голяшки;

 - рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре с рулькой;

- рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре без рульки;

- рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры с рулькой;

- рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры и рульки;

- рулет копчено-запеченный высшего сорта в шкуре;

- рулет ленинградский вареный высшего сорта;

- рулет ленинградский вареный высшего сорта в шкуре с голяшкой;

- рулет ленинградский вареный высшего сорта в шкуре без голяшки;

- рулет ленинградский вареный высшего сорта без шкуры с голяшкой;

- рулет ленинградский вареный высшего сорта без шкуры и голяшки;

- рулет ростовский вареный высшего сорта;

- рулет ростовский вареный высшего сорта в шкуре с рулькой;

- рулет ростовский вареный высшего сорта в шкуре без рульки;

- рулет ростовский вареный высшего сорта без шкуры с рулькой;

- рулет ростовский вареный высшего сорта без шкуры и рульки.

**9.) Ассортимент шашлыков**

Современный ассортимент шашлыка:

1.) Шашлыки из мяса:

- шашлык из баранины:

* шашлык из баранины по-адыгейски;
* шашлык из баранины по-армянски;
* шашлык из баранины по-африкански;
* шашлык из баранины по-балкански;
* шашлык из баранины по-болгарски;
* шашлык из баранины по-кавказски;
* шашлык из баранины по-казахски;
* шашлык из баранины по-карски;
* шашлык из баранины по-татарски;
* шашлык из баранины по-турецки;
* шашлык из баранины степной;
* шашлык из баранины по-чабански;
* шашлык из баранины по-узбекски;
* шашлык из баранины по-цыгански;
* шашлык из баранины с баклажанами по-грузински;
* шашлык из баранины по-пловдвински;
* шашлык из баранины рубленый;
* шашлык из баранины с рисом;
* шашлык из баранины в казане.

- шашлык из свинины:

* шашлык из свинины в белом вине; шашлык из свинины с помидорами; шашлык из свинины с кефиром;
* шашлык по-кавказски;
* шашлык в лимонном соке;
* шашлык с маринованными яблоками;
* шашлык из свинины с кориандром.

- шашлык из говядины:

* шашлык из говяжьей вырезки;
* шашлык из говядины с арахисовым соусом;
* шашлык из говядины с рисом;
* шашлык из говядины, жаренный на вертеле;
* шашлык по-ливански;
* шашлык из говядины по-грузински;
* шашлык по-сибирски;
* шашлык из телятины, запечёный в бумаге;
* шашлык из телятины по-болгарски;
* шашлык по-сокольски.

- шашлык из телятины:

* шашлык Гинтарас по-литовски;
* шашлык Раленчи;
* телятина пикантная;
* маринованная телятина;
* телятина на решетке.

- шашлык из субпродуктов:

* шашлык из сердца, легких, печени и почек;
* печень на углях;
* шашлык из печени;
* шашлык из почек;
* шашлык из сердца;
* шашлык из почек и сердца;
* джигар (печеночный шашлык).

2.) Шашлыки из мяса птицы:

- шашлык из домашней птицы:

* шашлык из курицы с острым соусом;
* шашлык из утки в лимоне;
* шашлык из индейки;
* курица на вертеле;
* курица по-валийски;
* курица с мятным соусом;
* курица по-японски;
* курица с белыми грибами;
* шашлык по-восточному;
* жареные цыплята;
* сациви из индейки;
* шницель из филе курицы;
* фаршированные куриные котлеты;
* индейка с шампиньонами.

- шашлык из дичи:

* запеченные рябчики;
* дикая утка с солеными грибами;
* куропатки на вертеле;
* куропатки на решетке;
* запеченная красная дичь;
* кебаб из перепелок;
* рябчики по-охотничьи.

3.) Шашлыки из рыбы:

- шашлык из осетровых рыб:

* шашлык из осетрины в белом вине;
* шашлык Нежный;
* шашлык из осетрины;
* шашлык из осетрины со сметаной;
* ассорти с осетриной.

- шашлык из красной рыбы:

* шашлык из горбуши;
* шашлык из семги;
* шашлык из лосося;
* медовый лосось;
* пьяный лосось;
* форель с лимоном;
* форель на вертеле;
* кебаб из лосося;
* шашлык из форели;
* форель в гриле.

- шашлык из других видов рыбы:

* шашлык Морское ассорти;
* шашлык Речной;
* шашлык Запеченный;
* шашлык из судака;
* шашлык из щуки;
* пряная рыбка;
* карп на углях;
* сиг на вертеле;
* карась на углях;
* карп с чесноком;
* филе акулы на гриле;
* угорь на вертеле;
* тресковый кебаб по-турецки;
* камбала А-ля Кольбер.

4.) Шашлыки из морепродуктов:

* шашлык из креветок;
* шашлык из кальмаров, криля, мидий.

**10.) Показатели качества рулета**

Согласно **требованиям** ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» рулет должен соответствовать следующим требования качества:

- **внешний вид**: в шкуре; поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Плотно свернутые шкурой наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5-8 см поперечно, с петлей для подвешивания.

- **форма**: цилиндрическая или округлая, суживающаяся к ножке; для небольших – цилиндрическая.

- **консистенция**: упругая.

 - **вид на разрезе**: равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.

- **запах и вкус**: выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: 3,0.

- **масса единицы готового продукта**, кг: у ленинградского рулета - не более 7,0, у ростовского рулета – не более 6,0.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более: 5,0.

- **массовая доля нитрита**, %, не более 0,005.

**11.) Требования к качеству шашлыков**

Мясо – основной источник полноценных пищевых белков, которые содержат все незаменимые аминокислоты, сбалансированные в наиболее благоприятных соотношениях. Мясные продукты богаты витаминами группы В и РР (особенно много их в печени и почках). Содержится в мясе калий и фосфор. И самое главное в шашлыке – мясо. Это должно быть качественное, то есть свежее мясо молодого животного – теленка, поросенка, барашка, птицы. Кроме того, оно не должно быть очень жирным, тогда блюдо получится особо нежным. Классический шашлык готовят из лучших частей отличной баранины: из мякоти задней ноги – окорока, спинной и почечной части туши. Традиционным и более привычным является шашлык из свинины, он мягкий и нежный. А многие предпочитают шашлыки из говядины, рыбы или птицы. Требования к качеству мяса для шашлыков:

- не следует готовить шашлыки из замороженного мяса, так как оно не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем. Как бы вы его ни готовили, ни мариновали, ни отбивали, оно останется жестким и безвкусным.

- не следует готовить шашлык из парного мяса только что забитого животного. С туши должна стечь кровь, мясо должно полежать, «отдохнуть» несколько часов. То же относится и к дичи.

- для шашлыков лучше брать ту часть туши, которая расположена вдоль хребта на шее (ошеек или шейка). Это самая нежная часть свинины. Прожилки жира равномерно распределены в мясе. Выбирая свинину, обращайте внимание на то, чтобы мясо было розоватым (это показатель свежести). Сок должен быть прозрачным. Консистенция свежего мяса более плотная, ямка, образующаяся при надавливании, быстро разравнивается.

- важно обращать внимание на жир: у свежей свинины жир бледно-розового или бело-розового цвета; у говядины - белого, кремового или желтоватого цвета и твердый; у баранины - белый, плотный.

- у свежего мяса запах свежий, без посторонних примесей.

- мясо молодняка – светло-красное с почти белым жиром, его обработка не создает никаких проблем. Мясо взрослых животных – сочное, красного цвета; готовить из него просто. Мясо старых животных – темно-красное, причем жир – желтого цвета. Чтобы успешно приготовить из него еду, требуется терпение и умение.

- шашлыки из птицы не менее популярны, чем шашлыки из мяса. В мясе птицы почти нет насыщенных жиров, поэтому оно усваивается лучше, чем свинина или говядина. Отдавая предпочтение шашлыкам из мяса птицы, старайтесь брать свежую тушку, чтобы у нее была чистая, без пятен кожа и пухлая грудка. На мясе замороженной птицы не должно быть кристалликов льда. Это говорит о том, что такая тушка не раз подвергалась заморозке и размораживанию.

**12.) Хранение и транспортировка рулетов**

Рулет должен выпускаться в реализацию с температурой в толще изделий не ниже 0 и не выше 8С. Его транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Срок хранения ленинградского вареного рулета при 6—8°С - 3 суток. Срок хранения ростовского копчено-вареного рулета при 6—8°С - 5 суток. Срок хранения копчено-запеченного рулета при 10—12°С - не более 6 суток. Срок хранения копченого говяжьего рулета при 6—8°С - 10 суток.

В торговой сети все продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

Перед реализацией копчености зачищают от возможных загрязнений, снимают шпагат. Загрязненную поверхность рекомендуется протереть чистым и сухим полотенцем.

Нормы естественной убыли при хранении мясокопченостей в магазине в зависимости от вида термической обработки, времени года и географической зоны от 0,28 до 0,70%. При машинной нарезке изделий нормы естественной убыли на эти товары увеличиваются на 0,10%. При хранении на базах и складах нормы естественной убыли (в зависимости от приведенных выше факторов и дополнительно сроков хранения) составляют от 0,03 до 0,20%.

### 13.) Хранение шашлыков

### Шашлык, согласно санитарным нормам, должен быть расфасован, промаркирован, должны быть указаны дата выработки, производитель, срок реализации и температурный режим хранения. Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» срок хранения мяса для шашлыка без соусов и специй – 36 часов, мяса для шашлыка маринованного, с соусами – 24 часа, при температуре (4+-2)°C.

**Список литературы**

1. Шевченко В.В.; «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»; СПб.:ИНФРА, 2001.

2.ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия»

3**.** ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»

4. ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»

5. ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»**.**

6.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

7. Интернет-сайт http://yesyes.ru/business-150-page-1.html (сайт о технологии приготовления копчёностей)

8. Интернет-сайт http://www.vkysni-shashlik.ru/kavkaz\_shashlik.html (сайт о шашлыке)

9. Интернет-сайт http://ru.wikipedia.org/wiki/Шашлык.