

Особенности разделки мяса, птицы и дичи

Автор:

Илья Мельников

Особенности разделки мяса, птицы и дичи

Илья Валерьевич Мельников

Повар

Вы узнаете, что технологический процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки, машинной очистки, ручной до чистки, нарезки. Вы поймете, как проще разделать мяса: от домашних до диких животных, а также их хранение и требование к качеству.

Илья Мельников

Особенности разделки мяса, птицы и дичи

ОБРАБОТКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Мясо содержит много полноценных белков-14,5-23%, жира – от 2 до 37%, воды-47-75%, минеральных веществ – 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, Д, РР и витамины группы В.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная. Мышечная (мускульная) ткань состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой). Основным белком мышечной ткани

является миозин. Белки мышечной ткани являются полноценными – они содержат аминокислоты, близкие к составу белков мышечной ткани человека, поэтому легко усваиваются организмом. Внутренние мышцы, находящиеся у костей, мышечные ткани, расположенные вдоль позвоночника, наиболее ценные, так как имеют нежное мелковолокнистое мясо. Мышцы, находящиеся в области шеи, живота, состоят из плотных волокон, поэтому они имеют грубую консистенцию.

Соединительная ткань состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. Чем больше коллагена и эластина содержится в мясе, тем более жестким и грубым оно является. Это и есть показатель качества мяса.

Жировая ткань мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин – вещество, близкое по своему составу к коллагену. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В состав их входят вещества, которые, переходя в бульон, придают ему крепость и аромат.

Мясо поступает в охлажденном и мороженом состоянии. Говядина поступает целыми тушами, полутушами и четвертинами, баранина и телятина – целыми тушами, свинина – целыми тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые мясные полуфабрикаты.

По упитанности говядина и баранина бывает I и II категории, телятина – I категории, свинина – жирная, мясная и обрезная.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Мясо обрабатывают в заготовочном цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и

разрыхления мяса, автоматами котлетными и пельменными холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

Первичная обработка мороженого мяса включает: оттаивание, обмывание и обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

В мороженом мясе мясной сок в замерзшем состоянии находится между волокнами в виде кристаллов льда. При оттаивании мясной сок обратно поглощается волокнами, и количество поглощенного сока зависит от способа оттаивания. Оттаивают мясо в специальных камерах (дефростерах), применяя медленное или быстрое оттаивание.

При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до 6-8° С и влажность воздуха 90-95%. Мясо оттаивают крупными частями, которые подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. В таких условиях мышечные волокна почти полностью поглощают мясной сок, образующийся при оттаивании, и первоначальное состояние мышечных волокон восстанавливается. Продолжительность оттаивания зависит от вида мяса, величины кусков и составляет 1-3 суток. Оттаивание заканчивают, если температура в толще мышц достигает 0-1°С. Оттаявшее мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20-25° С и влажность воздуха 85-95%. Для этого в камеру подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивает за 12-24 ч, температура в толще мышц должна быть -0,5-1,5° С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0-2° С и влажности воздуха 80-85% для снижения потери мясного сока.

На предприятиях, которые не имеют помещения для оттаивания мяса, этот процесс осуществляют в заготовочном цехе. Мясо укладывают на деревянные решетки или столы. Разрубать мясо на куски перед оттаиванием нельзя, так как при этом увеличиваются потери мясного сока до 10%, мясо становится жестким, менее питательным и вкусным. Не допускается оттаивание мяса в воде, так как

в воду переходят растворимые питательные вещества. После оттаивания срезают клеймо, загрязненные места, кровяные сгустки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/mel-nikov_il-ya/osobennosti-razdelki-myasa-pticy-i-dichi

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)