

Урок № 9

Тема уроку : Організація роботи м'ясного цеху при обробці субпродуктів .

Мета : Ознайомитися з організацією роботи м'ясного цеху.

Конспект уроку

На підприємства масового харчування крім м'яса різних тварин надходять і субпродукти.

Субпродуктами називають їстівні внутрішні органи (печінка, нирки, шлунок, серце, легені та ін.) і зовнішні частини забійної худоби (голови, хвости, нижні частини ніг). У середньому субпродукти становлять 10-18 % маси тварин. Вони містять білки (9-21 %), жири (1,8-13,7 %), екстрактивні і мінеральні речовини. Харчова цінність субпродуктів різна.

Залежно від харчової цінності субпродукти поділяють на I і II категорії.

До I категорії належать язик, печінка, нирки, серце, мозок, вим'я, м'ясна обрізь, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі. Ці субпродукти вважаються найціннішими, оскільки містять багато повноцінних білків (до 18 %) і мало колагену й еластину (0,82-2,51 %), мінеральні солі фосфору, калію, заліза, вітаміни А, В2, В12, РР, С, К. Печінка і нирки мають найбільше калію і заліза. На значну кількість вітамінів багата печінка (А, В2, В12, РР, С, К), нирки (В2, РР, Н), язик (В1, В2, РР), серце (В1, В2, РР, С). Язик і серце містять до 17 % жиру.

До II категорії відносять свинячий шлунок, голови яловичі і баранячі, легені, ніжки свинячі, баранячі і яловичі, хвости свинячі, губи яловичі, селезінку. Ці субпродукти багаті на клейкі речовини і колаген.

На підприємства харчування субпродукти надходять охолодженими або замороженими. Їх обробляють у птахоголинному або м'ясо-рибному цеху. Для обробки використовують виробничі столи, ванни, шафу для обсмалювання, ножі кухарської трійки, мусат.

Морожені субпродукти розморожують на повітрі при температурі 15-16 °С (їх кладуть у лотки в один ряд), а мозок, рубці, нирки розморожують у воді. Розморожені субпродукти швидко псуються, оскільки мають вологу поверхню і можуть обсіменятися мікроорганізмами. Тому треба ретельно перевіряти їх якість, швидше обробляти і використовувати для приготування страв.

Всі процеси обробки субпродуктів проводяться у м'ясному цеху на тих самих робочих місцях, де обробляли м'ясо тварин .

Питання для контролю знань

- 1. Що таке субпродукти?**
- 2. На які категорії їх поділяють?**
- 3. Яку харчову цінність мають мізги та язики тварин?**

Відповіді відсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net