

Виробниче навчання

Група № 14

від 22.01.2021

Тема: Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Механічна і ручна кулінарна обробка м'яса.

Великі підприємства, які переробляють велику кількість м'ясних продуктів, організовують м'ясний цех в окремому приміщенні, середні і малі, які працюють на сировині, для обробки м'яса і риби мають одне приміщення. Якщо м'ясна сировина надходить у замороженому стані, її піддають дефростації - зберігають в камерах з плюсовою температурою. Ємність дефростерів розраховується на триденну кількість сировини.

М'ясну сировину, що надійшла в цех, обмивають теплою водою (25°C) у спеціальному приміщенні за допомогою щітки-душу, перед цим підвішуючи туші на гаках. Середні і невеликі підприємства миють м'ясо у ваннах. Обсушують м'ясо за допомогою вентиляторів або чистої сухої тканини.

Розрубання туші на частини роблять за допомогою стрічкової або циркулярної пилки. Невеликі підприємства використовують для цього розрубний стілець, що являє собою круглу колоду з твердих порід дерева (дуба, клена, берези) діаметром 500- 650 мм і висотою 800 мм, та м'ясницьку сокиру, ножі-сікачі (великий і малий). Великим ножем-сікачем користуються для рубання кісток, баранини і птиці, малим - для рубання дрібних кісток і м'яса для рагу. Розрубні стільці після роботи очищують, промивають гарячою водою і посипають сіллю.

Для обвалювання, зачищення і нарізання м'яса на порції встановлюють робочі столи. Для підрізання м'якоті і зняття її з кістки використовують обвалочні ножі: великий - для обробки великих частин туші і товстого шару м'якоті, малий - для обвалювання дрібних частин туші і тонкого шару м'якоті.

Для зачищення м'яса і нарізання його на порції використовується комплект ножів - "кухарська трійка". Комплект складається з трьох ножів: великого, середнього і малого. Великий ніж призначається для нарізання великих шматків м'яса, середній - для дрібних, зняття філе та інших операцій, малий служить для зачищення частин туші, зняття філе і т. д. Різальний інструмент має бути добре заточений, без задирок, вибоїв та іржі. Дерев'яні ручки ножів мають бути гладенькими, без тріщин і вибоїв. Точать інструмент на точильних каменях.

Для розпушення нарізаних шматків м'яса, надання їм певної форми і товщини застосовують розпушувач. Невеликі підприємства використовують для цього сікач. Робоча поверхня сікача повинна бути рівною, полірованою.

Деякі м'ясні напівфабрикати шпигують коренями або шпигом. Ця операція виконується шпигувальною голкою. Для визначення готовності м'яса при тепловій обробці застосовують спеціальні виделки.

Робоче місце для приготування м'ясних напівфабрикатів являє собою виробничий стіл, на який укладають дошку. З лівого боку розмішують сировину, з правого - необхідний інструмент і тару для напівфабрикатів. За дошкою встановлюють ящик з сіллю та спеціями і настільні циферблатні або електронні ваги. Якщо під кришкою столу є полка, на ній розміщують інструменти.

Столи можуть мати різну конструкцію, з ящиками для інструментів і полицкою для спецій та панірувальної крошки. Нижня частина може мати охолоджувальну шафу для зберігання м'яса і льєзона.

Біля робочого столу встановлюють пересувні стелажі з листами або лотками для транспортування підготовлених напівфабрикатів в експедицію або гарячий цех.

Охолоджене м'ясо легше піддається обробці, особливо на розпушувачі, втрачає менше соку і краще зберігає свої смакові якості та харчову цінність.

У великих м'ясних цехах виробництво гуляшів, рагу, шашликів механізовано. Існують механізми для нарізання м'яса на гуляш, бефстроганов

і азу. М'ясо ріжеться на шматки заданої форми системою дискових ножів, при цьому продуктивність праці порівняно з ручним різанням збільшується втричі.

У невеликих цехах для приготування гуляшів можна використовувати м'ясорубку зі спеціальною решіткою.

Значну питому вагу напівфабрикатів м'ясного цеху складають вироби з м'ясної рубки (котлети, биточки, шніцелі та ін.).

Птиця, що надходить до птицеголевих цехів, або субпродукти укладають для розмороження на стелажі. Птицю, що надходить у пері, ошпарюють у спеціальній ванні, після чого общипують на столі й обсмажують в обсмажувальному горні. Потрошать і обробляють на виробничих столах, потім промивають у ваннах. За необхідності розрубання голя або птиці використовують розрубні стільці. Для перевезення напівфабрикатів з птиці і дичини в цеху є спеціальний візок. До відправки з цеху напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Останнім часом популярними стали страви, які готуються на мангалах і грилях. Для виробництва напівфабрикатів для жарки на грилі в м'ясних цехах організовують ділянки для маринування. Маринатор дуже гармонійно вписується в загальну технологічну картину роботи цеху. Установка його здійснюється поряд з іншим обладнанням, характерним для даного виробництва