

# Презентация Мясные Полуфабрикаты

- [Презентация Мясные Полуфабрикаты](#)

Основным сырьем для изготовления мясных Презентация по МДК на тему. Мы предполагаем, что вам понравилась эта презентация. Чтобы скачать ее, порекомендуйте. Составление таблицы ассортимента полуфабрикатов. Мясо и мясные. Скачать: презентация к уроку 'подготовка и приготовление полуфабрикатов.

## Презентация Мясные Полуфабрикаты

Описание слайда: После размораживания мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови и срезают ветеринарное клеймо, туши обмывают водой с температурой 28-30°C с помощью щеток и далее холодной водой с температурой 12-16°C, туши обсушивают циркулирующим воздухом с температурой 1-6°C или хлопчатобумажной тканью. Разделка туш - деление на отруба, обвалка, жиловка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистка.

Обвалка – отделение мышечной и соединительной ткани туши от костей. Жиловка – удаление из мякоти мелких костей, хрящей, сухожилий, лишнего жира. Зачистка – удаление пленок, придание кускам соответствующей формы. Разделка туш производится при температуре 10°C. Если мясо поступает полутушами, то их делят между 13 и 14 позвонками на две четвертины – переднюю и заднюю. Описание слайда: Крупнокусковые полуфабрикаты – куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, имеют массу 1,5-2кг Порционные полуфабрикаты – куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке.

Порционные полуфабрикаты делятся на натуральные и панированные, имеют массу от 40-270г Мелкокусковые полуфабрикаты – куски мякоти массой 5-40 г, определенного размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов характеризующихся определенным соотношением мышечной и соединительной ткани. Рубленые полуфабрикаты – кулинарные изделия определенной формы, размеров и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса. Рубленые полуфабрикаты делятся на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб. Рубленые полуфабрикаты бывают панированными и не панированными.

Описание слайда: Общие правила приготовления полуфабрикатов: Нарезка- осуществляют поперек волокон, так как способствует меньшей деформации при тепловой обработке. 2) Последовательность при нарезке полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 3) Полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани подвергаются следующим операциям: рыхлению, отбиванию, при этом ослабляется прочность соединительнотканых прослоек и сокращается продолжительность приготовления. 4) Маринование- для размягчения мяса, используют пищевые кислоты и ферменты, мясо размягчается т. [Gorenje wa 61061 r инструкция скачать](#). к. Набухает коллаген, и изменяются его вкусовые качества. 5) Панирование- для улучшения качества и расширения ассортимента изделий. Презентация к уроку по теме 'Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов' предназначена для студентов техникума и колледжа по профессии 'Повар,кондитер'Профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.В презентации представлен пищевая ценность мяса, схема разруба мяса, схема первичной обработки мяса,ассортимент полуфабрикатов:крупнокусковых,порционных,мелкокусковых. Гэри дэниелс [все](#) фильмы смотреть онлайн. прописаны требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

[Юридические Лица Учебник Скачать Бесплатно](#), [Гарантийный Талон Образец Украина](#), [Инструкция По Охране Труда Для Геолога В Строительстве](#)