

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Доцент Ишниязова Ш.

Доцент Муминов Н.

Магистр Хасанов Х.

Студент Хасанов Б.

Самаркандский институт ветеринарной медицины

В этой статье в основном рассказывается о технологии приготовления говядины, способах ее разделки и приготовления. Мясо режут по-разному и готовят умеренно. Приведена информация об основном технологическом оборудовании, используемом при их производстве.

Ключевые слова:

Говядина, продукты, технологическое оборудование, упаковка, технологический процесс.

Полуфабрикаты из мяса - это разновидность мяса, которое готовится для использования в кулинарии. Они пользуются большим спросом у населения. В зависимости от вида мяса бывает говядина, баранина, а также птица. Рубленые мясные полуфабрикаты завоевали заслуженное признание потребителя и с каждым годом занимают все более прочное место в рационе населения. Для полуфабрикатов эти полуфабрикаты имеют особое значение, поскольку без них невозможно удовлетворить потребности посетителей в очень популярных и любимых блюдах, таких как бефстроганов, даже в ограниченном количестве. Преимущество полуфабрикатов из мясного фарша в том, что он упрощает и сокращает работу цехов приготовления, сокращает время, затрачиваемое на приготовление горячих мясных блюд или закусок, что позволяет увеличить производственные мощности предприятия. На мясоперерабатывающих предприятиях производятся полуфабрикаты в условиях, полностью гарантирующих свежесть, качество, чистоту и гигиену продуктов. Технологический процесс и рецептура построены таким образом, что для этого вида полуфабриката используется только та часть мяса, которая полностью совместима с продуктом по консистенции, жирности, качеству и кулинарным свойствам. В последние годы значительно вырос спрос на полуфабрикаты, не требующие тратить много времени на приготовление еды в домашних условиях и на предприятиях общественного питания. Мясные полуфабрикаты, как правило, производятся в упаковке и упаковке, что также определяет их высокие потребительские качества. Говядина - один из важнейших продуктов питания с лучшими кулинарными качествами. Его легко комбинировать с самыми разными продуктами - овощами, крупами, макаронами, приготовленными в качестве гарнира. Помимо полноценных белков, он содержит жиры и экстрактивные вещества, которые способствуют хорошему усвоению пищи. Полуфабрикаты из говядины делятся на чистые, рубленые и рубленые, в зависимости от способа приготовления. Полуфабрикаты обрабатываются, такие как нарезка, взбивание молотком, немного срезание прядей, растирание в кастрюле, подготовка их к приготовлению со специями, маринование. Отруб разрезают под прямым углом или под углом 40-45 °, в зависимости от состояния мясной ткани. Это придает деталям лучший вид и снижает деформацию. Постучать в дверь, нарезанное мясо взбивают вилкой, смоченной водой. Это увеличивает пористость соединительной ткани в мясе, выравнивает поверхность мяса, выравнивает ее, как утюг, и придает куску правильную форму. У него такая же теплоемкость. Немного порежьте ставки. Ставки сокращены в нескольких местах. Цель состоит в том, чтобы нарезанное мясо сохраняло форму при горячей обработке. Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги из мяса, его процеживают. Хрустящий продукт образует оболочку, красивую при горячей обработке и улучшающую вкус продукта. Перед приготовлением мясо обмакивают в леэзон. В этом случае семена хорошо прилипают к полуфабрикату. Добавление специй в мясо и приготовление его называется шпиглаш. Отжим увеличивает сочность, вкус и аромат мяса. Мясо маринуется порциями

или мелко нарезается. В результате соединительная ткань мяса размягчается, усиливая его вкус и аромат. При использовании куска очищенной говядины для изготовления полуфабриката. Полуфабрикаты делятся на большие, порционные и мелкие. При изготовлении полуфабриката ребра делятся на три части: толстую (голова), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждого кусочка вашего пирога получается уникальный полуфабрикат. Большие кусочки полуфабрикатов. Вареное мясо готовят из 1,5-2,5 кг бедер, наружных, боковых сторон, рук, подмышек, груди, ребер. Другие виды мясных полуфабрикатов. К ним относятся зразы, кнели, фарш и замороженные полуфабрикаты. Зразы готовят из говяжьего фарша с начинкой из нарезанных яиц, жареного лука и сахара. Форма овальная, слегка приплюснутая, вес 100 г. Мясо готовят из замороженной и охлажденной говядины I и II категорий, а также свинины с содержанием жира между мускулами до 10%. Кнели готовят из говядины и телятины. Добавляем в фарш рисовый фарш, молоко, яйца и соль. Кнели весит 150 г. Кнели используют для диетического и детского питания.

Основное технологическое оборудование: Измельчитель замороженных блоков - машина для дальнейшей обработки мяса глубокой заморозки (температура до -30 ° C) в мясорубке или мясорубке. Однако предварительное размораживание продукта не требуется, что позволяет продукту сохранять свой вкус и предотвращать потерю питательных веществ. Дробление блоков может производиться на машине с вращающейся осью с лопастями или роликами, или на машине гильотинного типа, в зависимости от последующего назначения сырья, получаемого после измельчителя (размер кулака или разрезанный на части).

Заключение: Полуфабрикаты из мясного фарша - кусок продукта, изготовленный из мясного фарша с добавками (фарш). Каждый вид печатных полуфабрикатов должен соответствовать определенным органолептическим и физико-химическим параметрам. В разрезе вид рубленых полуфабрикатов как хорошо перемешанного фарша приводит к увеличению продаж продукта. То, что вкус и запах рубленых полуфабрикатов в сыром виде характерны для качественного сырья, жареных продуктов, повышает качество. За счет использования поточных механизированных линий по производству мясных полуфабрикатов улучшен их внешний вид, улучшена упаковка. Все более популярным становится фарш различных рецептов, из которого можно приготовить разные блюда. Именно поэтому полуфабрикаты с мясным фаршем заслуживают достойного признания потребителя, и с каждым годом занимают все более прочное место в рационе населения.

Рекомендации:

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник 2001г.
2. Bredixin, S.A. Технологическое оборудование для мясокомбинатов [Текст] / С.А. Бредиксин, Ю.В. Космодемьянский, Л. Никифоров 2000.
3. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Справочник, 1996.
4. www.yandex.ru