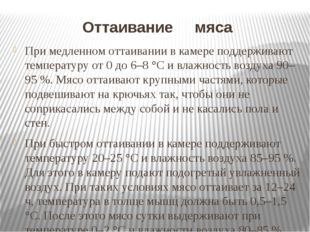
Урок практики

Тема: Разделка свиной туши и крупнокусковые п/ф из нее

Домашнее задание в конце презентации

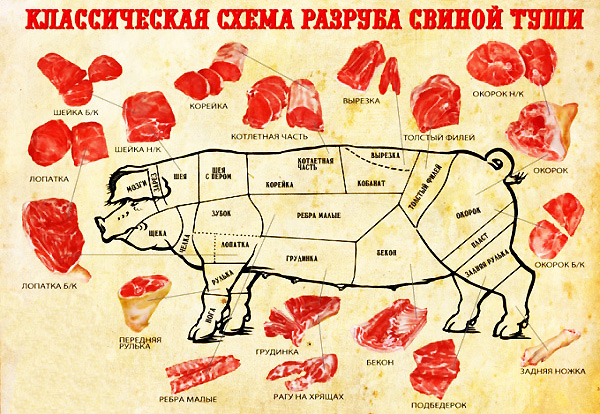
Туша и полутуша

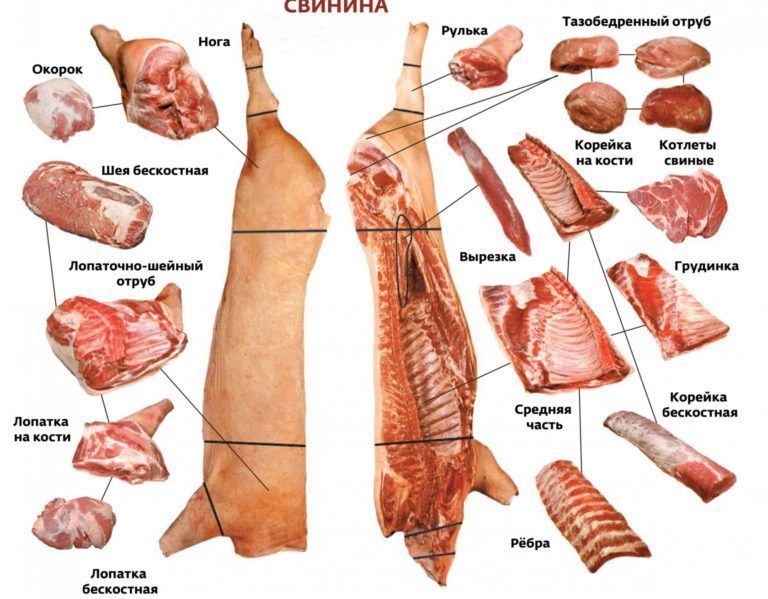


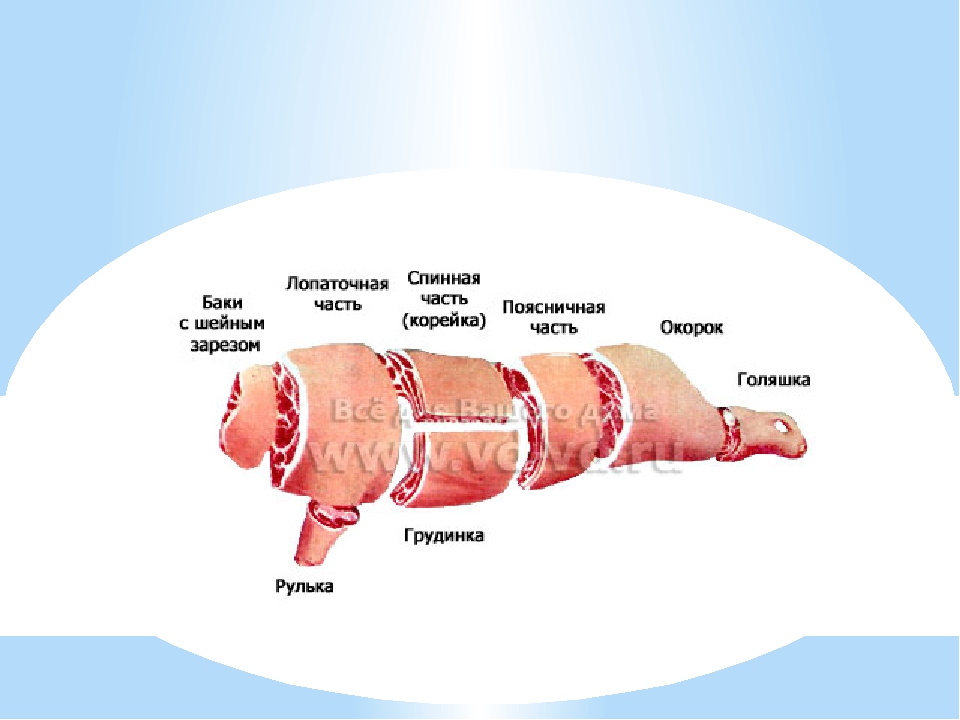


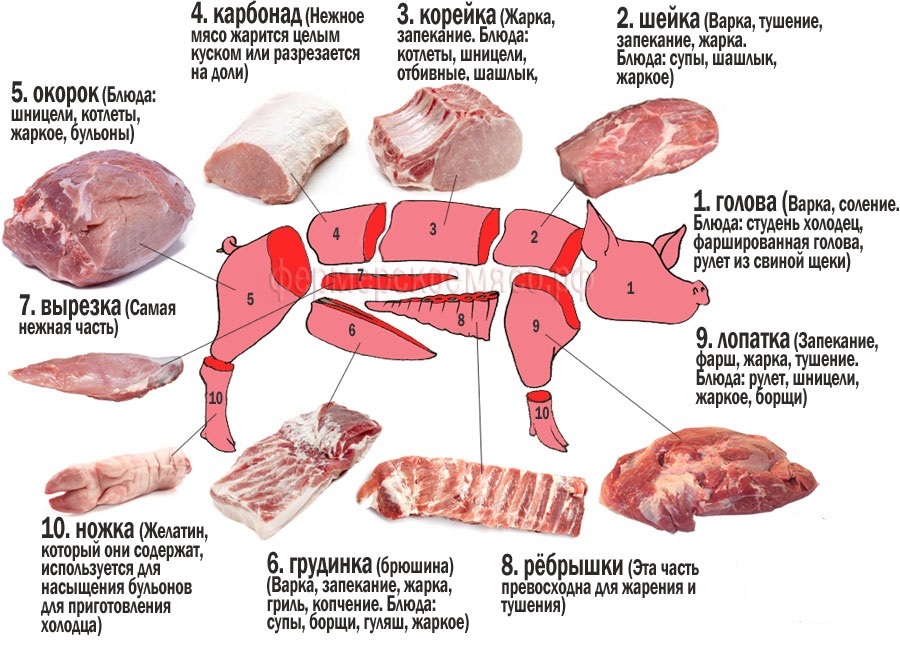


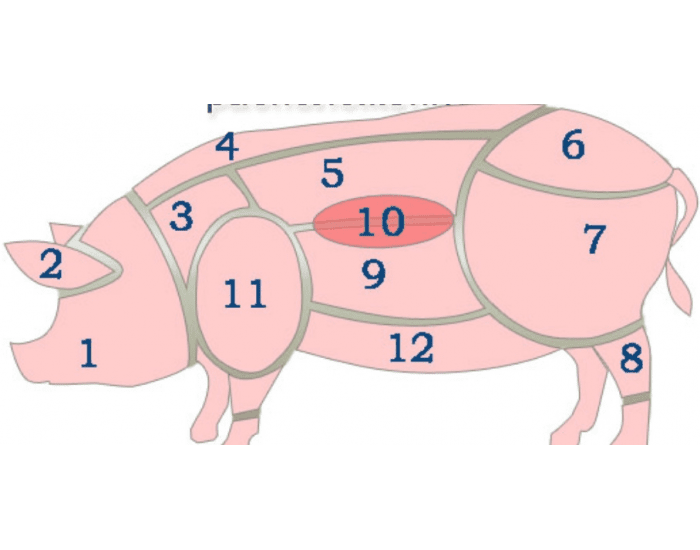




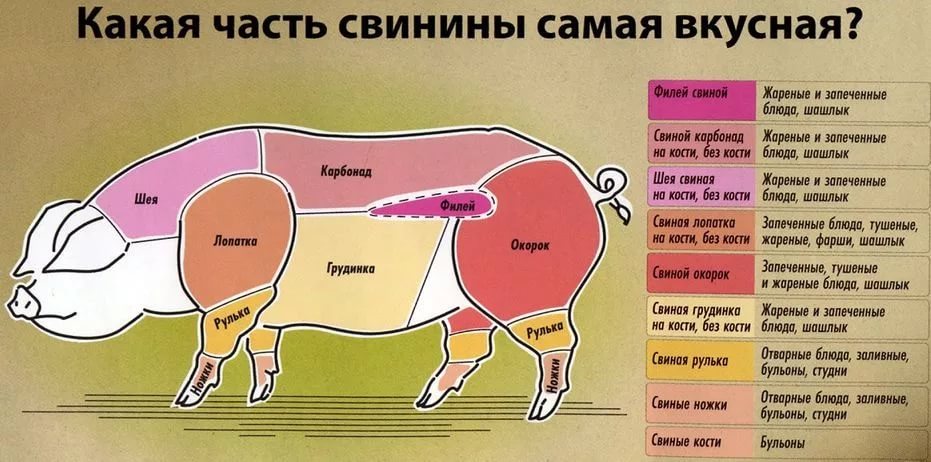






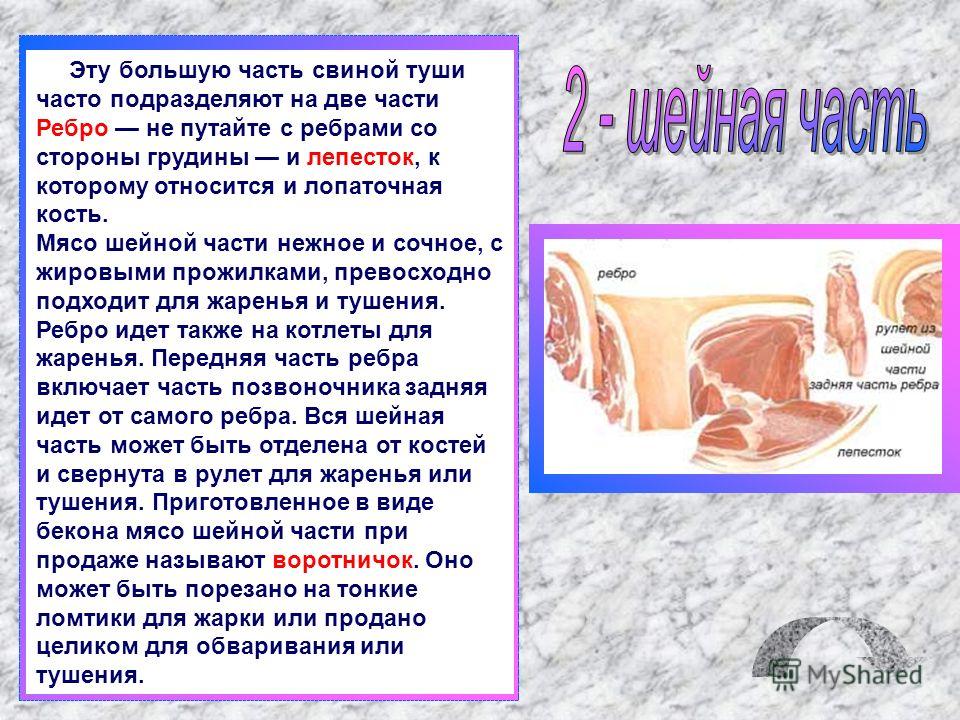


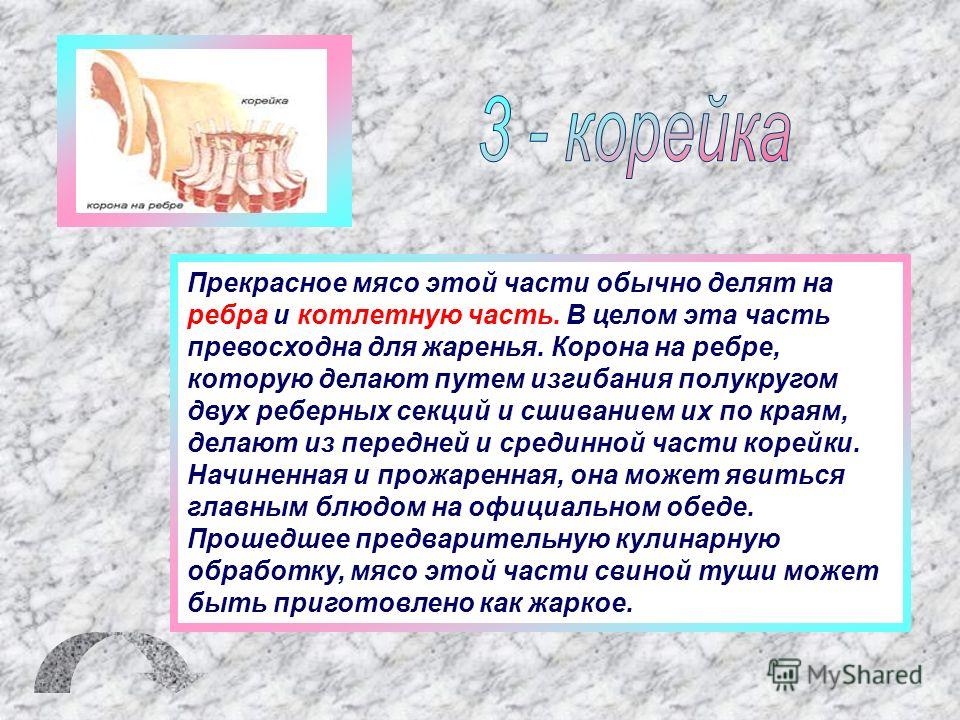
Проверьте себя и по памяти напишите названия частей свиной туши.



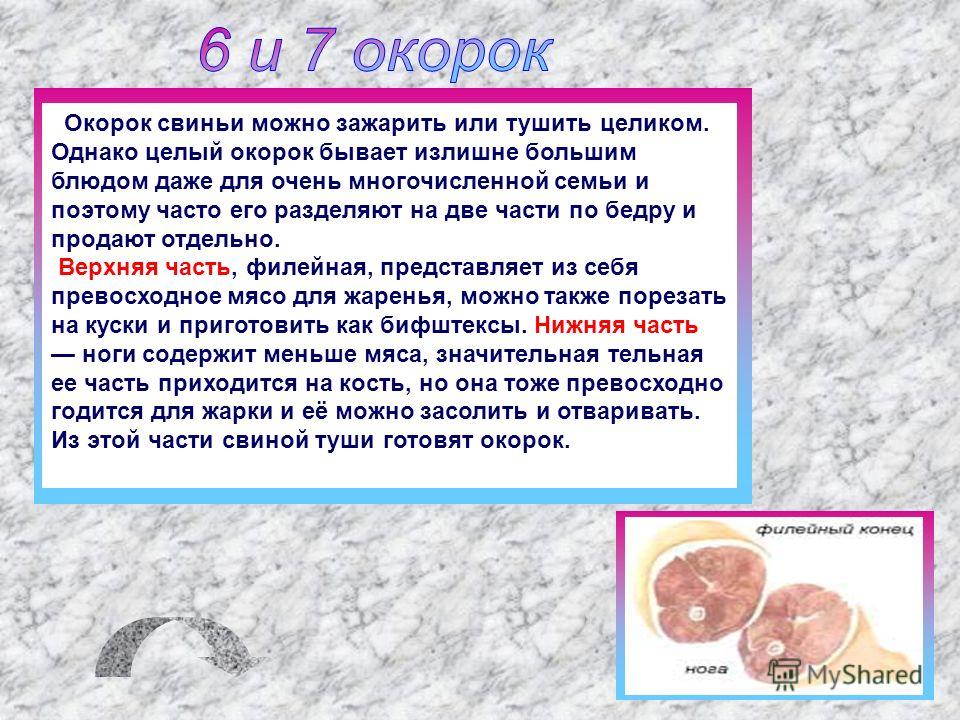
<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2285870645232657606&text=презентация>.

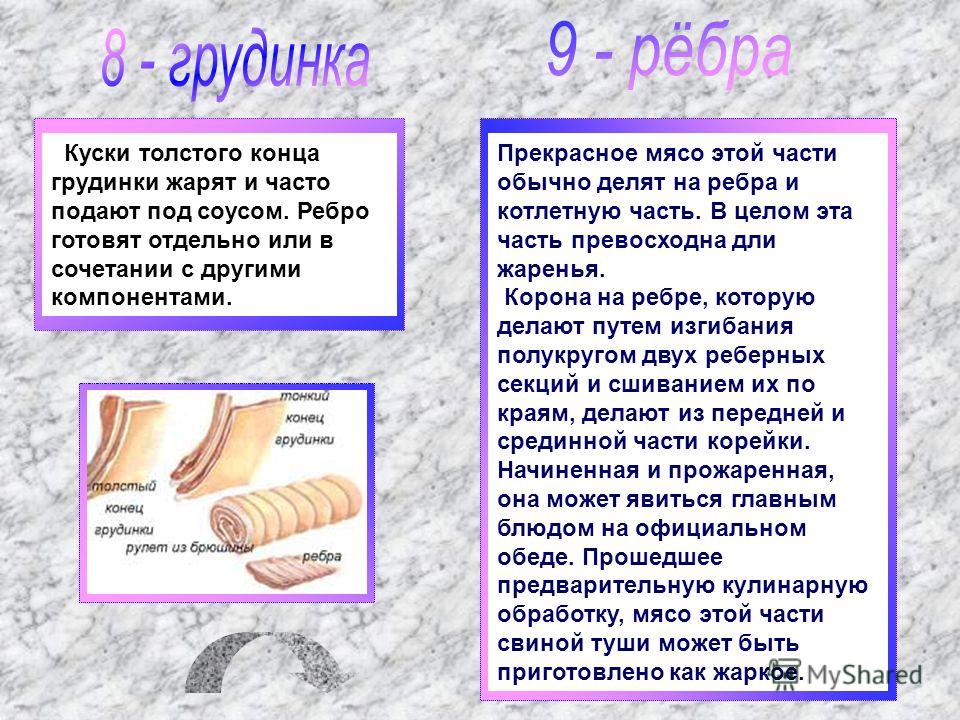
Изучите видео по этой ссылке.













В целях обеспечения безопасности сохранения пищевой ценности продуктов установлены санитарные нормы и правила

( СанПиН 2.3.2.1324 - 03). Подготовленные п/ф хранят при

температуре +2- +4град С.

Крупнокусковые и порционные п\ ф укладываются в один ряд на ребро под углом 30град. С и хранят не более 48 часоов; панированные не более 36 часов.

Поверхность должна быть: **незаветренная, цвет запах характерны для доброкачественного мяса на разрезе не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками. Порционные куски обязательно нарезаны поперек волокон, правильной формы; для панированных поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная с запахом, характерным для доброкачественного мяса. Не допускается наличие признаков порчи, загара**.







Грудинка жареная



**Грудинка фаршированная**



Для фаршированная  – у грудинки  со  стороны  пашины прорезают  пленки  между наружным  слоем  мякоти и  мякотью  на  реберных  костях  так,  чтобы  образовался  глубокий «карман». Образовавшееся  отверстие  заполняют  фаршем,  разрез закрепляют  шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы легче удалить кости после тепловой обработки.



**Домашнее задание:**

**Внимательно изучите материал презентации, запомните все операции первичной обрабоки свинины, на какие крупнокусковые п\ф делится туша свинины и как они называются.**

**Приготовьте грудинку фаршированную по мере возможности. Хотя бы кусочек 200- 300 грамм.** **Для фаршированная  –**

**у грудинки  со  стороны  пашины прорезают  пленки  между наружным  слоем  мякоти и  мякотью  на  реберных  костях  так,  чтобы  образовался  глубокий «карман». Образовавшееся  отверстие  заполняют  фаршем**

**(гречневая каша + рубленное яйцо + пассерованный лук + зелень), разрез закрепляют  шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы легче удалить кости после тепловой обработки.**

**Солим, перчим и производим тепловую обрабртку**

**( обжариваем или запекаем).**

**Можно приготовить другой п/ф из изученных.**

**Заполнить таблицу показателей качества полуфабриката (это в сыром виде)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/ф блюда | внешний вид | запах | форма | цвет | размеры  вес | консистенция |
| Буженина |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка жаренная |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка  фаршированная |  |  |  |  |  |  |
| Поросенок жареный |  |  |  |  |  |  |
| Рулет из лопатки |  |  |  |  |  |  |

Таблицу отослать на телефон мне!!!