

Тема: Приготування м'ясних напівфабрикатів

Напівфабрикати розрізняють залежно від *виду м'яса* — з ялови чини, свинини, баранини, телятини;
за розміром — напівфабрикати великими шматками, порційні ми та дрібними шматочками;
за способом приготування — напівфабрикати натуральні, пані ровані й січені (натуральні та з котлетної маси);
за видом теплової обробки — для варіння, смаження, тушкування.

Для приготування м'ясних напівфабрикатів застосовують кулі нарні прийоми: *нарізування, відбивання, підрізування сухожилків, панірування, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання.*

Нарізування. М'ясо нарізують на порційні або дрібні шматочки під прямим кутом або кутом 45° упоперек волокон, щоб воно під час теплової обробки менше деформувалось і було ніжним (рис. 5.6; 5.7).

Відбивання (рис. 5.8). Порційні шматочки м'яса відбивають уручну сікачем, який заздалегідь змочують у холодній воді. При відбиванні розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, він набуває відпо відної форми, що забезпечує рівномірну теплову обробку.

Підрізування сухожилків. Сухожилки підрізують у декількох місцях, щоб порційні шматочки не деформувалися при тепловій обробці. Розпушувати м'ясо та підрізати сухожилки краще на м'ясорозпушувальній машині.

Панірування запобігає втратам вологи під час смаження. Виро би мають дуже апетитну рум'яну кірочку, залишаються соковити ми, а білки сполучної тканини краще розм'якшуються. Щоб паніровка краще трималася, напівфабрикат перед паніруванням змо чують у льезоні. Запаніровані напівфабрикати не злипаються при зберіганні й транспортуванні, в них краще зберігається м'ясний сік.

Шпигування (рис. 5.9) поліпшує смак і аромат виробів. М'ясо шпигують салом шпик, морквою, білим корінням, часником, цибу лею за допомогою шпигувальної голки або ножа з довгим і вузьким лезом. Проколи роблять уздовж волокон. Шпиговане шпиком м'ясо соковитіше.

Маринування сприяє набухання колагенових волокон сполучної тканини, розм'якшенню м'яса, прискорює процес смаження, по ліпшує смак і аромат. М'ясо маринують дрібними або порційними шматочками. Його збризкують оцтом, додають сиру шатковану ріп часту цибулю, сіль, перець, перемішують, витримують на холоді 4–6 год. Використовують також маринад: у гарячу воду додають сіль, цукор, доводять до кипіння, кладуть лавровий лист, перець го рошком, дрібно нарізані моркву, селеру, петрушку, цибулю ріпчас ту, вливають оцет і кип'ятять протягом 10–15 хв. Охолоджують до температури 2–3°C. Напівфабрикати заливають охолодженим маринадом і витримують на холоді 4–8 год.

Подрібнення. Котлетне м'ясо містить велику кількість сполучної тканини. При подрібненні руйнується структура сполучної тканини та м'язових волокон. Під час смаження вироби добре утримують рідину й розм'якшуються.

Вибивання січеної натуральної й котлетної маси збагачує її по вітрям, завдяки чому вироби стають пухкими.

Напівфабрикати з яловичини, баранини, телятини, свинини (натуральні й паніровані)

Напівфабрикати з яловичини бувають великошматкові, порціонні та дрібношматкові. До *великошматкових* належать:

Полядвиця. У кількох місцях зачищених великих шматків м'якоті вирізки, товстого й тонкого країв, внутрішньої частини задньої ноги яловичини масою 1,5–2,5 кг надрізують сухожилки й плівки. Потім м'ясо збризкують розчином лимонної кислоти або натирають лимоном, солять і смажать.

Шпиговане м'ясо. Верхню, внутрішню, бічну й зовнішню частини задньої ноги масою 1,5–2,5 кг шпигують (шпигувальною голкою або ножом з довгим і вузьким лезом) морквою та петрушкою, або морквою й салом шпик, або часником і салом шпик у шаховому порядку (див. рис. 5.9). Проколи роблять уздовж волокон, в отвори закладають

підготовлені брусочки овочів або охолодженого шпику, зубчики часнику. М'ясо натирають сіллю, обсмажують, а потім тушкують.

Завиванець з яловичини або телятини. Пружок, м'якоть гру динки яловичини або м'якоть грудинки телятини відбивають до товщини 1 см, надають форми чотирикутника. Солять, посипають перцем, уздовж укладають нарізане смужками сало, варені яйця, розрізані на чотири частини, загортають у вигляді рулету, панірують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Тушковане м'ясо рекомендується готувати з верхньої, внутрішньої, бокової та зовнішньої частин задньої ноги масою 1,5– 2,5 кг. М'ясо зачищають і підрізують сухожилки.

Відварне м'ясо готують з м'якоті бокової та зовнішньої частин задньої ноги, пружка, лопаткової та підлопаткової частин масою 1,5–2,5 кг.

М'якоть лопаткової частини й пружка перед варінням згортають рулетом і перев'язують. До ***порційних*** напівфабрикатів належать:

М'ясо яловичини, смажене порційними натуральними шма точками (біфштекс натуральний). М'ясо нарізують (2–3 см зав товшки) під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматочку на порцію, злегка відбивають,

надають круглої форми. Напівфабрикати з тонкого краю нарізують під кутом 45° (вони будуть ширшими), а з вирізки — лише під кутом 90° . При готуванні напівфабрикату із верхньої та внутрішньої частини задньої ноги наповерхні з обох боків роблять надрізи або пропускають на маши ні для розпушування м'яса.

М'ясо, смажене порційними панірованими шматочками (ромштекс). З товстого й тонкого країв верхньої та внутрішньої частин м'якоті задньої ноги нарізують порційні шматочки завтовшки 1,5–2 см. Відбивають, надаючи овально різують сухожилки, солять, посипають перцем, змочують у льезоні, обкачують у червоній паніровці.

Вертуни переяславські. М'ясо яловичини (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини) нарізують шматочками (1 см завтовшки), відбивають до 0,3–0,5 см, солять, посипають перцем, загортають у вигляді трубочок, перев'язують ниткою. Спочатку обсмажують, потім тушкують.

Крученики відбивні (рис. 5.10) нарізують з бокової та зовнішньої частин задньої ноги порційними шматочками 1–1,5 см завтовшки, відбивають. На середину кладуть начинку, загортають у вигляді маленьких ковбасок і перев'язують ниткою або шпагатом. Для начинки нашатковану ріпчасту цибулю пасерують і з'єднують з подрібненими

вареними яйцями або грибами, зеленню петрушки, меленими сухарями, додають сіль, перець і перемішують. Кручени ки посипають сіллю й перцем, обсмажують, потім тушкують.

Крученики волинські (рис. 5.11). Із бокової та зовнішньої частин задньої ноги нарізують порційні шматочки (2 шт. на порцію) 1–1,5 см завтовшки, відбивають, солять. Кладуть начинку із тушкованої капусти й загортають у вигляді ковбаски, зверху обкладають тонкими шматочками сала, перев'язують ниткою. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Душенина поспільна. Бокову й зовнішню частини задньої ноги яловичини нарізують упоперек волокон на порційні шматочки 1–1,5 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

М'ясо пікантне. Вирізку яловичини нарізують на порційні шматочки 0,5 см завтовшки (1 шт. на порцію), злегка відбивають, солять, посипають перцем чорним меленим. Спочатку обсмажують, а потім запікають.

Розрізняють такі ***дрібношматкові*** напівфабрикати:

Піджарка. Із товстого й тонкого країв, внутрішньої та верхньої частин м'якоті задньої ноги нарізують плоскі шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають до товщини 1 см. Розділяють на брусочки масою 10–15 г і смажать.

Азу. З бокової та внутрішньої частин задньої ноги нарізують на півфабрикати у вигляді брусочків 4–5 см завдовжки масою 10–15 г.

Для приготування *яловичини тушкованої (гуляш)* лопаткову частину, грудинку, пружок нарізують кубиками (2–3 шт. на порцію) масою 20–30 г.

Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини розрізняють великошматкові, порційні та дрібношматкові.

Великошматкові напівфабрикати.

Баранина (свинина) смажена¹ — це великі шматки (1,5– 2 кг) корейки, грудинки, тазостегнової, лопаткової частин (шийної частини з туші свині). Лопаткову частину загортають рулетом і перев'язують шпагатом. Грудинку смажать з реберними кістками. Із внутрішнього боку ребер підрізують плівки, щоб легше було відокремити кістки після теплової обробки.

Шпиговане м'ясо готують із тазостегнової частини свинини, баранини. Шпигують часником і цибулею, кладуть у посуд, який не окиснюється, збризкують оцтом, додають лавровий лист, чорний перець горошком, суху м'яту. Витримують на холоді 6–8 год, солять і смажать.

Грудинка фарширована (рис. 5.12). У грудинки від пахвини прорізують плівки між зовнішнім шаром м'якоті й м'якоттю на реберних кістках так, щоб утворилася «кишеня». З внутрішнього боку грудинки надрізують плівки вздовж ребер. Утворений отвір заповнюють начинкою, розріз закріплюють шпажкою або зашивають.

Для начинки використовують гречану (рисову) кашу, м'ясо з рибом або печінку з рисом і вареними яйцями.

1.

2. Молода баранина краще придатна для смаження, стара — для тушкування.

Гречану або рисову кашу з'єднують з пасерованою цибулею, вареними подрібненими яйцями, меленим перцем, зеленню петрушки або кропу та добре перемішують.

Сире м'ясо подрібнюють, додають воду, сіль, мелений перець, пасеровану ріпчасту цибулю, відварений рис і перемішують. Розсипчасту рисову кашу з'єднують з пасерованою цибулею, подрібненою смаженою печінкою, посіченими яйцями, подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Порційні напівфабрикати.

Свинина, смажена порційними натуральними шматочками (ескалон). М'якоть корейки свинини, баранини, телятини (без реберних кісток) нарізують на порційні шматочки (1–2 на порцію) 1,0–1,5 см

завтовшки. Потім їх відбивають і підрізують сухожилки.

Баранина з цибулею. Готують з м'якоті корейки (без реберних кісток) і тазостегнової частини. Нарізують порційні шматочки 1–1,5 см завтовшки, смажать.

Баранина втратить свій специфічний запах, якщо її на деякий час опустити у свіже молоко, а потім натерти товченим часником.

Битки по . М'якоть свинячої корейки без реберних кісток нарізують на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки (два на порцію). Злегка відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, змочують у яйцях. Смажать основним способом.

М'ясо хрустке. М'якоть корейки або тазостегнової частини свинини нарізують на порційні шматочки (два на порцію) 1,5–2 см завтовшки, відбивають до товщини 1 см. Солять, перчать, змочують

3. льезоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином. Смажать основним способом.

Котлети натуральні (рис. 5.13) нарізують із реберної частини свинячої, баранячої або телячої корейки разом з реберною кісткою, починаючи з останнього ребра до шостого. Для цього корейку кладуть на стіл ребрами догори й, починаючи від ниркової частини, нарізують під кутом 45° порційні

шматочки овально з реберною кісточкою (рис. 5.14). Довжина кісточки у свинячих і те

лячих котлетах має бути не більшою 8 см, у баранячих — 7 см. Кіль кість жиру в свинячих і баранячих котлетах не повинна перевищувати 20% маси м'якоті.

нарізаних шматочках підрізують м'якоть уздовж ребра на 2–3 см, щоб вироби не деформувалися при тепловій обробці. Кісточку зачищають (її кінець має бути рівним, нероздробленим), м'якоть відбивають, перерізають сухожилки, посипають сіллю, перцем і смажать основним способом.

Котлети відбивні нарізують так само, як котлети натуральні, з тієї ж частини корейки, що залишилася (від шостого ребра до чет вертого) після нарізання натуральних котлет. Готують так само, як котлети натуральні. Перед смаженням посипають сіллю, перцем, змочують у льезоні, панірують у мелених сухарях, надають овальної форми.

Битки. М'якоть корейки свинини без реберних кісток нарізують порційними шматочками (1–2 на порцію) 1 см завтов шки, відбивають до 0,5 см, солять, посипають перцем, кладуть начин ку, загортають у вигляді биточків круглої форми, змочують у яйцях. Смажать основним способом. Для начинки посічені пасеровану цибу лю та варені

гриби з'єднують, додають сіль, перець, перемішують.

Душенина поспільна. Лопаткову та тазостегнову частини бара нини, нарізують упоперек волокон на порційні шматочки 1–1,5 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні, обсмажують, а потім тушкують.

Дрібношматкові напівфабрикати.

Рагу (шпундра). Для її приготування нарізують свинячу грудинку дрібними шматочками (три–чотири на порцію).

Гуляш (печеня по). М'якоть лопаткової та шийної частин свинини нарізують кубиками (два–чотири на порцію) масою 30–40 г.

Плов (верещака). М'якоть грудинки й лопаткової частин свинини нарізують великими кубиками (два–три на порцію) масою 30–40 г.

Свинина, тушкована з капустою й картоплею.

М'якоть лопаткової та шийної частин, грудинки нарізують кубиками (3–4 шт. на порцію) масою 30–40 г.

Баранина, тушкована з грибами — це грудинка й шийна частина, нарубані разом з кісточкою на кубики масою 20–30 г (3–4 шт. на порцію).

Вимоги до якості напівфабрикатів і терміни їхньої реалізації. У великошматкових напівфабрикатів поверхня рівна, без сухо жилків, краї без глибоких надрізів (не більше 1 см); шар підшкірно го жиру у напівфабрикатів із свинини не перевищує 1 см; м'якоть лопатки загорнута рулетом і перев'язана шпагатом: лопатка й тазо стегнова частина масою до 5 кг не розібрана (з кістками); корейка (спинна частина) з реберними кістками не більш ніж 8 см завдовжки без спинних хребців і поперечних відростків, грудинка з реберними кістками.

Порційні напівфабрикати нарізані впоперек м'язових волокон, мають правильну форму, яка відповідає виду напівфабрикату.

Поверхня *натуральних шматочків* не завітрена, злегка волога, але не липка. Шар жиру в напівфабрикатах із свинини не перевищує 1 см. Поверхня *панірованих напівфабрикатів* укрита рівним шаром сухарів, товщина паніровки не більше 2 мм, паніровка не відстає, краї рівні. Форма *дрібношматкових напівфабрикатів* правильна, відповідає виду.

Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не вище 6°C. Великошматкові напівфабрикати кладуть в один ряд на лист і зберігають не більше 48 год, порційні напівфабрикати кладуть на лист в один ряд на ребро під кутом 30° й зберігають: натуральні — не більше

36 год, паніровані — не більше 24 год. Дрібно шматкові напівфабрикати укладають на лист шаром 5 см і зберігають не більше 24 год.

Напівфабрикати із січеної натуральної та котлетної маси

Напівфабрикати із січеної натуральної маси готують з тих частин м'якоті, що містить велику кількість сполучної тканини (котлетного м'яса). При подрібненні м'яса руйнується структура сполучної тканини та м'язових волокон, завдяки чому вироби із січеної маси при тепловій обробці добре утримують рідину (воду або молоко) й розм'якшуються. Для поліпшення смаку й соковитості готових виробів до нежирного котлетного м'яса додають внутрішній жир або сало шпик (5–10%).

Для приготування січеної маси використовують: яловичину — м'якоть шийної частини, пахвину, обрізки, які утворюються при обвалюванні, а також пружок з туш II категорії; телятину, баранину, свинину — м'якоть шийної частини й обрізки.

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують кубиками на невеликі шматочки (50–100 г), з'єднують із внутрішнім жиром або салом шпиком, пропускають через м'ясорубку з решіткою, що має великі отвори ($d = 9$ мм). Додають охолоджену воду або молоко, сіль, перець, усе добре перемішують, вибивають і залишають на холоді на 15–20 хв для

набухання білків. Сало шпик можна нарізати дрібними кубиками й додати до подрібненого м'яса.

Січеники. Підготовлену яловичину січуть ножом або пропуска

ють через м'ясорубку. Цибулю шаткують, обсмажують на смальці,

вбивають сирі яйця, розмішують, смажать рідку яєчню, охолоджу

ють і вливають у січене м'ясо. Масу перемішують і січуть або про

пускають через м'ясорубку, солять, додають мелений перець, знову

перемішують і вибивають. Підготовлену масу порціонують, форму

ють січеники яйцевидно

рях. Смажать основним способом.

Січеники з яловичини натуральні (біфштекс

січений). До подрібненої яловичини додають

нарізане дрібними кубиками сало шпик, сіль, перець чорний мелений, воду (молоко) і перемішують.

Розділяють на кульки й надають виробам

приплюснуто форми 2 см завтовшки (одна на порцію), смажать.

Січеники полтавські. Яловичину двічі пропускають

через м'ясорубку. Додають нарізане дрібними

кубиками сало шпик і подрібнений часник, перець,

сіль, воду. Добре перемішують, порціонують і

формують січеники яйцевидно товшки, обкачують у сухарях, смажать.

Биточки. До натуральної січеної маси з ялови чини додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, добре вимішують. Порціонують, роблять кульки приплюснутої форми 2 см завтовшки), обкачують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Товченики (фрикадельки). М'ясо пропускають через м'ясорубку з решіткою, яка має малі отвори, додають посічену, злегка пасе ровану ріпчасту цибулю, сирі яйця, мелений перець, сіль, воду, все добре перемішують і формують кульки масою 7–10 г.

Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси. Вироби з натуральної січеної маси мають пористістю, проте відрізняються щільною консистенцією. Щоб одержати

пухкі, соковиті вироби із січеної маси, до неї додають заздалегідь замочений у холодній воді або молоці черствий хліб без скоринки з пшеничного борошна І гатунку. Така маса називається *котлетною*. Черствий хліб у котлетній масі поглинає й утримує рідину, яку виділяє м'ясо при тепловій обробці, сприяє розм'якшенню сполучної тканини, надає виробам пухкості, а свіжий — неприємної клейкості.

Для приготування котлетної маси використовують яловичину (м'якоть шийної та черевної частини, обрізки, що утворюються при обвалюванні м'яса),

свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шийної частини й обрізки). Якісну котлетну масу отримують у то му разі, коли для її приготування використовують м'ясо вгодованих тварин із вмістом жиру до 10%. Якщо м'ясо нежирне, додають сало шпик (5–10% маси м'яса).

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують на шматочки (50–100 г) й пропускають через м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, пе ремішують. Знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають. Маса стає більш однорід ною, а вироби пухкими.

Не рекомендується довго вибивати січену натуральну та котлетну масу, бо з неї виділиться жир, а вироби будуть сухими й несмачними.

Норма продуктів (нетто) на 1 кг м'якоті м'яса: хліб пшенич ний — 250 г (25%), вода або молоко — 300 мл (30%), сіль — 20 г (2%), перець мелений — 1 г (0,1%). Із підготовленої котлетної маси виробляють котлети, биточки, шніцелі. Січеники з начинкою (зра зи січені), рулет, м'ясні кульки (тюфтельки), котлетну масу готу ють з меншою кількістю хліба (на 10%).

Котлети. Котлетну масу порціонують (1–2 шт. на порцію), об качують у червоній паніровці, надають овальної форми з одним загостреним кінцем (2,0 см завтовшки, 10–12 см завдовжки, 5 см завширшки), смажать.

Биточки. Котлетну масу порціонують (1–2 шт. на порцію), об качують у червоній паніровці, надають приплюснуто ми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі, смажать.

Шніцель. Котлетну масу порціонують (1 шт. на порцію), об качують у червоній паніровці, надають овально ми 1 см завтовшки з одним гострим кінцем, смажать.

котлети, биточки, шніцелі можна додати часник або цибулю (8–10 г нетто). Норми води або молока відповідно зменшують.

Котлетну масу, до складу якої входить часник або цибуля, не рекомендується зберігати, бо вона стане сірою, погіршиться її структура та якість виробів.

Січеники з начинкою (зрази січені). Котлетну масу з меншою кількістю хліба порціонують (1–2 шт. на порцію) на кружальця зав товшки 1 см, на середину кладуть начинку, краї з'єднують. Обкачують у червоній паніровці, формують цеглинки з овальними краями, смажать.

Для начинки шатковану пасеровану ріпчасту цибулю з'єднують

4. вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і перемішують. Можна також фарширувати пасерою цибулею без яєць або омлетом, який нарізують маленькими скибочками.

М'ясні кульки (тюфтельки). До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно нарізану шатковану пасеровану цибулю, добре перемішують, порціонують (2–4 шт. на порцію), формують кульки діаметром 3–4 см і обкачують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Рулет (рис. 5.15). Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають у вигляді прямокутника 1,5–2 см завтовшки, 20 см завширшки, на змочену у воді серветку або марлю на середину вздовж кладуть начинку. Масу з'єднують за допомогою серветки або марлі так, щоб один край трохи накривав інший, надають форми батона та перекладають швом донизу з серветки на лист, змащений жиром.

Поверхню рулету змащують збитим яйцем або льезоном, посипають сухарями, збризкують жиром, проколюють у двох місцях, щоб при запіканні не утворилися тріщини. Начинку готують так само, як і для січеників з начинкою.

Вимоги до якості напівфабрикатів. Форма напівфабрикатів має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита рівним шаром сухарів. Не допускаються поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані та ламані краї, тріщини. Маса на розрізі однорідна, із за пахом якісного м'яса із спеціями й доповнювачами (цибуля, часник, хліб). Зберігають напівфабрикати при температурі 4–8°C не довше 12 год. Паніровані напівфабрикати викладають в один ряд на лотки, посипані паніровкою.

Контрольні запитання

1. З яких послідовних операцій складається технологічна схема обробки м'яса? Для чого призначені ці операції?
2. На які частини ділять яловичі, свинячі, баранячі туші?
3. Як обвалюють лопаткову й тазостегнову частини?
4. Чому корейку та грудинку повністю не обвалюють?
5. Як сортують частини м'якоті, залежно від кулінарного використання?
6. Які прийоми застосовують при виготовленні напівфабрикатів з м'яса?

Завдання для практичних занять

1. Складіть таблицю порційних напівфабрикатів з яловичини.
2. Складіть технологічну схему приготування зраз січених.
3. Складіть технологічну схему приготування ростбіфа.
4. Організуйте робоче місце для приготування біфштекса парованого.