

МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

16.11.2023

Группа 10-У

Тема урока: Организация работы мясного цеха.

Мясной цех предназначен для производства полуфабрикатов в соответствии с технологической схемой обвалки мяса.

Технологическая схема обработки мяса включает

-оттаивание

-промывку

-обсушку

-обвалку

-зачистку

-жиловку

-производство крупнокусковых, мелкокусковых, порционных и др полуфабрикатов (п/ф).

Оттаивание мяса производят в течении 3х дней в специальных камерах- дефростерах (4-6 *, влажность -85%)

Затем мясо по монорельсу поступает в отделение обмывки (душ),предварительно с туш срезают клеймо, загрязненные места. Обмытое мясо обсушивают чистой льняной тканью и на воздухе.

Обвалку, зачистку, жиловку, выделение крупнокусковых п/ф производят вручную специальным ножом на производственном столе шириной не менее 1 метра, на разделочных досках маркированных «МС». В выдвижных ящиках хранят обвалочные ножи и мусаты для их правки.

После этого части туши жилуют – удаляют пленки и сухожилия.

Для производства мясных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов создают рабочие места - производственные столы со специальной горкой, с весами, мясорыхлителем, технологическими картами. Рядом – передвижные стеллажи.

Рабочее место для приготовления фарша оснащают мясорубкой, фаршемешалкой, котлетоформовочной машиной. Готовые изделия укладывают в функциональные емкости на передвижных стеллажах.

Для обработки птицы выделяют отдельные рабочие места – с моечной ванной, производственным столом, разделочными досками, ножами с маркировкой «КС».

В небольших поп здесь же выделяют линию для обработки рыбы.

В рыбный цех поступает рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая.

Схема обработки рыбы частиковых пород:

-оттаивание

-очистка

-потрошение

-удаление голов, плавников, хвостов

-промывание

- приготовление полуфабрикатов.

Для оттаивания рыбы используют ванны с маркировкой «РС»

Очистку рыбы осуществляют ручными ножами (или механическими рыбочистками) на производственных столах с бортиками.

Потрошат на специальных столах с наклоном поверхности к центру с отверстием для сбора отходов. Плавники удаляют ножом.

Промывают в ваннах с 2 отделениями.

Рабочее место по выпуску рыбных полуфабрикатов комплектуют производственным столом, разделочными досками с набором ножей с маркировкой «РС», весами специями, солью.

Ответить на вопросы письменно:

1. Написать конспект в тетради.
2. Можно ли совмещать в одном помещении мясной, рыбный цех и почему?
3. Как осуществляют дефростацию мяса и почему?
4. Приготовить халаты, головные уборы, сменную обувь на резиновом ходу с закрытой пяткой для учебной практики.