

МДК 01.02 Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

Дата: 23.11.2023

Тема:

- 1) Реферат «Оборудование для переработки мяса»
- 2) Составление рецептуры колбас, конспект.

Отправка: lena.kozyreva.72@bk.ru

2) Технология производства вареных колбас

Качество сырья. Вареные колбасы готовятся из свежего говяжьего и свиного мяса. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном или мороженом виде, свинина — в охлажденном или мороженом. Для колбасных изделий 1-го и 2-го сортов, наряду со свежим мясом, может быть частично применена солонина. Шпиг не должен быть прогорклым или пожелтевшим.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил и нарезается кусками весом в 400 г. Свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Шпиг крошится на кубики размеров, указанных в рецептуре, вручную или на специальных машинах — шпигорезках (рис. 7).

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса берется 3 кг соли, 100 г селитры (10 г нитрита). Посоленное мясо выдерживается от 48 до 72 час. при 3—4°. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется несоленой; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 2,5 кг соли и 20 г селитры. При выработке вареной колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2-3 мм и куттеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды либо мелкодробильного льда. Измельченное мясо выдерживается (в тазаках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 24 час. при 2—4°.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2-3 мм, после чего обрабатывается на куттере 5—8 мин. при добавлении холодной воды. Нежирная свинина измельчается так же, как и говяжье мясо. Полужирная свинина измельчается на скорорезке или мясорубке на куски в 6—8 мм для Болонской колбасы и 16—20 мм для ветчиннорубленной.

При изготовлении телячьей Чайной и Докторской колбасы полужирная и жирная свинина измельчается через мелкую решетку на разных волчках. Особенно портативен и удобен волчок типа “Идеал” диаметром 150 мм (рис. 8).

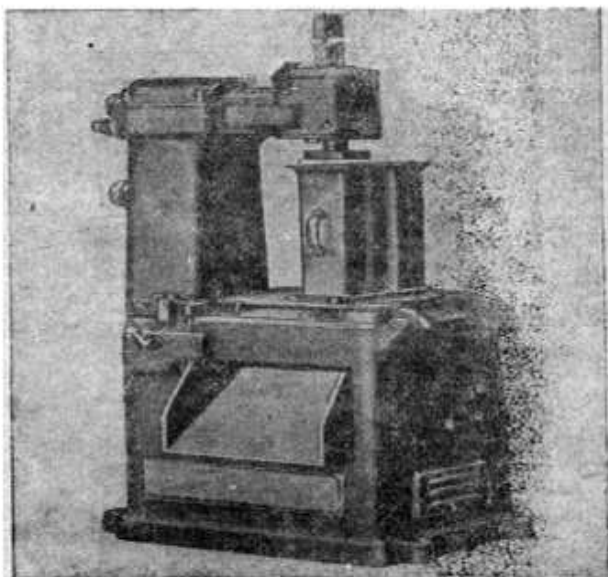


Рис. 7. Шпигорезка новой конструкции

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом, просеянной мукой и специями, указанными в рецептуре.

Смешивание производится в течение 10—15 мин. до получения связанной однообразной массы. Докторскую и Чайную говяжьи колбасы можно смешивать на куттере.

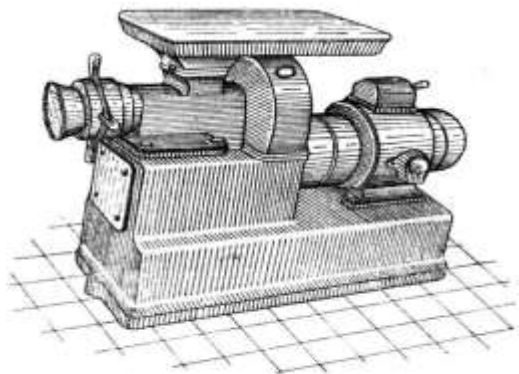


Рис. 8. Волчок новой конструкции диаметром 150 мм типа «Исааа»

Набивка производится специальными набивочными машинами (шприцами) в оболочки, указанные в рецептурах.

Вязка производится согласно рецептуре.

Обжарка при 60—110° продолжается от 40 до 120 мин., в зависимости от диаметра батонов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются, с интервалом не менее 10 см, батоны одинакового диаметра и длины. Топливом служат сухие дрова лиственных и хвойных пород, за исключением влажной сосны. По окончании обжарки температура в центре батонов не должна превышать 40°.

Варка. Обжаренные батоны варятся до 2 час. паром или в воде при 75—85° до тех пор, пока температура внутри их достигает 68°.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом либо в обыкновенных помещениях при 10—12°, в течение 10—12 часов.

Копчение. Болонская колбаса и Мартаделла подкапчиваются в продолжении 12 час. при 35—45°.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется органолептическим анализом на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов. В случае надобности производится обычный химический анализ.

Хранение. В охлаждаемых помещениях вареные колбасы хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 8° и относительной влажности воздуха 75—80% от 3 до 5 суток, в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20° — не более 2 суток. Болонская колбаса и Мартаделла хранятся подвешенными в тех же условиях до 10 суток, а в неохлаждаемых помещениях — до 5 суток. Хранение остывшей колбасы в ящиках не допускается. В случае необходимости длительного хранения вареные колбасы замораживаются, укладываются в ящики или коробки и помещаются в холодильники с температурой минус 10° и влажностью воздуха 85—90%. Срок их хранения в этих условиях — до 3 месяцев.

Применение нитрита в количестве 5—10 г в растворе на 100 кг сырья регламентируется специальной инструкцией. На мелкокустарных предприятиях, не имеющих холодильников или хороших ледников, предварительное измельчение говяжьего мяса необязательно.

Сорта вареных колбас

Любительская колбаса высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина нежирная	40 "
Шпиг твердый, крошенный кубиками в 4 мм	25 "
Итого	100 кг.

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	50 г
Сахар	100 "
Перец черный	50 "
Мускатный орех	25 "
Итого	3 кг 225 г

Оболочка — бараньи и говяжьи синюги (глухушки), говяжьи круга широких диаметров.

Вязка — тонким шпагатом в синюгах через 5 см, в кругах — с одной перевязкой посередине.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья — 98%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 55%.

Телячья колбаса высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье молодых животных высшего сорта	25 кг
Свинина нежирная	30 "
" жирная	15 "
Шпиг твердый, крошенный кубиками в 4 мм	18 "
Языки вареные говяжьи, крошенные кубиками 6 мм	10 "
Яйца свежие 50 шт.	2 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	50 г
Сахар	100 "
Перец белый	50 "
Мускатный орех	25 "
Фисташки чищенные	200 "
Итого	3 кг 425 г

Оболочка — глухие концы говяжьих синюг.

Вязка — тонким шпагатом через каждые 5 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 98%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 55%.

Болонская колбаса высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	45 "
" полужирная	20 "
Шпиг полутвердый, крошенный 8 x 12 мм	20 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	35 г
Сахар	100 "
Перец белый	50 "
Мускатный орех	30 "
Итого	3 кг 215 г

Оболочка — говяжьи сухие пузыри емкостью 1,5—2,5 кг.

Вязка — крестообразная шпагатом № 8.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 85%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 50%.

Мартаделла высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	10 кг
Свинина нежирная	65 "
Шпиг твердый, крошенный кубиками в 12 мм	25 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	2 кг 750 г
Селитра	20 "
Сахар	100 "
Перец белый	50 "
Мускатный орех	30 "
Итого	2 кг 950 г

Оболочка — говяжьи сухие пузыри емкостью 1,5—2,5 кг.

Вязка — крестообразная шпагатом № 8.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья — 85%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 50%.

Докторская колбаса высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	60 "
" жирная	25 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	2 кг 500 г
Селитра	30 "
Сахар	100 "
Кардамон	30 "
Итого	2 кг 660 г

Оболочка — свиные сухие пузыри емкостью 1,5—2 кг и говяжьи круга.

Вязка: в пузырях — крестообразная, в кругах — без перевязок.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 90%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 55%.

Отдельная колбаса 1-го сорта

Сырье

Мясо говяжье 1-го сорта	60 кг
Свинина нежирная	23 "
Шпиг полутвердый, крошенный кубиками в 6 мм	15 "
Картофельная мука	2 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	60 г
Сахар	100 "
Перец черный	40 "
Перец душистый	30 "
Чеснок	65 "
Итого	3 кг 295 г

Оболочка — говяжьей, бараньи синюги, проходники и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм.

Вязка — тонким шпагатом в синюгах через каждые 10 см, в искусственных оболочках — двумя перевязками на концах.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 107%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 68%.

Примечание. Вместо перца и сахара допускается применение 200 г композиции пряностей №1.

Ветчиннорубленая колбаса 1-го сорта

Сырье

Мясо говяжье 1-го сорта	40 кг
Свинина полужирная	58 "
Картофельная мука	2 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	50 г
Сахар	100 "
Перец черный	50 "
Кориандр	50 "
Чеснок	65 "
Итого	3 кг 315 г

Оболочка — говяжьей и бараньи синюги, проходники сшитые и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм.

Вязка — тонким шпагатом: в синюгах — через каждые 10 см, в сшитых и искусственных оболочках — двумя перевязками на концах.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 100%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не выше 58%.

Примечание. Вместо перца, кориандра и сахара допускается применение 200 г композиции пряностей №1.

Особая колбаса 1-го сорта

Сырье

Мясо говяжье 1-го сорта	52 кг
Свинина нежирная	23 "
Шпиг полутвердый, крошенный кубиками в 6 мм	15 "
Соевая дезодорированная мука	10 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	60 г
Композиция №1 (или перец черный 75 г)	200 "
Чеснок	65 "
Итого	3 кг 325 г

Оболочка — черева говяжьей Экстра и широкие.

Вязка — кольцами, внутренним диаметром 10—15 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 110%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 68%.

Примечания: 1. Вместо свежего говяжьего и свиного мяса может быть применена костная или мякотная солонина соответствующего качества. 2. Вместо соевой дезодорированной муки можно взять соевое тесто (в двойном количестве).

Чайная колбаса 2-го сорта

Сырье

Мясо говяжье 2-го сорта	70 кг
Свинина полужирная	20 "
Шпиг свиной полутвердый или курдючное сало, крошенное кубиками в 6 мм	8 "
Картофельная мука	2 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	70 г
Сахар	100 "
Перец черный	50 "
Чеснок	75 "
Кориандр	50 "
Итого	3 кг 345 г

Оболочка — черева говяжьей и свиные.

Вязка — батоны перекручиваются через 25—30 см или вяжутся кольцами.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья 112%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не менее 72%.

Примечания: 1. Вместо перца, кориандра и сахара допускается применение 200 г композиции пряностей № 1. 2. Вместо свежего говяжьего и свиного мяса можно взять и костную или мякотную солонину соответствующего качества.

Говяжья колбаса 2-го сорта

Сырье

Мясо говяжье жилованное	93 кг
Картофельная или пшеничная мука	7 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	100 г
Перец черный или белый	100 "
Чеснок	100 "
Сахар	200 "
Итого	3 кг 500 г

Оболочка — говяжьи или свиные черева, а также говяжьи или бараньи синюги и проходники.

Вязка — при набивке в черева батоны перекручиваются, при набивке в синюги перевязываются.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 115%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 75%.

Примечания: 1. Вместо перца, кориандра и сахара допускается применение 200 г композиции пряностей № 1. 2. Вместо свежего говяжьего мяса можно взять костную или мякотную солонину соответствующего качества.

Баранья колбаса 2-го сорта

Сырье

Мясо баранье жилованное	73 кг
Мясо говяжье 2-го сорта	20 "
Картофельная или пшеничная мука	7 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	100 г
Перец черный или белый	100 "
Сахар	200 "
Чеснок	150 "
Итого	3 кг 550 г

Оболочка — говяжьи и свиные черева, а также говяжьи и бараньи синюги и проходники.

Вязка — при набивке в черева батоны перекручиваются, при набивке в синюги перевязываются.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья — 108%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 75 %.

Примечания: 1. Вместо перца, кориандра и сахара допускается применение 200 г композиции пряностей № 1. 2. Вместо свежего говяжьего мяса можно взять костную или мякотную солонину соответствующего качества.

Закусочная колбаса 2-го сорта

Сырье

Мясо говяжье жилованное 2-го сорта	30 кг
Субпродукты мякотные сырые 1-й, 2-й и 3-й категорий	60 "
Картофельная, пшеничная или соевая мука	10 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	100 г
Перец черный или белый	100 "
Чеснок	100 "
Сахар	100 "
Итого	3 кг 400 г

Оболочка — говяжьи и бараньи синюги, черева, искусственные оболочки.

Вязка — при набивке в черева батоны перекручиваются, при набивке в синюги перевязываются.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья 110%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 75%.

Чесноковая колбаса 3-го сорта

Сырье

Мясо говяжье с голов	35 кг
" " диафрагмы	17 "
" " с пищевода	10 "
" " свиное с голов	20 "
" " сердец крупного скота	15 "
Картофельная мука	3 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	100 г
Перец черный	50 "
Чеснок	100 "
Итого	3 кг 250 г

Оболочка — говяжьи и свиные черева, пищеводы, пузыри, искусственные оболочки.

Вязка — батоны открываются или вяжутся, в зависимости от оболочки.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу сырья 110%.

Влажность — содержание влаги в готовой колбасе не свыше 75%.

Примечания: 1. Вместо перца может допускаться применение 200 г композиции пряностей № 1. 2. Вместо свежих субпродуктов можно взять соленые.

Чесноковая говяжья колбаса 3-го сорта

Сырье

Мясная обрезь, диафрагма, сердце, головное мясо, пикальное мясо крупного скота и баранов	93 кг
Картофельная, соевая, пшеничная мука	7 "
Итого	100 кг

Специи (на 100 кг сырья)

Соль	3 кг
Селитра	100 г
Перец красный, черный или белый	50 "
Чеснок	100 "
Итого	3 кг 250 г

