

імені Павла Тичини

Ю.В.Гвоздецька, І.А.Філімонова

**Збірник технологічних карток
«Приготування напівфабрикатів з
м'яса, м'ясних продуктів,
сільськогосподарської птиці та
субпродуктів»**



Умань – 2018

Рецензенти:

О.М.Торубара

доктор пед. наук, професор,
декан технологічного факультету
Національного університету
«Чернігівський колегіум»
імені Тараса Шевченка

С.І.Ткачук

доктор пед. наук, професор,
декан факультету інженерно-
педагогічної освіти
Уманського державного педагогічного
університету імені Павла Тичини

Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А.

Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з м'яса, м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів» / Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів / Ю.В.Гвоздецька, І.А.Філімонова – Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. – 38 с.

Затверджено на засіданні Вченої ради факультету інженерно-педагогічної освіти, протокол № 3 від 28 жовтня 2018 р.

У посібнику подано інструкційні картки з приготування страв з овочів, салатів, холодних закусок до дисципліни «Виробниче навчання», передбачені робочим навчальним планом для засвоєння студентами в процесі практичної підготовки. Рекомендовано студентам спеціальності 015.21 «Професійна освіта. (Харчові технології)» денної та заочної форми навчання.

©Гвоздецька Ю.В., 2018

©Філімонова І.А., 2018

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ПЕРЕДМОВА | 4 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ | |
| 1. Напівфабрикати з м'яса свинини, баранини та телятини..... | 10 |
| 2. Напівфабрикати з котлетної, січеної маси..... | 25 |
| 3. Напівфабрикати із субпродуктів..... | 32 |
| 4. Напівфабрикати із сільськогосподарської птиці..... | 35 |
| ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА | 38 |

Передмова

Страви з м'яса – основне джерело повноцінних тваринних білків. Недостатність такого білку в організмі людини компенсується білками самого організму. Амінокислотний склад тваринних білків має високий коефіцієнт засвоєння (близько 90%). Також м'ясо містить жири, які підвищують калорійність страв, вітаміни групи В, вітамін А. Під час теплової обробки білки втрачають здатність набухати розчиняються. Продукти гідролізу, що утворилися, (амінокислоти, креатин, пептиди) обумовлюють специфічний смак страви.

Жорсткість м'яса визначається кількістю з'єднувальної тканини, яка складається із білковоподібних речовин – *еластину і колагену*. Чим більше їх, тим важче пом'якшити м'ясо. *Еластин* не підлягає тепловій обробці, він лише зменшується в об'ємі. *Колаген* не засвоюється організмом, але під дією теплової обробки він переходить в речовину, що називається глютин. Процес переходу колагену в глютин починається при температурі 60⁰ і наявності м'язової вологи, а кулінарні готовність м'яса настає при перетворенні щонайменш 45% колагена в глютин. При недостатній кількості вологи колагенові волокна зменшуються наполовину своєї початкової довжини, шматки м'яса деформуються. Щоб уникнути цього шматки м'яса перед смаженням відбивають, роблять надсічки, перерізаючи з'єднувальну тканину. Додавання кислих продуктів при тушкуванні і маринуванні м'яса прискорюють процес переходу колагену в глютин, відповідно зменшується час приготування страви. Жири, що містяться в м'ясі, під час теплової обробки плавляться та витоплюються – при варінні до 40%, при смаженні – до 60%. Але при високій температурі і тривалому кипінні жири емульгуються, в наслідок чого страва набуває неприємного салістого смаку. А при тривалому нагріванні жирів при температурі більше 100⁰С вони розщеплюються з виділенням їдкого газу акролеїну.