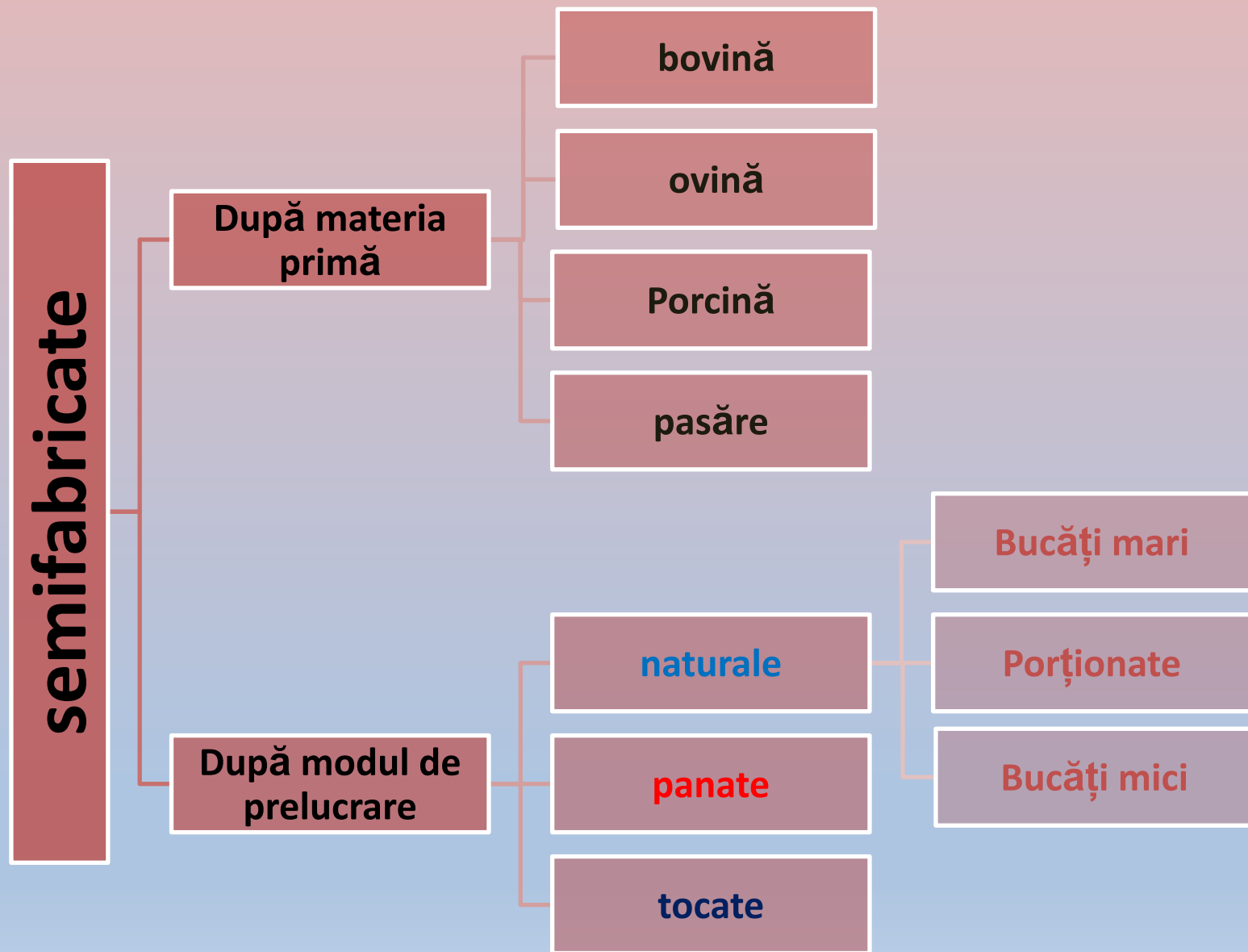


PREPARATE DIN CARNE



SEMIFABRICATELE — SUNT PRODUSE DIN CARNE DE BOVINĂ, PORCINĂ, OVINĂ, PASĂRE, SUPUSE UNOR PROCESE MECANICE, CULINARE, TERMICE.





În funcție de dimensiuni, formă și prelucrare tehnologică, semifabricatele se divizează în :

- ❑ Bucăți mari (0,5 – 2,5 kg),
- ❑ Bucăți porționate (0,3 -0,75 kg),
- ❑ Bucăți mici (60 -5 g),
- ❑ tocate.

Materia primă

Pentru fabricarea semifabricatelor din carne, drept materie primă servește carne de bovină, ovină de categoria I și II, porcină de toate calitățile în stare zvântată, refrigerată congelată, și carne de păsări în carcase.

În funcție de starea termică, carnea poate fi:

- răcită; refrigerată, congelată.

- ✓ Carne răcită. Este produsul final după sacrificare și maturizare, păstrat în condiții naturale sau în încăperi speciale cel mult 6 ore. Suprafața este uscată, mușchii elastici.
- ✓ Carne refrigerată. Specialități după tranșare având în profunzimea mușchilor aproape de os temperatura de 0-4 °C; suprafața cărnii-uscată.
- ✓ Carne congelată. Carcase întregi, specialități jumătăți, sferturi răcite în profunzime până la -6°C.

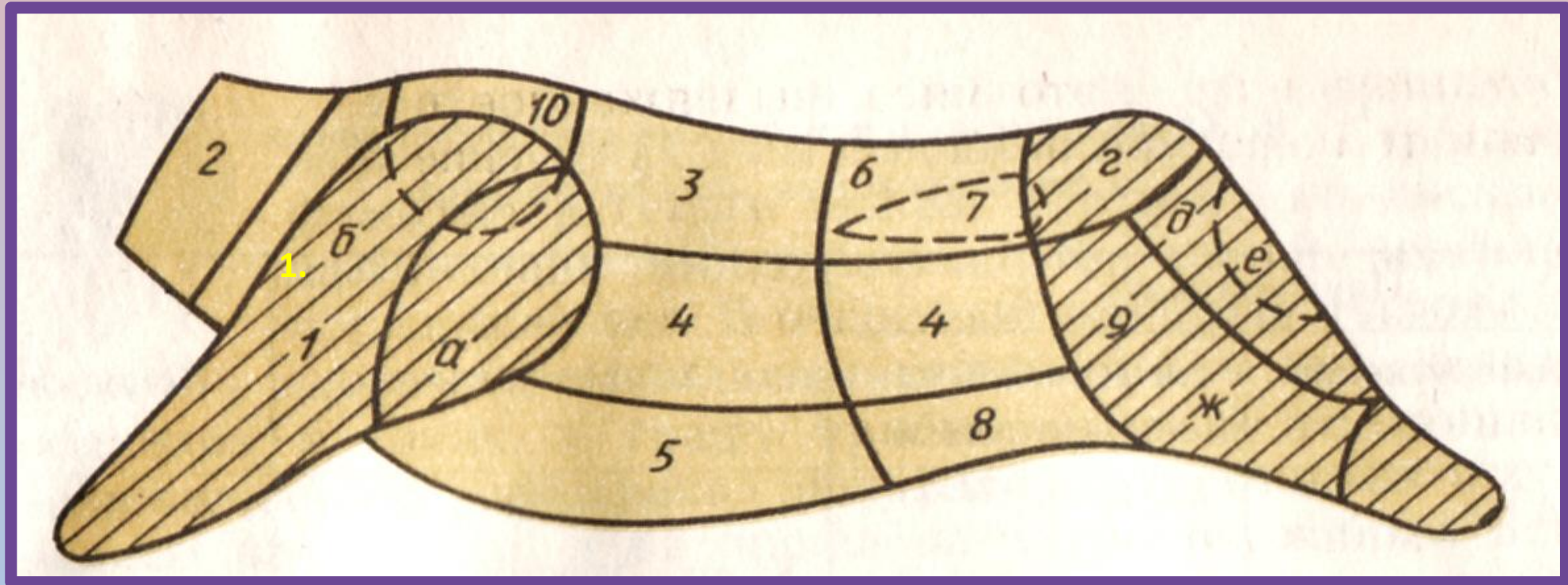
În funcție de starea de îngrășare,

- carnea de bovină și ovină poate fi de categoria I și II,
- carnea de porcină care se divizează în 5 categorii: becon; grasă; de tineret; pentru prelucrarea industrială; de purceluși.

Semifabricate naturale- reprezintă bucăți mari și mici de carne căpătate în urma prelucrării anumitor părți ale carcasei prin procesul de prelucrare preventivă (tranșare, dezosare, deflaxare), cu respectarea anumitor norme de igienă și calitate.

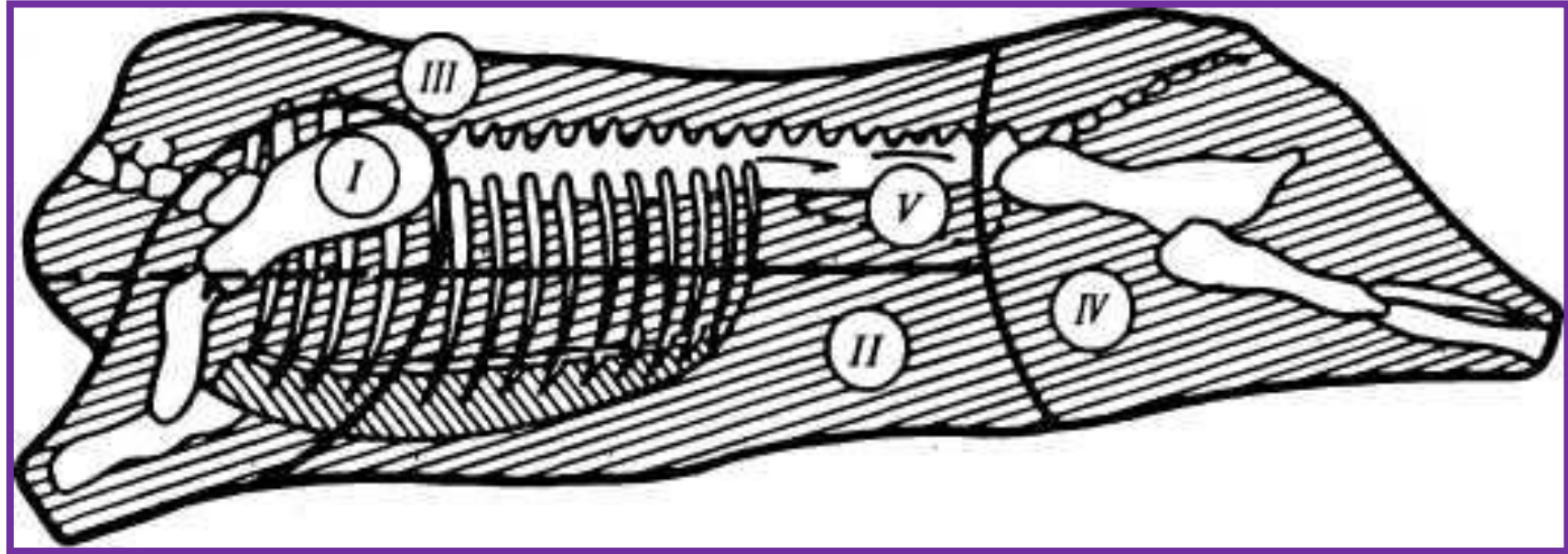
Conform cerințelor standarte se folosește carcace refrigerate

Schema de tranșare de bovine pentru semifabricate



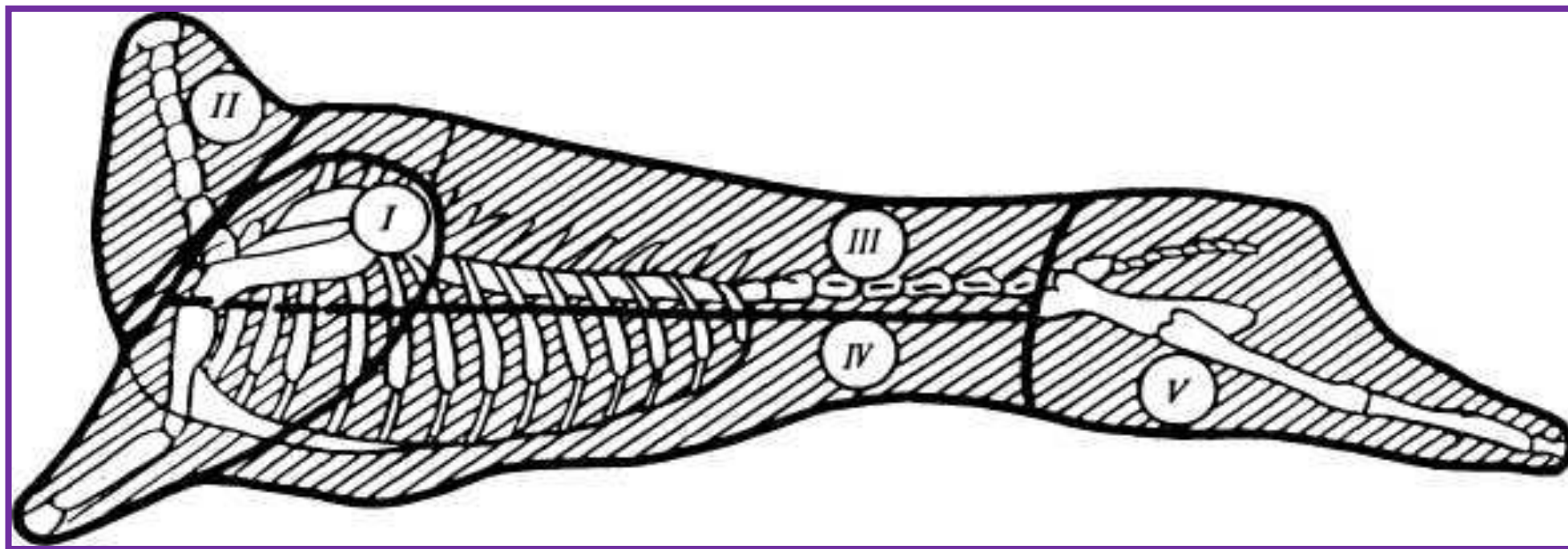
1. omoplat(a.umărul, b. parte dorsală); 2. partea cervicală; 3. antricot; 4. costița; 5. pieptul; 6. vrăbioară; 7. mușchiuleț; 8.fleica; 9. partea coxală(c. m.coxofemurali, d. femurali exteriori, e. femurali interiori, j. femurali laterali. 10. greabăn

Tranșarea carcasei de porcină pentru semifabricate



I- omoplatul (partea anterioară); II- părțile pieptului
III- cotlet; IV- jambonul; V – mușchiulețul

Tranșarea carcasei de ovină pentru semifabricate



I— partea anterioară(omoplatul); II— gât;
III— cotlet; IV— pieptul; V— jigou

Semifabricate naturale în bucăți mari

Reprezintă bucăți mari (mușchi) fără țesut conjunctiv, căpătate din diferite părți ale carcasei. Carnea destinată pentru semifabricate naturale în bucăți mari conține cantități minime de colagen, cu un procent mic de umeditate.



Semifabricatele în bucăți mari



Din bovină—
mușchiulețul,
mușchii
coxofemurali,
omoplați, părțile
pieptului, costița



Din porcină—
cotlet, pieptul,
mușchii
coxofemurali. Ai
omoplatului, ceafa,
mușchiulețul



Din ovină-caprină:
— cotlet, piept,
mușchii
coxofemurali,
omoplatului.

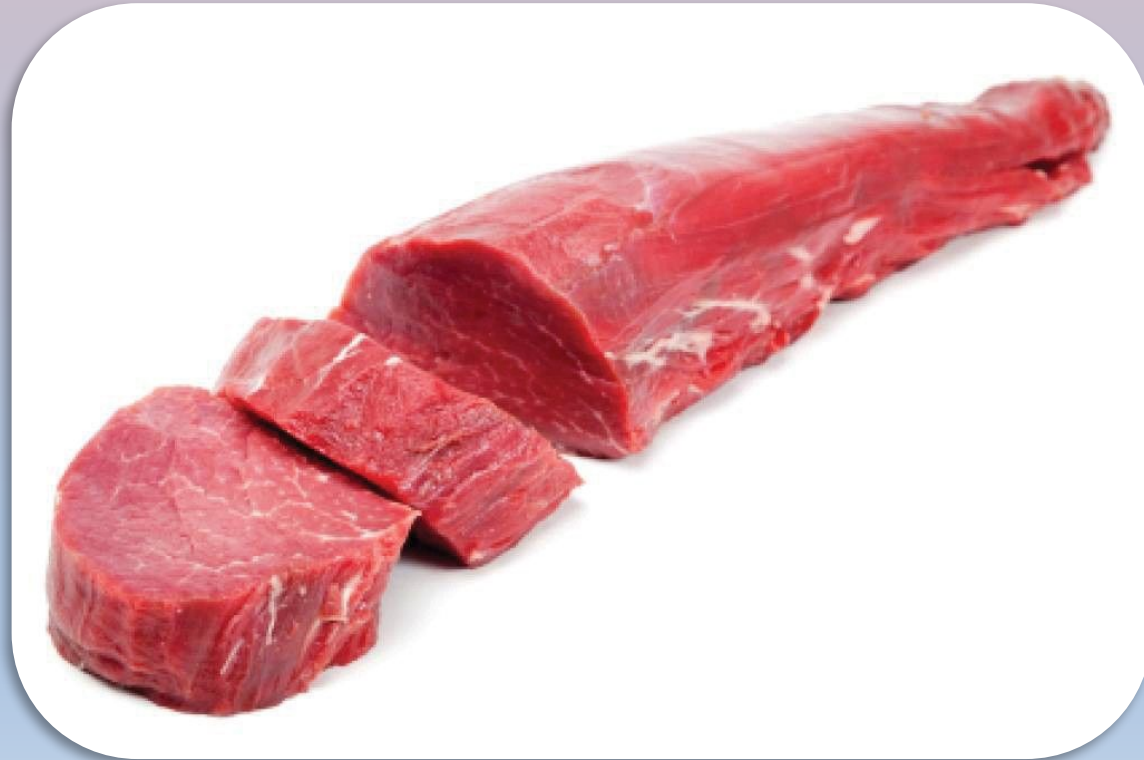
Cotlet de porc

Cotlet cu os – aproximativ aceeași structură ca și cotletul fără os dar are și ceva grăsime pe partea cu coastă. Se poate pregăti la cuptor, în tigaie sau la grătar.



Mușchiuleț de vită

Muschiul se desprinde din zona care pornește de sub osul iliac de-a lungul vertebrelor lombare. Se lasă la mușchi și masa musculară de legatura cu pulpa (calcâiul muschiului). Este cea mai dorită bucată de carne de vită datorita fragezimii sale.



Omoplat de ovină

Carnea de oaie are o valoare calorică ridicată și un conținut mare de colesterol, astfel că, nutriționiștii recomandă ca ea să fie consumată prăjită sau la cuptor, împreună cu o garnitură de legume.



Semifabricate porționate

Semifabricate porționate- reprezintă o bucată sau două bucăți de aceeași mărime, cu masa de 125 g, tăiată perpendicular cu direcția fibrei musculare.

Semifabricate porționate



Din carne de bovină—
mușchiuleț, biftec,
langhet, antricot,
romștex zraze
naturale, carne
pentru prăjire .



Din carne de
porc-cotletul
natural și panat,
mușchiuleț
nedeflaxat, șnița
naturală și
panată, carne
pentru prăjire.



Din carne de miel,
capra - cotlet
natural si șnitel
panat sau fara
panare, escalope.

Antricot

Antricot - o bucată de pulpă oval-alungită de 1,5-2 cm grosime din pulpa de margini groase și subțiri, un strat de grăsime nu mai mult de 1 cm.



Biftec, file și langhet

Biftec, file și langhet se prepară din mușchiuleț; au forma unui cerc neregulat fără grăsimi.

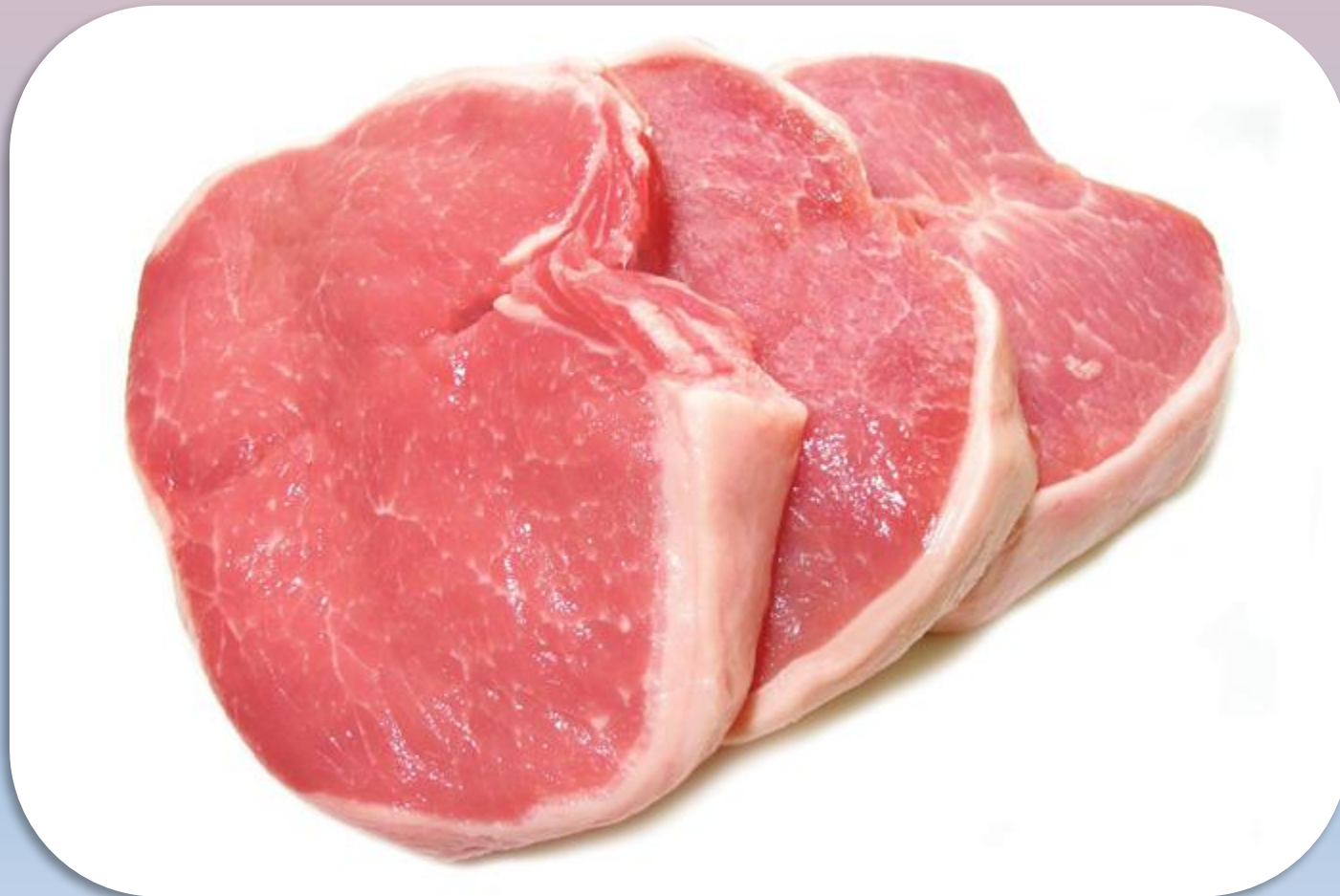
Biftec — o bucată de macră de 2-3 cm grosime,

File — o bucată de macră de 4 - 5 cm grosime,

langhet — două bucăți de macră, aproape cu aceeași greutate, cu grosimea aproape de 1 cm.

Biftec

Biftec - o bucată de macră de 2-3 cm grosime



File de bovine

File — o bucată de macră de 4 - 5 cm grosime



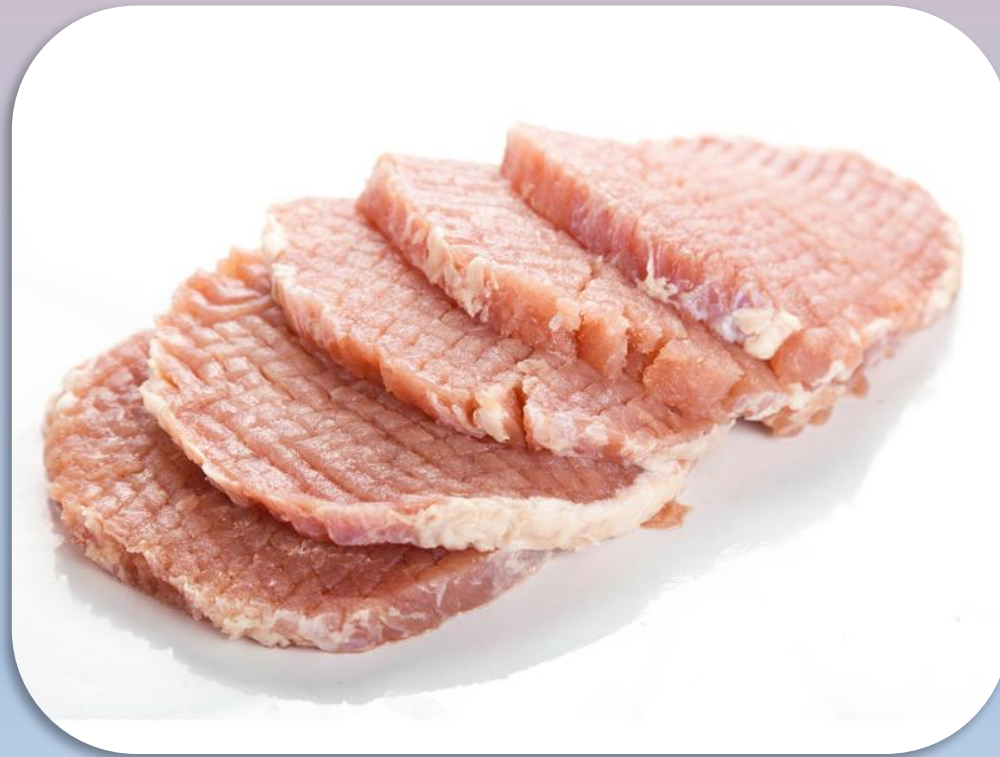
Cotlet natural

Cotlet natural— o bucată de carne cu os costal de 8cm.



Escalop din porc

Escalop – două bucăți de carne macră, aproape de acelaș gramaj, cu o formă ovală plată, cu grosimea de 1—1,5 cm.



Șnițel

Șnițel – o bucată sau două bucăți de carne macră aproape de aceeași dimensiuni și greutate, cu formă oval alungită, cu grosimea 2—3 cm.



Semifabricate panate

Bucățile de carne pentru producerea semifabricatelor panate se bat pentru a desface țesuturile, se scufundă în lezion (masă de ouă bătută) și se panează în pesmet. Semifabricatele panate se produc în porții de 125 g.

Romştex



Produse semifabricate în bucăți mici



Din carne de
vită –
befstroganov,
azu, friptură,
gulaș, carne de
vită pentru
tocană, set de
supă



din carne de
porc - friptura,
gulas, tocanita,
tocanita de
casa, carne la
gratar



din carne de
ovină, capră -
carne pentru
grătar și pilaf,
tocană, set de
supă

Semifabricate în bucăți mici

Acestea sunt bucăți de carne în bucăți mici, a căror masă este adesea de 125 g. Carnea de vită este folosită pentru a prepara azu, befstroganov, friptură, gulaș, carne pentru grătar, grătar, set de supă etc.

Azu - cuburi sau bețișoare de carne. Lungime de 3-4 cm și cântărind 10-15 g, tăiată din spatele bazinei.

Befstroganov de vită – aceleași bețișoare de carne ca și azu, dar mai mici ca greutate (5-7 g), făcute din părțile posterioare, dorsale și lombare.

Friptură – bucăți de carne de orice formă cântărind 10-15 g, tăiate din aceleași părți ale carcasei ca și carnea de vită befstroganov.

Gulas - bucati de carne de 20-30 g.

Carnea pentru gratar se prepara din muschi sub forma de bucati cu greutatea de 30-40 g, ambalate în porții de 250-500 g.

Set supă – bucăți de carne de vită și oase de 100-200 g fiecare, obținut din părțile gâtului, dorsal, lombar, sacral, coadă și piept, ambalat la 0,5 și 1 kg.

Azu din carne de vită

Azu - cuburi sau bețișoare de carne. Lungime de 3-4 cm și cântărind 10-15 g, tăiată din spatele bazinului.



Friptură din carne de porc

Friptură – bucăți de carne de orice formă cântărind 10-15 g, tăiate din aceleași părți ale carcasei ca și carnea de vită befstroganov.



Gulaș din carne de vită

Gulas - bucati de carne de 20-30 g.



Carnea pentru frigărui

Carnea pentru gratar se prepara din muschi sub forma de bucati cu greutatea de 30-40 g, ambalate în porții de 250-500 g.



Set supă din carne de vită

Set supă – bucăți de carne de vită și oase de 100-200 g fiecare, obținut din părțile gâtului, dorsal, lombar, sacral, coadă și piept, ambalat la 0,5 și 1 kg.



Cerințe pentru calitatea semifabricatelor naturale

Produsele semifabricate naturale trebuie să aibă o formă regulată, nedeformată, corespunzătoare tipului de produs, suprafața nezvântată.

Consistență elastică; culoare, miros - caracteristic cărnii calitative. Produsele semifabricate panate trebuie să aibă o suprafață uniform acoperită cu pesmeți. Nu este permisă umidificarea și dezlipirea pesmeților.

Semifabricate din carne tocată

Semifabricat din carne tocată - pârjoale „Țărănești”, de casă, Biftec tocat , Șnițel etc. Semifabricatele sunt produse în forme refrigerate și congelate. Congelării sunt supuse semifabricatele numai din materii prime refrigerate.

Pentru producerea semifabricatelor de carne tocată se folosește carne de vită, miel, porc, proteină texturată din soia, cereale, pâine, ceapă, praf de ou, melang, grăsime crudă, pesmeți etc.

Pârjoale «Țărănești»



Burger din porc - vită



Pelimeni

Pelimeni- sunt produse din aluat cu carne tocata. Pentru carnea tocată se folosește carne de vită, miel, porc, pasăre, organe, ceapă, ardei, sare, ouă.

Conținutul de carne tocată trebuie să fie de cel puțin 53% din greutatea pelimenilor.

Pelimeni sunt congelați la o temperatură de -18 ... -23 ° C.

Pelimeni



Cerințe pentru calitatea pelimenilor

Pelimenii trebuie să aibă formă corectă, marginile sunt bine sigilate, carnea tocată nu iese în afară; suprafața este uscată; nu trebuie să se lipească împreună în bucăți.

După fierbere, aluatul nu se rupe.

Gust, miros - plăcut, cu aromă de condimente, fără gusturi și mirosuri străine.

Carne tocata

Carne tocată - carne tocată, dezosată, deflaxată, eliberată de tendoane. Se eliberează refrigerat si congelat. Ei produc carne tocată specială, carne de vită etc.



Cerințe de calitate

Semifabricatele tocate trebuie să aibă forma corectă, suprafața se presoară uniform cu pesmeț, fără margini rupte și deteriorate.

Carnea tocată trebuie să fie bine amestecată.

Mirosul în formă brută este caracteristic materiilor prime de bună calitate; în formă prăjită, gustul și mirosul sunt caracteristice unui produs prăjit.

Consistența produselor prăjite este succulentă, nu sfărâmicioasă.

Fracția de masă a umidității este de la 62 la 68%, pâinea - de la 18 la 20%, sare - de la 1,2 la 1,5%, grăsime - de la 20 la 26%.

Ambalarea semifabricatelor din carne

Produsele din carne semifabricate naturale și panate porționate se ambalează în caserole speciale de diferite mărimi, corespunzător produselor, semifabricate de dimensiuni mici și mari - în recipiente de aluminiu, polimer, speciale. Friptura de vita tocata, ambalata în folie acoperită sau pergament, se pune în același recipient;

Depozitarea semifabricatelor

Depozitați semifabricatele naturale la o temperatură nu mai mică de $+4...-2^{\circ}\text{C}$; bucăți mari - 48 ore, porții fără panare - 48 ore, porții panate și bucăți mici - 36 ore, carne tocată - 24 ore (produs de o fabrică de procesare a cărnii) și 12 ore (produs de o întreprindere de alimentație publică).

Perioada de valabilitate a semifabricatelor de dimensiuni mari ambalate sub vid într-un film la o temperatură de $+4 \dots -2^{\circ}\text{C}$ nu este mai mare de 7 zile, la o temperatură de $0 \dots -2^{\circ}\text{C}$ - nu mai mult de 10 zile.

Produsele semifabricate tocate răcite se păstrează la o temperatură de $+4 \dots -2^{\circ}\text{C}$ timp de cel mult 24 de ore de la sfârșitul procesului tehnologic. Pârjoalele congelate poate fi păstrate cel mult 20 de zile, friptura de vită - nu mai mult de 1 lună. de la data fabricației la o temperatură care nu depășește -10°C .

Produsele semifabricate din carne tocată congelată, pelimenele și carnea tocată se păstrează la o temperatură care nu depășește -5°C timp de cel mult 48 de ore.

<https://learningapps.org/watch?v=pa2jn6aqt22>