

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ РСФСР

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ГОТОВЫХ БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГОСТОРГИЗДАТ
Москва—1962

А. Р. КАЗЕННОВА, С. Е. ВОЙТИНСКАЯ,
М. Е. МАСЛОВА

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ГОТОВЫХ БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Москва—1962 г.

В брошюре приводятся оценки полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий по органолептическим показателям — внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.

При пользовании брошюрой следует учесть, что блюда, имеющие в основном одинаковые качественные показатели, объединены в группы, например супы прозрачные, пюреобразные и др.

Такие требования, как температура пищи при отпуске блюд, степень солености и т. п. в брошюре не указаны. При отпуске пищи должна соблюдаться следующая температура (в °):

для горячих супов, горячих напитков . . .	75
для вторых блюд	65
для холодных супов, киселей, компотов . .	14

При оценке качества полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий следует руководствоваться также Положением о бракеражных комиссиях, Санитарными правилами, утвержденными Министерством торговли РСФСР (1961 г.) и Условиями и сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными Государственной санитарной инспекцией.

Требования к качеству полуфабрикатов готовых блюд и кулинарных изделий позволяют работникам общественного питания повысить качество выпускаемой продукции и помогут контролирующим организациям при проверке работы предприятий.

Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий разработаны главным кулинаром Управления общественного питания Министерства торговли РСФСР А. Р. Казенновой, старшим инженером-технологом С. Е. Войтинской и заместителем начальника торгово-производственного отдела Главного управления общественного питания Мосгорисполкома М. Е. Масловой.

А. Р. Казеннова, С. Е. Войтинская, М. Е. Маслова

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ГОТОВЫХ БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Редактор *Н. А. Ваганова*
Технический редактор *А. С. Громов*
Корректор *И. Е. Позднякова*

Т-03421. Подписано в печать 12/III 1962 г. Формат 84 × 108¹/₃₂. Уч.-изд. л. 7,24.
Печ. л. 5,04. Тираж 20.000 экз. Зак. 49 Цена 25 коп.

Типография № 4 Ленсовнархоза. Ленинград, Социалистическая, 14.

Отпечатано с матриц тип. № 4 ЛСНХ в типографии им Котлякова Госфин-издата СССР. Ленинград, Садовая, 21. Заказ № 542.

В целях усиления контроля за качеством пищи в столовых, ресторанах, чайных, закусочных, кафе и предприятиях по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий работниками Управления общественного питания Министерства торговли РСФСР и Главного управления общественного питания Мосгорисполкома в соответствии с предложениями членов Центрального кулинарного Совета Министерства торговли РСФСР подготовлены к изданию «Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий».

Управление общественного питания Министерства торговли РСФСР рекомендует указанный материал к руководству при оценке качества пищи в предприятиях общественного питания.

*Начальник Управления
общественного питания
Министерства
торговли РСФСР,
Член Коллегии*

В. ЗАХАРОВ

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Перевод предприятий общественного питания на снабжение полуфабрикатами является одной из важнейших задач, поставленных перед работниками столовых, кафе, ресторанов.

Организация централизованного производства полуфабрикатов и снабжение ими предприятий общественного питания позволяет изменить порядок работы столовых, кафе, ресторанов, значительно улучшить обслуживание потребителей, быстрее сделать общественное питание удобным и выгодным для населения.

Министерством торговли РСФСР разработан ассортимент полуфабрикатов для снабжения предприятий, утверждены технические условия их производства, хранения и транспортировки.

В зависимости от исходного сырья различают полуфабрикаты из мяса, птицы, дичи, рыбы, картофеля и овощей, а также тесто.

Полуфабрикаты из мяса

Для приготовления полуфабрикатов используются: остывшая или охлажденная говядина, баранина I и II категорий, свиная мясная, обрезная, мясо подсвинков, телятина молочная.

При отсутствии на предприятиях остывшего или охлажденного мяса допускается выработка полуфабрикатов из размороженного мяса при условии сохранения высокого качества полуфабрикатов.

Из мяса вырабатывают следующий ассортимент полуфабрикатов: натуральные, панированные, рубленые.

НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Натуральные полуфабрикаты выпускают крупнокусковые, мелкокусковые и порционные.

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

Из говядины изготовляют следующие полуфабрикаты — спинную (толстый край), поясничную (тонкий край), заднетазовую, лопаточную, грудную части, вырезку, покромку, котлетное мясо,

Спинная часть (толстый край) — мякоть, снятая со спинных отростков и позвонков, начиная с пятого до одиннадцатого — тринадцатого, с прилегающим к верхней трети ребер мясом¹.

Полуфабрикат представляет собой пласт прямоугольной формы, без грубых сухожилий, с наружной стороны покрытый пленкой; поверхность ровная, гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5 см), края заравнены.

Полуфабрикат, приготовленный из мяса I категории, имеет подкожный слой жира, в полуфабрикате из мяса II категории жир может отсутствовать.

Цвет, свойственный свежему мясу: для охлажденного мяса — красный, оттаянного — темно-красный; жир — от белого до светло-желтого цвета.

Консистенция: у охлажденного мяса упругая, плотная, у оттаянного мяса — более мягкая.

Запах, свойственный свежему мясу без примеси посторонних запахов.

Поясничная часть (тонкий край) — мякоть, снятая с поясничных позвонков и поперечных отростков, с прилегающим к поперечным отросткам и ниже на 2 см мясом.

Полуфабрикат представляет собой пласт прямоугольной формы, с наружной поверхности которого срезаны сухожилия; соединительная ткань, покрытая слоем подкожного жира, не удалена; слой жира на мясе не должен превышать 10 мм; края заравнены.

Качественные показатели те же, что и для спинной части.

Заднетазовая часть — мякоть, отделенная от туши по линии, проходящей между последним поясничным и первым крестцовым позвонками в направлении к коленному суставу, без жилистого мяса, прилегающего к берцовой кости и без голышки. Мякоть заднетазовой части делится на четыре крупных куска: верхний внутренний, боковой и наружный.

Все куски заднетазовой части зачищены от грубых сухожилий, допускается наличие пленок с наружной стороны; края заравнены, поверхность ровная, гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5 см).

Полуфабрикаты, приготовленные из мяса I категории (наружная и верхняя части задней ноги), имеют подкожный слой жира; боковая и внутренняя части задней ноги — межмышечный жир. У полуфабрикатов из мяса II категории — подкожный и межмышечный жир может отсутствовать.

Остальные качественные показатели (цвет, консистенция, запах) те же, что и для спинной части.

Лопаточная часть — мякоть, снятая с лопаточной и плечевой костей, разделенная на два куса (плечевая и заплечная).

Плечевая часть представляет собой мышцу клинообразной

¹ У мяса II категории часть толстого края, расположенную на первых трех ребрах, отрезают, так как эти мышцы легко отделяются (расслаиваются) друг от друга и их нельзя использовать для нарезки порционных кусков.

У мяса I категории эту часть толстого края не отрезают, так как мышцы соединены жировой прослойкой и не расслаиваются.

формы; заплежная часть — две мышцы продолговатой формы, соединенные между собой пленкой.

Поверхность этих частей ровная, гладкая, грубые сухожилия удалены, допускается наличие пленок с обеих сторон куска мякоти, края ровно обрезаны; надрезы на поверхности мышечной ткани должны быть не более чем на глубину 0,5 см. Полуфабрикат из говядины I категории должен иметь слой подкожного жира, в полуфабрикате из говядины II категории подкожный жир может отсутствовать.

Остальные качественные показатели (цвет, консистенция, запах) те же, что и для других крупнокусковых полуфабрикатов, перечисленных выше.

Грудная часть — мышечный слой, покрывающий нижнюю часть реберных костей и хрящи; пашина удалена и срезаны края (закраины); без прубых сухожилий, поверхность ровная, допускается наличие пленок; имеется межмышечный жир в передней части грудинки.

Остальные качественные показатели (цвет, консистенция, запах) те же, что и для других крупнокусковых полуфабрикатов.

Вырезка — внутренняя поясничная мышца, отделенная от прилегающей мякоти, зачищенная от сухожилий и жира.

Вырезка представляет собой мускул, покрытый с наружной поверхности тонким слоем пленки. Поверхность ровная, гладкая, края ровно обрезаны.

Остальные качественные показатели (цвет, консистенция, запах), те же, что и для других крупнокусковых полуфабрикатов из говяжьего мяса.

Покромка — мякоть, снятая со средней части ребер. Эту часть выделяют только у говядины I категории¹. Поверхность должна быть ровная, без сухожилий, допускается наличие пленок, имеется подкожный слой жира.

Цвет, запах и консистенция те же, что и у других крупнокусковых полуфабрикатов из говяжьего мяса.

Котлетное мясо — куски из мякоти шейной части, пашины, а также обрезки, получающиеся при обвалке мяса и производстве полуфабрикатов. Эти куски мякоти имеют различную величину и вес; сухожилия, хрящи, кровоподтеки и грубая соединительная ткань удалены. Допускается содержание жира не более 10% и соединительной ткани — не более 10%.

Поверхность кусков незаветренная.

Цвет, запах и консистенция, характерные для доброкачественного мяса, как и у других крупнокусковых полуфабрикатов из говяжьего мяса.

ИЗ СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ И МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

Из свинины, баранины и молочной телятины изготавливают следующие полуфабрикаты — корейку, окорок, лопатку, грудинку, котлетное мясо. У свинины еще выделяется шея.

¹ Покромку из туш II категорий не выделяют, а используют, как и обрезки, для котлетного мяса.

Корейка — мышечная ткань спинной и поясничной частей, начиная с 3—5-го ребер и до крестцовой части с удаленными остистыми отростками, спинными и поясничными позвонками с оставлением при мякоти корейки реберных костей длиной 10 см с прилегающим к ним мясом и жиром. Реберные кости должны быть ровно отрублены.

У бараньей корейки часть мякоти, расположенной на первых двух ребрах, а также сухожилия с внешней стороны должны быть удалены.

Форма полуфабриката прямоугольная, поверхность гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5 см), края заравнены; толщина жира на поверхности допускается не более 1 см.

Цвет мяса: свиной корейки — бледно-розовый (для охлажденной свинины) и розовый (для оттаянной); бараньей корейки — светло-красный (для охлажденной баранины) и темно-красный (для оттаянной); корейки телятины — бледно-розовый.

Запах, свойственный свежему мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция — у корейки из охлажденного мяса — упругая, из оттаянного мяса — более мягкая.

Окорок — мякоть заднегрудной части, отделенная от туши по линии, проходящей между последним поясничным и первым крестцовым позвонками в направлении к коленному суставу. Голяшка и жилистое мясо, прилегающее к берцовой кости, должны быть удалены.

Полуфабрикат должен быть зачищен от пленок, грубых сухожилий, закраин и излишнего жира. Слой жира на поверхности свиного окорока должен быть не более 1 см.

У окорока из баранины I категории подкожный жир покрывает поверхность тонким слоем; у окорока из баранины II категории тонкий слой жира покрывает отдельные участки или совсем отсутствует.

Не допускаются глубокие надрезы мышечной ткани (более 0,5 см).

Цвет, запах и консистенция те же, что у корейки.

Лопатка — мякоть, снятая с лопаточной и плечевой костей одним куском. Поверхность ровная, гладкая, без грубых сухожилий и глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5 см), края ровно обрезаны, допускаются пленки с обеих сторон кусков мякоти.

Цвет, запах и консистенция те же, что и у других крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины.

Грудинка — слой мышечной ткани, лежащий на нижней половине ребер. Грудная кость и пашина должны быть удалены. Реберные кости перерублены по прямой линии. Поверхность ровная, гладкая, без грубых сухожилий и глубоких надрезов мышечной ткани, края ровно обрезаны.

Цвет, запах и консистенция такие же, как указано выше.

Шея — мякоть шейной и подплечной частей, прилегающая к шейным и первым спинным позвонкам, срезанная целым пластом.

Поверхность ровная, гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5 см), края ровно обрезаны.

Цвет: для полуфабриката из охлажденной свинины — бледно-розовый, из оттаивной — розовый.

Запах, свойственный свежей свинине, без примеси посторонних запахов.

Консистенция у полуфабриката из охлажденного мяса — упругая, из оттаивного мяса — более мягкая.

Котлетное мясо — мякоть шейной части (кроме свинины) и обрезков, получающихся при обвалке мяса и производстве полуфабрикатов, в виде кусков различной формы и веса, без сухожилий, хрящей, кровоподтеков и грубой соединительной ткани.

Поверхность кусков незаветренная, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса, консистенция упругая (из охлажденного мяса) или более мягкая (из оттаивного мяса).

Допускается содержание жира не более 15% и соединительной ткани не более 5%.

Мелкокусковые полуфабрикаты

из говядины

Из говядины приготавливают следующие полуфабрикаты: беф-строганов, азу, гуляш, поджарку.

Беф-строганов — кусочки мяса, нарезанные в форме брусочков в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, длиной 3—4 см. Приготавливается из тонкой части вырезки, из мякоти верхней и внутренней частей задней ноги, из обрезков толстого и тонкого края, оставшихся после нарезки порционных полуфабрикатов. Не допускается наличие сухожилий, пленок, поверхность незаветренная.

Цвет естественный, свойственный свежему мясу.

Запах, характерный для доброкачественного мяса, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у полуфабрикатов из охлажденного мяса —

Азу — кусочки мяса, нарезанные брусочками в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, длиной 3—4 см, толщиной примерно 1 см. Нарезают из боковой и наружной частей задней ноги. Качественные показатели те же, что и для беф-строганова.

Гуляш — куски мяса в форме кубиков весом 20—30 г с содержанием жира не более 10%. Изготавливают из мякоти лопаточной части туши.

Качественные показатели те же, что и для беф-строганова.

Поджарка¹ — брусочки мяса длиной 3—4 см, из мякоти

¹ В промышленности поджарка — полуфабрикат из мякоти, используемой для котлетного мяса. В таком полуфабрикате допускается наличие межмышечного жира и пленок не более 20%.

толстого и тонкого края, верхней и внутренней частей задней ноги.

Качественные показатели те же, что и для беф-строганова.

ИЗ СВИНИНЫ

Из свинины приготавливают следующие полуфабрикаты: гуляш, поджарку, рагу.

Гуляш — кубики мяса весом 20—30 г с содержанием жира не более 20%. Изготавливают из мякоти лопаточной и шейной частей. Не допускается наличие пленок и хрящей.

Поверхность незаветренная.

Цвет, свойственный свежему мясу.

Запах, характерный для доброкачественного мяса, без примеси посторонних запахов.

Консистенция у полуфабриката из охлажденного мяса — плотная, упругая, из оттаянного мяса — более мягкая.

Поджарка — кусочки мяса длиной 3—4 см, с содержанием жира не более 20%, готовят из мякоти лопаточной и шейной частей.

Качественные показатели те же, что и для гуляша.

Рагу¹ — распиленные или нарубленные мясокостные кусочки, весом 20—40 г; готовят из лопатки, грудинки; (вместе с костью) и шейной мякоти; трубчатые кости должны быть удалены. Вес костей в полуфабрикатах не должен превышать 7%.

Качественные показатели те же, что и для гуляша.

ИЗ БАРАНИНЫ

Из баранины изготавливают следующие полуфабрикаты — рагу, плов и поджарку.

Рагу — распиленные или нарубленные мясокостные кусочки в форме кубиков, весом 20—40 г; изготавливают из лопатки, грудинки, шейной мякоти с удалением трубчатых костей. Вес костей в полуфабрикате не должен превышать 13%. Не допускается наличие грубых сухожилий и пленок; содержание жира не должно превышать 15%.

Поверхность незаветренная.

Цвет мяса темно-красный.

Запах, характерный для доброкачественной баранины, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у полуфабриката из охлажденного мяса — плотная, упругая, из оттаянного мяса — более мягкая.

Плов — куски мяса в форме кубиков весом 20—40 г; готовят из мякоти лопаточной части туши с содержанием жира 15%.

Остальные качественные показатели те же, что и для рагу.

Поджарка — кусочки мяса, нарезанные в форме брусочков длиной 3—4 см; готовят из мякоти заднегрудной части.

¹ В промышленности рагу — это распиленные мясокостные кусочки весом 40—60 г в каждом, с наличием мяса и жира примерно 50% и костей 50%, из шейных, хребтовых, поясничных, грудных и реберных частей.

Не допускается в полуфабрикатах наличие сухожилий, пленок и хрящей. Содержание жира не должно превышать 15%.

Цвет темно-красный.

Запах, свойственный свежей баранине, без примеси посторонних запахов.

Консистенция та же, что и для других полуфабрикатов из баранины.

Порционные полуфабрикаты из говядины

Из говядины готовят следующие полуфабрикаты: бифштексы, лангеты, филе, шашлыки, бифштексы с насечкой, антрекоты, зразы отбивные, говядину духовую.

Бифштекс — куски мяса круглой формы, толщиной 2—3 см, без жира, нарезанные из утолщенной части вырезки поперек волокон (по одному куску на порцию).

В полуфабрикатах не допускается наличие поверхностной пленки.

Цвет, свойственный свежему мясу: для охлажденного мяса — красный, для оттаянного — темно-красный.

Запах, свойственный свежему мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаянного — более мягкая.

Лангет — куски мякоти овальной или неправильно круглой формы, толщиной 1,5—2 см, без жира, нарезанные из тонкой части вырезки поперек волокон (по два куска на порцию).

Качественные показатели те же, что и для бифштекса.

Филе — куски мякоти, неправильно круглой формы, толщиной 4—6 см, нарезанные из средней части вырезки (один кусок на порцию). Куски не отбивают.

Качественные показатели те же, что и для бифштекса.

Шашлык — ломтики мяса (вырезки) и свиного шпика размером примерно 50 × 45 мм, нанизанные последовательно на шпажку так, чтобы с обеих концов на шпажке были ломтики мяса.

Вес кусочков мяса должен быть 20—25 г, толщина ломтиков шпика — 3—5 мм.

Качественные показатели те же, что и для бифштекса.

Бифштекс с насечкой — куски мякоти овальной или неправильно круглой формы толщиной 2—3 см с разрыхленной с одной стороны поверхностью, примерно на половину толщины, нарезанные из верхней и внутренней заднегрудных частей (по одному куску на порцию).

Качественные показатели те же, что и для других порционных полуфабрикатов из говядины.

Антрекот — куски мяса овально-продолговатой формы толщиной 1,5—2 см, нарезанные из мякоти толстого и тонкого края (по одному куску на порцию).

Допускается наличие жира слоем не более 1 см.

Качественные показатели те же, что и для других порционных полуфабрикатов из говядины.

Зразы отбивные! — широкие куски мякоти, отбитые до толщины 1—1,5 см, нарезанные из боковой и наружной мышц заднетазовой части, по одному куску на порцию.

Качественные показатели те же, что и для других порционных полуфабрикатов из говядины.

Говядина духовая — куски мякоти неправильной прямоугольной или квадратной формы, толщиной 2—2,5 см, нарезанные из боковой и наружной мышц заднетазовой части (по два куска на порцию).

Качественные показатели те же, что и для других порционных полуфабрикатов из говядины.

ИЗ СВИНИНЫ

Из свинины готовят следующие полуфабрикаты: котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.

Котлеты натуральные — куски мякоти с реберной косточкой, нарезанные из спинной и поясничной частей туши (корейки) по ширине одной реберной кости, при этом линия разреза должна проходить примерно под углом 45°.

Котлета должна быть овально-плоской формы, со стороны реберной косточки вогнутая, толщиной 1,5—2 см, нарезают одним куском на порцию; длина реберной косточки — не более 8 см.

Конец реберной косточки отрублен наискось, отруб ровный, косточка недробленая, подрезана от мякоти на 2—3 см и зачищена от пленок. Слой жира не более 1 см.

Цвет бледно-розовый.

Запах, свойственный свежей свинине, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у охлажденного мяса — плотная, упругая, а у оттаянного — более мягкая.

Эскалоп — куски мякоти овально-плоской формы, толщиной 1—1,5 см (по два куска на порцию), нарезанные из поясничной части туши. Слой жира не более 1 см.

Качественные показатели те же, что и для котлет натуральных.

Шашлык — кусочки мяса, нарезанные из мякоти заднетазовой части туши (окорока) в форме кубиков или квадратов весом 30—40 г, нанизанные на шпажку попеременно с кружочками репчатого лука. Слой жира на мясе должен быть не более 5—7 мм.

Качественные показатели те же, что указаны выше для порционных полуфабрикатов из свинины.

ИЗ БАРАНИНЫ

Из баранины готовят следующие полуфабрикаты: котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.

Котлеты натуральные — куски мякоти с реберной косточкой, нарезанные под углом 45° из спинной и поясничной частей туши (корейки); котлета имеет реберную косточку длиной не более 7 см; форма — овально-плоская, со стороны реберной косточки — вогнутая, толщина 1,5—2 см (один кусок на

¹ Фарширование зраз производится в доготовочных.

порцию); конец реберной косточки отрублен наискось, линия отруба кости — ровная, недробленая, косточка надрезана от мякоти на 2—3 см и зачищена от пленок.

Слой жира не более 1 см. В полуфабрикатах не допускается наличие поверхностных сухожилий, пленок.

Цвет темно-красный.

Запах, свойственный свежей баранине, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у охлажденного мяса — плотная, упругая, а у оттаянного — более мягкая.

Эскалоп — куски мякоти (по два примерно равных куска на порцию), толщиной — 1—1,5 см, нарезанные из спинной и поясничной частей туши (корейки). Слой жира не более 1 см. В полуфабрикатах не допускается наличие поверхностных сухожилий, пленок.

Качественные показатели те же, что и для котлет натуральных.

Шашлык по-кавказски — кусочки мяса, нарезанные из мякоти спинной, поясничной или заднетазовой частей туши, в форме кубиков или квадратов, весом по 30—40 г, замаринованные и нанизанные на шпажку попеременно с кружочками репчатого лука.

Не допускается наличие сухожилий и пленок, содержание жира не должно превышать 15%.

Поверхность незаветренная.

Цвет мяса темно-красный.

Запах маринада.

Консистенция: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаянного — более мягкая.

ИЗ МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

Из молочной телятины готовят следующие полуфабрикаты: котлеты натуральные и эскалоп.

Котлеты натуральные — куски мякоти с реберной косточкой, нарезанные из спинной и поясничной частей туши, линия разреза должна проходить под углом 45°.

Котлета — овально-плоской формы, со стороны реберной косточки — вогнутая, толщиной 1,5—2 см (один кусок на порцию). Конец реберной косточки гладко опилен, косточка зачищена от пленок и должна иметь длину не более 8 см.

В полуфабрикатах не допускается наличие поверхностных пленок.

Цвет бледно-розовый.

Запах, свойственный свежему мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция: у охлажденного мяса — плотная, упругая, а у оттаянного — более мягкая.

Эскалоп — куски мякоти (по два на порцию), нарезанные из спинной, поясничной и заднетазовой частей; форма овально-плоская, толщина 1—1,5 см.

В полуфабрикатах не допускается наличие поверхностных пленок.

Качественные показатели те же, что и для котлет натуральных.

ПАНИРОВАННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

При изготовлении панированных полуфабрикатов помимо мяса используют: сухари из хлеба, выпеченного из пшеничной муки не ниже 1-го сорта (размол сухарей должен быть такой, чтобы после измельчения они проходили через сито с диаметром ячеек 3,2 — 3,5 мм); соль поваренную пищевую помолов № 0 или № 1 не ниже высшего сорта; перец черный молотый; яйца куриные свежие или меланж из куриных яиц.

из говядины

Из говядины приготавливают ромштексы.

Ромштекс — куски мякоти (по одному на порцию), нарезанные из толстого и тонкого края или верхней и внутренней частей задней ноги толщиной 1—2 см, отбитые, смоченные в яичном льезоне¹ и панированные в сухарях.

Форма ромштекса овально-продолговатая.

Толщина слоя панировки не более 2 мм. Не допускается наличие поверхностных сухожилий, увлажненной и отставшей панировки.

Цвет поверхности полуфабриката от светло-желтого до золотистого. На разрезе цвет мышечной ткани, характерный для данного вида мяса.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция мышечной ткани на разрезе: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаявшего — более мягкая.

из свинины

Из свинины приготавливают шницели и котлеты отбивные.

Шницель — куски мякоти (по одному на порцию) толщиной 1,0 — 1,5 см, нарезанные из мякоти заднегрудной части. Шницель должен быть отбит, смочен в яичном льезоне и запанирован в сухарях; форма — овально-плоская, слой жира должен быть не более 1 см.

Толщина слоя панировки не более 2 мм. Не допускается наличие увлажненной и отставшей панировки.

Цвет поверхности полуфабриката от светло-желтого до золотистого. На разрезе цвет мышечной ткани, характерный для данного вида мяса.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция мышечной ткани на разрезе: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаявшего — более мягкая.

Котлеты отбивные — куски мякоти с реберной косточкой, нарезанные из корейки свинины по ширине реберной кости, толщиной 1,0—1,5 см.

Котлеты должны быть отбиты, смочены в льезоне и запанированы в сухарях. Форма овально-плоская, вогнутая со стороны реберной косточки. Косточка подрезана от мякоти на

¹ Яичный льезон представляет собой смесь взбитых куриных яиц с водой в соотношении: на 1 яйцо — 20 г воды, 1 г соли и 0,25 г перца.

2—3 см, зачищена от пленок, конец косточки отрублен наискось (под углом 45°). Линия отруба кости ровная, недробленая.

Реберная косточка должна быть длиной не более 8 см. Толщина слоя панировки не более 2 мм. Слой жира не более 1 см. Не допускается наличие увлажненной и отставшей панировки.

Цвет поверхности полуфабриката от светло-желтого до золотистого; на разрезе — цвет мышечной ткани, характерный для данного вида мяса.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция мышечной ткани на разрезе: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаявшего — более мягкая.

ИЗ БАРАНИНЫ

Из баранины готовят шницели и котлеты отбивные.

Шницель — куски толщиной 1—1,5 см, нарезанные из мякоти заднегрудной части. Шницель должен быть отбит, смочен в яичном льезоне и запанирован в сухарях. Слой жира допускается не более 1 см. Толщина слоя панировки — не более 2 мм. Не допускается наличие поверхностных сухожилий, увлажненной и отставшей панировки. Форма — овально-плоская.

Цвет поверхности полуфабриката от светло-желтого до золотистого. На разрезе — цвет мышечной ткани, характерный для баранины.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция мышечной ткани на разрезе: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаявшего — более мягкая.

Котлеты отбивные — куски мякоти толщиной 1,0—1,5 см с реберной косточкой, нарезанные из корейки по ширине реберной кости.

Котлета должна быть отбита, смочена в льезоне (стр. 14) и запанирована в сухарях. Форма овально-продолговатая, вогнутая со стороны реберной косточки. Косточка подрезана от мякоти на 2—3 см, зачищена от пленок, конец косточки отрублен наискось (под углом 45°). Линия отруба кости ровная, недробленая.

Реберная косточка должна быть длиной не более 7 см. Слой жира — не более 1 см.

Не допускается наличие поверхностных сухожилий, увлажненной и отставшей панировки. Толщина слоя панировки не более 2 мм.

Цвет поверхности полуфабриката от светло-желтого до золотистого; на разрезе — цвет мышечной ткани, характерный для данного вида мяса.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси посторонних запахов.

Консистенция мышечной ткани на разрезе: у охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаявшего — более мягкая.

ИЗ МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

Из молочной телятины приготавливают шницели и котлеты отбивные.

Шницель — куски мяса (по одному на порцию), нарезанные из почечной части корейки и мякоти заднегрудной части толщиной 1—1,5 см. Шницель должен быть отбит, смочен в яичном льезоне и запанирован в сухарях. Форма овально-плоская.

Качественные показатели те же, что и для шницеля из свинины.

Котлеты отбивные — куски мякоти толщиной 1,0—1,5 см, с реберной косточкой, нарезанные из корейки по ширине реберной кости.

Котлета должна быть отбита, смочена в льезоне и запанирована в сухарях.

Форма овально-плоская, вогнутая со стороны реберной косточки. Косточка подрезана от мякоти на 2—3 см, зачищена от пленок, конец косточки отрублен наискось (под углом 45°). Линия отруба кости ровная, недробленая.

Реберная косточка должна быть длиной не более 8 см.

Качественные показатели те же, что и для котлет отбивных из свинины.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Полуфабрикаты из рубленого мяса (говядины, баранины, свинины, телятины) приготавливают натуральными или с добавлением хлеба.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА (ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ) НАТУРАЛЬНЫЕ

К полуфабрикатам из рубленого мяса натуральным относятся рубленые бифштексы, филе, котлеты натуральные рубленые из баранины, свинины, шницели натуральные рубленые из говядины, баранины, свинины.

Полуфабрикаты представляют собой изделия из смеси рубленого мяса и сала-сырца или шпика¹ с добавлением воды, соли и перца; не панируются, за исключением шницеля, который должен быть смочен в яйце и запанирован в сухарях.

Приготавливают полуфабрикаты из мякоти лопатки говядины, свинины, баранины.

Бифштекс рубленый — изделие приплюснуто-круглой формы, толщиной 1,5—2 см. На разрезе масса однородная, соответствующая хорошо промешанному мясному фаршу, с равномерно распределенными в нем кусочками шпика, без сухжилий.

Запах, свойственный доброкачественному мясу, без примеси каких-либо посторонних запахов.

¹ Если вместо сала-сырца используют свиной шпик, то его не пропускают через мясорубку, а нарезают мелкими кусочками и смешивают с фаршем.