

«Краснокаменский промышленно-технологический техникум»



Разработала:
преподаватель спец. дисциплин
Эпова Марина Николаевна

Ассортимент колбасных изделий



Ассортимент колбасных изделий

1. Сырокопчёные колбасы
2. Варёные колбасы
3. Варёно-копчёные колбасы
4. Паштеты
5. Ветчина
6. Сосиски
7. Сардельки



Ассортимент колбасных изделий

8. Полукопчёные колбасы

9. Сыровяленые колбасы

10. Ливерные колбасы

11. Мясные хлебы

12. Студни, зельцы

13. Кровяные колбасы

14. Фаршированные колбасы



Полукопчённые колбасы

- Это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке.
- Объем производства составляет 20-22% всего выпуска колбасных изделий



Варено-копчёные колбасы

- Это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые предварительному копчению, варке, дополнительному копчению



Варёные колбасы

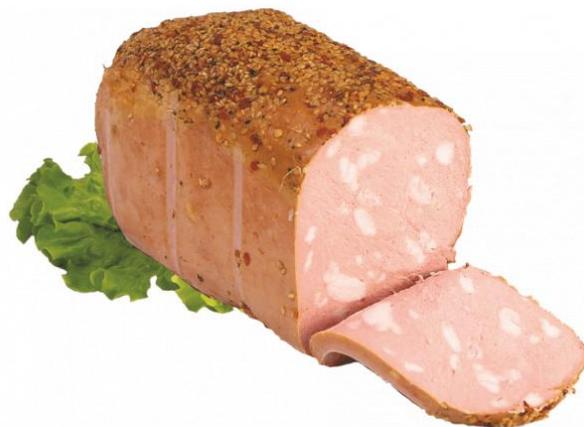
- Это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке.
- Удельный вес производства варёных колбас составляет более 60% всего выпуска колбасных изделий.



Ассортимент колбасных изделий



Ассортимент колбасных изделий



Тест

1. Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?

- а) для улучшения варки, копчения и цвета колбас
- б) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
- в) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий
- г) для улучшения консистенции

Тест

2. Основными общими процессами производства колбас являются:

- а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение
- б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение
- в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение
- г) подготовка сырья, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение

Тест

3. Какие колбасы подвергаются варке?

- а) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
- б) копченые и вареные
- в) все колбасные изделия
- г) вареные, полукопченые, варенокопченые, сырокопченые

Тест

4. Технологическая схема производства ливерной колбасы

- а) приемка сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- б) приемка сырья, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- в) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- г) приемка сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Тест

5. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?

- а) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого;
- б) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки;
- в) для улучшения обжарки, варки, консистенции;
- г) для улучшения варки и цвета колбас;

Тест:

Правильные ответы:

- 1 - В
- 2 - В
- 3 - А
- 4 - А
- 5 - А

Критерии оценок:

- один правильный ответ – 1 балл

Тема урока:

«Особенности технологического процесса производства сырокопченых колбас»



Советская сырокопчёная колбаса

- Приготавливается из нежирной свинины, говядины высшего сорта.
- Шпик в форме мелких кубиков со стороной 2 мм.
- Разнообразный ассортимент специй и добавление мадеры или коньяка придают приятный аромат и вкус.



- **ПК 3.2.** Вести технологический процесс производства колбасных изделий

Тема урока:

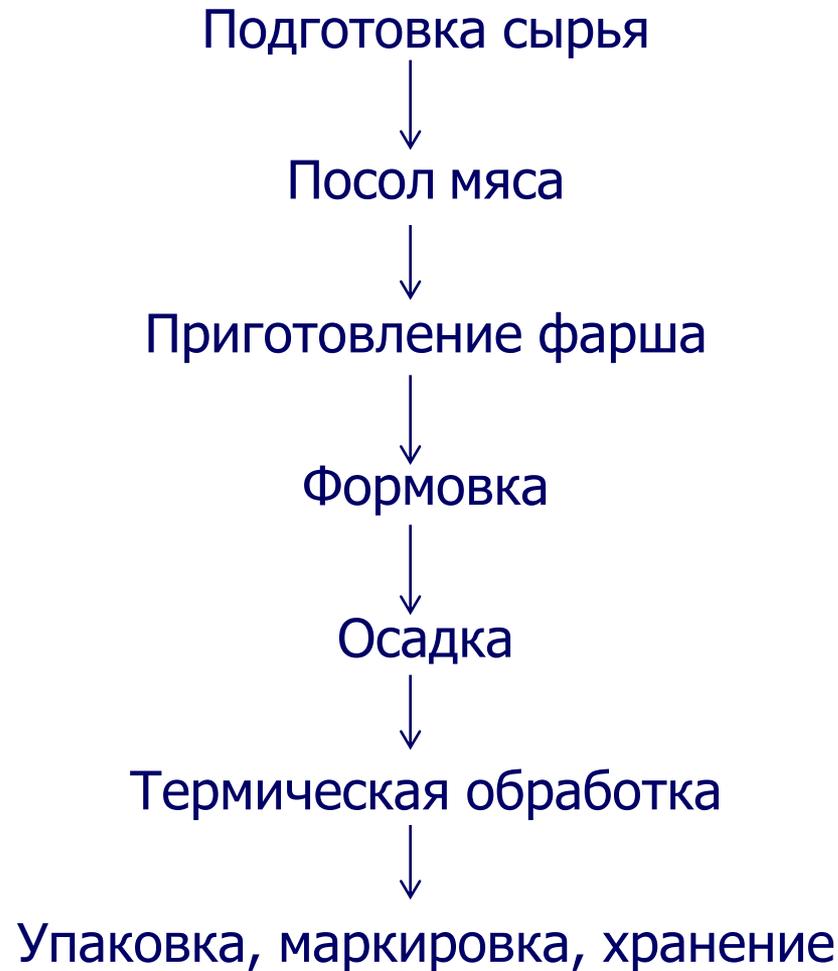
«Особенности технологического процесса производства сырокопченых колбас»



Цель:

- рассмотреть **ассортимент** сырокопченых колбас;
- познакомиться с **особенностями** технологического процесса производства сырокопченых колбас;

Технологический процесс



В соответствии с ГОСТ 16131-86

Колбасы сырокопченые

Сырокопченые колбасы вырабатывают
следующих сортов и наименований:

- **высший сорт** - брауншвейгская, зернистая, майкопская, московская, невская, особенная, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;
- первый сорт - **любительская.**

Колбасы сырокопченые

Брауншвейгская



Зернистая



Колбасы сырокопченые

Суджук



Туристские колбаски



Сырокопченые колбасы

- готовятся из говядины высшего сорта, нежирной свинины, шпика или грудинки;
- из специй добавляют перец черный и душистый, мускатный орех или кардамон.
- в фарш Майкопской, Свиной, Советской и Столичной колбас добавляют коньяк;
- Особенной — мадеру.
- Колбаса 1-го сорта — Любительская — готовится из говядины 1-го сорта и свиной грудинки.

Тема урока:

«Особенности технологического процесса производства сырокопченых колбас»



Задание:

- Посмотреть видеофрагмент «Изготовление сырокопченой колбасы и выписать особенности производства сырокопченой колбасы»



Ферментация колбас



Ферментация – это сложная биохимическая реакция, нацеленная на переработку мясного сырья микроорганизмами.

Тест «Особенности производства сырокопченых колбас»

1. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?

- 1) парное, размороженное
- 2) свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное 
- 3) охлажденное, размороженное
- 4) парное

Тест «Особенности производства сырокопченых колбас»

2. Для каких колбас проводят длительную осадку?

1) кровяных

2) сырокопченых



3) вареных

4) полукопченых

Тест «Особенности производства сырокопченых колбас»

3. Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов для изготовления сырокопченых колбас?

1) для увеличения сроков хранения

2) для сокращения длительности изготовления,

улучшения их качества 

3) для сохранения стойкой окраски

4) все ответы верны

Тест «Особенности производства сырокопченых колбас»

4. Формование батонов сырокопченых колбас не включает следующий технологический процесс:

1) подготовку колбасной оболочки

2) шприцевание

3) вязку батонов

4) варку



Тест «Особенности производства сырокопченых колбас»

5. Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет ..., сут?

1) 2-3 сут

2) 25-30 сут



3) 3-5 сут

4) 10-15 сут

Цель:

- рассмотреть **ассортимент** сырокопченых колбас;
- познакомиться с **особенностями** технологического процесса производства сырокопченых колбас;

Ваше отношение к сегодняшнему уроку:

- 1. Получила удовольствие**
- 2. Узнала что-то новое**
- 3. Ничего не поняла**
- 4. Расстроилась**

Подведение итогов

Посчитайте количество плюсов за

- устные ответы (№1),
- работу у доски по технологическим схемам (№3),
- работу в группах по новой теме, ответы у доски (№4)
- Посчитайте общее количество «+»

Домашнее задание:

- Пользуясь, ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые, познакомиться с характеристикой данного вида колбас.

Тема урока:

«Особенности технологического процесса производства сырокопченых колбас»



Технологическая схема производства сырокопченых колбас

