

«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»



Разработала:
преподаватель профессиональных дисциплин
Эпова Марина Николаевна

Задание:

- Просмотрев фильм, составьте технологическую схему производства копченых деликатесов



Технологическая схема производства копченых деликатесов



Критерии оценок:

- 8 правильных ответов – «5»

7 - 6 – «4»

5 - 4 – «3»

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



Ассортимент колбасных изделий



Полукопчёные 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



Копчёные колбасы

- Это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые копчению и сушке.
- Доля копченых колбас в общем выпуске колбасных изделий составляет 2-2,5%.



Варёные колбасы

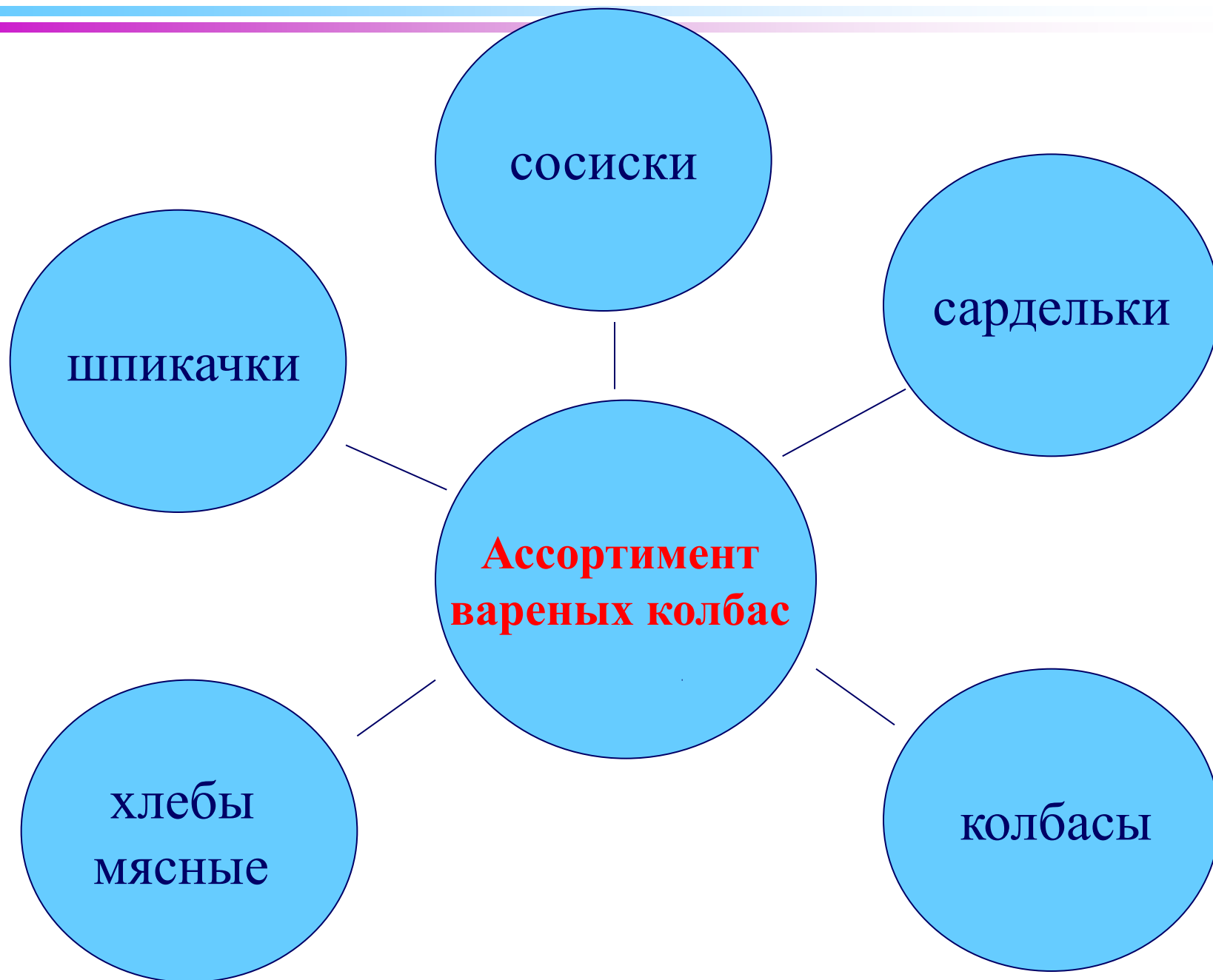
- Это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке.
- Удельный вес производства варёных колбас составляет более 60% всего выпуска колбасных изделий.



Тема урока:

«Ассортимент вареных колбас»







**Ассортимент
вареных колбас**



Фаршированные колбасы



Фаршированные колбасы



**pork luncheon
meat**

Pork 80%. Contains preservative
& colour. Produced in the UK

29^p per 100g

33^p per qtr lb

Фаршированные колбасы

- Фамилия Кончиты – Wurst – с немецкого переводится как «колбаска» или «сосиска»



13 ноября День сосиски



Согласно историческим данным, именно в этот день в далеком 1805 году венский колбасник Иоганн Ланер показал свое новое кулинарное изобретение – тонкие колбаски, наполненные измельченной смесью говядины и свинины. Перед употреблением продукт необходимо было отварить и употреблять в горячем виде.

г. Новокузнецк. «Сосиска дружба»



Скульптор Константин Зинич- установил памятник сосиске.

Два героя мультфильма «Котенок Гав», которые тянут эту сосиску в разные стороны, а точнее едят ее с двух сторон по дружески, - входят в скульптурную композицию.

Подготовка сырья

- разделка туш
- разделка полутуш
- разделка
четвертин
- обвалка отрубов
- жиловка и
сортировка мяса



Приготовление фарша

- дополнительное измельчение сырья;
- составление и перемешивание компонентов рецептуры.



Формование

- наполнение колбасных оболочек или форм фаршем;
- вязка батонов;
- накладывание скрепок на их концы.



Термическая обработка

- ✓ Осадка
- ✓ Обжарка
- ✓ Варка
- ✓ Охлаждение



Ассортимент колбас



Ассортимент колбас



Ассортимент колбас



Тема урока:

«Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов»



Цель урока:

- рассмотреть ассортимент вареных колбасных изделий;
- познакомиться с формой и размерами батонов вареных колбас;

ГОСТ Р 52196-2003

Название документа: Изделия колбасные
вареные. Технические условия

Название англ.: Cooked sausage items.
Specifications

Описание документа:

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия: колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Ассортимент вареных колбас, требования к форме и размерам в соответствии с ГОСТ Р 52196-2003

- **Задание:** работая с ГОСТ Р 52196-2003 представленным в технических условиях на изделия колбасные вареные, познакомиться с ассортиментом вареных колбас, требованиями к форме и размеру всех видов вареных колбас, заполнить таблицы 1-7.
- **Таблица 1.** *Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта.*

Ассортимент вареных колбас, требования к форме и размерам в соответствии с ГОСТ Р 52196-2003

Таблица 2. *Характеристика и норма для
вареных колбас первого сорта*

Таблица 3. *Характеристика и норма для
вареных колбас второго сорта*

Таблица 4. *Характеристика и норма для
сосисок высшего сорта.*

Ассортимент вареных колбас, требования к форме и размерам в соответствии с ГОСТ Р 52196-2003

- **Таблица 5.** *Характеристика и норма для сосисок первого сорта.*
- **Таблица 6.** *Характеристика и норма для сарделек первого сорта, шпикачек высшего сорта*
- **Таблица 7.** *Характеристика и норма для мясных хлебов*

Работа в группах:

I. **1** $\longleftrightarrow$ **2**

3 $\longleftrightarrow$ **4**

II. **1**
 $\updownarrow$
3

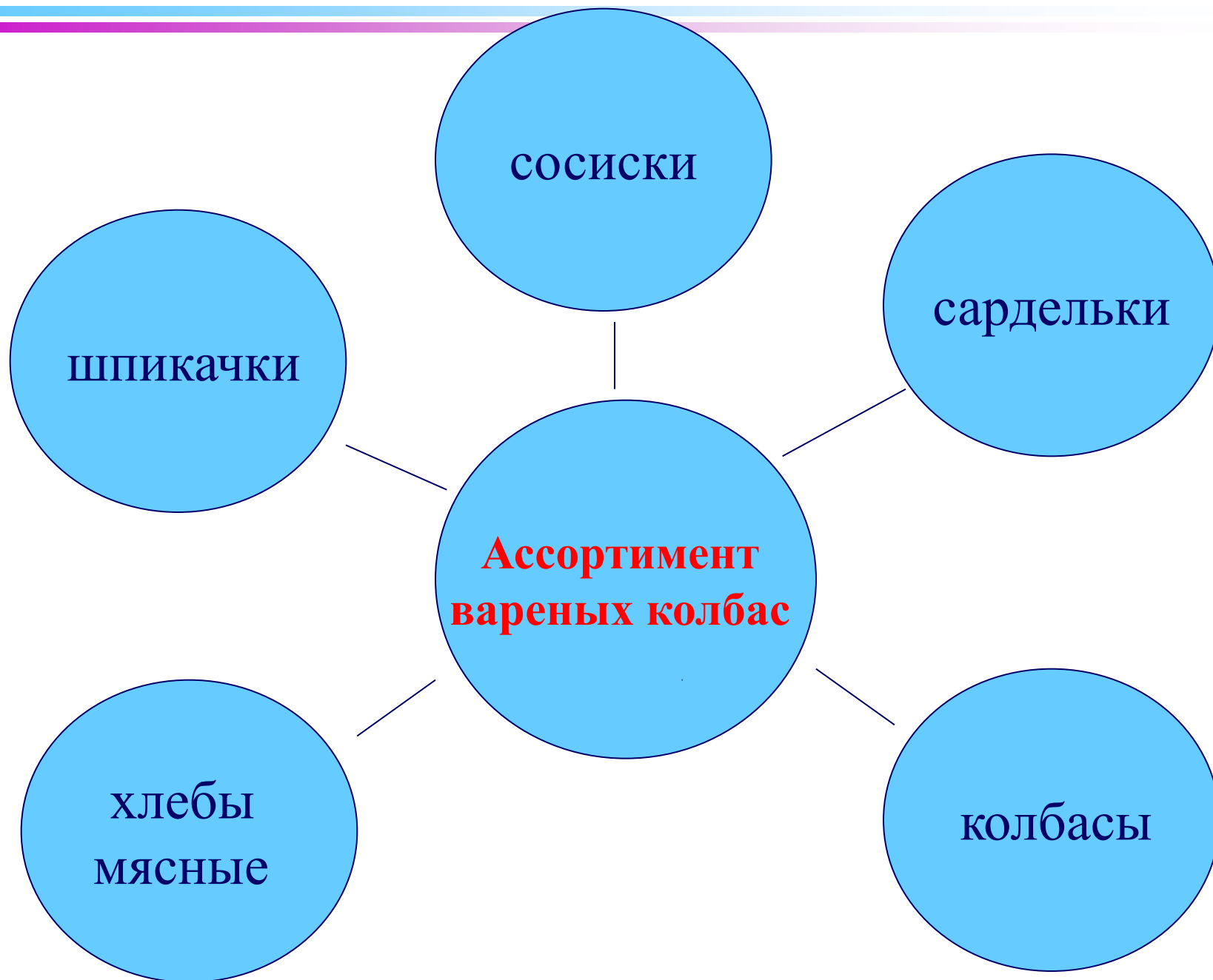
2
 $\updownarrow$
4

III. **1**
 $\searrow$
4

3
 $\swarrow$
2

Вывод:

1. Ассортимент вареных колбас
2. Размеры и форма батонов



сосиски
высший сорт, I,

Сардельки
I сорт

шпикачки
высший сорт

**Ассортимент
вареных колбас**

хлебы
мясные
высший сорт, I, II

колбасы
высший сорт, I, II

Тема урока:

«Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов»



Тест на качество

1. Как называются готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке

1. Вареные

2. Полукопченые колбасы



3. Копченые

4. Сырокопченые

Тест на качество

2. Как называются готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке

1. Вареные



2. Полукопченые колбасы

3. Копченые

4. Сырокопченые

Тест на качество

3.В соответствии с ГОСТ Р 52196-2003 сосиски бывают

1. Первого и второго сорта

2. Высшего и первого сорта 

3. Высшего, первого, второго сорта

4. Высшего и второго сорта

Тест на качество

4. Формование батонов не включает следующий технологический процесс:

1. Подготовку колбасной оболочки

2. Шприцевание

3. Вязку батонов

4. Варку



Тест на качество

5.Размер батонов вареных колбас II сорта в соответствии с ГОСТ Р 52196-2003

1. 20 – 40 см

2. 30-50 см

3. 15-45 см

4. 10-50 см



Ваше отношение к сегодняшнему уроку:

1. Получила удовольствие



2. Узнала что-то новое



3. Ничего не поняла



4. Расстроилась



г. Новосибирск



г. Новокузнецк



Канадский город – Мандеира



Самый большой памятник колбасе в мире

Домашнее задание:

Пользуясь сайтом talina.ru > продукция-даурия/

познакомиться с ассортиментом и
размером вареных колбас ООО «МК
«Даурия»