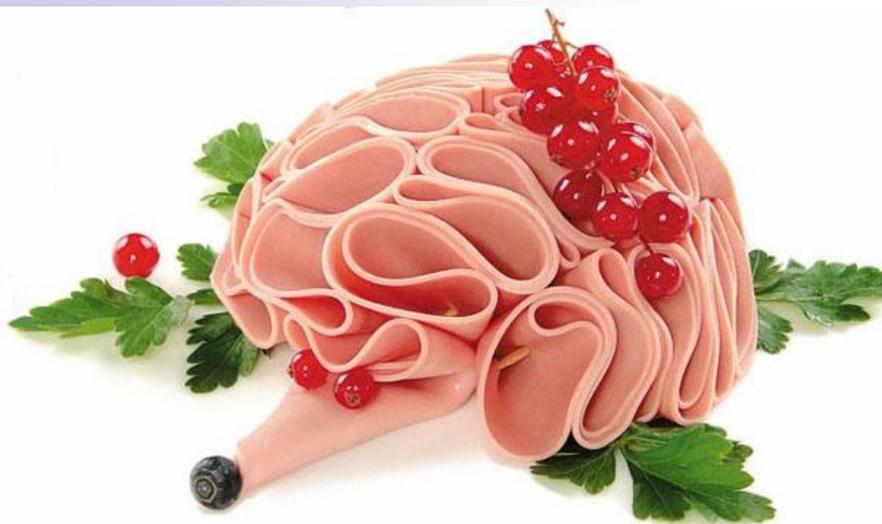


«Краснокаменский промышленно-технологический  
колледж»

# Загрузка компонентов фарша



Разработал:  
преподаватель профессиональных  
дисциплин  
Эпова Марина Николаевна

## Вставьте пропущенные слова в следующих предложениях:

### *Говядина*

1. По возрасту животных говядину разделяют на мясо взрослого скота – старше ... лет и мясо молодняка – от ... месяцев до ... лет.
2. По упитанности различают говядину на ... и ... категории.
3. Мясо буйволов и сарлыков наиболее темное – красно-фиолетовое, мясо бугаев – темно-красное, которое в основном используется для .... колбас.
4. Мясо бычков и нетелей (светло-красное), мясо телят (молочно-розовое) применяют для производства ... колбас.

### *Свинина*

5. Свинину в шкуре используют в основном для выработки ... и ... свинину без шкуры и с частично снятой шкурой – для ... изделий.

## Вставьте пропущенные слова в следующих предложениях:

### *Баранина и козлятина*

6. В зависимости от упитанности их также подразделяют на две категории и ...
7. Цвет козлятины светлее, чем баранины. Мясо диких коз используют наряду с бараниной и козлятиной, от мяса домашних животных оно отличается более ...
- ....

### *Конина*

8. Ее используют для выработки ... колбас.

### *Верблюжье мясо*

9. Его применяют при изготовлении ... колбас наряду с конским мясом.
10. На ООО «МК «Даурский» при производстве колбасных изделий используют в основном ... мясо и ...

## Проверьте, правильность выполнения задания

### Говядина

1. По возрасту животных говядину разделяют на мясо взрослого скота – старше **3** лет и мясо молодняка – от **3** месяцев до **3** лет
2. По упитанности различают говядину **I** и **II** категории.
3. Мясо буйволов и сарлыков наиболее темное – красно-фиолетовое, мясо бугаев – темно-красное, которое в основном используется для **сырокопченых** колбас
4. Мясо бычков и нетелей (светло-красное), мясо телят (молочно-розовое) применяют для производства **вареных** колбас

### Свинина

5. Свинину в шкуре используют в основном для выработки **свинокопченностей** и **бекона** свинину без шкуры и с частично снятой шкурой – для колбасных изделий

## Проверьте, правильность выполнения задания

### *Баранина и козлятина*

6. В зависимости от упитанности их также подразделяют на две категории и **тощую**
7. Цвет козлятины светлее, чем баранины. Мясо диких коз используют наряду с бараниной и козлятиной, от мяса домашних животных оно отличается более **темным цветом**

### *Конина*

8. Ее используют для выработки **конских** колбас

### *Верблюжье мясо*

9. Его применяют при изготовлении **конских** колбас наряду с конским мясом
10. На ООО «МК «Даурский» при производстве колбасных изделий используют в основном **говяжье** мясо и **свиное**

# Критерии оценок:

- 9-10 ответов – «5»
- 7-8 ответов – «4»
- 5-6 ответов – «3»



# Мы должны научиться:

- Готовить составные части фарша
- Составлять фарши на фаршемешалках

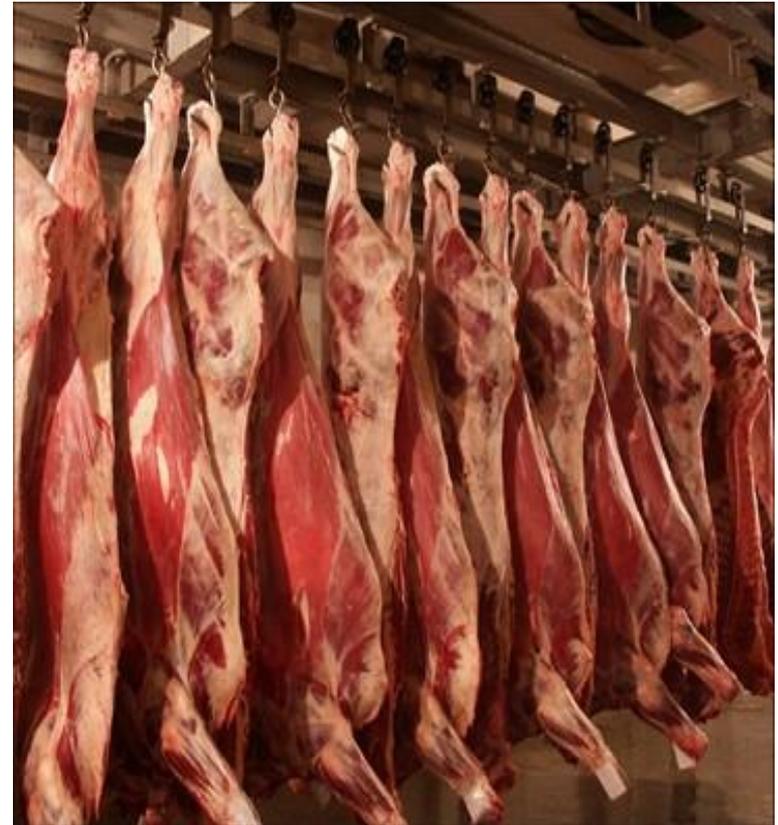
# *1. Составные части фарша*

Колбасные изделия вырабатываются:

- из мяса всех видов скота и птицы
- обработанных субпродуктов 1-й и 2-й категории
- белоксодержащих препаратов животного и растительного происхождения
- животных и растительных жиров
- яиц и яичепродуктов
- пшеничной муки
- крахмала
- круп

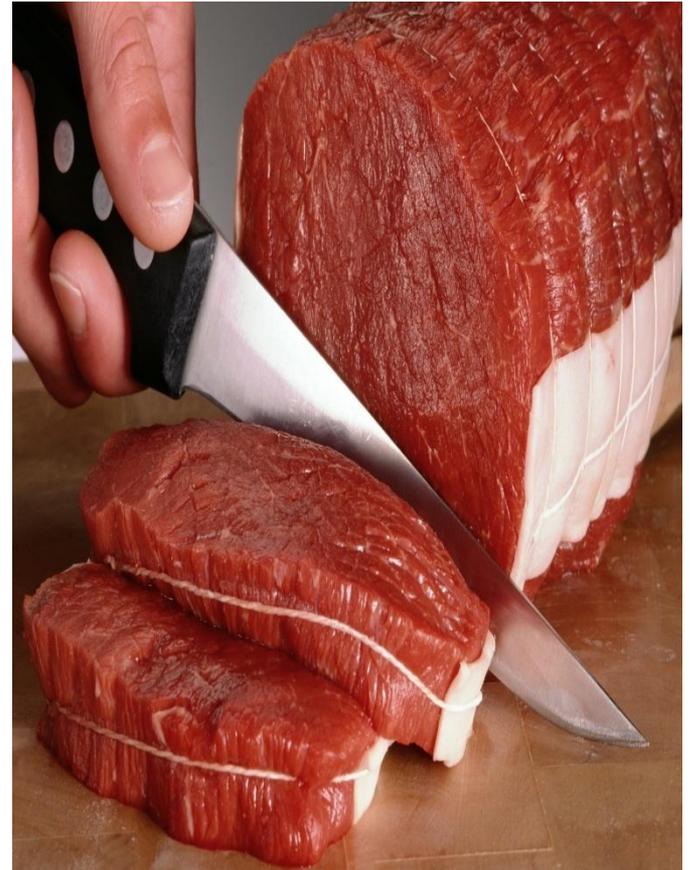
# Мясо (говядина)

- Говяжье мясо является связывающей основой колбасного фарша
- Говяжье мясо влияет на цвет, вкус и консистенцию готовых изделий
- Мясо крупного рогатого скота характеризуется повышенным содержанием белков (миозина), которые обладают высокой способностью эмульгировать жир, обеспечивая прочную структуру фарша.



# Мясо (говядина)

- Говядина содержит значительное количество водорастворимых веществ, которые улучшают вкус колбасных изделий.
- Мышечная ткань крупного рогатого скота, обладая высокой влагоудерживающей способностью, обеспечивает плотную и сочную консистенцию колбас.
- Наиболее ценным для колбасного производства является говядина с большим количеством белков и малым содержанием жира – мясо 2 категории и тощее.



# Мясо (свинина)

- Свинина улучшает вкусовые качества и повышает энергетическую ценность колбасных изделий благодаря нежности мышечной ткани, повышенному содержанию жира и его легкоплавкости.



# Мясо (свинина)

- С увеличением содержания жира в свинине колбасы становятся сочнее и нежнее
- При использовании чрезмерно жирного мяса фарш имеет недостаточно прочную структуру
- Чем больше свинины в фарше, тем светлее его окраска.



## *2. Составление фарша*

- Фарш для каждого вида и сорта колбас составляют по рецептуре (точное количественное соотношение составных частей фарша). Чтобы фарш был равномерным, необходимо его тщательно перемешивать. Кусочки шпика, грудинки или языка, если они входят согласно рецептуре в состав фарша, должны сохранить свою первоначальную форму и после перемешивания.



## *Составление фарша в куттере*

- **Без шпика** смешивают сырье в куттере при измельчении сырья.
- *Порядок загрузки составных частей фарша в куттер в этом случае следующий:* вначале загружают говядину или нежирную свинину, затем добавляют лед и воду и после тщательного измельчения сырья загружают специи, муку или крахмал, а затем жирную свинину или жир.

# *Порядок загрузки составных частей фарша в куттер:*

ГОВЯДИНА ИЛИ НЕЖИРНАЯ СВИНИНА



лед и вода



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СЫРЬЯ



СПЕЦИИ



МУКА ИЛИ КРАХМАЛ



ЖИРНАЯ СВИНИНА ИЛИ ЖИР

# *Составление фарша на фаршемешалках*

- Структурнонеоднородный фарш (со шпиком) смешивают в мешалках

## *Составление фарша на фаршемешалках*

- Вначале загружают говядину и нежирную свинину. Затем, если нужно, добавляют холодную воду. Через 6—8 мин перемешивания вводят специи и нитрит, если он не был добавлен ранее. После этого загружают жирную свинину, а за 2—3 мин до окончания перемешивания — шпик. Готовность фарша определяют по времени, необходимому для равномерного распределения составных частей фарша. Фарш должен быть однородным и достаточно клейким.

# *Порядок загрузки составных частей фарша в фаршемешалках :*

ГОВЯДИНА И НЕЖИРНАЯ СВИНИНА



ХОЛОДНАЯ ВОДА



перемешивание 6—8 мин



специи и нитрит



жирная свинина



ШПИК

(за 2—3 мин до окончания перемешивания)

## *Составление фарша на фаршемешалках*

- Мешалки, применяемые в колбасном производстве, различают по размерам, форме лопастей и способу разгрузки.

# Мешалки, различающиеся по размерам



<http://delta-rozliv.uaprom.net/>

# Мешалки, различающиеся по форме лопастей



# Мешалки, различающиеся по способу разгрузки

## МЕШАЛКА РВ 200 М С МЕХАНИЧЕСКОЙ РАЗГРУЗКОЙ



# Проверочная работа

## ■ 1. Составные части фарша

*Перечислите 5 составных частей фарша*

## ■ 2. Составление фарша на фаршемешалках

*Запишите с помощью цифр порядок загрузки составных частей фарша в фаршемешалках :*

1. холодная вода
2. специи и нитрит
3. говядина и нежирная свинина
4. перемешивание 6—8 мин
5. шпик (за 2—3 мин до окончания перемешивания)
6. жирная свинина

# Правильные ответы:

## *1. Составные части фарша*

- мясо всех видов скота и птицы
- субпродукты
- белоксодержащие препараты животного и растительного происхождения
- животные и растительные жиры
- яйца и яичепродукты
- пшеничная мука
- крахмал
- крупа

## *2. Составление фарша на фаршемешалках*

3, 1, 4, 2, 6, 5.

## Критерии оценок:

- 10-11 правильных ответов – «5»
- 8-9 – «4»
- 6-7 – «3»