



MODULUL 10. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE (Partea I)

Suport didactic pentru viitorii bucătari

ALCĂTUITORI:

**AURICA CHIRSANOV
CORALIA BABCENCO**

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

MODULUL 10. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

Studiind acest modul, vei fi capabil să:

- argumentezi importanța bucatelor din carne și din subproduse în alimentație;
- prezinți clasificarea și caracteristica cărnii de măcelărie și a subproduselor de carne;
- descrii cerințele de recepție calitativă și cantitativă, condițiile de depozitare și indicii organoleptici de apreciere a calității cărnii și a subproduselor;
- enumeri etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de măcelărie și a pasărilor domestice;
- explici modificările ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor: din carne, din subproduse și din carne de pasăre;
- caracterizezi sortimentul bucatelor din carne, din subproduse și din carne de pasăre;
- alegi vesela și ustensilele necesare pentru prepararea și servirea bucatelor din carne;
- organizezi ergonomic locul de muncă.

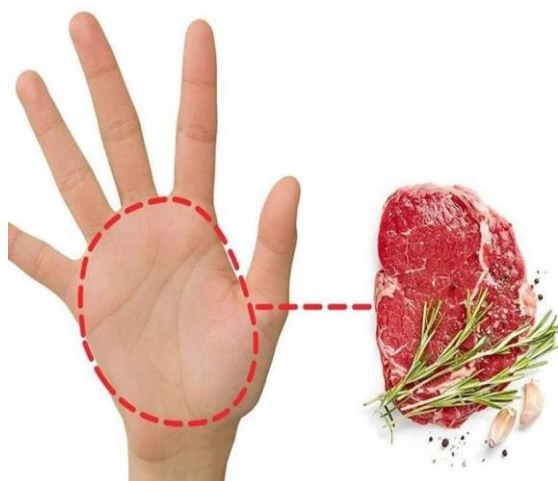
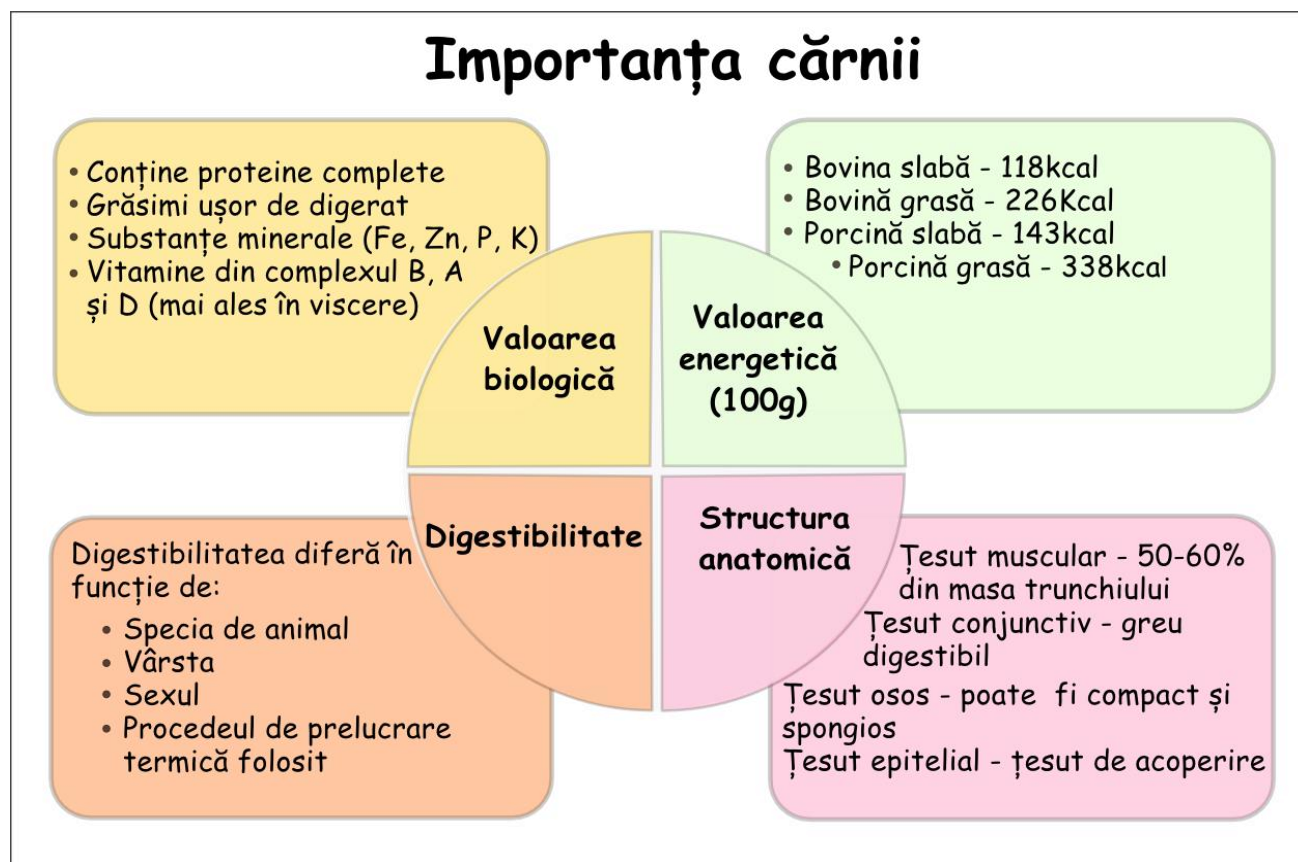
Importanța cărnii și a subproduselor din carne în alimentație



Carnea constituie țesutul muscular al animalului abatorizat, fără viscere și carcasă (partea care rămâne după eviscerarea animalului). Carnea, care conține 15-20% de proteine, reprezintă una din sursele proteice cele mai importante în rația alimentară a omului. Proteinele din carne au o înaltă valoare nutritivă, datorită faptului că au un coeficient de absorbție ridicat (95-97%) și conțin toți aminoacizii esențiali. Conținutul în lipide al cărnii variază în limite foarte mari (de la 6-8% la carnea de vită până la 30% la carnea de porc).

Carnea conține o cantitate mică de glucide. Este bogată în săruri minerale, în special fosfor, și săracă în calciu. Ea conține mult fier, fiind una din sursele cele mai importante de fier pentru

organismul uman. Este bogată în vitamine hidrosolubile (complexul de vitamine B); viscerele sunt bogate și în vitamine liposolubile A și D. Carnea de găină și de pui fiartă este digerată ușor, în comparație cu cea de rață și de gâscă, care are un procent mare de grăsime.

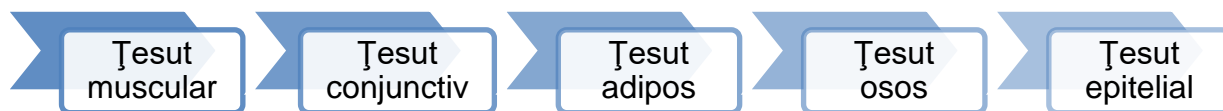


Este important să ținem cont de cantitatea zilnică de carne consumată. Porția zilnică recomandată este de 150-250 g, în funcție de necesarul caloric și proteic individual, care depinde de vârstă, sex, modul de viață ș.a.

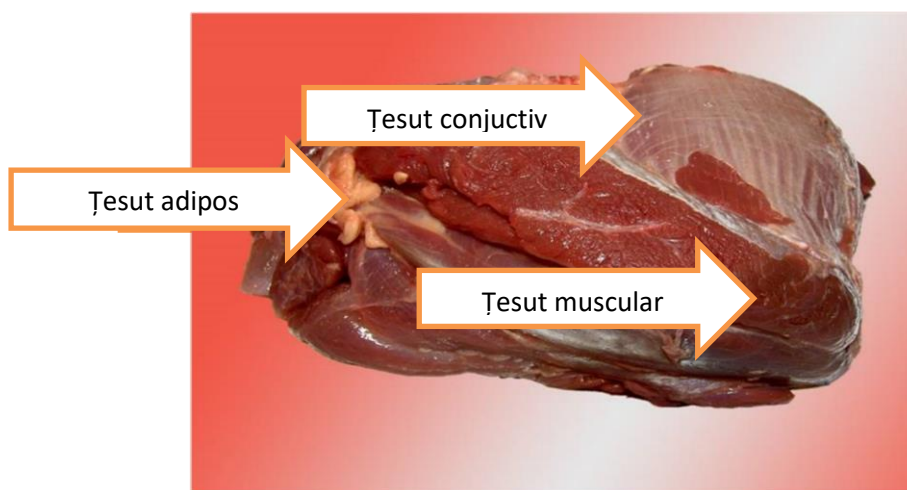
Nutriționiștii încurajează consumul de carne slabă (pasăre sau curcan), gătită prin metode sănătoase (de exemplu fierbere la aburi, coacere), de 2-3 ori pe săptămână.

Clasificarea și caracteristica speciilor de carne Și a subproduselor

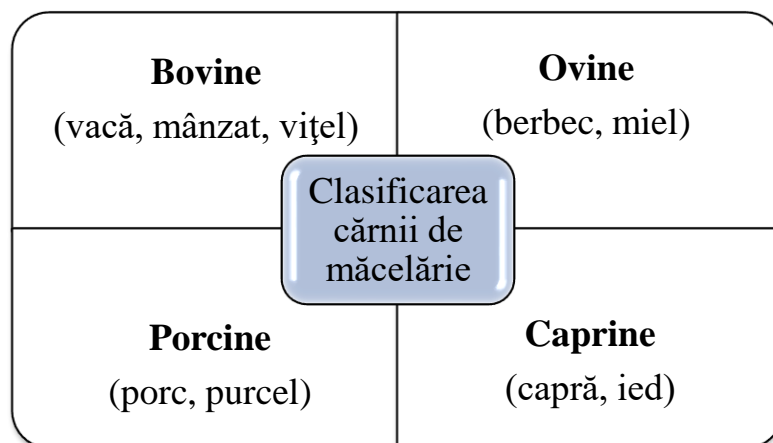
Prin carne se înțelege părțile comestibile din corpul animalelor abatorizate, care includ sau pot include țesuturile musculare, osoase, conjunctive și adipoase. Carnea e constituită din mai multe tipuri de țesuturi. Raportul cantitativ dintre aceste țesuturi determină calitatea și valoarea nutritivă a cărnii.



Proporția țesuturilor din organism determină calitatea cărnii. Partea principală a cărnii o constituie țesutul muscular, cea mai mare parte din corpul animalelor.



Factorii care influențează valoarea nutritivă a cărnii sunt: specia, rasa, vârsta, sexul, alimentația animalului, condițiile de conservare și păstrare a cărnii. Pentru prepararea bucatelor se utilizează carnea de măcelărie, deci carnea animalelor tăiate în abatoare.



Carnea poate fi clasificată după mai multe criterii de clasificare:

- 1) în funcție de forma de prezentare: a) carcace; b) semicarcace; c) sferturi de carcace; d) porțiuni tranșate din carcace;
- 2) în funcție de specia animalelor: a) carne de bovine; b) carne de porcine; c) carne de ovine; d) carne de caprine; e) carne de cabaline; f) carne de iepure; g) carne de păsări de casă;
- 3) în funcție de vârsta animalelor: a) carne de animale tinere; b) carne de animale adulte;
- 4) în funcție de temperatura la depozitare: a) carne proaspătă; b) carne refrigerată; c) carne congelată.

Clasificarea cărnii în funcție de starea termică:



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.

Caracteristicile principalelor tipuri de carne

Caracteristicile fibrelor musculare	Culoare
Carnea de bovine	
Vițel – fibre musculare fine, fără grăsime	Vițel: alb-roz
Vită adultă – fibră musculară dezvoltată, cu aspect marmorat în funcție de rasă și starea de îngrășare	Vită adultă: roșie de diferite nuanțe în funcție de vârsta și sexul animalului
Carnea de porc	
Fibre musculare fine Consistență mai moale decât la carnea de vită. În funcție de starea de îngrășare, poate fi: grasă, semigrasă, slabă.	Roz-deschis, grăsime albă, alb-roz sticloasă. La frecare dă senzația de unsuros.
Carnea de ovine	
Consistența este dată de fibrele fine, dar compacte. Carnea de miel are o structură moale și fină.	Roșu-deschis Carnea de miel are culoare albicioasă; seul este alb și sfărâmicios.

Importanța subproduselor



După tranșare, odată cu obținerea produsului principal (carnea), rezultă o serie de produse secundare comestibile – subprodusele de carne, care, folosite rațional, au o importanță economică deosebită.

Subprodusele includ organele comestibile¹, inclusiv viscerele², și sunt utilizate ca materie primă pentru preparate.

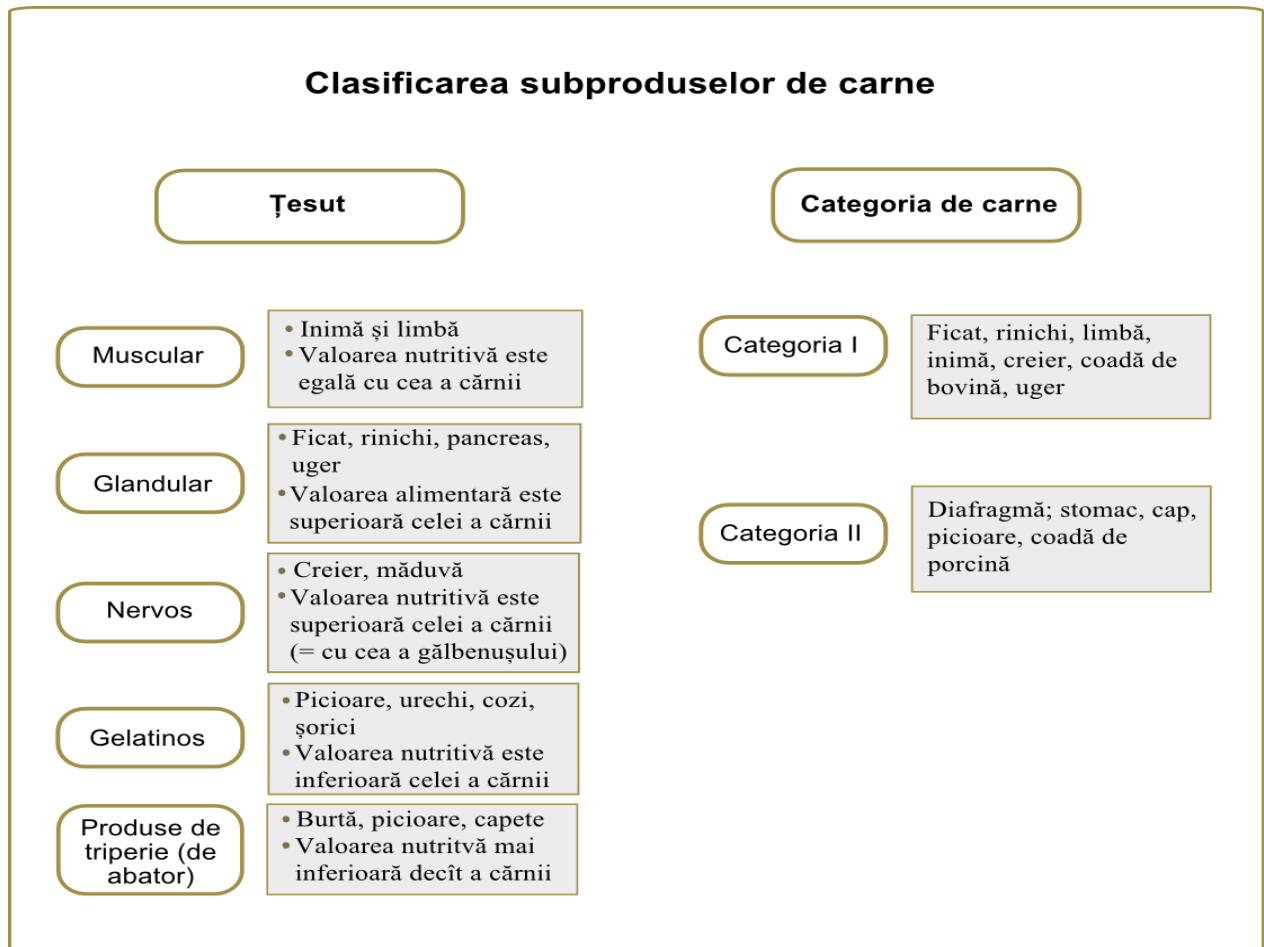
Subprodusele se deosebesc de carne prin conținutul mare de apă, calitatea conținutului proteic (proteine complete), conținutul de aminoacizi, săruri minerale și vitamine. Subprodusele sunt deosebit de apreciate, datorită valorii nutritive și gustului plăcut. Având un conținut mare de apă, se alterează ușor, de aceea trebuie să fie consumate imediat după recoltare sau să fie păstrate prin congelare. Subprodusele oferă multe beneficii nutriționale pentru alimentația omului:

- valoare nutritivă înaltă;
- conținut bogat de proteine;
- vitamine: hidrosolubile (B, PP), liposolubile (A, D);
- substanțe minerale (fier, cupru, fosfor).

¹ **Organe comestibile** – carne alta decât carcasa (inimă, ficat, rinichi, splină, limbă, plămâni, creier, măduva spinării, timus, mameloane, testicule, cap, picioare, stomac, esofag, intestine, șorici de porc, sânge, grăsimi) (a se vedea Reglementarea tehnică „Carne – materie primă”, 2014).

² **Viscere** – 1) (anat.) organele interne care se află în marile cavități la om și animale (DEX); 2) (alim.) organe din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea, esofagul, iar în cazul păsărilor și gușa (a se vedea Reglementarea tehnică „Carne – materie primă”, 2014).

Clasificarea subproduselor de carne



Verifică-ți cunoștințele:



1. Argumentează importanța cărnii și a suproduselor din carne în alimentație.
2. Prezintă clasificarea cărnii de măcelărie.
3. Caracterizează principalele tipuri de carne.
4. Descrie subprodusele din carne, ținând cont de clasificarea acestora.

Cerințe de recepție cantitativă și calitativă

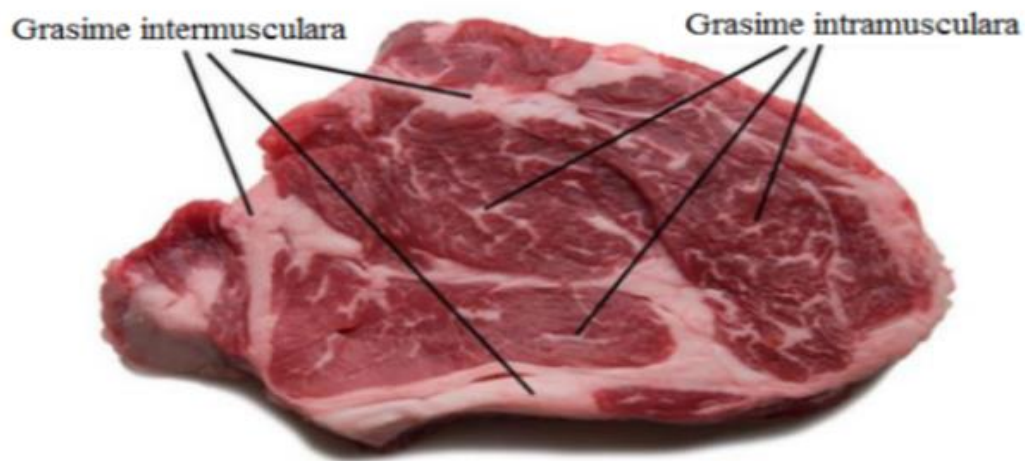
A cărnii și a subproduselor

Recepția cantitativă și calitativă se face în încăperi luminoase, fără mirosuri străine, cu temperatura de 16-20°C. La recepția calitativă se va ține seama de starea termică a cărnii, de calitatea cărnii și de condițiile tehnice de prelucrare corectă din abatoare (recoltare, fasonare etc.).

Proprietățile organoleptice se apreciază în ordinea următoare:

- **ambalajul:** felul ambalajului; integritatea ambalajului; marcarea ambalajului;
- **aspectul exterior:** suprafața produsului; felul membranei (în cazul preparatelor); eventuale impurități; culoare, formă, integritate;
- **aspectul pe secțiune:** consistență, culoare, miros, gust. La carne aspectul și culoarea se apreciază la lumina zilei;

- **culoarea cărnii:** poate varia de la roz-pal la roșu-închis, în funcție de felul mușchilor. Intensitatea și nuanța culorii sunt date de conținutul de mioglobină și de hemoglobină și de starea chimică a pigmentului din mușchi. În cadrul aceleiași specii, culoarea este influențată de vârsta animalului, starea sa de sănătate, starea fiziologică înainte de sacrificare, dar și de condițiile de păstrare a cărnii;
- **mirosul și gustul:** sunt determinate de particularitățile furajării, de specia și vârsta animalului, caracteristicile depinzând de conținutul de amoniac și de sulf din carne. Se constată că la carnea roșie de bovine nu se întâlnește un gust și un miros aparte. În cazul porcinelor, mirosul cărnii este mai pronunțat la animalele exploatate în sistem intensiv industrial, din cauza reducerii la minim a efortului și a supraaglomerației prin reducerea suprafeței utile pe cap de animal;
- **frăgezimea:** este determinată de conținutul de țesut conjunctiv, de cantitatea și calitatea țesutului adipos, care oferă cărnii un anumit grad de marmorare și perselare, dar și de calitatea fibrei musculare;
- **marmorarea³ și perselarea⁴:** asocierea celulelor adipoase în mici depozite de grăsime nesaturată în spațiile din vecinătatea vaselor sanguine. Aceste fire fine sau puncte devin vizibile la temperaturi scăzute și sunt mai puțin evidente pe măsură ce carnea ajunge la temperatura camerei, pentru că grăsimile nesaturate încep să se topească;



- **consistența** cărnii diferă în funcție de vârsta și sexul animalului, de starea sa de îngrășare, dar și de condițiile de păstrare a cărnii. Carnea răcită are o consistență fermă, ușor elastică la apăsare. Carnea refrigerată în primele zile este pronunțat elastică: la apăsarea cu degetul

³ **Marmorarea** (eng. *marbling*) reprezintă proprietatea grăsimii de a se depune între mușchi (frecvența și mărimea depozitelor de grăsime în țesutul conjunctiv). Se determină gradul de marmorare a cărnii – pronunțat, mediu, slab. A se vedea https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=49271&lang=ro

⁴ **Perselarea** (fr. *le persillé*) constituie proprietatea grăsimii de a se depune intramuscular. Se stabilește prin metode de laborator. Se determină gradul de perselare a cărnii – pronunțat, mediu, slab. A se vedea https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=49271&lang=ro

rezistența este însemnată, depresiunile se formează greu, sunt superficiale, iar după încetarea presiunii revin repede și complet la forma inițială.

În mod curent, în unitățile de alimentație publică se verifică calitatea subproduselor prin examen organoleptic: cercetarea la exterior și, apoi, în secțiune a acestora. Se apreciază aspectul general, culoarea, consistența, mirosul, prospețimea în mod similar cu recepția calitativă a cărnii.

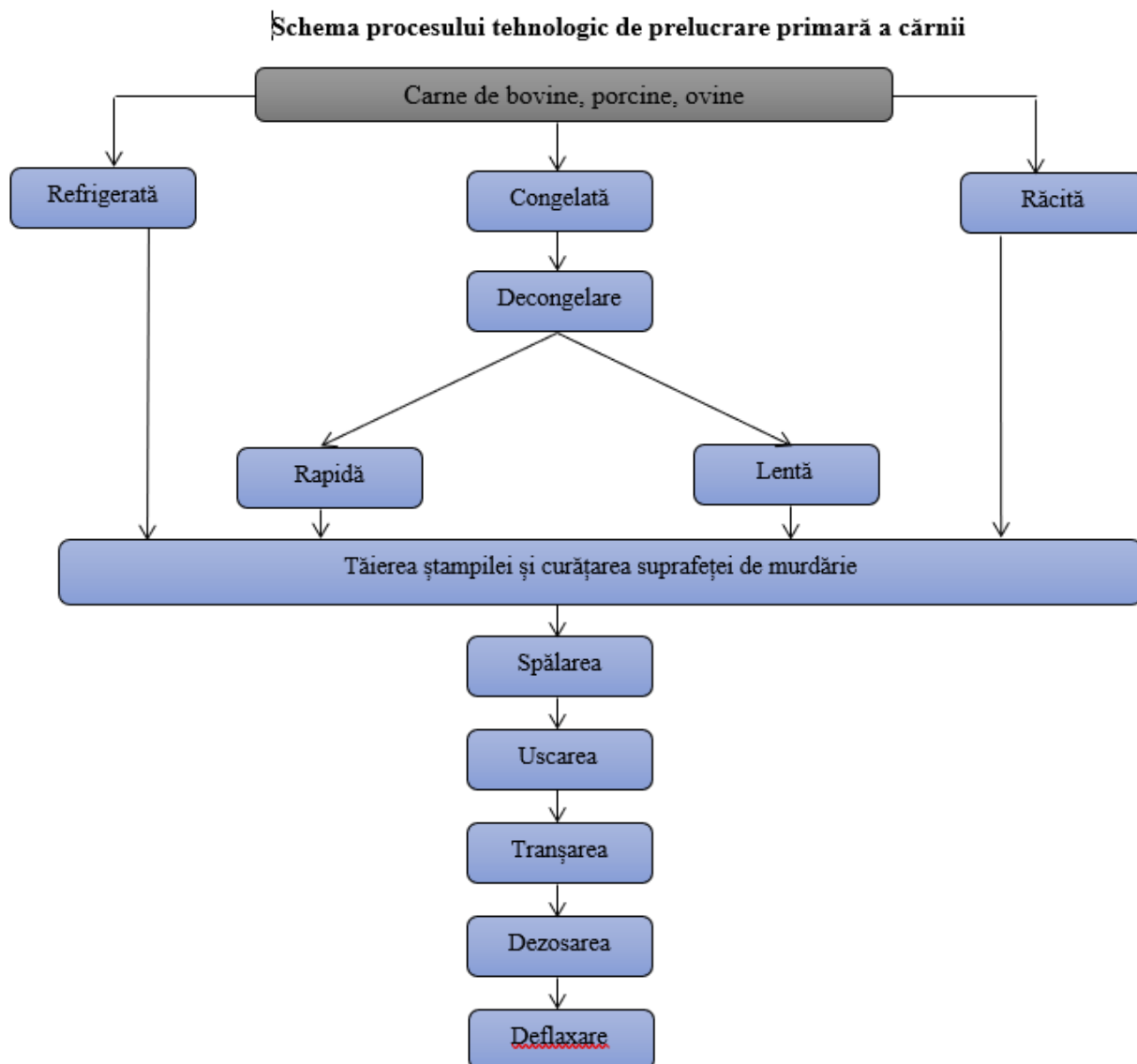
Verifică-ți cunoștințele:



1. Descrie în ce condiții se face recepția cantitativă și calitativă a cărnii și subproduselor.
2. Explică ce reprezintă frăgezimea cărnii.
3. Caracterizează consistența cărnii proaspete.
4. Prezintă ordinea efectuării analizei organoleptice a cărnii și subproduselor.

Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii

Prelucrarea primară a cărnii reprezintă totalitatea operațiilor aplicate cărnii după sacrificare până în momentul obținerii semipreparatelor destinate pentru tratament termic. Prelucrarea primară a cărnii constă în mai multe etape tehnologice, exprimate în schema tehnologică de mai jos.



Decongelarea cărnii

Decongelarea cărnii în apă este interzisă, deoarece este însoțită de pierderi mari de substanțe nutritive și nu este admisă de legislația sanitară. În unitățile de alimentație publică decongelarea poate fi efectuată prin două metode:

decongelarea în aer liber: este un proces de decongelare lentă. Pentru aceasta, carcassele, semicarcassele sau sferturile se agață în cârlige în camere speciale, astfel încât să nu se atingă între ele, de pereți și podea. Umiditatea în camerele speciale se menține la un nivel de 90-95%. Temperatura aerului se ridică treptat de la 6-8°C până când temperatura în țesutul cărnii va ajunge la 1°C. Procesul durează 3-5 zile. În aceste condiții cristalele de gheață se topesc lent și umiditatea care se formează reușește să se infiltreze în fibrele musculare, care se rehidratează și își restabilesc în mare parte proprietățile. Însă acest procedeu durează mult, necesită încăperi speciale și poate fi folosit numai la întreprinderile mari.



Decongelarea rapidă: carnea în carcasse, semicarcasse sau sferturi se plasează în camere, în care se injectează aer cu temperatura de 20-25°C și umiditatea de 85-95%. În aceste condiții decongelarea cărnii durează doar 12-24 ore. Decongelarea rapidă poate fi aplicată nemijlocit în secția de prelucrare a cărnii. Sucul de carne care rezultă din topirea cristalelor de gheață nu reușește să se infiltreze în fibrele musculare și se scurge la tăierea semifabricatelor, ceea ce duce la pierderi mari de substanțe nutritive. De aceea, după decongelarea rapidă carnea se plasează în camere frigorifice cu temperatura de 0-6°C și umiditatea relativă de 80-85%, unde se ține aproximativ 24 ore.

Spălarea cărnii

La întreprinderi spălarea se face cu apă caldă (20-30°C), ceea ce permite reducerea încărcăturii microbiene de la suprafață cu 95-99%. Carnea se spală rapid sub un jet de apă curgătoare (se spală bucata care urmează a fi gătită). Se interzice spălarea cărnii după ce ea a fost tăiată, dezosată și deflaxată (înlăturate ligamentele), deoarece în acest caz murdăria de pe suprafața cărnii se transferă în interiorul carnii prin intermediul mâinilor și al apei. Până la spălare, se curăță cu un cuțit cele mai murdare locuri, ștampilele se taie. Când se spală carnea tăiată bucăți mărunte, se pierde mult suc nutritiv din carne, ceea ce îi reduce valoarea nutritivă.

Zvântarea cărnii

La întreprinderile de alimentație publică, carnea se zvântează cu aer filtrat la temperatura de 1-6°C. Zvântarea împiedică dezvoltarea microorganismelor și, la tăiere, carnea nu este lunecoasă. Se admite zvântarea cărnii cu șervețele din bumbac. După folosire, șervețelele nu se utilizează a doua oară, ci se spală și se calcă cu fierul. Zvântarea cărnii la temperatura camerei necesită mai mult timp. Bucățile sau trunchiurile de carne se atârnă în cârlige sau se așează pe grile, plasate deasupra căzilor de spălat, fără ca ele să se atingă una de alta (pentru a asigura o circulație bună a aerului) și se usucă la aer liber.

Tranșarea carcaselor

Tranșarea se face prin detașarea porțiunilor anatomice în ordinea succesiunii lor, conform schemei de tranșare. Scopul tranșării carcaselor este prepararea semifabricatelor sub forma de bucăți mari, bucăți porționate, bucăți mici (natur și din masă tocată). Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor bucăți mari include împărțirea cărnii în tranșe, dezosarea tranșelor și obținerea semipreparatelor în bucăți mari.

O tranșă (o porțiune tranșată) – **Dezosarea** – desprinderea cărnii de pe oase. După dezosare, pe oase nu trebuie să rămână mușchi, iar bucățile de carne nu trebuie să aibă incizii mai adânci de 10 mm.

Oasele se înlătură cu un cuțit ascuțit și se taie pentru prepararea bulioanelor. Din carne se prepară semipreparate pentru diverse bucate. Dezosarea tranșelor se execută manual cu ajutorul cuțitului, desprinzând carnea de pe oase astfel, ca să fie evitate tăieturile adânci (> 10 mm) în mușchii mari.



Deflaxarea⁵. Carnea rezultată la dezosare se curăță de cartilaje, de tendoane și de surplusul de grăsime. Această operație se execută manual. Pelița subțire de pe suprafață și țesutul conjunctiv intermuscular nu se înlătură.

Pentru a da bucăților de carne o formă regulată, marginile subțiri se taie. În urma dezosării, deflaxării și curățării bucăților mari de carne, în corespundere cu schema de tranșare, se obțin semipreparate în formă de bucăți mari. În afară de semipreparate bucăți mari, din tranșarea carcaselor mai rezultă carne pentru tocături, oase, cartilaje și tendoane.

Ustensile și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii

Prelucrarea primară a cărnii și a subproduselor se efectuează în secția de carne sau de carne și pește. O astfel de secție se organizează la întreprinderile cu capacitate medie și mare. Este destinată pentru prelucrarea primară a cărnii și obținerea semipreparatelor din carne.

Organizarea locului de muncă trebuie să corespundă standardelor; locul de muncă trebuie să fie dotat corespunzător procesului tehnologic și cerințelor sanitaro-igienice de prelucrare primară a materiei prime utilizate.


Secția de carne este situată lângă camerele de depozitare și are legătură directă cu bucătăria (secția caldă).

Dotarea spațiului de prelucrare primară a cărnii

În funcție de destinație, echipamentul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii și prepararea semipreparatelor se clasifică în felul următor:

Denumirea	Destinația tehnologică
Mobilier tehnologic	

⁵ Deflaxare – eliminarea flaxului din carne. **Flaxul** este țesutul conjunctiv elastic format din tendoane, cartilaje, cordoane neurovasculare etc., care se elimină din carne înainte de preparare.

<ul style="list-style-type: none"> • Masă de lucru • Cuvă de spălat 	<p>Pentru prelucrarea primară a cărnii și obținerea semipreparatelor.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Butuc pentru tăierea cărnii 	<p>Pentru tranșarea cărnii. Materialul special al suprafeței de lucru nu deteriorează lama cuțitelor. Structura solidă a butucului asigură stabilitatea sa în timpul tăierii.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mașină de tăiat oase 	<p>Pentru tăierea oaselor.</p>
Utilaj tehnologic	
<ul style="list-style-type: none"> • Mașină de tocat carne/electrică 	<p>Pentru mărunțirea cărnii și obținerea tocăturii.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mașină pentru afânarea cărnii 	<p>Pentru amestecarea și omogenizarea maselor consistente de carne tocată.</p>



- Aparat pentru marinarea cărnii

Pentru marinarea
cărnii.





- Frigider

Pentru păstrarea
materiei prime și a
semipreparatelor.

- Cântar electric

Pentru cântărire.

	
<ul style="list-style-type: none"> • Cântar electronic 	<p>Pentru dozarea materiei prime și verificarea greutateii semipreparatelor.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mănuși din fir metalic 	<p>Pentru prelucrarea primară a cărnii, în special la tranșare, dezosare, deflaxare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tocător pentru carne 	<p>Tocătoarele de culoare roșie sunt pentru carnea crudă.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cuțite pentru carne crudă 	<p>Pentru prelucrarea primară a cărnii, tăiere, batere, prepararea semipreparatelor.</p>



- Ciocane



- Satâr



- Tenderizator



Pentru
înmuierea țesuturilor.

	<p>Pentru manipulări culinare ale bucatelor calde etc.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ac culinar 	<p>Pentru împănarea cărnii.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Recipient pentru semipreparate din carne 	<p>Pentru păstrarea semipreparatelor de carne, a deșeurilor alimentare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Coș pentru deșuri 	<p>Pentru deșuri nealimentare.</p>



Verifică-ți cunoștințele:

1. Numește utilajul necesar pentru prelucrarea primară a cărnii.

2. Enumeră ustensilele specifice pentru prelucrarea primară a cărnii.
3. Descrie vesela pentru prelucrarea termică a cărnii.

Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii

Pentru a evita accidentele la locul de muncă, bucătarii trebuie să respecte următoarele reguli de securitate și sănătate în muncă în secția de carne sau de carne și pește:

Înainte de a începe lucrul

Uniforma de lucru va fi îmbrăcată în corespundere cu regulile sanitaro-igienice (părul se ascunde sub bonetă, mânecile uniforme trebuie răsucite până la cot ori încheiate la încheietura mâinii, nu se țin în buzunare obiecte ascuțite).

Se aduce în ordine locul de muncă.

Se verifică utilajul electric și starea sanitară și tehnică a acestuia:

- a) starea bună a utilajului,
- b) prezența legării la pământ (împământarea),
- c) prezența covorului dielectric.

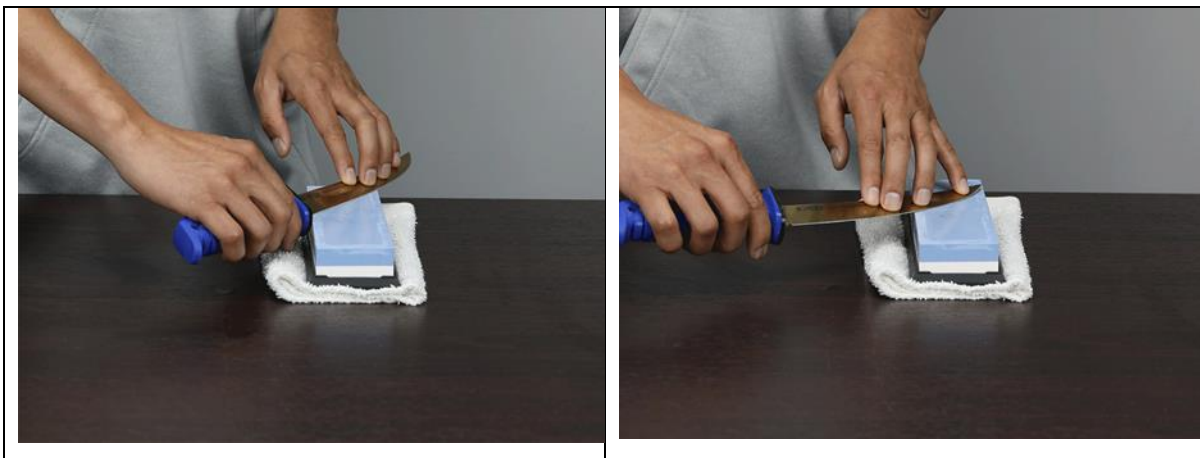
Se verifică utilajul mecanic la un mers în gol timp de 1-2 minute și numai după aceea începe lucrul.

Ustensilele necesare (oale, tocătoare, tăvi de lucru, teluri, linguri, spatule, rulouri reglabile de tăiere, cuțite, rulouri de decor, stanțe, merdenele, duiuri, șprițuri, poșuri etc.): se va controla starea lor de uzură și se vor înlocui în cazul unor eventuale degradări.

Se cercetează podeaua lângă utilajul electric să fie dreaptă, fără denivelări, nealunecoasă.

Cuțitele se ascut.





În timpul lucrului



Ținând cont că în secția de carne sau de carne-pește se lucrează cu ustensile ascuțite, ce pot provoca tăieturi și răni, se recomandă utilizarea mănușilor din fir metalic pentru a proteja mâinile. Ele se utilizează în mod obligatoriu la tranșarea cărnii.

1. Nu se lăsa fără supraveghere în timpul funcționării mașina de tocat carne, mașina de afânat carne sau alte utilaje.
2. Mașina de tocat carne, mașina de afânat carne, malaxorul vor lucra numai cu dispozitiv special de protecție.
3. Carnea se va introduce în utilajul specific de tocare, afânare etc. cu ajutorul pisătorului.
4. Se va lucra atent cu cuțitele.
5. Cuțitele se păstrează într-un loc sigur.
6. În timpul procesului de lucru, bucătarul va fi concentrat și nu va distra atenția colegilor de la acțiunile lor.
7. La servire se va folosi doar veselă curată și numai după verificarea integrității sale fizice (fără crăpături, fisuri, cioburi etc.).

Verifică-ți cunoștințele:



1. Ce acțiuni trebuie efectuate înainte de începerea lucrului?
2. Explică necesitatea utilizării mănușilor din fir metalic la tranșarea cărnii.
3. Ce acțiunile ce trebuie făcute în timpul lucrului? Dar la sfârșit?






Norme igienice și sanitare privind întreținerea ustensilelor și utilajelor pentru prelucrarea primară a cărnii

Utilajele, instalațiile și ustensilele care se folosesc la prelucrarea primară a cărnii vor fi curățate, inclusiv prin demontare, pentru trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile vor fi supuse suplimentar dezinfecției. Aceste operații vor fi monitorizate prin inspecții sistematice.

În timpul curățării și dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor, se vor lua măsuri de precauție pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu detergenți și substanțe dezinfectante.

Soluțiile de curățare vor fi depozitate în recipiente nealimentare, marcate corespunzător. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare vor fi îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare.

Igienizarea tocătoarelor

	<p>Pentru ce</p>		<p>Păstrați tocătoarele într-o stare bună în scopul utilizării în siguranță conform normelor sanitaro-igienice în cadrul unităților de alimentație publică.</p>
	<p>Cu ce</p>		<p>Utilizați detergent. Folosiți apă caldă, mănuși, perie și burete de unică folosință. Dezinfectați. Pentru tocătoarele din plastic folosiți dezinfectant pe bază de clor, o soluție de albire de 1% (5 ml la 500 ml de apă).</p>
	<p>Când</p>		<p>Curățați și spălați după terminarea fiecărui proces tehnologic. Dezinfectați la sfârșitul fiecărei ture.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați resturile alimentare de pe tocător. 2. Frecați placa pe ambele fețe cu o perie de mână, utilizând detergent de vase. 3. Clătiți. 4. Imersați în soluție bactericidă – dezinfectant cu concentrația de 1% – timp de 15 minute. 5. Clătiți și lăsați să se usuce pe o grilă/suport. 6. Tocătoarele din plastic pot fi puse în mașina de spălat vase, deoarece pot fi dezinfectate cu o spălare la temperatură ridicată. 			<p>Cum?</p> 

Zilnic, imediat după terminarea lucrului sau în altă perioadă potrivită de timp, pavimentul, inclusiv canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor culinare vor fi minuțios curățate.

Tranșarea carcaselor de vite mari cornute

Tranșarea părții de trunchi constă în următoarele operații consecutive:

- tranșarea
- dezosarea
- deflaxarea
- curățarea.

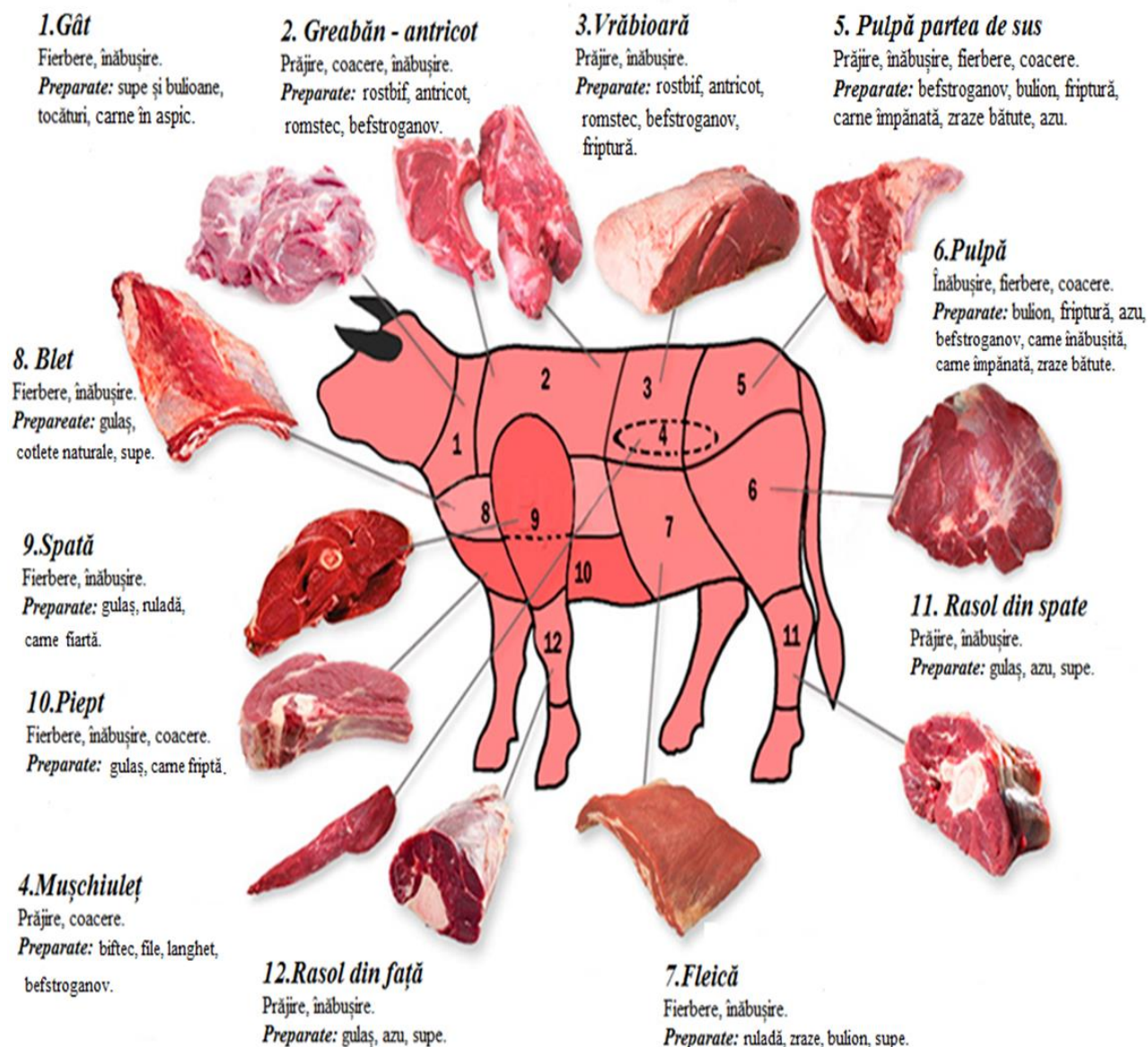
Tranșarea se face pe baza următoarelor criterii: porțiunea anatomică a carcasei sau categoria de carne, compoziția chimică a fiecărui sort de carne, inclusiv raportul dintre țesutul muscular, osos, gras, conjunctiv, valoarea nutritivă a cărnii.

La întreprinderile din industria prelucrătoare carnea se livrează în carcase, semicarcase sau sferturi de carcasă. Carnea destinată unităților de alimentație publică poate fi clasificată după tipul de preparat obținut prin prelucrare (carne pentru gătit, oase cu valoare etc.).

Pentru piața internă, carnea de vită adultă și de mânzat se împarte pe categorii de calitate astfel:

- **specialități** (ex.: mușchiuleț), cu o pondere de 2% din greutatea carcasei;
- **carne calitate superioară**, care reprezintă 49-50% din greutatea carcasei: pulpă (28%), antricot (3-9%), vrăbioară (5-8%), spată și braț (3-10%);
- **carne calitate I**, cu o pondere de 38-40% din structura carcasei: piept cu cap de piept (10-12%), blet cu față și blet fără față (7-8%), greabăn (7%), rasol cu chei (7-8%);
- **carne calitate a II-a**, cu o pondere de circa 10% din masa carcasei;

Tranșele de carne de bovine



Cerințe de calitate pentru tranșele obținute

Clasele de calitate pentru carnea de bovine sunt următoarele:

- calitate extra (carne provenită de la viței îngrășați);
- calitate foarte bună (carne provenită de la animalele tinere îngrășate intensiv);
- calitate mediocră (carne provenită de la tauri și vaci reformate);
- calitate mediocră (carne provenită de la tauri și vaci reformate);
- calitate slabă (carne provenită de la animalele slăbite și necondiționate).

Tranșarea carcasei și alegerea cărnii pe calități. Aceasta reprezintă separarea cărnii în porțiuni, după sorturi de calitate, în vederea aprecierii valorii carcasei pentru nevoile muncii de ameliorare. Astfel, carcasa se împarte pe calitățile următoare: *specialități*; *carne de calitate a I*; *carne de calitate a II-a*; *carne de calitate a III-a*. Tranșarea comercială a carcasei se face în scopul comercializării.

Clasele de calitate a cărnii după tranșarea primară:

- specialități (mușchiuleț), cu o pondere de 2% din greutatea carcasei;

- calitate superioară (vrăbioară, antricot, pulpă, spată, braț), care constituie 49-51% din greutatea carcasei;
- calitatea I (piept cu cap de piept, grebăn, blet cu față și fără față, rasol cu cheie), care constituie 38-40% din greutatea carcasei;
- calitatea a II-a (gâtul cu junghietura gâtului, vertebre dorsale și coccigiene), care constituie aproximativ 10% din greutatea carcasei.

Tranșarea carcaselor de bovine

Denumirea porțiunii tranșate	Limitele anatomiche ale porțiunii	Baza osoasă
Categoria de calitate: superioară (specialități)		
Mușchi (file)	Anterior, de la penultima vertebră toracală; posterior, până la osul ilium. Cuprinde psoasul mare și mic.	Lipsă
Vrăbioară	Anterior, delimitată de secțiunea între a 11-a și a 12-a coastă; posterior, între ultima și penultima vertebră lombară. Secțiunea inferioară este paralelă cu coloana vertebrală la treimea superioară a carcasei.	Ultimele două vertebre toracice, cu treimea superioară a celor două coaste, precum și primele cinci vertebre lombare.
Antricot	Anterior, delimitat de secțiunea dintre a 5-a și a 6-a coastă; posterior, între a 11-a și 12-a coastă. Inferior, limita porțiunii este la treimea superioară a coastelor.	Șase vertebre toracice cu treimea superioară a coastelor.
Categoria de calitate: I		
Pulpă	Anterior, secționarea se face între ultima și penultima vertebră lombară. Inferior, delimitarea se face de-a curmezișul articulației femurotibiale până la articulația jaretului.	Femur și oasele bazinului
Categoria de calitate: a II-a		
Greabăn	Secțiunea anterioară între a 5-a și a 6-a vertebră cervicală, iar posterioară între a 5-a și a 6-a coastă. Inferior, secțiunea se face la jumătatea superioară a celor cinci coaste.	Două vertebre cervicale, primele cinci vertebre toracice și jumătatea superioară a coastelor
Cap de piept cu mugure	Delimitat de continuitatea secțiunilor pentru delimitarea greabănului.	Sternul cu jumătatea inferioară a primelor cinci coaste
Piept cu blet	Delimitat anteroposterior de continuitatea secțiunii antricotului.	Porțiunea de stern și 2/3 din coaste
Fleică	Delimitată anteroposterior de continuitatea secțiunii pentru decuparea vrăbioarei.	-
Spată	Decupată prin detașarea conturală a omoplatului cu musculatura aferentă.	Scapulum și cartilaj
Categoria de calitate: a III-a		
Gât	Anterior, atlasul; și posterior, între a 5-a și a 6-a vertebră cervicală.	Atlas și primele cinci vertebre cervicale

Rasol din față și din spate	Delimitat între articulațiile scapulohumerală și cubitoradiocarpiană, respectiv femurotibială a jaretului.	Humerus, cubitus, radius, respectiv tibia
Cheia din față și din spate	Baza articulară a jaretului și, respectiv, a grasetului.	Oasele articulației grasetului și jaretului
Coadă	Decuparea la nivelul dintre a 2-a și a 3-a vertebră coccigienă	Vertebrele coccigiene

TRANȘAREA CARCASELOR DE VITE MICI (OVINE ȘI PORCINE)

Carcasele de ovine se pot aprecia, ca la celelalte specii, prin metode subiective și metode obiective.

Aprecierea subiectivă. Principalele elemente de apreciere sunt:

- categoria de vârstă;
- modul de prezentare;
- caracteristicile organoleptice.

În funcție de categoria de vârstă, carcasele se clasifică în: carcase de miel, carcase de tineret îngrășat, carcase de oi, carcase de batali (berbeci castrați).

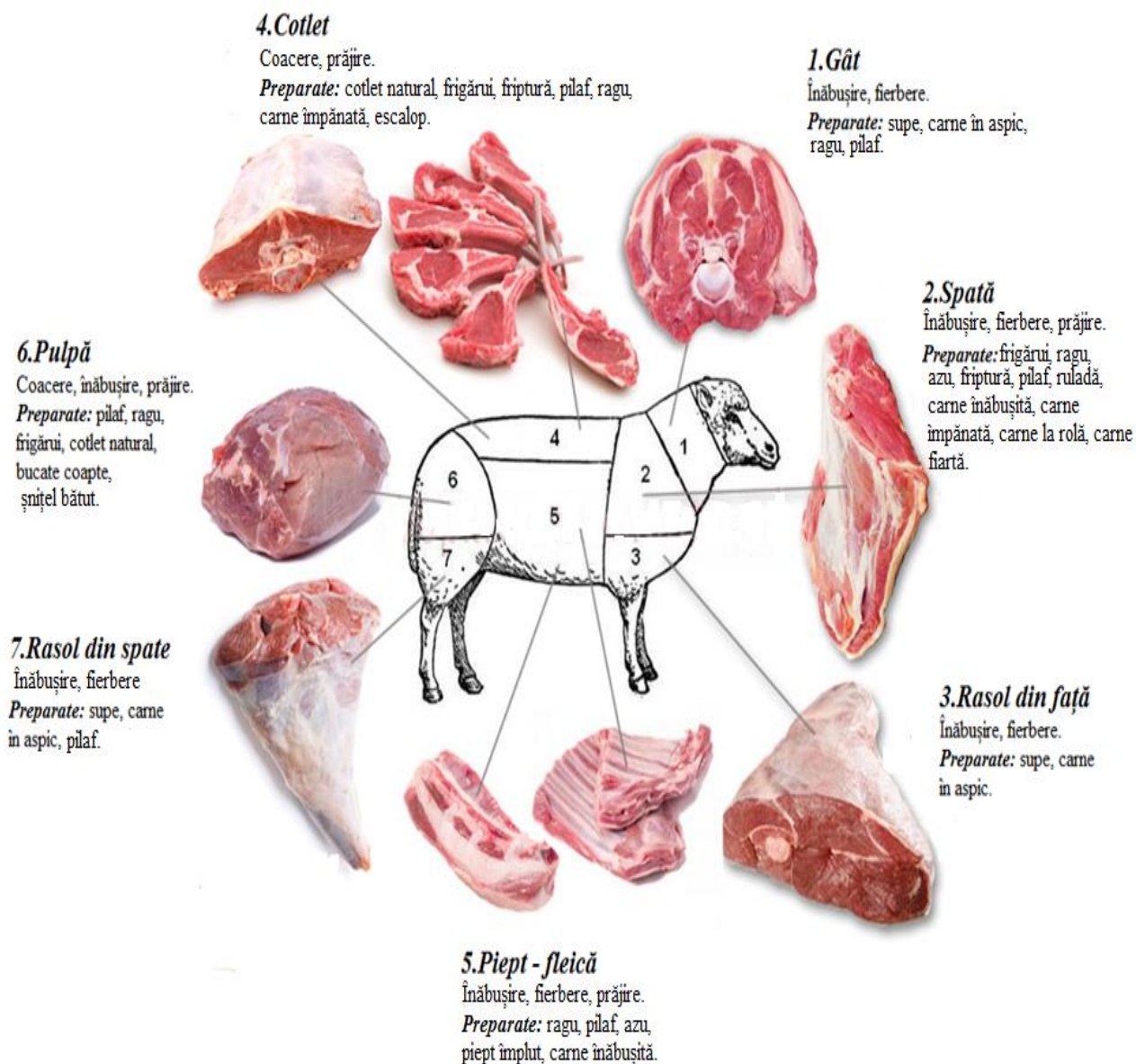
După modul de prezentare, carcasele pot fi: carcase întregi sau semicarcase.

Din punct de vedere organoleptic, stratul de seu trebuie să acopere uniform fiecare carcasă, grosimea stratului de seu nu trebuie să depășească 4-6 mm, carnea trebuie să aibă culoare roșie spre roz și să înglobeze un procent cât mai mic de grăsime.

Aprecierea obiectivă. Greutatea carcaselor de ovine variază în funcție de vârsta și starea de îngrășare a animalelor. Starea de îngrășare este deosebit de importantă pentru stabilirea randamentului la sacrificare, precum și pentru încadrarea carcabei în clase de calitate: foarte slabă, slabă, medie, grasă și foarte grasă.

Conformația corporală imprimă carcabei un anumit aspect. Aprecierea masei musculare se face prin palpare, având grijă să se delimiteze grăsimea de musculatură. Principalele zone anatomice la care se apreciază dezvoltarea musculaturii sunt următoarele: spinare, șale, jigou, piept și spată.

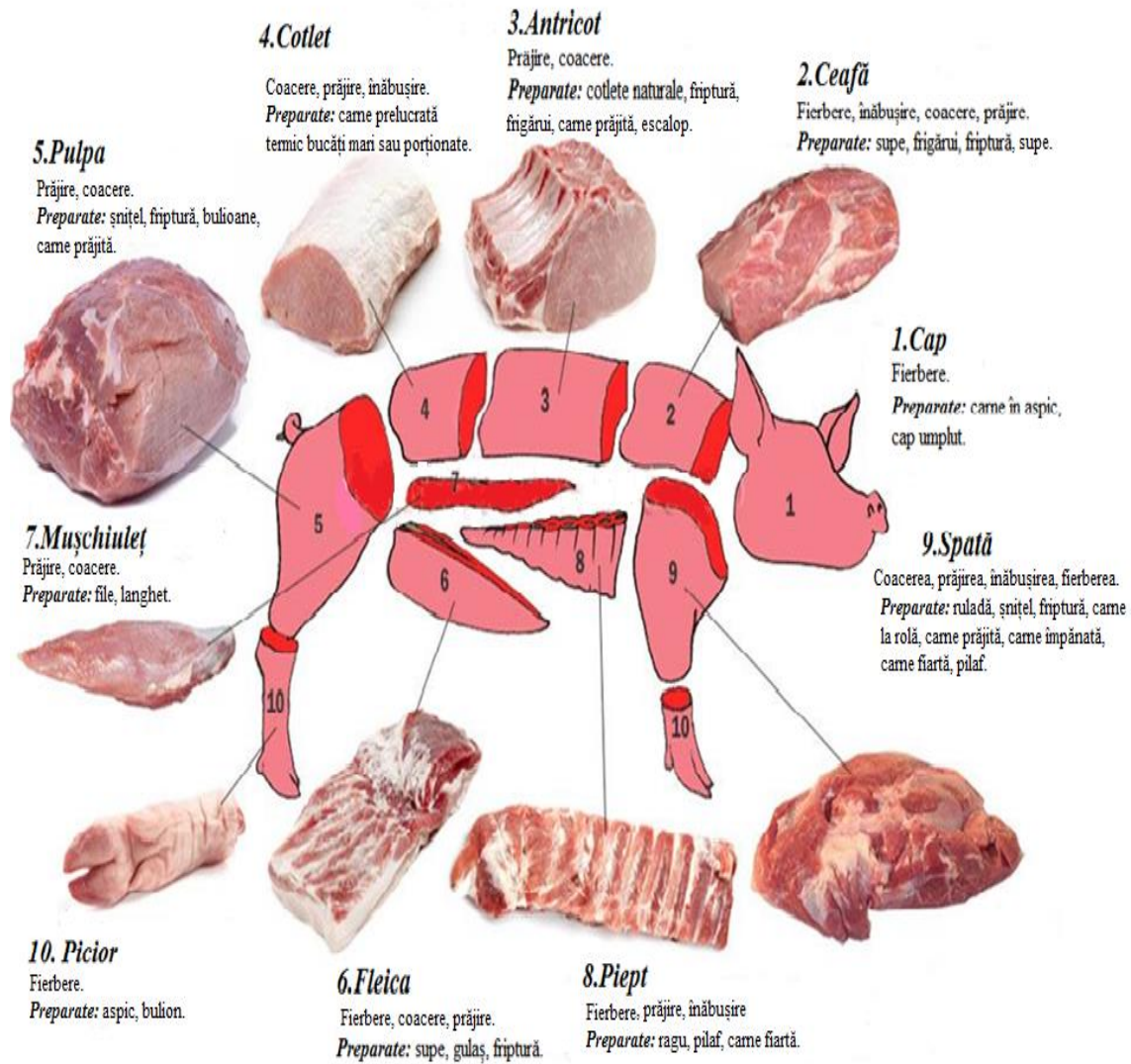
Tranșele cărnii de ovine și destinația culinară a acestora



Caracasa de ovine se clasifică în funcție de vârsta de sacrificare a animalelor în: carcasa de miel, de tineret îngrășat, de oi, de batal. Deși se livrează întregi, componentele carcasei se pot clasifica pentru piața internă în trei clase de calitate în funcție de valoarea lor alimentară:

- calitatea I: jigoul (pulpa), cotlet, antricot, spată cu torace;
- calitatea a II-a: capul de piept, mijlocul de piept, fleica;
- calitatea a III-a: gât rasol anterior și posterior.

Schema de tranșare a carcasei de porcine






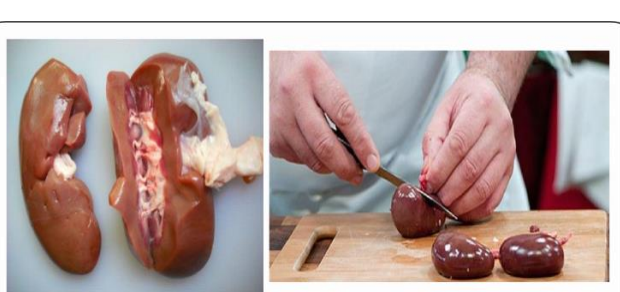

Tranșarea porceilor. La întreprinderile de alimentație publică se livrează porceii fără păr și eviscerați, de aceea ei numai se flambează pentru înlăturarea resturilor de păr. Înainte de tratamentul termic, se taie osul iliac și coloana vertebrală între omoplați (din interiorul carcasei) pentru a facilita eliminarea sângelui la macerare și pentru a asigura o pătrundere termică uniformă.




Porceii se taie în bucăți porționate după tratamentul termic. Carcasele

purceilor cu masa mai mare de 4 kg se taie în două bucăți. Înainte de fierbere purceii se macerează în apă rece.

CERINȚE DE PRELUCRARE PRIMARĂ A SUBPODUSELOR

Subprodusele se livrează răcite, congelate și sărate. Subprodusele congelate se decongelează în secția de semifabricate de carne la temperatura de 5-16°C. Cu acest scop, se pun într-un strat pe o tavă. Creierii, rumenele, rinichii se pot decongela și în apă. Subprodusele sunt produse care se alterează repede, deoarece au o suprafață umedă și o mare contaminare cu microorganisme. Din această cauză, e necesar să se controleze minuțios calitatea lor și să fie prelucrate termic cât se poate de urgent.

Subproduse	Prelucrarea primară
	<p><i>Creierul</i> – se ține în apă rece 30 min, pentru a permite cheagurilor de sânge și sângelui din vasele rupte să se dizolve. Apoi se îndepărtează membrana care acoperă creierul (meningele) și părțile sângerânde. După curățare, se spală și se ține în apă rece cu sare încă 20 min cu scopul eliminării sângelui, apoi se scurge.</p>
	<p><i>Limba</i> – se curăță, se spală bine cu peria, se blanșează și se spală sub jet de apă rece.</p>
	<p><i>Ficatul</i> – se taie, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge, se îndepărtează cu vârful degetelor membrana care îl acoperă (capsula) și se spală în apă rece.</p>
	<p><i>Rinichii</i> – se spală, se taie longitudinal, se îndepărtează capsula, se țin 30 min în apă rece cu oțet. Se scot și se blanșează, se spală cu apă rece și se taie în felii sau cuburi mici.</p>
	<p><i>Picioarele</i> – se pârlesc sau se opăresc (după caz), se curăță, se dezbat copitele, se spală, se taie de-a lungul în două bucăți și se țin în apă rece 2-3 ore.</p>

	<p><i>Stomacul</i> – se întoarce pe dos, se spală, se ține în apă rece 8-12 ore (apa se schimbă periodic), se opărește, apoi se curăță stratul cu mucozitate și se ține în apă până dispare mirosul specific.</p>
	<p><i>Inima</i> – se taie de-a lungul, se îndepărtează cheagurile de sânge, se ține în apă rece 1-3 ore, se spală de câteva ori.</p>
	<p><i>Plămânii</i> – se spală, se taie după bronhiile, se spală.</p>

Verifică-ți cunoștințele:



1. Enumeră tranșele de carne de bovine și prezintă cerințele față de calitate.
2. Prezintă tranșele de carne de ovine și destinația lor culinară.
3. Enumeră tranșele de carne de porcine și prezintă destinația lor culinară.
4. Descrie prelucrarea primară a subproduselor din carne.

Clasificarea și caracteristica semipreparatelor din carne



Semipreparatele din carne se deosebesc după *felul de carne, porțiunea anatomică tranșată, specificul prelucrării și tehnica de preparare.*

Carnea din diferite porțiuni anatomice ale carcasei se deosebește prin conținutul și tipul de collagen, de aceea și durata trecerii în gluten este diferită (cu cât durata este mai scurtă, cu atât mai repede carnea devine moale). La prelucrarea termică, collagenul cel mai stabil se conține în carnea de bovine, collagenul mai puțin stabil – în carnea de ovine, collagen instabil – în carnea de porcine. Diverse părți ale trunchiului conțin o cantitate diferită de collagen cu stabilitate diferită. De cantitatea și stabilitatea collagenului depinde metoda de prelucrare termică a diferitor părți ale trunchiului, precum și divizarea lui în categorii.

După metoda de preparare, semipreparatele se divizează în: - simple (natur⁶); - trecute prin pesmet sau făină; - tocate.

Tăierea. Carnea se taie de-a lungul fibrelor musculare, perpendicular pe fibre sau sub un unghi de 40-45° (în acest caz, bucățile de carne au un aspect frumos și se deformează mai puțin).

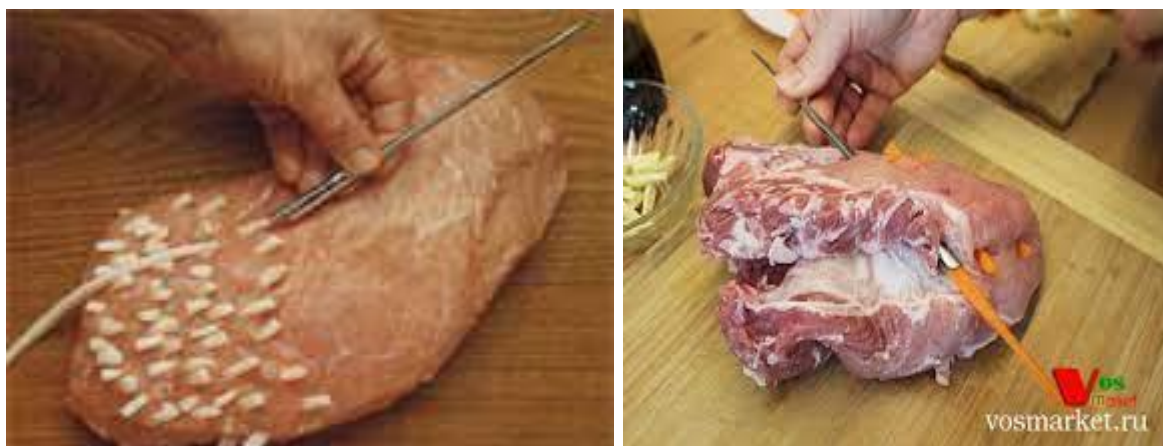
⁶ **Natur** (adj. invar.) – în gastronomie, în stare naturală sau asemănător acesteia; în expresia *se consumă natur* = în stare crudă, neprelucrat; *omletă natur* = omletă simplă, fără adaosuri; *snițel natur* = snițel simplu, fără a fi făcut pane; *cartofi natur* = cartofi fierți în apă sărată, fără alte ingrediente.

Baterea. Bucățile de carne se bat cu un ciocănaș muiat în apă. La batere se afânează țesutul conjunctiv, se nivelează grosimea bucății de carne, se netezește suprafața ei, carnea ia o formă corespunzătoare. Toate procedeele enumerate contribuie la prelucrarea termică uniformă a cărnii.

Tăierea tendoanelor. Tendoanele se taie în câteva locuri pentru a evita deformarea bucăților de carne la prelucrarea termică.

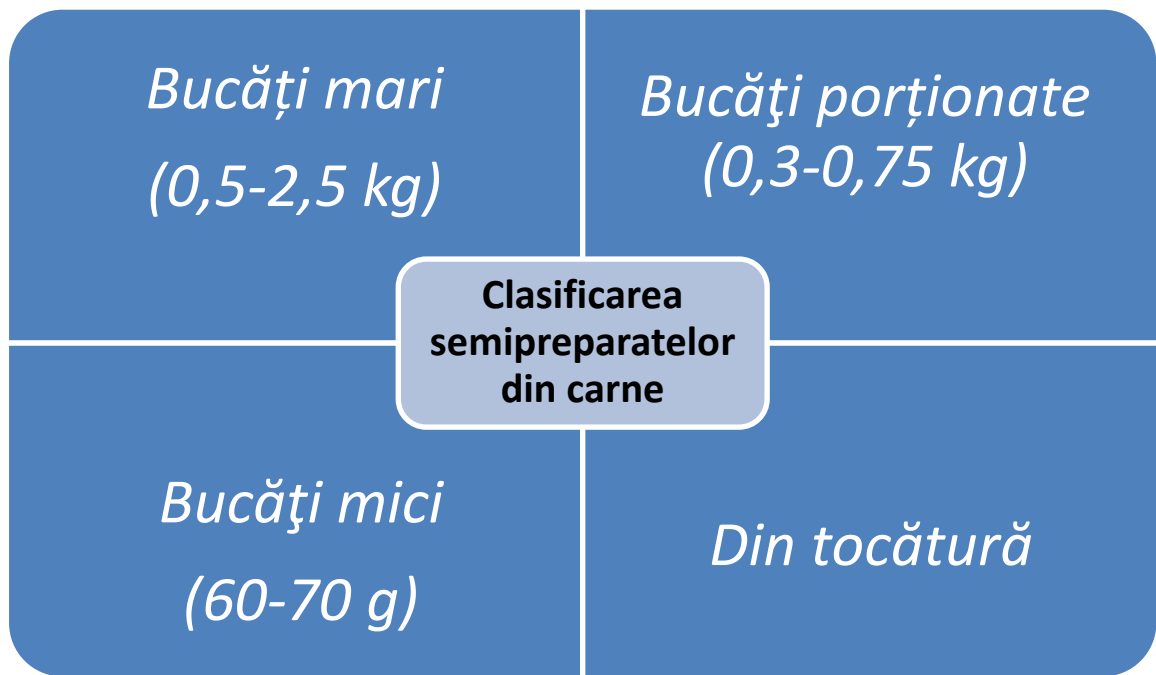
Panarea bucăților de carne. Se face pentru a împiedica pierderea sucului și evaporarea apei din semifabricate. Această operație contribuie la formarea unei cruste frumoase la suprafața cărnii. Pentru ca pesmetul să se fixeze mai bine pe suprafața semipreparatelor, acestea, în prealabil, se trec succesiv prin făină și ou.

Împănarea. Carnea se împănează cu legume rădăcinoase și cu slănină condimentată pentru sporirea calităților gustative și a aromei.



Marinarea. Carnea se marinează bucăți mici sau porționate. Aceasta contribuie la înmuierea țesutului conjunctiv al cărnii și la obținerea unui gust și a unei arome plăcute. În camera de refrigerare marinarea poate dura până la 6-8 ore.

Semipreparatele din carne pot fi clasificate în funcție de **dimensiuni, formă și prelucrare tehnologică.**



1) Semipreparatele bucăți mari sunt bucăți de carne din unul sau mai mulți mușchi, care reprezintă un tot întreg și se caracterizează prin valori tehnologice diferite. Suprafața bucăților este uniformă, fără incizii adânci, ligamentele și pielețele groase sunt înlăturate. Din semipreparatele bucăți mari se prepară semipreparate pentru fierbere, prăjire și înăbușire.

Semipreparate bucăți mari pentru fierbere:

Carne de bovină fiartă – se folosește carnea de la piept, spate, marginea de vrăbioară. Carnea de vită, destinată fierberii, se taie în bucăți cu masa de până la 2 kg. Carnea de la spată se răsuțește în formă de ruladă și se leagă.



Carne de ovină fiartă – se folosește spata și pieptul, tăiate în bucăți cu masa de până la 2 kg.

Carne de porc fiartă – se prepară din spată și din piept în bucăți cu masa de până la 2 kg.

Condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor bucăți mari:

Temperatura de păstrare: +2-6°C.

Termenul de păstrare nu mai mult de 48 ore.

Indici de calitate:

Suprafața cărnii ușor umedă, nu este zvântată, uscată.

Culoarea și mirosul corespund cărnii proaspete.

Lipsesc tendoanele mășcate, cartilajele, hematomele.

Semipreparate bucăți mari pentru prăjire:

Rosbif (carne de vită) – se prepară din mușchi, antricot și vrăbioară. Ultimele se curăță de piele, iar mușchiul – de tendoane. În scopul asigurării încălzirii uniforme la prăjire, semifabricatul se fasonează din doi mușchi, se unește capul cu codița și se leagă. Uneori semipreparatul se învelește cu un strat subțire de slănină, ceea ce dă preparatului suculență.



Carne de ovină prăjită în bucată mare – se prepară din partea coxală, din spată și din antricotul de ovine și de caprine.

Carne de ovină prăjită (jigou) – se prepară din partea coxală (pulpă). Pentru aceasta carnea se supune dezosării incomplete. Marginile părții de sus a pulpei se nivelează. Carnea spatei se răsucește sub formă de ruladă, îndoind înăuntru marginile de sus și de jos ale spatei și se leagă.

Carne de ovină în bucată mare împănată și prăjită – se prepară din antricot, îndreptând și retezând cuticulele la nivelul costițelor, după care antricotul se împănează cu usturoi.

Piept umplut– din partea interioară a pieptului, se taie cuticula de-a lungul coastelor. Apoi se face o incizie în mijloc din partea separării pieptului de fleică. Cavitatea obținută se umple cu umplutură,

se prinde cu o săbioară sau se coase. Umplutura se prepară din terci de hrișcă sau orez, orez și ficat, orez și carne, legume etc.



Carne de porc prăjită – se prepară din antricot, din părțile coxală, cervicală și din spată. Din antricot se gătește carbonadă. Din partea coxală se prepară friptură din pulpă de porc (ucr., rus. *буженина*, fr. *rôti de porc*). Carnea de porc prăjită se prepară din spată rasucită în ruladă și din carnea părții cervicale.

Semipreparate bucăți mari pentru înăbușire:

Carne de bovină înăbușită – se prepară din tranșa coxală cu masa până la 2 kg.

Carnea se curăță preventiv și se înlătură tendoanele.



Carne împănată de bovină – părțile coxale se împănează cu ajutorul acului de împănare cu morcov, usturoi sau slănină, tăiate bastonașe. Împunsăturile se fac de-a lungul fibrelor, și în cavitațile formate se introduc bastonașele de slănină sau legume.



Carne de ovină înăbușită – se prepară din spată și piept. Carnea se răsucește sub formă de ruladă și se leagă cu ață culinară.

Carne de porc împănată și înăbușită – se prepară din spată și partea cervicală, la fel ca semipreparatul similar din carne de bovină.



2) Semipreparatele bucăți porționate sunt bucăți de carne de o anumită formă, mărime și masă, tăiate perpendicular pe fibrele musculare și prelucrate tehnologic suplimentar.

Semipreparatele porționate pot fi: naturale și panate.

La porționare, inițial se taie semipreparatele porționate, iar din restul cărnii – semipreparatele în bucăți mici. De regulă, pielea de la suprafață și stratul conjunctiv intermuscular nu se înlătură.

Cu ajutorul ciocănașului de lemn sau metal, muiat în apă, bucățile porționate se bat și se modelează într-o formă anumită în conformitate cu rețeta. În unele cazuri, carnea se turtește cu mâna și se modelează cu cuțitul (de exemplu biftecul din mușchiuleț). Se poate folosi și un frăgezitor de carne, sau tenderizator (eng. *meat tenderizer*).

Se deosebesc:

- *semipreparate porționate în stare naturală (natur)*
- *semipreparate porționate pane (trecute prin făină).*

Biftec (eng. *beef steak*) – bucată de carne (80-125 g) tăiată din partea îngroșată a mușchiulețului, perpendicular pe fibrele musculare, de formă rotundă sau ovală, de 2-3 cm grosime, bătută ușor.





File minion (fr. *filet mignon*) – bucată de carne de bovină fără grăsime (80-125 g), de formă rotundă neregulată, de 4-5 cm grosime, tăiată din partea de mijloc a mușchiulețului, perpendicular pe fibrele musculare. În Franța, filet mignon se referă în special la friptură de porc, și nu de vită, ca în SUA sau Rusia.

Carnea pentru steakuri (fripturi) se ia din părțile cele mai bune ale trunchiului de tăuraș, vită sau vițel. Dat fiind că fripturile clasice sunt făcute din carne de vită, felurile de fripturi sunt denumite după porțiunea anatomică din carcasa de vită din care a fost tăiată bucata de carne. Denumirile acestor feluri de mâncare sunt influențate de cultura americană și sunt considerate clasice.

Rib steak – se taie de sub omoplați, are multe nervuri adipoase.



Club steak – se taie din partea groasă a mușchiului lung al spatelui; are un os mic.



T-bone steak – se taie din porțiunea între zona spatelui și zona lombară, în regiunea capătului subțire al mușchiului spatelui și capătului subțire al mușchiulețului.



Porterhouse steak – se taie din partea lombară a trunchiului – marginea subțire a mușchiulețului.



Sirloin steak – se taie din partea lombară a trunchiului – marginea groasă a mușchiulețului.



Raundramb steak – se taie din partea coxală superioară.



Chateaubriand – marginea groasă a mușchiulețului central (se poate prăji întreg sau porționat, deseori pentru 2 persoane). Friptura Chateaubriand se prezintă aranjată în lungime pe farfurie. marginea groasă a părții centrale a muschiului de vită. Acesta este cel mai scump fel de friptură, pentru că dintr-un taur ies doar două steakuri Chateaubriand.



Beef tournedos – bucăți mici din capătul subțire al mușchiulețului (se folosesc pentru prepararea medalioanelor).



Skirt steak – bucată de carne tăiată din fleică; nu este cel mai fin steak, dar este foarte apreciat pentru gust.



Langhetă – felie subțire alungită de mușchi de vită, bătută și prăjită pane (din fr. *languette* – obiect subțire, îngust și alungit). Pentru o porție se iau două bucăți de mărimi egale de mușchiuleț, având o formă alungită, fără grăsime, de 10-12 mm grosime (masa de 125 g), tăiate din partea mai subțire a mușchiulețului sub un unghi de 40-45 față de fibrele musculare, ușor bătute.



Antricot – bucată de carne de bovină de formă oval-alungită, tăiată din antricot, și din mușchiuleț sau vrăbioară, de 15-20 mm grosime, cam de mărimea unei palme, curățată de piele și tendoane și bătută.

Rulouri din carne de vită – bucăți porționate de carne de vită sau vițel, de 10-15 mm grosime, tăiate din părțile interioară, de sus, laterală și exterioară ale piciorului din urmă, bătute. La mijlocul lor se pune umplutură (ceapă călită, ouă și ciuperci fierte mărunțite, pătrunjel, pesmet măcinat, sare, piper). Se rulează felia de carne sub formă de rulou compact, îndoindu-i marginile laterale spre interior, ca să-i sigilăm cât mai bine umplutura. Ruloul se fixează cu o scobitoare sau se înfășoară cu ață alimentară.



Vită la cuptor – 1-2 bucăți de carne de forma unui patrulater neregulat, de 20-25 mm grosime, tăiate din partea laterală și exterioară ale piciorului din urmă și bătute ușor.

Pârjoală naturală din antricot de porcină, vițel sau ovină, tăiată sub un unghi de 45° față de osul pectoral, de 20-30 mm grosime, cu osul pectoral de cel mult 80 mm lungime, de formă oval-turtită și stratul de grăsime de 0,5-10 mm. Capătul osului este curățat de mușchi pe o porțiune de 20-30 mm. Pârjoala se bate și i se dă o formă oval-turtită.



Escalop – două bucăți egale din antricot de ovină sau porcină, de formă oval-turtită, de 10-15 mm grosime, cu grosimea slăninii de cel mult 10 mm.

Condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor bucăți porționate natur:

Temperatura de păstrare: +2-6°C.

Termen de păstrare nu mai mult de 36 ore.

Indici de calitate:



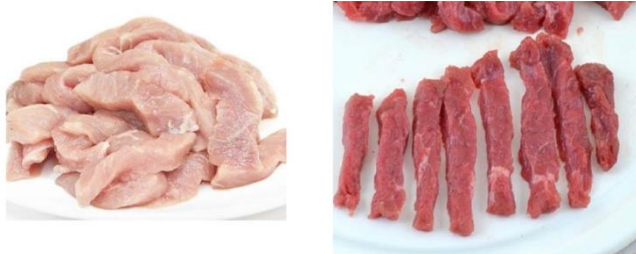
Semipreparate tăiate perpendicular pe fibrele musculare, cu suprafața ușor umezită, dar nu lipicioasă.

Forma semipreparatului – regulată, fără margini rupte.

Culoarea și mirosul caracteristice cărnii proaspete.

Lipsesc tendoanele mășcate, cartilajele, hematomele.

3) Semipreparatele bucăți mici sunt bucățele de carne sau de carne cu oase, de forme și dimensiuni anumite, tăiate perpendicular pe fibrele musculare, care se caracterizează printr-un raport cunoscut dintre masele de mușchi și de grăsime, în unele cazuri și de oase.

<p>Vită Stroganoff (sau boeuf Stroganoff) – din capătul gros și cel subțire ale părții interioare și părții de sus ale macrei picioarelor din urmă ale bovinei, din rămășițele mușchiulețului se taie o bucată de carne de 1-1,5 cm grosime, se bate până la 5 mm grosime și se taie bețișoare de 3-4 cm lungime și cu masa de 5-7 g.</p>	
	<p>Azu – se taie din macra părții laterale și exterioare ale picioarelor din urmă ale bovinei în bucăți de 30-40 mm lungime și 15-20 mm grosime, se bate până atinge 10 mm grosime și se taie bețișoare de două ori mai groase decât la vita Stroganoff, de 10-15 g.</p>
<p>Carne friptă – din capătul gros și cel subțire al părții interioare și de sus ale macrei picioarelor din urmă ale vitei, din fleica și pulpa de porc se taie bucăți de 20 mm grosime. Bucățile se bat și se taie bețișoare de 10-15 g.</p>	

	<p>Frigărui – din mușchiuleț de bovină, din fleică sau pulpă de ovină sau porcină se taie cubulețe de 30-40 g. Cubulețele de vită se bat ușor. Înainte de prăjire, se montează pe spădiță. Cubulețele de porc pot fi alternate (rânduite) cu inele de ceapă și cubulețe mici de slănină condimentată (5 g).</p>
<p>Gulaș – din marginea de vrăbioară, spată și partea superioară din spată ale bovinei se taie cubușoare de 20-30 g câte 4-5 bucăți la o porție. În prealabil, se înlătură pielița, stratul de grăsime de pe suprafață.</p>	
	<p>Ragu – se taie din piept de ovină sau porcină bucățele de 20-30 g sau, respectiv, 40-60 g, care conțin cel mult 20% de oase și cel mult 15% de grăsime.</p>

Carne pentru pilaf – din spata ovinei se taie bucățele de 10-15 g, câte 5-6 bucăți la o porție.

Condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor bucăți mici:

Temperatura de păstrare: +2-6°C.

Termen de păstrare nu mai mult de 24 ore.

Indici de calitate:

Suprafața cărnii nu este zvântată, nu este uscată.

Culoarea și mirosul corespund cărnii proaspete.

Carnea este tăiată perpendicular pe fibrele musculare.

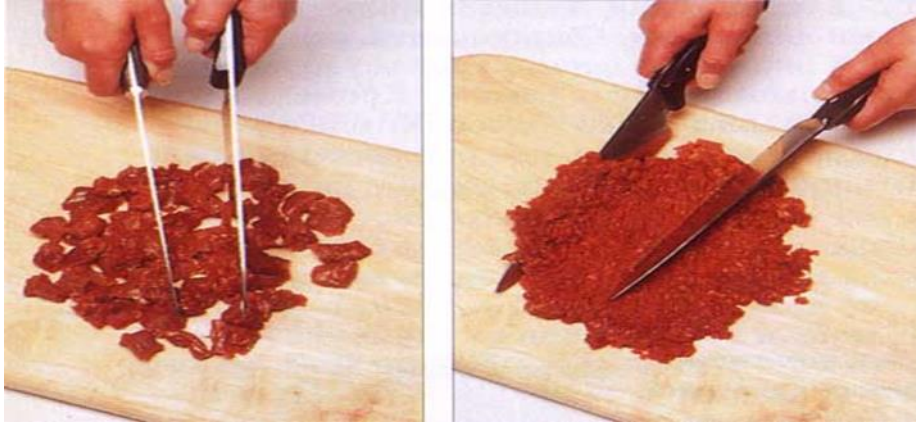
Forma semipreparatelor este regulată.

Nu se admite eliminarea sucului.

Prepararea semipreparatelor din masă tocată (tocătură)

Pentru semipreparatele din masă tocată carnea poate fi mărunțită prin două metode:

1. cu ajutorul cuțitelor bucătarului;
2. cu ajutorul mașinii de tocat carne.



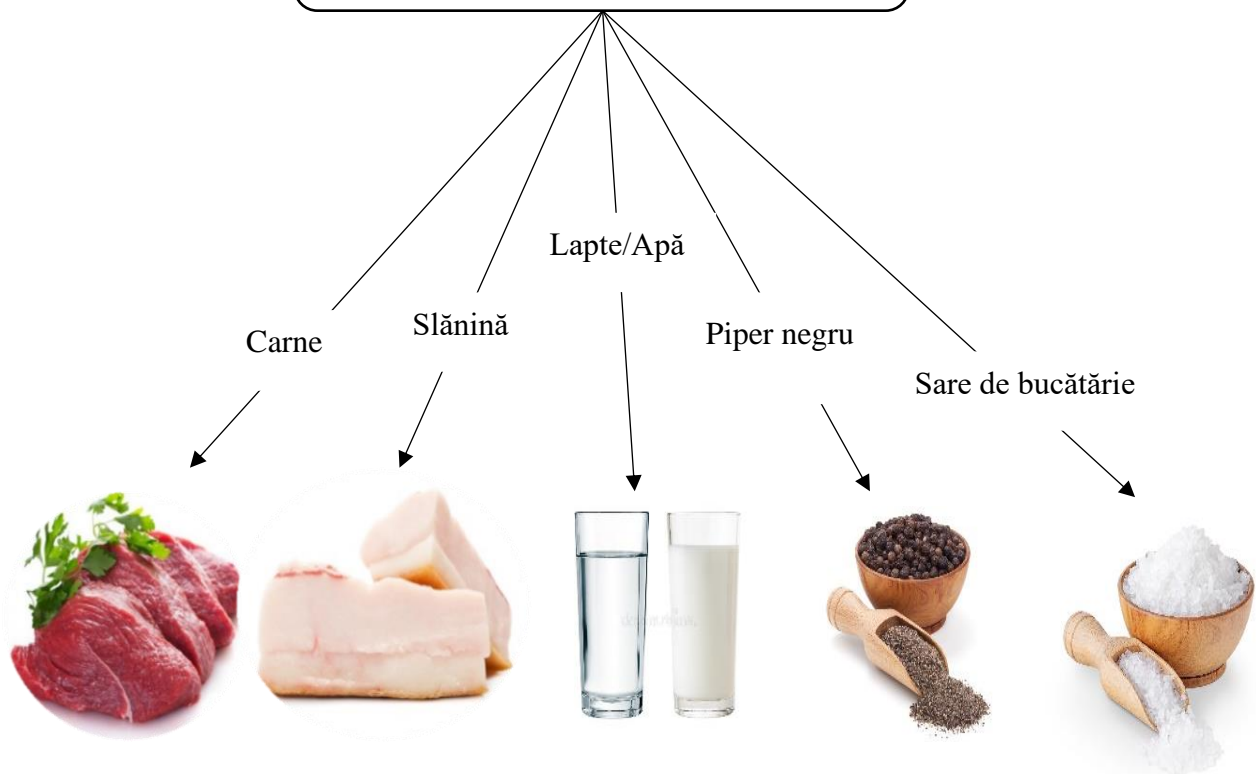
Semipreparatele din carne tocată pot fi obținute din două tipuri de tocături:

- a) masă tocată naturală,
- b) masă tocată cu pâine.

Prepararea masei tocate naturale

La carnea tocată se adaugă apă, care contribuie la înmuierea țesutului conjunctiv în procesul tratării termice. Pentru îmbunătățirea gustului și a suculenței, în carnea slabă (cu conținut mic de grăsime) se încorporează 5-10% de grăsime.

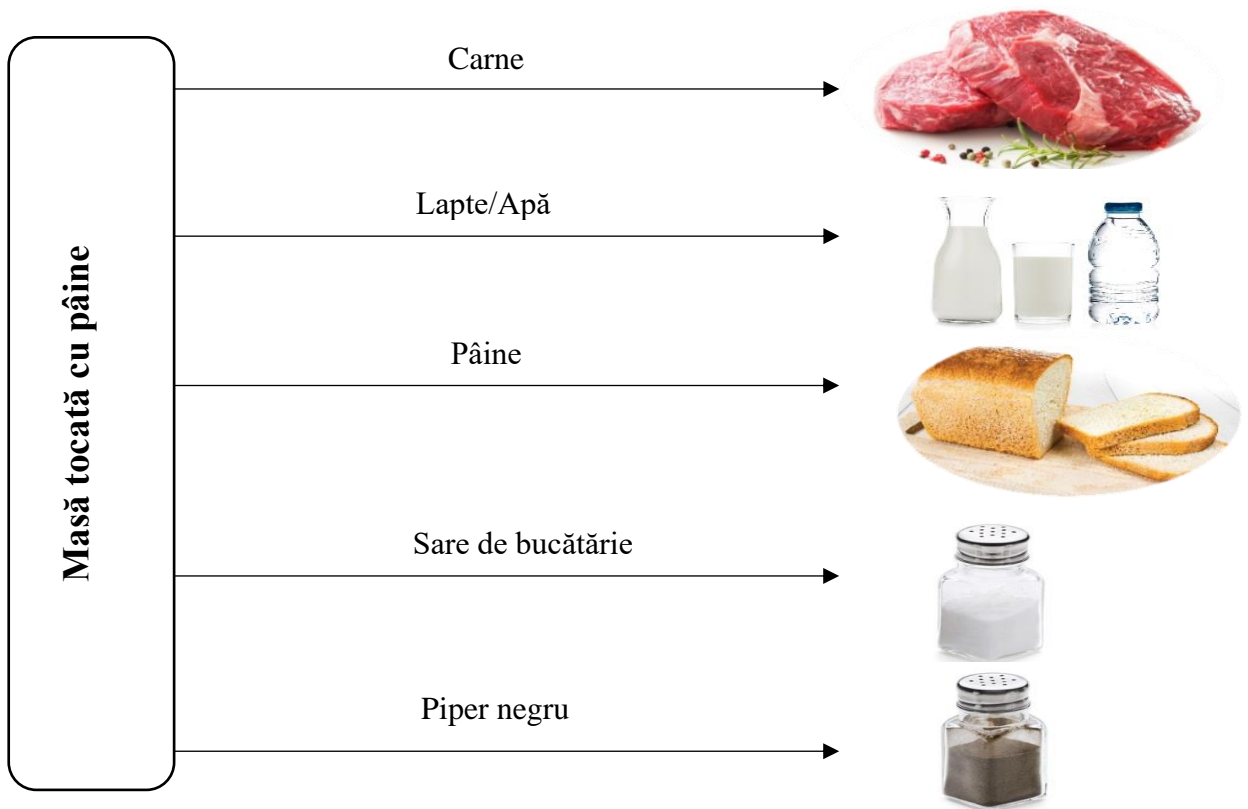
Masă tocată naturală



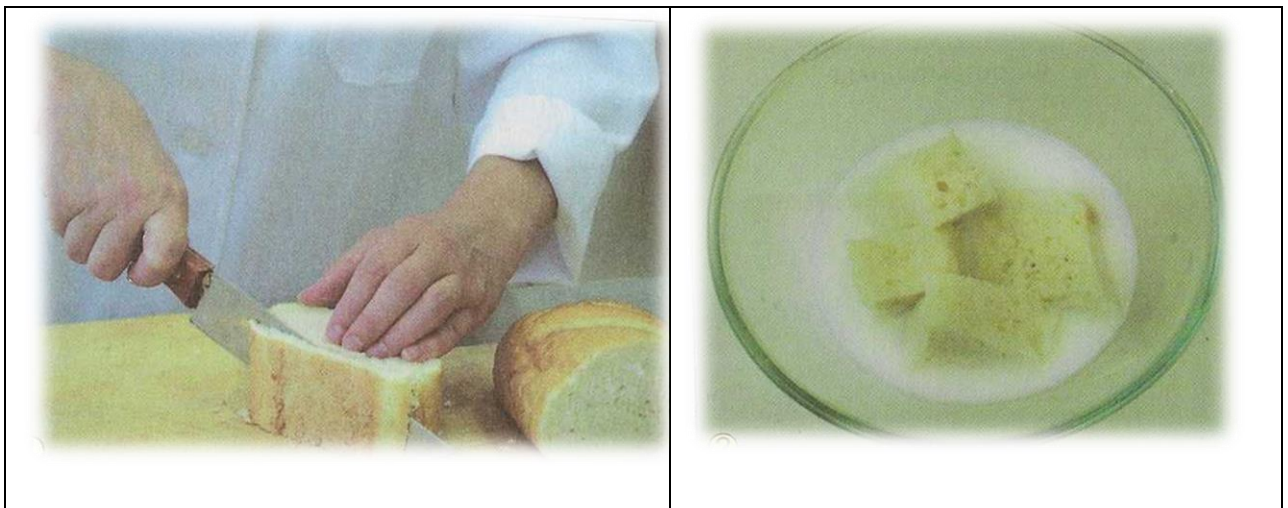
Carnea pentru tocatură se taie, se unește cu slăcina și se mărunțesc împreună în mașina de tocat carne. Slăcina, tăiată cubușoare, se poate adăuga după mărunțirea cărnii. În carnea tocată se adaugă apă sau lapte, sare, piper, se amestecă și se bate bine.

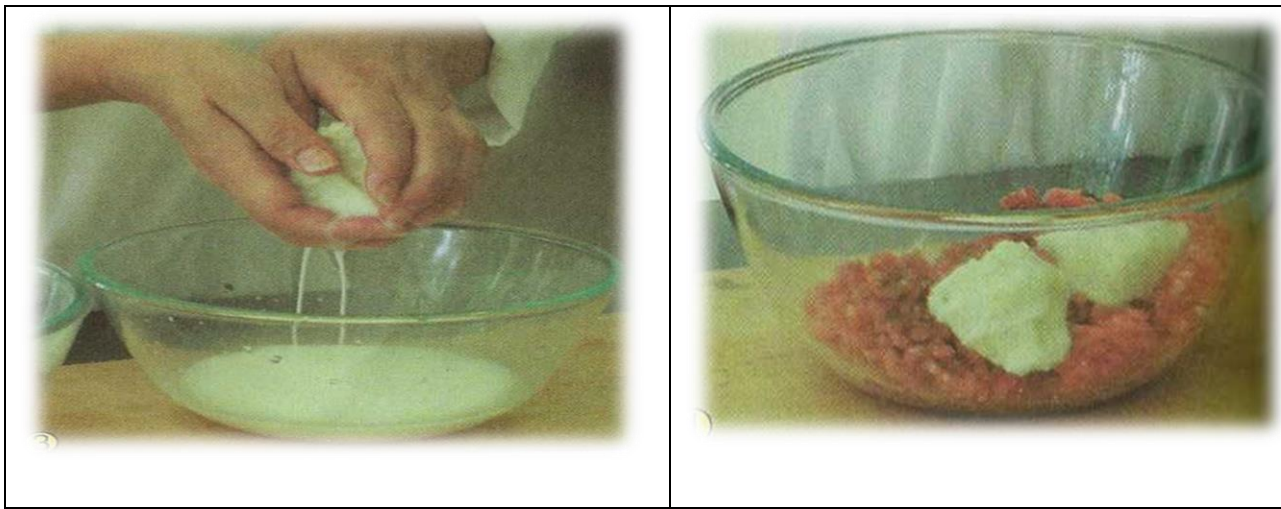


Prepararea masei tocate cu pâine





Pentru prepararea masei tocate din carne cu pâine, carnea tăiată este trecută prin mașina de tocat, se amestecă cu pâine de grâu uscată (20-25% din masa cărnii) de categoria 1 sau superioară, muiată în prealabil în apă sau lapte (lichidul constituie 30-35% din masa cărnii) și scursă. Datorită pâinii, bucatele sunt suculente, deoarece sucurile eliminate din carne se rețin în produs.





Ouăle servesc ca agent de legare. Din tocătura ce conține pâine până la 25% din masa cărnii se modelează pârjoale, chiftetele. Din tocătura ce conține pâine până la 20% din masa cărnii, se modelează chifteluțe, pârjoale umplute, rulade.

Tocătura obținută se sarează și se condimentează. Apoi compoziția se trece a doua oară prin mașina de tocat, se adaugă apă, se amestecă minuțios și se bate. Procesul de batere a tocăturii asigură legarea apei și proteinelor din carne, ceea ce asigură suculența preparatelor finite.

Semipreparate din masă tocată	Caracteristici
<p>Șnițel din masă tocată</p> 	<p>Se prepară din carne tocată de porcină, ovină, bovină. Se înmoaie în liezon și se trece prin pesmet alb). Forma oval-turtită, cu grosimea de la 1 cm.</p>
<p>Chifteluțe</p> 	<p>Se prepară din orice tip de carne tocată. Se adaugă ceapă tăiată mărunț călită sau proaspătă. Forma de biluțe, câte 3-4 bucăți la o porție.</p>
<p>Pârjoale umplute</p>	<p>Se prepară din carne tocată de porcină, ovină sau bovină. Forma alungită cu capetele ovale.</p>



În calitate de umplură poate fi ou fiert, ciuperci, ceapă călită ș.a.

Ruladă din carne



Se prepară din carne tocată de vită, vițel, ovină. Forma de baton sau cilindru. Se prepară pentru mai multe porții. Poate avea diferită umplutură.



Verifică-ți cunoștințele:



1. Prezintă clasificarea semipreparatelor din carne.
2. Enumeră semipreparatele din carne în bucăți mari, indicând tehnologia de obținere.
3. Caracterizează semipreparatele din carne porționate, indicând regimul de păstrare și indicii de calitate.
4. Prezintă semipreparatele din masă tocată naturală, indicând regimul de păstrare și indicii de calitate.
5. Prezintă etapele tehnologice de preparare a masei tocate naturale.
6. Explică rolul adăugării pâinii în masa tocată.

Prepararea bucatelor din carne

Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne și din subproduse

Preparatele culinare din carne reprezintă o importantă sursă de proteine cu valoare biologică ridicată, care conțin toți aminoacizii esențiali. Din această cauză, preparatele din carne se pot asocia cu orice alt aliment care conține proteine cu valoare mai redusă. În alimentația omului bucatele de carne sunt o sursă importantă de albumine. Rolul deosebit al albuminelor din carne e condiționată în primul rând de faptul că componența de aminoacizi din albuminele musculare se apropie de cea optimală, și, în al doilea rând, coeficientul lor de asimilare e foarte înalt (97%). Albuminele din țesutul conjunctiv au o valoare relativă, însă, în combinație cu albuminele din mușchi, valoarea biologică crește considerabil.



În componența bucatelor de carne intră garniturile (legume, crupe, paste făinoase), care, de asemenea, conțin albumine. De obicei, albuminele care se conțin în garnituri au o valoare relativă, însă în asociere cu carnea, valoarea lor biologică sporește. Cele mai valoroase în acest sens sunt garniturile complexe de legume, în componența cărora intră cartofi, morcovi, conopidă, leguminoase etc. Bucatele de carne și, îndeosebi, cele din subproduse conțin vitamine din grupul B. Prezintă valoare și componența minerală a acestor bucate. Astfel, bucatele de carne pot fi calificate printre cele mai nutritive preparate culinare.



Gramajul recomandat la preparatele culinare din carne este de 50-150 g, la garnitură – 100-150 g, iar la sos – 50-100 g. Temperatura de servire a felurilor principale calde trebuie să fie de 60-65°C.

➤ **Bucate din carne coaptă:**

- Sarmale cu carne și orez
- Budincă de cartofi cu carne
- Babă cu carne
- Carne de vită coaptă în sos de ceapă



➤ **Bucate din carne înăbușită:**

- Friptură de casă
- Gulaș
- Tocană
- Carne împanată
- Carne înăbușită
- Pilaf
- Papricaș din carne de berbec sau purcel



➤ **Bucate din carne friptă în bucăți mici:**

- Frigărui caucaziene
- Boeuf Stroganoff
- Carne friptă (friptură)
- Frigărui din carne de vită



➤ **Bucate din carne prăjită gătite porții**

Carnea în porții se prăjește într-o cantitate mică de grăsime – 5-10% din greutatea cărnii.

- Pârjoale din carne de berbec, purcel sau vițel
- Escalop
- Biftec cu ou
- Biftec cu ceapă
- File
- Langhetă
- Antricot



➤ **Bucate din carne fiartă:**

- Jambon
- Piept de vită sau porc fiert
- Crenvurști sau cârnăciori fierți
- Carne fiartă



➤ **Preparate culinare din subproduse:**

- Ficat prăjit
- Inimă sau plămâni în sos
- Ficat înăbușit în sos
- Rinichi prăjiți cu sos
- Tocană din rinichi
- Burtă în sos
- Limbă fiartă
- Creier fiert
- Creier prăjit

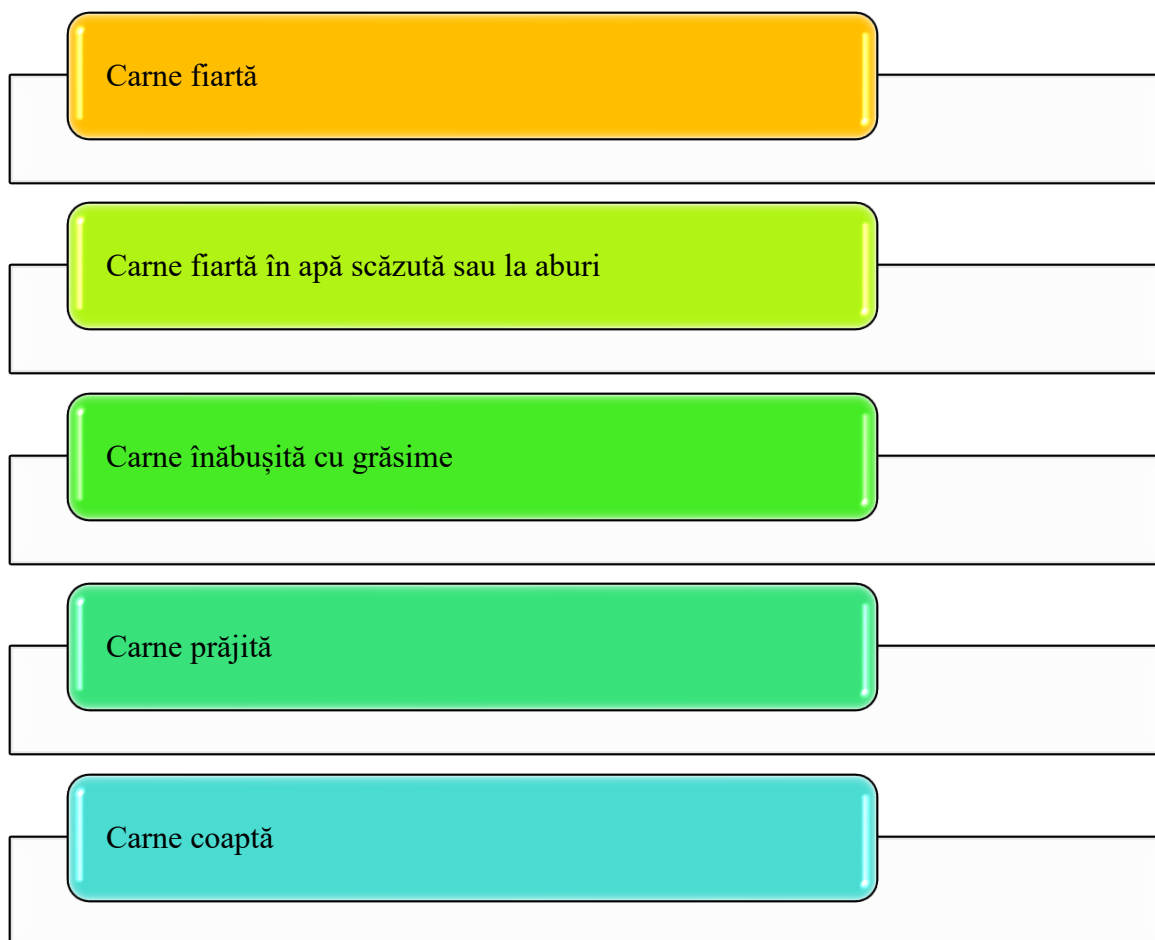


Bucate din carne prăjită în bucăți mari:

- Carne de porc prăjită
- Piept de vită sau porc umplut
- Carne prăjită bucată mare
- Carne de berbec sau capră prăjită



Clasificarea preparatelor de bază din carne



Verifică-ți cunoștințele:



1. Definește importanța preparatelor culinare din carne în alimentație.
2. Argumentează clasificarea preparatelor din carne conform tratamentului termic.
3. Expune sortimentul preparatelor din subproduse prăjite.

NOI TENDINȚE ÎN PREPARAREA ȘI SERVIREA BUCATELOR DIN CARNE

Progresul culinar mondial în ultimii 10 ani a fost remarcabil: produse noi, echipamente fundamental diferite și, prin urmare, tehnologii noi, produse organice unice, gust modern, noi cerințe ale consumatorilor, dictate în primul rând de preocuparea pentru propria lor sănătate. O nouă estetică se schimbă dinamic în toate domeniile vieții, iar gătitul nu o poate ignora. Apar un nou gramaj, noi preparate, un nou design, „arhitectura” și „fața” produselor culinare. Crearea de produse culinare noi începe cu folosirea unor tehnologii noi de preparare a produselor culinare.

Principalele tehnici moderne de preparare a preparatelor culinare din carne:

- una dintre cele mai populare tendințe în gătitul modern este utilizarea economică a noilor tipuri de materii prime, condimente, combinațiile lor netradiționale, contribuind la crearea de texturi deosebite, senzații gustative, percepții emoționale ale produselor culinare;
- promovarea și popularizarea bucătăriilor regionale (locale), internaționale și a produselor de sezon regionale autentice.

Metode moderne de servire a preparatelor culinare din carne:

- bucatele bine alese joacă un rol important în proiectarea produselor culinare, vasele folosite au o varietate de forme și culori;
- farfuri și boluri cu forme frumos curbate, centru deplasat vizual, tăvi metalice, sticlă, vase din porțelan și platouri de diverse configurații și texturi, farfuri și vase cu incrustații pe laterale, desene, ornamente corespunzătoare unei teme date.

Reguli de servire a bucatelor din carne:

- nu se lasă prea mult spațiu gol, dar nici nu se supraîncarcă;
- preparatul trebuie să fie acompaniat de sos și garnitură;
- se respectă cromatică în farfurie.

Metode moderne de servire a preparatelor culinare din carne





Verifică-ți cunoștințele:

1. Care sunt regulile moderne de servire a preparatelor culinare din carne?
2. Argumentează importanța respectării tehnicilor de preparare și de servire.

PRINCIPII DE ASOCIERE A PREPARATELOR DIN CARNE ȘI DIN SUBPRODUSE CU SOSURI ȘI GARNITURI



Un rol important în servirea preparatelor culinare din carne îl ocupă asocierea corectă cu sosuri și garnituri. Garniturile care se asociază cu preparatele din carne sunt următoarele:

- ✓ **Preparate din carne fiartă** – cartofi fierți, pireu de cartofi, legume brezate, morcovi sau mazăre în sos de lapte, terciuri sfărâncioase.
- ✓ **Preparate din carne prăjită** – garnitură complexă, cartofi prăjiți, terciuri de diferite consistențe, varză călită, pireu de cartofi.
- ✓ **Preparate din carne înăbușită** – cartofi fierți, pireu de cartofi, paste făinoase fierte, terciuri, varză înăbușită, legume înăbușite.
- ✓ **Preparate din carne coaptă** – terciuri de diferite consistențe, pireu de cartofi, paste făinoase fierte, legume coapte etc.
- ✓ **Preparate din carne la grătar/grill** – legume coapte, legume blanșate.

După cum a fost menționat anterior, sosurile reprezintă o parte componentă a bucatelor, iar pentru o mai bună asimilare a acestor două – carne și sos – este bine de cunoscut **principiile de asociere** a acestora:

- pentru bucate fierbinți se servesc sosuri fierbinți;
- pentru bucate reci se servesc sosuri reci;
- pentru bucate cu aspect neatrăgător – sosuri dense;
- pentru bucate puțin calorice – sosuri grase (polonez, olandez);
- la pește prăjit – sos de tomate, sos maioneză;
- la carne prăjită – sos brun;
- la carne fiartă – sos cu hrean, sos Madeira, sos dulce-acrișor;

- la bucate din pasăre – sosuri albe;
- la bucate din legume – sosuri de ciuperci, de lapte.

Principalele sosuri pentru preparatele din carne

Sos roșu de bază



Sosul Madeira



Sos roșu cu ciuperci și roșii



Sosul Robert (ceapă, muștar și vin alb)



Sosul brun



Verifică-ți cunoștințele:


1. Descrie sortimentul garniturilor care pot fi servite cu mâncăruri din carne.
2. Argumentează importanța principiului de asociere a preparatelor culinare din carne cu sosuri și garnituri.
3. Indică sosurile recomandate pentru servirea preparatelor din carne prăjită.

CERINȚE DE COMPLETARE A FIȘELOR TEHNOLOGICE PENTRU PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE. CALCULUL NECESARULUI DE MATERIE PRIMĂ PENTRU PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

Fișa tehnologică cuprinde informații referitoare la:

- ✓ caracteristicile preparatului culinar (denumire, materii prime, masa brută și netă, gramaj etc.);
- ✓ desfășurarea operațiilor tehnologice;
- ✓ indicii de calitate a preparatului culinar.

Denumirea preparatului: *Carne împanată cu cartofi prăjiți*

Aspectul exterior al preparatului	Nr. d/o	Materia primă	Masa, g		Tehnologia de preparare
			brută	netă	
	1	Carne de porc	173	147	<p>Carnea de porc se spală, se curăță. Legumele se spală, se curăță și se taie în bucăți pe lungime.</p> <p>În bucata de carne se fac găuri și în fiecare gaură se pune câte o bucată de usturoi, morcov și rădăcină de pătrunjel. Carnea împanată astfel secondimentează cu sare, piper negru măcinat și se dă la cuptorul preîncălzit la 200-250°C. Carnea se prăjește până la formarea unei cruste rumene. Apoi temperatura se micșorează până la 150°C. Carnea împanată se taie câte 2-3 felii la o porție și se unge cu sucul și grăsimea obținute la prăjirea cărnii. Se servește cu cartofi fierți, cartofi prăjiți, garnituri complexe.</p>
	2	Morcov	38	30	
	3	Pătrunjel (rădăcini)	29	22	
	4	Ceapă	19	16	
	5	Usturoi	1,9	1,5	
		Masa de carne împanată prăjită	-	140	
		Masa de carne împanată prăjită fără legume	-	100	
		Cartofi prăjiți (FT nr. 6.2)	-	150	
	Gramaj	-	290		

NORMELE IGIENICO-SANITARE PENTRU PROCESELE TEHNOLOGICE DE PREPARARE ȘI PĂSTRARE A BUCATELOR DIN CARNE ȘI DIN SUBPRODUSE

- ✚ Normele sanitare și igienice privind procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor din carne sunt indicate în Hotărârea de Guvern nr. 1209/2007. Aceste cerințe sunt următoarele:
- ✚ Procesul de preparare, inclusiv termică, va fi organizat și efectuat astfel, încât să se păstreze valoarea nutritivă a produsului culinar.
- ✚ Uleiurile și grăsimile alimentare vor fi folosite conform destinației, nu vor fi încălzite la temperaturi mai mari de +180°C.
- ✚ Înaintea utilizării repetate pentru prăjire, grăsimile și uleiurile vor fi filtrate prin filtru pentru înlăturarea particulelor de produse alimentare. Friteuzele adânci vor fi echipate cu robinet pentru evacuarea grăsimii din baie.
- ✚ Calitatea uleiului sau a grăsimii în termeni de miros, gust și culoare va fi controlată sistematic. Uleiul va fi schimbat imediat ce apar modificări ale culorii, aromei sau mirosului. Dacă calitatea este suspectă, uleiul de prăjire va fi controlat prin probe de laborator pentru temperatura punctului de fumegație, acizi grași liberi și, în special, prezența compușilor polari.
- ✚ Nu se permite utilizarea grăsimilor folosite la prăjire ca ingredient alimentar.
- ✚ Temperatura în interiorul produsului tratat termic și timpul de tratare vor fi suficiente pentru a asigura distrugerea microorganismelor patogene nesporulate și siguranța (inofensivitatea) produselor alimentare. Eficiența procesului de preparare termică va fi controlată prin măsurarea temperaturii în părțile interioare ale produselor alimentare.
- ✚ La prepararea produselor culinare se va folosi sare iodată.
- ✚ Dacă produsele tratate termic prin diferite metode (fierbere, prăjire, coacere) nu sunt destinate consumului în ziua preparării, procesul de tratare termică va fi urmat imediat de răcire.
- ✚ Porționarea produselor alimentare se va efectua în condiții de igienă stricte. Procesul de porționare nu va depăși 30 de minute pentru orice produs răcit.
- ✚ Recipientele utilizate vor fi bine curățate și dezinfectate.
- ✚ Pentru protejarea produselor alimentare de contaminare se vor utiliza, preferabil, recipiente cu capac.



- ✚ La întreprinderile mari, unde procesul de porționare a produselor alimentare tratate termic și răcite nu poate fi efectuat în 30 de minute, porționarea va fi efectuată în încăperi separate, în care temperatura mediului ambiant nu va depăși +15°C. Temperatura produselor alimentare va fi monitorizată prin probe de temperatură. Produsele vor fi servite imediat sau vor fi plasate pentru păstrare la rece la temperatura de maximum +4°C.
- ✚ Produsele alimentare vor fi răcite imediat după preparare.
- ✚ Temperatura în centrul produsului alimentar va fi redusă de la +60°C până la 10°C în cel mult 2 ore; produsul va fi imediat depozitat la +4°C.
- ✚ Temperatura nu trebuie să depășească +4°C în orice parte a produsului alimentar răcit și va fi menținută la acest nivel până la consumare. Temperatura păstrării va fi permanent monitorizată.
- ✚ Pe parcursul curățării și dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor se vor lua măsurile precaute adecvate pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu apa de spălat, detergenți și substanțe dezinfectante.
- ✚ Soluțiile de curățare vor fi depozitate în recipiente nealimentare corespunzător marcate. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare vor fi îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare.
- ✚ Utilizarea furtunurilor sub presiune înaltă se va face cu grijă pentru a nu contamina suprafețele care vin în contact cu produsele culinare cu microorganisme de pe paviment, din canalele de scurgere. În timpul preparării sau manipulării produselor culinare nu vor fi utilizate furtunuri sub presiune înaltă. Instalațiile și pavimentul vor fi menținute uscate.
- ✚ Prelucrarea preparatelor din carne implică o atenție deosebită privind calitatea produselor și respectarea standardelor specifice în domeniu. Respectarea normelor igienico-sanitare, a normelor de protecție a mediului și a normelor de protecție a muncii reprezintă condiții esențiale pe tot parcursul operațiilor și fazelor de prelucrare. Activitatea de organizare, ca și o bună comunicare la locul de muncă contribuie la buna desfășurare a tuturor proceselor de prelucrare specifice acestei ocupații. Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: umiditate, temperatură relativ scăzută, lucru în picioare, zgomot.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Explică importanța normelor igienico-sanitare pentru procesul tehnologic de preparare a preparatelor din carne.
2. Descrie cerințele igienico-sanitare privind procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor din carne.

Cerințe de organizare a locului de muncă Pentru prepararea bucatelor din carne

Preparatele culinare din carne se prepară în secția caldă. În secția de bucate calde, ca regulă, utilajul tehnologic este amenajat liniar, paralel (pe două laturi opuse) sau cu insulă. Utilizarea unui sau altui mod de amenajare depinde de caracterul producției și capacitatea secției.

Un lucru important pentru organizarea lucrului în secția de bucate calde este specializarea lucrătorilor la prepararea unor tipuri de bucate aparte. Pentru desfășurarea procesului de producție și servire în condițiile igienico-sanitare, unitățile culinare sunt prevăzute cu spații de producție, desfacere, depozitare și anexe.

Fluxul tehnologic trebuie organizat astfel, încât vesela întrebunțată să nu fie preluată prin ghișeul de distribuire a preparatelor către salonul de servire. Vesela pentru servire și vesela de bucătărie trebuie spălate separat, în spații unde nu se execută operații de preparare. Se recomandă ca aceste spații să fie delimitate în părțile laterale prin paravane de sticlă, plăci fibro-lemnoase etc. Vesela curată pentru servire trebuie păstrată pe rafturi prevăzute cu perdele din pânză sau tifon, iar vesela de bucătărie pe rastele speciale sau în dulapuri închise. În desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor trebuie să se mențină în permanență curățenia la fiecare loc de muncă, asigurând dezinfecția zilnică a ustensilelor, utilajelor și meselor de lucru cu detergenți și substanțe clorigene.

În toate unitățile de alimentație publică se va asigura o ventilație bună atât în încăperile destinate producției, cât și în sălile de servire. Pentru a evita pătrunderea aerului rece din afară în timpul deschiderii ușilor și a celui din bucătărie, ventilația se va face prin instalații speciale. Pereții bucătăriilor, ai camerelor pentru spălat veselă și pentru curățat legume, ai oficiului pentru distribuirea alimentelor vor fi căptușiți cu plăci de faianță până la înălțimea de 1,70 m și vor fi vopsiți cu vopsea pe bază de ulei.

Deșeurile rezultate din procesul de producție și servire se depozitează în containere metalice închise, care se evacuează imediat ce s-au umplut. Cutiile de colectare a deșeurilor alimentare cu capac și pedală, precum și cutiile metalice de depozitare a resturilor menajere se vor spăla imediat după golire cu peria, apă caldă și detergent și se vor dezinfecta cu soluție de var cloros de 2%.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Descrie organizarea locului de muncă în secția de bucate calde.
2. Argumentează importanța organizării fluxului tehnologic în secția de preparare a bucatelor din carne.

Inventar, utilaj, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din carne și din subproduse

Fabricarea preparatelor din carne presupune utilizarea de instalații și utilaje cu caracteristici și parametri de funcționare specifici varietății sortimentelor de preparate. De aceea, pe lângă competențele de producție privind tehnologia generală și specifică de fabricație a diferitor tipuri de sortimente, ocupația implică și capacitatea de exploatare și utilizare a instalațiilor și utilajelor pentru toate operațiile și fazele de prelucrare.

Amplasarea rațională a utilajului trebuie să asigure:

- organizarea progresivă a procesului de producție;
- utilizarea eficientă a încăperilor de depozitare a produselor;
- organizarea estetică a interiorului încăperilor pentru consumatori;
- respectarea cerințelor securității muncii, a normelor igienico-sanitare și a cerințelor antiincendiare.

Secția caldă este prevăzută cu echipament tehnologic specific operațiilor de prelucrare la cald.



Utilajul tehnologic termic specific preparării bucatelor din carne.

Utilajele sunt alimentate de la o sursă de curent electric sau de gaz. Pot fi de sine stătătoare sau încorporate în ansambluri. Încorporarea utilajelor termice în ansambluri de gătit are drept scop

realizarea unei economii de spațiu în interiorul încăperilor de producție, o ușurare a muncii, prin aceea că distanțele de parcurs de la un utilaj la altul se reduc simțitor, și crearea posibilității de mărire a sortimentului de preparate oferite consumatorilor. Alegerea tipurilor de utilaje este determinată de specificul unității și de volumul de desfacere.

Friteuză electrică



Tigaiie basculantă



Grătar electric



Rotisor electric

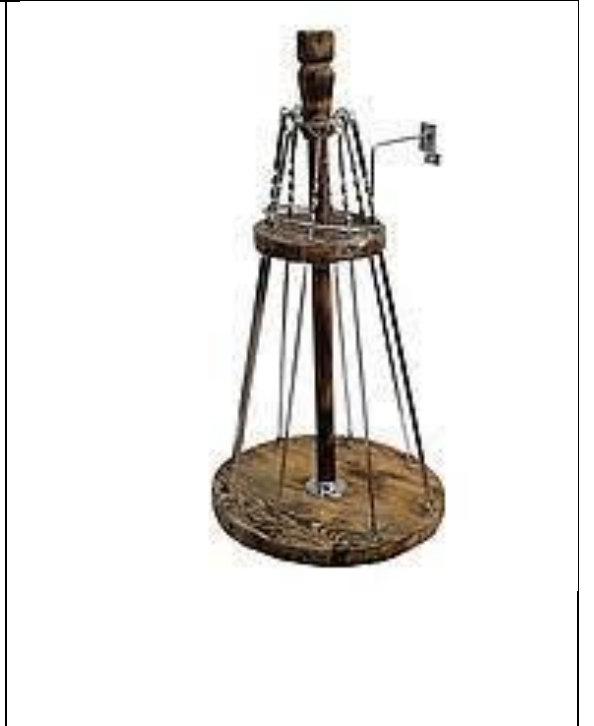


Aparat pentru ambalarea în vid



Aparat de tratare termică a produselor ambalate în vid







Verifică-ți cunoștințele:



1. Care sunt regulile de amenajare rațională a utilajului în secția de bucate calde?
2. Numește utilajul tehnologic specific operațiilor de prelucrare la cald a bucatelor din carne.

Caracteristica și sortimentul

Bucatelor din carne și din subproduse fierte

Pentru fierbere se utilizează toate tipurile de carne de măcelărit și subproduse. Fierberea cărnii are loc prin două metode, și anume:

metoda I: fierberea obișnuită, unde raportul dintre apă și produs este de 1,5-2,5 l de apă pentru 1 kg de carne;

metoda II: fierberea într-o cantitate mică de apă, unde raportul dintre apă și produs este de 0,3 l de apă pentru 1 kg de carne.

Carnea se taie bucăți nu mai mari de 2 kg, deoarece bucățile mai mari se fierb neuniform. Apă pentru fierbere se ia în proporție de 1,5-2,5 l la 1 kg de carne. Carnea se pune în apă clocotindă și când apa dă în clocot, se continuă fierberea la foc mic la o temperatură de 85-90 °C. Cu 30 min până la sfârșit se adaugă ceapă, pătrunjel, țelină, morcovi, iar cu 10-15 min până la sfârșit,

condimente. Odată cu condimentele, se adaugă și sare: 10 grame la 1 kg de carne. Carnea fiartă în acest mod va fi suculentă și va avea un gust și o aromă plăcută.

Durata de fierbere depinde de densitatea și cantitatea țesutului conjunctiv, de grosimea bucății de carne, de vârsta animalului sacrificat.

În medie, durata de fierbere constituie:

- ✚ carnea de vită: 2 ore–2 ore 45 min;
- ✚ carnea de ovine: 1,5 ore–2 ore 10 min;
- ✚ carnea de porcine: 1 oră 45 min–2 ore;
- ✚ carnea de vițel: 1 oră 20 min–1 oră 45 min.

Carnea se controlează dacă e gata cu ajutorul unui ac culinar, care se îngige în partea cea mai groasă a bucății de carne: acul trebuie să intre ușor, iar din împunsătură trebuie să se elimine un suc străveziu. Dacă bucata de carne a fiert, oasele se înlătură imediat. Carnea se păstrează într-un vas acoperit și într-o cantitate nu prea mare de bulion la o temperatură de 50-60°C. La cerere, carnea se taie bucăți perpendicular pe fibrele musculare, se pune într-un vas nu prea adânc, se acoperă cu bulion și se lasă să dea în clocot.

Pierderea în masă a cărnii la fierbere constituie în medie 40%. Extragerea substanțelor solubile

este condiționată de două cauze: eliminarea și difuzia. Cantitatea de substanțe solubile, eliminate în urma difuziei, depinde de raportul dintre apă și carne, de mărimea bucăților de carne și de durata fierberii. Astfel, având un raport de 1:1 de carne și apă, se pierd aproape 2,34% de substanțe din toată masa, dar se elimină mai multe substanțe nutritive datorită difuziei.

Temperatura maximă în mijlocul bucății de carne în momentul când aceasta este gata trebuie să fie de 75-80°C. Fierberea de mai departe duce la creșterea pierderii de apă, micșorând suculența preparatelor, reduce calitatea lor. O mare importanță au regimul de fierbere și temperatura mediului de fierbere.





Carne fiartă. Carnea fiartă se taie perpendicular pe fibră, câte 1-2 bucăți pentru o porție. Carnea de vită fiartă se servește cu garnitură complexă, formată din cartofi fierți, legume, varză călită, ceapă călită. Carnea se aranjează pe un platou, garnitura se aranjează alături și se decorează cu



verdeață. Se servește cu sos de smântână cu hrean, sos Madeira, sos dulce-acrișor, sos de nuci, sos alb cu ou, sos de smântână cu hrean.

Limbă fiartă. Limbile pregătite pentru fiert se pun într-un vas, se adaugă zarzavat, ceapă, sare și se acoperă cu apă clocotindă. Se fierb la un foc mic până sînt gata. Limbile fierte fierbinți se pun pe 5 min în apă rece și se curăță. Limbile curățate se taie câte 2-3 bucăți pentru o porție, se acoperă cu bulion și se lasă să dea în clocot. Limbile se servesc cu pireu de cartofi, mazăre, legume fierte; totul se stropește cu unt topit ori cu sos (roșu cu vin, de smântână cu hrean, roșu).

Pentru brezare se ia mult mai puțin lichid decât pentru fierbere. Acest lucru micșorează extragerea substanțelor solubile pe seama difuziei. Bulionul concentrat care se formează se folosește pentru prepararea sosurilor.

	
<p>Limbă înainte de fierbere</p>	<p>Limbă fiartă</p>
	
<p>Limbă fiartă</p>	<p>Carne fiartă</p>

Cerințe de calitate pentru bucatele din subproduse fierte:

- Bucățile porționate trebuie să aibă o formă bine determinată, să fie moi, pătrunse, stropite cu sosurile respective.
- Bucatele din subproduse trebuie să aibă gust și aromă specifică acestor produse, să fie potrivit de condimentate.

- Preparatul gata, prezentat cu acuratețe lângă garnitură, stropit cu unt, ornat cu verdeață.
- Devierea admisă de la grămajul standard constituie 3%.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Definește regulile de fierbere a cărnii.
2. Argumentează durata de fierbere a cărnii în funcție de specie.
3. Numiți cerințele de calitate privind bucatele din carne fiartă.

Caracteristica și sortimentul

Bucatelor din carne și din subproduse prăjite

Carnea se prăjește în bucăți mari, bucăți pentru porții, bucăți mici și sub formă tocată. Pentru prăjire se folosesc tigăi (tăvi) pe plită ori în rolă, alte preparate se prăjesc și la foc deschis (pe grătar/gril). Preparatele culinare de carne prăjite sunt mai apetisante. Un avantaj este că la temperaturi înalte moare microflora patogenă, care poate provoca diverse maladii. Este foarte important de respectat tehnica prăjirii pentru păstrarea elementelor folositoare și lipsa cancerigenilor în bucatele finite. În urma prelucrării termice se reduce valoarea nutritivă a produselor – cu cât mai mult timp sunt supuse temperaturilor înalte, cu atât mai puțin valoroase sunt bucatele.

Prăjirea bucatelor din carne este de două tipuri:

- într-o cantitate mică de grăsime (5-10% din masa produsului) la temperaturi de 140-150°C;
- într-o cantitate mare de grăsime la temperaturi de 160-180°C.



În tigaie sau în tavă se toarnă ulei, se pune la foc și se înfierbântă până la 160-180°C, apoi se pun semipreparatele din carne pregătite pentru prăjire. Astfel, carnea se coace mai repede, albuminele solubile denaturează imediat și se elimină mai puține odată cu sutul. În afară de aceasta, la o temperatură înaltă a suprafeței prăjite apare un transfer intensiv de umiditate

(apă), o parte din sucurile țesuturilor se „mișcă” de la suprafață spre centrul preparatului și pierderile de masă se micșorează. Din cauza evaporării și a transferului de umiditate, straturile de suprafață se deshidratează, temperatura lor se ridică până la 130-135°C, ceea ce duce la formarea unei cruste rumene și crocante. La suprafața preparatelor are loc reacția de formare a melanoidelor și alte procese ce țin de descompunerea substanțelor organice.

În timpul evaporării apei, în stratul de la suprafață se concentrează substanțele extractive și minerale, se formează noi combinații, care îi conferă cărnii prăjite un gust și o aromă specifice. În procesul prăjirii grăsimea înfierbântată pătrunde în straturile deshidratate ale preparatelor.

Sucul care se elimină conține o mare cantitate de substanțe extractive.

Preparatele de carne prăjită în rolă, în cuptoarele pentru frigărui, la grătar și în aparatele cu emițătoare de raze infraroșii sunt mai suculente și mai gustoase decât atunci când sunt prăjite în tigaie. Aceasta se datorează faptului că razele infraroșii înfierbântă suprafața preparatelor, creând un mare gradient de temperatură și un transfer intensiv de umiditate (apă).

Pierderile masei cărnii la prăjire sunt aproape la fel cu pierderile din timpul fierberii, iar în unele cazuri chiar mai mici. Astfel, carnea de bovine în bucăți mari pierde la prăjire 35% din masă, iar la fierbere – 38%; carnea de ovine 37% și, respectiv, 36%, carnea de porcine – 32% și, respectiv, 40%, carnea de vițel – 37% și, respectiv, 36%. Mult mai mici sunt pierderile la



prăjirea articolelor trecute prin pesmet (făină), deoarece pesmetul împiedică evaporarea apei, absorbind sucul și grăsimea eliminate.

Cele mai mici pierderi ale masei sunt înregistrate la prăjirea preparatelor din carne tocată. Aceasta se explică prin faptul că în carnea tocată este distrusă structura țesutului conjunctiv și colagenul coagulat influențează eliminarea apei într-o măsură mai mică.

Carne prăjită bucăți mari. Carnea se freacă cu sare, piper și se rumenește pe toate părțile în tigaie ori tavă. Apoi vasul cu carne se pune în rolă înfierbântată până la temperatura de 160-175°C



și se lasă până e gata. Peste fiecare 10-15 min, articolele se stropesc cu sucul și grăsimea formate la prăjire.

Carnea poate fi prăjită direct în rolă. În acest scop, semipreparatele, frecate cu sare și piper, se aranjează în tăvi la 1 cm distanță unele de altele și se pun la copt în rolă înfierbântată până la temperatura de 260-270 C. După formarea unei cruste rumene, focul se micșorează până la temperatura de 160-175°C și prăjim carnea până e gata, stropind-o cu sucul și

grăsimea eliminate.

Temperatura de prăjire depinde de specia animalului, de mărimea bucăților de carne. Temperatura internă a cărnii la carnea de vită e de 80-85°C, la carnea de porc e de 70-72°C. O temperatură mai înaltă în centrul bucăților de carne duce la mărirea pierderii de masă, la reducerea suculenței.

Carnea prăjită se păstrează în tavă la temperatura de 50-60°C și, pe măsura utilizării, se taie porții perpendicular pe fibră.

Carnea se servește cu garnituri, se stropește cu sucul format la prăjire și cu unt topit.

Carne prăjită porții. Carnea se prăjește bucăți (porții) natur sau pane. Carnea natur se prăjește în tigăi. În tigăi se toarnă ulei, se înfierbântă până la o temperatură de 160-175°C și apoi se pun bucățile de carne. Carnea se rumenește pe ambele părți, apoi focul se micșorează și se lasă pe foc până e gata carnea. Preparatele pane se rumenesc pe ambele părți, apoi se dau la rolă. Preparatele din carne prăjite natur se servesc stropite cu unt sau cu sos; în toate cazurile sosul e mai bine să fie servit separat. După prăjit, se recomandă ca bucățile prăjite să fie ținute la cald (40-45°C) pentru formarea gustului.

Sortimentul preparatelor din carne prăjită: biftec natural, biftec cu ou, file, antricot, langhet, escalop etc.

Biftec cu ceapă



Biftec natural



Langhet



File



Bucate din carne porționate, panate și prăjite. Pentru prepararea bucatelor din carne porționate, panate carnea se taie bucăți cu gramajul de 50-150 g. Semipreparatele se prăjesc, de regulă, într-o cantitate mică de grăsime. La prăjire se pune uleiul la încins în tigaie, bucățile de carne panate se prăjesc pe ambele părți până se formează o crustă rumenă.

Pierderile la prăjirea preparatelor panate constituie 27% din masa inițială. La servire preparatele panate și prăjite se stropesc cu unt topit.

Sortimentul preparatelor culinare din carne panată sunt: șnițelul panat, pârhoale naturale panate, șnițel vienez, romtecul.

Șnițel panat



Romtec



Șnițel vienez



Pârjoală naturală panată



Bucate de carne bucăți mici

Sortimentul preparatelor culinare din carne în bucăți mici: vită Stroganoff, friptură, frigărui etc.

Vită Stroganoff, sau boeuf Stroganoff



Carnea de vită tăiată fâșii (lungimea 30-40 mm, masa 5-7 g) se sarează și pipărează. Se pune într-un strat uniform în tigaia cu ulei încins și se prăjește 3-4 min, se adaugă ceapa tăiată pai călită.

Sosul de smântână preparat preventiv se adaugă peste carnea prăjită și se aduce la fierbere.

Garnitura poate fi servită separat sau pe același platou.

Friptură



Carnea de vită sau porc se taie bastonașe cu masa de 10-15 g, se sarează și pipărează.

Se prăjește în tigaia încinsă până este gata.


Apoi se adaugă ceapa tocată și prăjită, pireul de tomate și se prăjește încă 2-3 min.

Friptura se servește cu terciuri fărâmicioase, cartofi prăjiți etc. Friptura și garnitura pot fi servite pe același platou sau separat.

Frigărui



Carnea de ovină, porcină sau bovină se taie cuburi de 30-40 g, se sarează și pipărează, se amestecă cu oțet (3%) și ceapă tocată și se dă la rece pentru 4-6 ore. Bucățile de carne marinată se îmbracă pe spădițe și se frig la grătar (cu jăratric sau electric).

	<p>Drept garnitură se folosesc roșii sau castraveții proaspeți, inele de ceapă sau ceapă verde și o felie de lămâie.</p>
<p>Ficat Stroganoff</p> 	<p>Ficatul se taie fâșii de 3-4 cm lungime (masa de 5-6 g), se rumenește. Se adaugă ceapa tăiată peștișoriși prăjită, se acoperă cu sos de smântână și se lasă să dea în clocot. Garnitură: cartofi prăjiți ori fierți, pireu de cartofi, paste fierte.</p>

Subproduse prăjite



Preparatele de bază din subproduse se obțin prin prelucrarea termică a acestora prin procedee diferite (fierbere, înăbușire, sotare, prăjire, frigere) și asocierea lor cu sosuri albe sau colorate, legume sau crupe. Prin asocierea subproduselor cu legume, paste făinoase, crupe (orez) și sosuri diferite, se gătesc preparate culinare variate care pot fi incluse în meniu ca feluri principale. Dintre **preparatele** din subproduse prăjite fac parte: creier prăjit, rinichi prăjiți, rinichi în sos, rinichi cu roșii, ficat prăjit.

Creier prăjit



Creierul se fierbe în apă puțin sărată și puțin acidulată, se lasă să se zvânteze, se taie felioare, se trece de două ori prin pesmet (făină) și se prăjește în grăsime încinsă.

Creierul pot fi prăjit cu untură, dar, în acest caz, el se trece prin făină.

Bucățile de creier se servesc pe platou alături de cartofi prăjiți, cartofi natur, cartofi pireu. Creierul și cartofii se stropesc cu unt. Alături se pune o felie de lămâie.

Se poate amesteca sucul de lămâie cu unt topit și verdeață tocată, se fierbe totul și apoi se stropesc bucățile de creier. Se înfrumusețează cu frunze de salată verde.

Rinichi prăjiți cu ciuperci



După prelucrarea primară, rinichii de vită se vor fierbe. Rinichii de ovină, porcină sau vițel se vor prepara fără fierbere preventivă.

Rinichii se taie felii, se condimentează și se prăjesc 3-6 min. După care se acoperă cu sos roșu cu vin, se adaugă ciupercile fierte feliate și se aduce la fierbere.

Ca garnitură se servesc cartofi fierți, cartofi prăjiți (din fierți sau cruzi), cartofi fri, legume fierte cu grăsime.

Ficat prăjit



Ficatul se taie câte 1-2 bucăți la porție, se condimentează, se trece prin făină și se prăjește cu untură.

Ficatul nu trebuie să fie prea prăjit, deoarece își pierde suculența, se întărește. Când se servește, se stropește cu unt și se asociază cu garnitură: cartofii prăjiți, pireu de cartofi, terciuri fărâmicioase.

Ficatul se servește cu ceapă prăjită (se pune deasupra). Se poate servi cu sos.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Descrie metodele de prăjire a cărnii.
2. Numește sortimentul bucatelor din carne prăjită în bucăți porționate.
3. Enumeră caracteristicile de calitate a bucatelor din carne prăjită.
4. Care este importanța subproduselor prăjite în alimentație?