

# Правила работы в мясном цехе

## Правила работы с мясом:

- Мясо размораживают на столах в мясном заготовительном цехе при комнатной температуре;
- Мясо нельзя оттаивать мелкими кусками, в воде или около плиты;
- После оттаивания зачищают загрязненные участки поверхности мяса.
- Затем мясо моют щеткой-душем или из шланга, менее приемлемо - в ванне с проточной водой травяной щеткой.

*Нельзя для мытья мяса пользоваться тканью или мочалкой.*

- Промытое мясо просушивают, рубят на отдельные части и далее проводят отделение мякоти от костей, а также удаление сухожилия, сосудов, пленок, хрящей, лишнего жира;
- Мясо нарезают на куски различной величины в зависимости от блюд (бифштекс, бефстроганов, рагу и т.д.);
- Фарш готовят в количествах, которые сразу же могут быть подвергнуты тепловой обработке, так как микробы и измельченном мясе размораживаются быстро. В отдельных случаях, когда условия производства требуют заготовки большего количества фарша, чем это нужно в данный момент, остаток его хранят в холодильной камере или в холодильном шкафу не более 6 ч. при температуре  $+2^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C}$ .

## Правила работы с субпродуктами

- Замороженные субпродукты размораживают в мясном цехе на стеллажах при комнатной температуре или в воде.
- Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде. Размороженные субпродукты тщательно моют в холодной воде и зачищают от остатков крови, слизи, шерсти. После промывания и зачистки подготовленные субпродукты немедленно направляют на тепловую обработку.
- Запрещается изготовление изделия из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, мякоти голов, а также изготовления макарон по-флотски.

## Правила работы с птицей

- Мороженую птицу размораживают при комнатной температуре в мясном цехе на столах, уложенную в один ряд без соприкосновения.
- При обработке потрошеной птицы удаляют легкие, горловину, пищевод и сальник. В дальнейшем после удаления сгустков крови и лишнего жира тушку хорошо промывают в холодной проточной воде.