

Инструкция ПО ОБРАБОТКЕ МЯСА



Оттаивание мяса

Оттаивать мясо надо медленно целыми тушами, полутушами или крупными частями. При медленном оттаивании мяса мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна. В результате этого мясо почти полностью восстанавливает свои свойства. Мороженое мясо, оттаявшее при температуре 3-8°С в течение 1-3 суток, в зависимости от вида и величины кусков, почти не отличается от мяса охлажденного.

К быстрому оттаиванию мяса следует прибегать только в крайнем случае, при отсутствии необходимых условий для его медленного оттаивания или в том случае, если мясо нужно немедленно реализовать. Быстрое оттаивание мяса проводят в мясном цехе при температуре 18-20°С. Мясо укладывают в ванны, на столы и оставляют на 10-24 часа, в зависимости от величины кусков. Выделяющийся мясной сок собирают в специальную посуду. При быстром оттаивании мяса мышечные волокна не успевают полностью впитать выделившийся мясной сок. Вследствие этого часть питательных веществ теряется и мясо не восстанавливает своих первоначальных свойств. После тепловой обработки такое мясо получается менее сочным и вкусным, чем мясо медленно оттаянное.

Обмывание и обсушивание мяса

Обмывают мясо в ваннах. Говядину промывают в ваннах отдельными частями в проточной воде. Температура воды должна быть не выше 25°С. Неотмывшиеся места и клейма необходимо срезать. Для обсушивания мясо укладывают в заготовочном цехе на решетки, расположенные над мочными ваннами.