

20-2277

ДУБЛЕТ

**УЧЕБНОЕ  
ПОСОБИЕ**

Т. Е. Бурова  
В. И. Филиппов

**ТЕХНОЛОГИЯ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ЖИВОТНОГО  
И РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

20-02956

**СП**

Санкт-Петербург





**УЧЕБНОЕ  
ПОСОБИЕ**

---

Т. Е. Бурова  
В. И. Филиппов

**ТЕХНОЛОГИЯ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ЖИВОТНОГО  
И РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

ТРОИЦКИЙ МОСТ  
**ТМ** 2020  
Санкт-Петербург

УДК 664.8.037(075.8)  
ББК 36-1я73  
Б91

**Рецензент**

**Е. И. Кипрушкина** — доктор технических наук, доцент, ординарный доцент факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО.

**Б91 Бурова Т. Е.**

Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья: Учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — СПб.: Троицкий мост, 2020. — 210 с.

ISBN 978-5-6043433-6-4

В учебном пособии рассмотрены технологии изготовления охлажденных и замороженных полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения. Содержание пособия опирается на достижения технологии, публикуемые в учебной литературе и научных изданиях.

Учебное пособие предназначено для магистрантов, обучающихся по направлениям 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также бакалавров, обучающихся по направлениям 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (программы «Технология консервов и пищевых концентратов», «Хлебопекарное и кондитерское производство», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (программы «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов»), 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (программы «Технология продукции и организация ресторанного дела» и «Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»).

УДК 664.8.037(075.8)  
ББК 36-1я73

ISBN 978-5-6043433-6-4

© ООО «ИТК Троицкий мост», 2020

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>5</b>
<b>ГЛАВА 1. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b> .....	<b>7</b>
1.1. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы .....	7
1.2. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса .....	8
1.3. Производство рубленых полуфабрикатов .....	25
1.4. Производство замороженных рубленых полуфабрикатов .....	39
1.5. Производство фаршированных рубленых полуфабрикатов .....	60
1.6. Маринованные полуфабрикаты .....	66
<b>ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b> .....	<b>76</b>
2.1. Натуральные полуфабрикаты из мяса кур .....	79
2.2. Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров .....	86
2.3. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят .....	89
2.4. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы .....	91
2.5. Наборы из субпродуктов птицы .....	100
<b>ГЛАВА 3. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ</b> .....	<b>102</b>
3.1. Рыба специальной разделки .....	102
3.2. Рыбное филе .....	107
3.3. Обработка рыбы с хрящевым скелетом .....	112
3.4. Порционированная рыба .....	114
3.5. Полуфабрикаты из рубленой рыбы .....	115
3.6. Фаршированные рыбные продукты .....	118
3.7. Рыбные фарши .....	120
3.8. Приготовление полуфабрикатов для суповых наборов (ухи) .....	130
3.9. Рыбные отходы .....	130
3.10. Нерыбные морепродукты .....	132

