



Andó Pál

Állati eredetű élelmiszerek előkészítésének módjai

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-015-30

AZ ÁRU ÚTJA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy vendéglátó egység konyháján dolgozik, mint szakács. A konyhavezető szakács többféle nyersanyagot kér a raktárból. Az Ön feladata hogy a raktárakból összeszedje az alapanyagokat, és az előzetes ismeretek alapján az előkészítőben az utasításoknak megfelelően előkészítse a nyersanyagokat.

A következő nyersanyagok mellé írja oda, honnan, melyik raktárból vételezte az anyagokat és hogyan kell előkészíteni.

Tojás	
Csontos csirkemell	
Sertéskaraj	
Pulykamell	

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

GAZDASÁGI BEJÁRAT

Helyét úgy kell meghatározni, hogy gépjárművel jól megközelíthető legyen az utcáról, és minél távolabb essen a vendégek által igénybe vett területektől, a vendégbejárótól.

Biztosítani kell az áruk könnyű rakodását, mozgatását. Általában itt oldják meg a személyzet be- és kiléptetését is.



1. ábra. Áruszállító kézikocsik

Fontos alapszabály, hogy a nyersanyagok, a késztermékek és a hulladékok, maradványok útvonalai nem keresztezhetik egymást! Amennyiben ez műszakilag nem oldható meg, a szállítást időbeni eltéréssel kell megoldani, és a hulladékot, maradványokat mindig zárt edényben kell szállítani.

ÁTVEVŐHELYISÉG

Ebben a gazdasági bejárathoz közvetlenül kapcsolódó helyiségben– amely legtöbbször csak egy kiszélesített közlekedőrész– történik meg az áruk mennyiségi és minőségi átvétele. Az élelmiszer-biztonság szempontjából nagyon fontos az, hogy csak megbízható forrásból származó áru kerüljön megrendelésre és átvételre. A mennyiségi ellenőrzés után mindenképpen meg kell győződni az élelmi anyagok megfelelő minőségéről. Vizsgálni kell, hogy a bizonylaton (szállítólevélen, számlán) feltüntetett adatok megfelelnek-e a valóságnak. Meg kell győződni többek között a szavatossági idő megfelelőségéről, a származási helyről, az áruk frissességéről, a csomagolás érintetlenségéről, épségéről, az előhűtött és a gyorsfagyasztott termékek kellő hűtöttségéről.

Az átvevőhelyiség legfontosabb berendezési tárgya a jól kalibrált és rendszeresen ellenőrzött, mindig tisztán tartott, elektromos asztali és "mázsáló" mérleg.



2. ábra. Mázsáló mérleg

Az áruk átvételére csak kellő szakértelemmel és anyagi felelősséggel rendelkező személy (pl. vezető, raktáros, gazdasszony, konyhavezető) jogosult.

RAKTÁRAK

A raktározás célja, hogy a beszerzés és a feldolgozás közötti időre úgy őrizzük meg az élelmiszereket, hogy minőségük ne változzék. Nagy figyelmet kell fordítani arra, hogy készleteink se túl bőségesek, se szűkösek ne legyenek. Roppant kínos, ha egy üzletben rendszeresen kifognak bizonyos alapanyagok, és ezért nem tudják elkészíteni az étlapon kínált vagy előzetesen kiajánlott ételt. Ugyanilyen gond a túlkészletezés, mert egyrészt jelentős tőkét köt le, másrészt a nagy mennyiségű áru kezelése gondokat jelenthet. (Nagyobb a romlásveszély, több helyigénye van stb.)

A jól tervezett üzletekben higiénikusan, könnyen és gyorsan juttathatók el az áruk a raktárba. Ennek az a feltétele, hogy megfelelően kerüljenek kialakításra a közlekedők (szélesség, tisztán tarthatóság) és a raktárak a gazdasági bejárathoz közel, azzal lehetőleg azonos szinten legyenek.

A raktározás legfontosabb alapkövetelményei a tárolásra kerülő terméktől függetlenül a következők:

- A szakosítás,
- A minőség megőrzése,
- A higiéniai követelményeknek való megfelelés,
- Az áttekinthetőség,
- A szavatossági idő figyelemmel kísérhetősége,

- A vagyonbiztonság.

A szakosított tároláson azt értjük, hogy az élelmiszereket tulajdonságaik alapján más-más raktárban, és azon belül is kellően szeparáltan kell elhelyezni.

A minőség megőrzését azzal biztosíthatjuk, hogy a tárolási körülményeket a termékek sajátosságaihoz igazítjuk. (Megfelelő hőmérséklet, légcsere, tároló berendezések stb.)

A higiénias követelményeknek akkor teszünk eleget, ha a raktárakat mindig tisztán tartjuk. Ennek egyik feltétele, ha a helyiségek padlózata és falai könnyen tisztán tarthatók. Fontos az is, hogy a tároló állványok, polcok lehetőleg rozsdamentes anyagból készüljenek. A faanyagok beépítése kerülendő. Az élelmi anyagokat kellően zárt csomagolásban, illetve zárt térben tároljuk. Semmit ne tartsunk közvetlenül a padlózatán.

A jól áttekinthető raktárban mindent könnyen és gyorsan meg lehet találni, a készletekről pillanatok alatt megfelelő információhoz lehet jutni. Ez akkor valósul meg, ha mindennek kijelölt helye van, amit szükség esetén feliratok is mutatnak; a címkék, a csomagolóanyagon levő tájékoztató feliratok könnyen leolvashatók; az adott helyre való betárolást mindenkitől egységesen megkövetelik.

Szavatossági idő figyelembe vétele: célszerű a friss, illetve hosszabb szavatossági idejű termékeket hátulra tenni. Előre mindig azt tegyük, aminek az eltarthatósága rövidebb.

Vagyonbiztonság: gondoskodni kell a raktárak megfelelő zárhatóságáról, és meg kell akadályozni azt, hogy oda illetéktelenek bejuthassanak.

Itt csak azokkal a raktárakkal foglalkozunk, melyek valamilyen módon kapcsolódnak az állati eredetű nyersanyagokhoz.

1. Szárazáruraktár

A szárazáruraktárban tárolt élelmiszerek a következők:

Árufajta	Példák	Tárolás módja
Állati zsiradékok	Sertészsír, libazsír	Higiénikus fém, vagy műanyag dobozban tárolva és hűtve
Húsiipari termékek	Gépsonka, párizsi, virsli,	Csak az erre a célra rendszeresített hűtőben
	Szalámi, füstölt szalonna,	A hűtést nem igénylő füstölt árut tárolhatjuk szellős, hűvös helyen, egyéb termékektől jól elkülönítve
	Húskonzervek	Polcokon, jól áttekinthetően, dobozokban, vagy polcokra kihelyezve

A szárazáruraktárban elektromos asztali mérleg elhelyezése és az árumozgáshoz kapcsolódó adminisztratív teendők elvégzéséhez megfelelő feltételek (asztal) biztosítása szükséges.



3. ábra. Digitális asztali mérleg



EMAX-1050

4. ábra. Raktári saválló munkaasztal

2. Húshűtő

A tőkehúsok és a baromfifélék tárolására szolgáló hűtött (+4, +5 °C-os) helyiségek vagy kamrák (készre szerelt vagy helyszínen épített).



5. ábra Hűtőkamra

Hasított fél vagy negyed vágóállatokat húshorgon lógatva,

A vágóállatok bontott húsrészeit húshorgon lógatva vagy acéllemez polcokon fém tároló ládákban szellősen sorba rakva,

A baromfiféléket acéllemez polcokon, fém tároló ládákban szellősen a polcokra helyezve tárolják.

A húsipari termékek közül a tőkehúsokat és a baromfiféléket nem szabad egy légtérben tárolni.

Törekedni kell arra, hogy a hűtőtérbe minél kevesebb konyhai gőz és meleg jusson be. Ennek érdekében mindig csak a lehető legrövidebb ideig tartasuk nyitva az ajtót. Sok üzletben az épített kamrákat zsiliprendszerrel (előtérrel) látják el, amely csökkenti a pára és a meleg bejutását.

3. Halak és hidegvérű állatok tárolója

A halakat és a hidegvérű állatokat soha nem szabad tárolni és feldolgozni a melegvérű állatok húásával. Ezért olyan üzletekben, ahol előkészítést igénylő alapanyagokkal dolgoznak, önálló tároló- és előkészítő helyiségeket kell kialakítani. Vannak olyan halak és egyéb hidegvérű állatok, amelyeket élve is beszerezhetünk. Ezek feldolgozás előtti tárolásához akvárium szükséges.

A legtöbb üzletben valamilyen szinten előkészített húsfélékkel, félkész termékekkel dolgoznak. Ilyen esetben is gondoskodni kell a csak erre a célra használt hűtő- és mélyhűtő kapacitás kialakításáról.



6. ábra. Mélyhűtővel ellátott munkaasztal. Hal előkészítőben célszerű a használata, mivel a halhús romlékonysága miatt sokszor mélyhűtött terméket használnak.

4. Tojástároló

A tojás tárolása és kezelése kiemelt kérdés minden vendéglátó egységben. A bélsártól a tojás héján, sőt belsejében is előfordul egy olyan, szalmonellatörzsbe tartozó mikroorganizmus, amely súlyos betegséget okozhat. A problémák megelőzésére két út közül lehet választani. Vagy gondoskodni kell az elkülönített tárolásról és fertőtlenítésről, vagy csak olyan tojást szabad beszerezni, amely garantáltan fertőtlenítetten érkezik az üzletbe. (A tojás fertőtlenítése házilag úgy történik, hogy előmosás után 2%-os hypós oldatban tartjuk 5–10percig, majd kézmeleg vízzel leöblítjük. Ezt követően rövid időn belül fel kell használni.) Az előző esetben megfelelően felszerelt tároló- és előkészítő helyiségre van szükség.

A fertőtlenített (ózonkezelt) tojás a szárazáruraktárban is tárolható. A szakhatóságok azonban megkövetelik, hogy a szárazáru raktárban tárolt ózonkezelt tojást külön hűtőben tárolják.

5. Mélyhűtők

Egyes nyers élelmi anyagokat, félkész és késztermékeket szokás -40°C -ra hirtelen lehűteni, azaz gyorsfagyasztani. Azért van szükség a gyors lehűtésre, hogy a jelentős mennyiségben jelen levő víz ne tudjon makrokristályokká rendeződni. Ha ez bekövetkezik, csökken a termékek minősége, táp- és élvezeti értéke. Házilag csak akkor lehet ezt az eltarthatóságot növelő eljárást alkalmazni, amikor a megfelelő technológiai berendezések (sokkolóhűtő) rendelkezésre állnak. Fontos tudni, hogy a gyorsfagyasztás nem pusztítja el a kártékony mikroorganizmusokat, csak megállítja tevékenységüket.

A gyorsfagyasztott termékeket -18°C alatt mélyhűtve kell szállítani és tárolni. Ha a hőmérséklet e fölé megy, megkezdődik az értékcsökkenés. Ezért a szállítás és a tárolás során egyaránt biztosítani kell, hogy a hűtlánc ne szakadjon meg.

A mélyhűtött termékek szakosított tárolása mélyhűtő ládákban, mélyhűtő szekrényekben vagy egy légtérben telepített, esetleg épített mélyhűtő kamrákban is megoldható. Ehhez megfelelő felirattal is ellátott védőcsomagolást, rekeszeket, tároló ládákat, szakaszokra osztott hűtőteret célszerű alkalmazni.

6. Tej- és tejterméktároló

Mindenképpen önálló hűtőtér kialakítása szükséges. Kisebb üzletekben a szárazáruraktárba egy csak tej és tejtermékek tárolására használatos hűtőszekrényt kell beállítani. Nagyobb egységekben indokolt csak erre a célra használt hűtőkamra létesítése.

Ennél a termék csoportnál az átlagosnál is nagyobb figyelmet kell fordítani az elkülönítettségre, a higiéniára, a szavatossági idő figyelemmel kísérésére, illetve a megbontott csomagolású termékek megfelelő kezelésére.

Például ha kibontunk egy 5 vagy 10 literes tasakos tejfölt, és azt nem használjuk fel teljes egészében, a maradékot megfelelően zárható, csak erre a célra használt tárolóedénybe át kell üríteni. Az új tárolóeszközön fel kell tüntetni a termék eltarthatósági idejét és a beazonosíthatóságot biztosító számlaszámot. Vagy, ha félbevágunk egy tömb sajtot, a maradékot jól becsomagolva tegyük vissza a hűtőbe.

ELŐKÉSZÍTŐ HELYISÉGEK

A tőkehúst, a halakat és hidegvérű állatokat és a tojást minden esetben előkészítő helyiségekben kell a konyhai elkészítő és az azt kiegészítő műveletek végzésére előkészíteni.

Mindegyik előkészítő helyiség falát legalább 2méter magasan ki kell csempézni, felette meszelt falfelülettel, a padlózatot csúszásmentes kövezettel és padlóösszefolyóval kell ellátni.

A kézi daraboláshoz használt kemény műanyag vágólapokat meg kell jelölni, és azokat más helyiségekben, más funkcióra használni tilos!



7. ábra HACCP szerinti vágódeszkák

1. Húselőkészítő

Itt történik a húsfélék csontozása, húsrészekre bontása, mosása, szeletelése, darabolása, darálása, kiverése (klopfolása).

Berendezési tárgyai: acéllemez asztalok, hústőke, falra szerelt húshorgok, elektromos mérleg, kéziszerszámtartók, kétmedencés hideg–meleg vizes mosóalkalmazás, kézmosó, osztott hulladéktároló tartály.



8. ábra. A húselőkészítő gépi berendezései : húsdaráló; hússzövő; gyorsvágó (kutter)

Gépi berendezései: húsdaráló, kutter (gyorsvágó), csontfűrész, hússzövőgép, hűtőszekrények.



9. ábra. A húselőkészítőben használatos kések.



10. ábra. A húselőkészítőben használandó védőfelszerelések helyes viselete.

2. Halak és hidegvérű állatok előkészítője

A legtöbb üzletben a tároló és az előkészítő funkciókat egy légtérben alakítják ki. Kizárólag halak és egyéb hidegvérű állatok előkészítése történhet itt: halak elkábítása, pikkelyek eltávolítása, a halak felbontása, filézése, irdalása, rákok, kagyló sikálása stb.

Berendezési tárgyai: acéllemez asztalok, hústőke, falra szerelt húshorgok, kéziszerszámtartók, elektromos mérleg, kétmedencés hideg-meleg vizes mosóalkalmatlóság, kézmosó, osztott hulladéktároló.

Gépi berendezései: hűtőszekrények.

3. Tojásmosó

A tojás előkészítésével kapcsolatos tudnivalókat lásd a tojástartónál.

A MELEGVÉRŰ ÁLLATOK HÚSÁNAK ELŐKÉSZÍTÉSE

Amikor egy vendéglátó üzlet vezetője elkészíti beszerzési és üzemeltetési stratégiáját, döntenie kell arról, hogy milyen mértékben és módon előkészített hússal akar dolgozni. A vágóállatok esetében három lehetőség közül kell választani.

1. Hasított vágóállatot szerez be (negyedelt szarvasmarha, keresztbe vagy hosszába felezett borjú, hosszában felezett sertés, egészben vagy hosszában hasított juh- és kecskefélék), és minden csontozást, bontást és további előkészítést maga végez.
2. Húsrészekre bontva többnyire kicsontozva hozatja a húsokat.
3. Mindennap, ha kell többször is, teljesen konyhakészen szerzi be a húsokat (szeletelve, kockázva, darálva stb.) és a konyhában csak az elkészítést közvetlenül megelőző műveleteket végzi el.

A baromfifélék esetében is két lehetőség van. Tisztított, előhűtött, esetleg egészben fagyasztott szárnyasokat szereznek be, vagy részeikre bontott, részben vagy teljesen kicsontozottakat.

Számos tényező együttes figyelembevételével kell dönteni. Meghatározó lehet az üzlet tárgyi kiépítettsége, felszereltsége, a munkatársak száma, felkészültsége, a beszerzendő mennyiség, a beszerzési piacon mutatkozó kínálati viszonyok, az árak, a rendezendő mennyiség, a rendelkezésre álló idő. Magyarországon egyre több helyen fordul elő, hogy teljesen konyhakészen érkezék a hús. Hazánkban a legtöbb helyen a kicsontozott állapotban részeire bontott húsok, illetve a tisztított, belezett, egészben értékesített szárnyasfélék beszerzése a jellemző. Ugyanakkor nem kevés olyan üzlet van, ahol az említett vágóhídi bontásban szerzik be az árut. Ennek megfelelően a szakácsoknak kell készülniük arra, hogy tudjanak húsokat bontani, csontozni, de legalábbis ismerjék fel az egyes húsrészeket, és tudják végezni a csontozást követő további feldolgozás valamennyi műveletét, fogását. Ez azért is fontos, mert kevés olyan képzett húsipari szakember van, aki konyhai szemmel tud húsféléket előkészíteni, illetve sok üzletben nincs lehetőség ilyen szakemberek alkalmazására. A leírtakat is figyelembe véve először röviden összefoglaljuk, hogy mit is értünk húson, és mi határozza meg jellemző tulajdonságait, majd ismertetjük a húsok előkészítésének műveleteit.

A HÚS FOGALMA ÉS TULAJDONSÁGAIT BEFOLYÁSOLÓ TÉNYEZŐK

Húson az állatok emberi fogyasztásra alkalmas izomszöveit értjük. Tágabb értelemben idetartoznak a húsokhoz közvetlenül hozzá tartozó kötő-, zsír-, csont-, és idegszövetek, valamint a különböző belsőségek.

A hús összetétele az állat fajtájától, nemétől és korától, fejlettségi fokától függ. Befolyásolja a táplálkozás és a tartás módja, a levágás körülményei, az azt követő kezelés.

A fiatalabb állatok húsának magasabb a víztartalma, alacsonyabb a zsírtartalma, lazább a rostozata, ezért általában könnyen és gyorsan készíthetők belőle sülték. Emésztésük sem terheli meg túlságosan az emberi szervezetet. Az idősebb állatok húsában jelentős mennyiségű húsbázis halmozódik fel, amely erősebb íz- és illatanyagokat eredményez. Ezért főleg az idősebb állatok húsából lehet kiváló főtt és párolt ételeket készíteni (pl. húsleveszt kakasból, tyúkból vagy szarvasmarhából).

A HÚSOK ELŐKÉSZÍTÉSÉNEK MŰVELETI

Minden húsrésznek megvannak a maga sajátosságai: mérete, rostszerkezete, kötő-, zsír és izomszövetarányai stb. Ennek megfelelően mindegyiknek más és más a további feldolgozási lehetősége.

A bontás és a csontozás célja, hogy a különböző tulajdonságú húsrészeket további feldolgozáshoz a csontoktól és egymástól elválasszuk.

Az, hogy egyes húsrészeket milyen sorrendben vesszük le, több mindentől függ. Például hogy van-e húshorog, vagy végig az asztalon vagyunk kénytelenek dolgozni, van-e csontfűrész stb. Mégis megfogalmazható a leggyakrabban alkalmazott műveleti sorrend, amely egy fél sertés bontása esetén a következő:

Fej levágása, lapocka levétele, szűzpecsenye kifejtése, a dagadó levágása, az oldalas lefűrészélése, a karaj és a tarja levétele az egészben maradó combról. Ezt követi a fő részek további bontása, csontozása. A karajról levágjuk a tarját, és kettéosztjuk hosszú- és rövidkarajra. A lapockából kivesszük a csontokat, és levágjuk az első körmöket, az első csülköket. A combról levágjuk a hátsó körmöt, a farkat és csülköt. Ezután kicsontozzuk, és részeire szedjük (felsál, rózsa, dió, frikandó). A további felhasználástól függően az oldalasból és a csülökből is kifejthetjük a csontokat. A részekre szedést nagymértékben megkönnyíti az, hogy az egyes húsrészeket hártják választják el egymástól, amelyek mentén könnyű a szétválasztás. Ugyanilyen támpontként szolgálnak a csontok, amelyek szinte vezetnek a kést. Természetesen ennek előfeltétele a csontok és a forgórészek elhelyezkedésének pontos megismerése, amihez eleinte a kikapintás jó segítséget nyújthat.

Hasonló módon járunk el a többi vágóállat esetében is.

A szárnyasok bontásakor a zsírzómirigy és az esetleges tolltokok eltávolítása után először a két lábat és a szárny külső két vagy (továbbfelhasználástól függően) mindhárom percét vágjuk le. Utána jobbról és balról lefejtjük a combokat, majd levágjuk azt a részt, amelyre azok támaszkodtak. Ezután átvágjuk a bordacsontokat, és ez által különválnak a mellrész a nyaktól és a hát első felétől. Szükség esetén a mellehúst lefejtjük a szegycsontról, sőt a combot is kicsontozhatjuk. Napjainkban már minden húsféle és húsrész esetében előtérbe kerül az a gyakorlat, hogy a vendég tányérjába ne kerüljön csont.

A képeken a csirke negyedelését mutatjuk be:



11. ábra. Bőrét átvágjuk a combja és teste között. Szétfeszítjük a combját és a testét úgy, hogy az ízületi felszín láthatóvá váljon.



12. ábra. Késsel válasszuk le a combját, és a műveletet ismételjük meg a másik oldalon. Egyenesítsük ki a szárnyat, ollóval metsszük le a szárnyvégeket, valamint a középső szárnyrészt.



13. ábra. Ha csontos mellre van szükségünk a szárnyal együtt, először feszítsük meg a hátat, és a gerincet törjük el a közepénél. Ollóval metsszük át a gerinc belső végét ott, ahová nem tapad a hús.



14. ábra. Ha mellet csonttal együtt főzzük meg, hosszában vágjuk ketté a mellcsont mentén, és válasszuk le róla minden kívánt elemet. A csirkét négyfelé vágjuk. A comb hosszabb idő alatt készül el, mint a mell, ezért főzésnél ezeket az főzési idő különbségekkel számolnunk kell.

Természetesen ez csak egy bontási mód. Számos bontási mód van. Függs a helyi szokásoktól és a recept megkívánta bontási módtól is.

Csirkemell csontozása:



15. ábra. Ollóval vágjuk le a bordákat és a gerincet. A munkát a mell legvastagabb (szárnyi) végénél kezdjük, és a legvékonyabb része felé haladjunk. A mellcsont vonalát követve, éle késsel válasszuk le a filét a csonttól. Válasszuk le a mell alatti kis, belső filét, és vágjuk le róla a kötést biztosító hárttyákat.

Természetesen a leírtak csak tájékozódást nyújtanak a műveleti sorrendről. A bontás, a csontozás megismeréséhez csak a gyakorlati bemutatás és a felügyelet melletti gyakorlás vezethet eredményre.

A tanulmányok elején arra is érdemes sort keríteni, hogy a legnagyobb mennyiségben felhasznált halszűcs, a pontynak a bontását is megismerjék. Ezért ennek a műveleti sorrendjét is leírjuk: a hal hűtése, pikkelyek lekaparása, a has felnyitása, belsőségek eltávolítása (ikra vagy tej elválasztása), a fej levágása (kopoltyú, szem, keserűfog kivétele), a csontokról a két filé lefejtése és belső felén való sűrű bevagdálása az Y szálkák átvágása érdekében (irdalás). Alapos mosás.

Lemosás, áztatás, forrázás

Minden húsrészt minden műveletvégzés előtt és után le kell mosni, és alaposan le kell csurgatni.

A füstölt húsokat esetenként indokolt felhasználás előtt néhány órára esetleg váltott vízben is áztatni.

A csontokat és a túl erős szagú feldarabolt birkahúst általában célszerű néhány percre forrásban lévő vízbe tenni, majd alaposan lemosni. Akkor kezdjük meg a leszűrést és lemosást, amikor a kicsapódó fehérjék habként ülnek ki a víz tetejére.

Letisztítás, formázás (parírozás)

Az egyes húsrészekről (különösen, ha egyben fogjuk hőkezelné, de a felszeletelt húsokról is) le kell vágni a csüngő részeket, a rajtuk maradt zsiradékot, a kiálló kötőszöveteket, inakat, hogy szép formásak legyenek.

Sok esetben segítjük egész vagy szeletelt húsok sütés vagy főzés közbeni formatartását azzal is, hogy a hőkezelés előtt kötöző zsineggel hálósan körbekötözzük.

Darabolás, aprítás, darálás, pürésítés

A nagyobb húsrészeket akkorára és olyan formájúra kell darabolni, hogy azok hőkezelés közben jól kezelhetők, a szeleteléskor pedig szépen vághatóak legyenek. Például a húslevesbe úgy vágjuk fel a marhacombot, hogy annak átmérője, átlója 80–120 mm, tömege 1500–2000g legyen.

Egyes ételekhez (például pörköltökhöz) nagy, másokhoz (például raguleveshez, gulyásleveshez) kis (10 mm-es) kockákra vágjuk a húst.



16. ábra. Hús kockára vágása raguhoz, gulyáshoz és pörkölthöz.

A tokányfélékhez a húst ceruzavastagságúra, 30–50 mm hosszúra vágjuk.

A húsokat kisebb és nagyobb lyukú darálón is darálhatjuk. Ha például kolbászfélét készítünk, a nagyobb lyukú tárcsát készítjük fel. Ha viszont töltött káposztához kell a darált sertéshús, keressük meg a kisebb lyukú tárcsát. Fontos, hogy mindig csak annyi húst daráljunk le, amennyit azonnal feldolgozunk, mert a nagymértékben megnövelt felület jelentősen fokozza a romlásveszélyt.



17. ábra. Hús darálása kézi húsdarálóval.

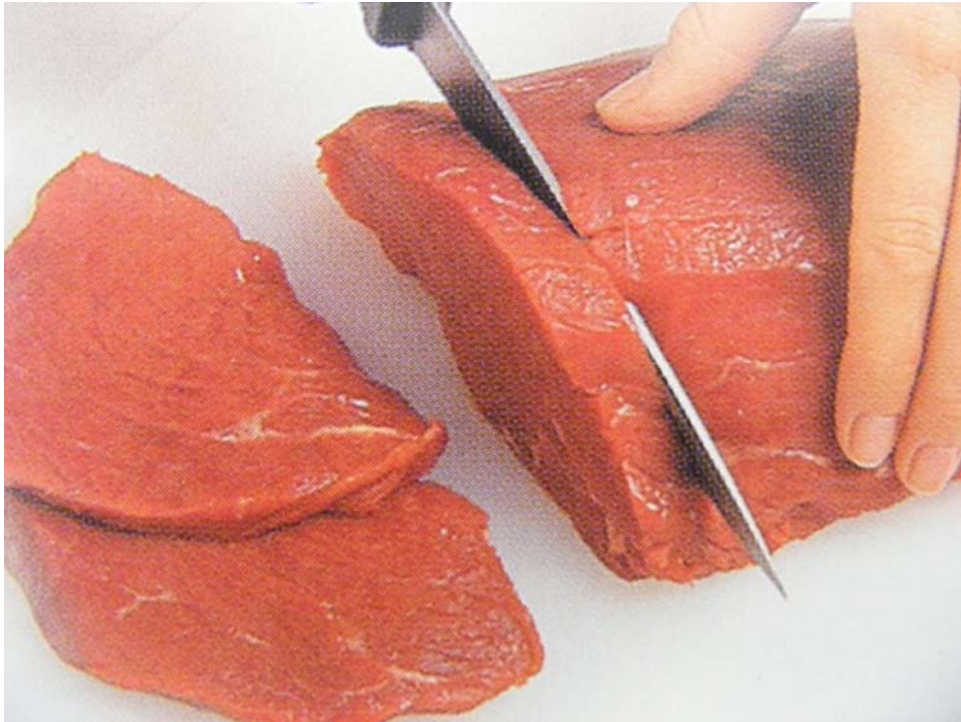


18. ábra. A hús "darálás" speciális esete, mikor a tatár bifsztek késsel való aprítása. Az igazi ínycsekek csak késsel aprítják a hús, mivel ilyenkor az éle késsel való vágáskor kevésbé roncsolódik a hús, mint daráláskor.

A pürésítés, pépesítés eszköze a kutter vagy más néven gyorsvágó gép. Ebben a géptípusban két vagy három kés forog minimum 1200 fordulat/perc sebességgel. Ez a hatalmas fordulatszám pillanatok alatt nagy víz- és zsírmegkötő képességű húspépet állít elő. Az így kapott masszát galantinok, pástétomok és egyes töltelékek készítéséhez is felhasználjuk. (A húsfeldolgozó iparban ilyen gépekkel készítik a virsli és a hozzá hasonló töltelékes áruk masszáját.)

Szeletelés, klopfolás- kiverés, kivergetés- a hártyák, inak bevagdálása

A letisztított, párizozott húsok között sok olyan van, amely alkalmas arra, hogy egy-egy étel jellegét is meghatározó módon felszeleteljük. Mindig a hús rostjaira merőlegesen szeleteljük, ezáltal elősegítve a hőkezelés során gyorsabb és jobb átpuhulást, az íz anyagok felvételét és a könnyebb rágását, emésztését is.



19. ábra. Hús helye szeletelése.

Követelmény, hogy a szeletelt húsok mindegyikét a választott ételnek megfelelő formára és méretre vágjuk. Egy adag ételbe a mai gyakorlatban 120–180g tiszta húsmennyiséggel szokás számolni. Ezt befolyásolhatja az egy étkezés során kínált fogások száma, a vendégek igénye, az üzlet szakmai arculata is. A szeletek alaptípusai, azok tömege és adagonkénti darabszáma a következő (egyres húsrészek esetében további szelettipusok vannak, amelyeket a konkrét készítményeknél az adott ételreceptek tartalmaznak)

Szelettípus	Súly/darab	Darab/adag
Szeletkék	2–3 dkg	5–6
Érmék	4–5 dkg	3
Szeletek	6–8 dkg	2
Bordák	8–10 dkg	2
Java	14–18 dkg	1

Ha egy adott húsrész formája, mérete nem teszi lehetővé, hogy kívánt nagyságú és tömegű szeletet vágjunk, akkor mód van úgynevezett nyitott szelet készítésére. Ilyenkor az első vágást nem visszük végig, csak körülbelül 2/3 részig. A következő vágás után, amit végigviszünk, kapjuk a nyitott, szép szeletté klopfolható húsdarabot.

A felszeletelt húsok közül a keményebb, erősebb rostozatúakat ki kell veregetni. Ezzel az a célunk, hogy miközben a hús alakját, méretét is változtatjuk, kissé összezúzzuk, "megtörjük" a rostokat, ami szintén segíti a puhulást, a rághatóságot és emészthetőséget. Soha nem verjük nagyon ki a szeleteket, mert az – főleg sütés során – a hús kiszáradásához, élvezeti értékének, sőt tápértékének jelentős csökkenéséhez vezet. A laza rostozatú, lédús húsokat – a formaadás érdekében – legfeljebb egy kicsit lapítsuk meg sima felületű húsverővel. Ha ezeket is hagyományos felületű klopfolóval ütögetjük, akkor éppen a lényegüket, a "szaftosságukat" veszítik el sütés közben.

A kiveréshez használt eszközt gyakran mártsuk vízbe, hogy ne tapadjon bele a húsba. Ha kíméletesen akarunk eljárni – például lazább rostozatú húst kell valamilyen készítményhez kivergetni – azt is megtehetjük, hogy a hús alá és fölé egy jól benedvesített erős zsugorfóliát, celofánt teszünk.

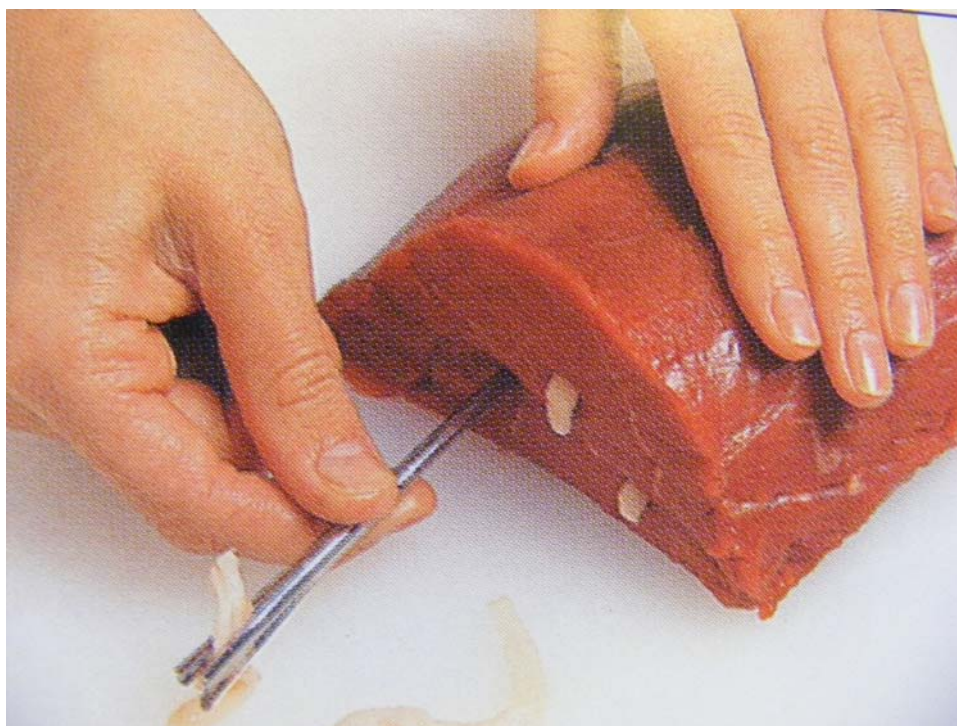


20. ábra. Hús lazítása kivergetéssel.

Végül a kivergetett húsok szélén levő hárttyákat, illetve belső részén levő inakat éles kés hegyével vagdossuk be. Ha ezt elmulasztjuk, húsunk nem tartja meg szép formáját, összehúzódik, felkunkorodik, ami nemcsak esztétikai értékét csökkenti, hanem egyenesen sütését, puhulását is gátolja.

Tűzdelés (spékelés)

Füstölt szalonnából 3–5mm alapélű, 80–100mm hosszúságú négyzetes hasábokat vágunk, és tűzdelőtű segítségével a húrok rostjaival párhuzamosan, egymástól egyenlő távolságban, körülbelül 10mm-rel a hús felülete alá behúzzuk. Célja a zsírban szegény és/vagy szárazabb húrokba való zsíradékbevitel. Természetesen a füstölt szalonna befolyásolja az étel ízét is, és a csíkokra merőleges szeletelés miatt a szeletek dekoratívabbak lesznek.



21. ábra. Hús tűzdelése, (spékelése) füstölt szalonnával spékelőtű segítségével.

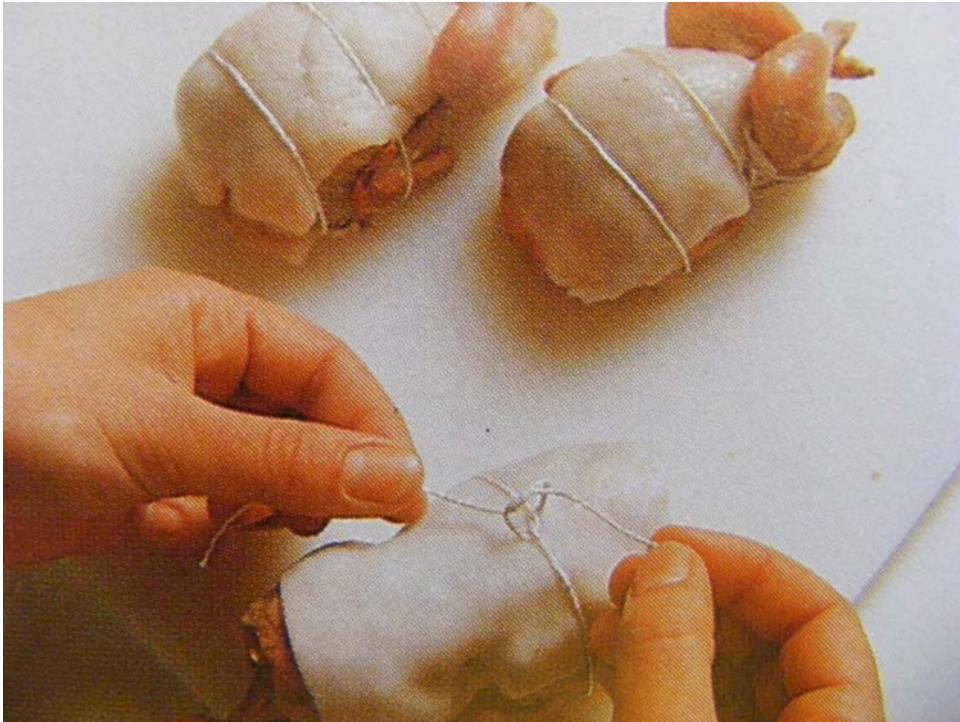
Elsősorban dekorációs szándékkal más élelmi anyagokkal is tűzdelhetünk (például sonkával, gombával, ecetes uborkával, sárgarépával). Főleg ízesítés érdekében nyomhatunk a húsba fűszert vagy olajos magvakat is (fokhagymagerezdet, mandulát, szegfűszeget). Az utóbbi esetben nem használjuk a spékelőtűt, hanem csak egy vékony pengéjű hegyes késsel ejtünk vágatot a tűzdelő anyagnak.



22. ábra. Tűzdelés fűszerekkel.

Füstölt szalonnaalapokkal való burkolás (bardírozás)

Ha azt akarjuk, hogy a nagyon száraz húsunk (például fűrj) felülete sütés közben ne száradjon ki, szeletelőgéppel vágjunk 1–2mm vastag nagy szalonnaalapokat, és ezt kötözzük rá a húsrá, mielőtt a sütőbe tesszük. Ezt az eljárást nevezzük bardírozásnak, azaz füstölt szalonnaalapokkal való burkolásnak.



23. ábra. Szalonna lapokkal burkolt (bardírozott) szárnyas hús



24. ábra. A szalonnával való burkolás speciális változata: 2 cm-es szalonnacsíkokat vágunk. Majd a képen látható módon összefonva a csíkokat, burkoljuk a húst. Ennek csupán dekorációs célja van.

Töltéshez, göngyöléshez való előkészítés, töltés, felgöngyölés

Nagyon sokféle töltelékkel (zsemlés, húspürés, túró alapú, sajt-vaj alapú töltelékek), vagdalékkal (gombavagdalék, zöldségvagdalék stb.), habart tojásfélével (velős habart tojás stb.) és tölteléként használt élelmi anyaggal (kolbász, főtt tojás, gyümölcs stb.) tölthetjük meg a húsokat. A hús jellegéből fakadóan az előkészítésnek is többféle módja lehetséges:

A húsok felszúrásával, üreg kialakításával (karaj, bordaszelet, java, dagadó, jércemell),

A húsok nagyobb nyitott szeletté tételével (sertés szűzpecsenye, marha magashátszín stb.),

Szárnyasok bőrének felvételével, bőre alá töltésével,



25. ábra. Csirke töltése bőr alá.

Kicsontozott szárnyasok, halak hasüregébe töltéssel.

A tölték elhelyezésének gyakran célszerű habzsákot használni. Mindig gondoljunk a várható térfogatváltozásra: a hús általában zsugorodik, egyes töltelékek térfogata kissé megnőhet.

Ha göngyöléshez készítünk elő hússzeletet, azt célszerű vizes zsugorfólia közé téve kiveregetni, arra törekedve, hogy alakja alkalmassá tegye szép egyenletes tekercs kialakításához.

A töltött húsok nyílását összevarrhatjuk tiszta cérnával, összetűzhetjük tűvel. (tálalás előtt egyiket se feledjük el időben kivenni!) Göngyöléskor a szeletek oldalsó széleit mindig hajtsuk rá a felkent töltelékre, hogy a göngyölést követően, majd a hőkezelés alatt a töltelék ne "bújhasson elő" könnyen. Esetenként arra is van lehetőség, hogy a töltött vagy göngyölt húst alufóliába tekerve kezdjük el hőkezelni. Ha a fóliát akkor távolítjuk el, amikor a töltelék már megkötött, biztos hogy nem fog kinyomódni.

Pácolás

Fontos tudnunk, hogy a húsipari pácolás módja és célja alapvetően eltér a konyhatechnológiában alkalmazottétól. Az előbbi lényege, hogy a húsokat speciális összetételű páccsával kezelik, amelynek hatására csökken a víztartalma, és részben kicsapódik, átalakul a fehérjetartalma. Ez az íz változásán és az eltarthatóság növelésén túl azt is eredményezi, hogy a pácolt termékek hőkezelés után is szép pirosas színűek maradnak.

A konyhatechnológiában alkalmazott pácolás egyik legfontosabb sajátossága, hogy sót nem használunk, nehogy csökkenjen a hús nedvesség tartalma. (Ez alól egyedül a házi füstölést előkészítő pácolás kivétel.)

Az elmúlt évtizedek hazai gyakorlatában kétféle konyhatechnológiai pácolási eljárást különböztettünk meg. A száraz és a nedves pácolást említettük. A változó gyakorlatban ez a felosztás pontosításra és bővítésre szorul:

Továbbra is indokolt említeni a száraz pácot, ezt azonban arra értjük, ha a húsokat valamilyen fűszerrel, fűszerkeverékkel bedörzsöljük, és lefóliázva vagy vákuumcsomagolva néhány órára vagy néhány napra a hűtőbe tesszük. A pácolás ideje alatt a hússzeletek magukba szívják a fűszerek aromáit, és ízben, illatokban gazdagítják azt. Ezt a megoldást a frissensültek esetében nem mindig célszerű alkalmazni, mert a felületen levő fűszerek sütés közben rásülnek a húsrá, esetleg megégnek, és így sajátos ízek alakulnak ki. Van aki éppen emiatt kedveli, de van, aki ugyanezért nem alkalmazza ezt az eljárást. Az előbbi szemléletet vallók inkább sütés közben vagy azt követően alkalmazzák a fűszereket, hogy azok illatanyagai ne járják át a húst, és inkább a felületen maradva, a fogyasztás közben bontakozzanak ki.

A korábbiakban száraz pácolásnak nevezett eljárást indokoltabb étolajban pácolásnak nevezni, hiszen az a lényege, hogy a húsokat egészben vagy szeletelve, fűszerezve, vagy anélkül étolajba tesszük. Ezt kétféle módon is tehetjük. Az egyik megoldás, hogy az étolajba mártott vagy ecsettel gazdagon megkent húst 1–2napra zsugorfóliába vagy zsírpapírba tekerve tesszük egy tepsiben a hűtőbe. A másik, hogy a húsokat étolajjal töltött saválló edénybe tesszük, és gondoskodunk arról, hogy az étolaj teljesen elfedje. 6–8napig is hűtőben tartjuk az edényt, azonban 2–3naponta átforgatjuk a húst, nehogy fülledéses romlás induljon be. Arra is ügyelni kell, hogy a pácolás során az edény alján esetlegesen összegyűlő húsnedvek ne maradjanak vissza, mert ennek is negatív következményei lehetnek.

Az étolajban való érlelés során a levegőtől elzártan olyan érési folyamatok mennek végbe, amelyek lazítják a rostokat, befolyásolják a szín- és az íz anyagokat, tehát növelik a húsok élvezeti értékét. Az így kezelt hús a sütés után omlósabb, puhább lesz. Az étolajban történő pácoláshoz helyenként még ma is elterjedt gyakorlat a húsokat- főleg a bélszínt és a hátszínt- őrölt borssal és mustárral bedörzsölni. Napjainkra ez a megoldás a fejlett konyhakultúrával rendelkező országok gyakorlatához igazodva kezd háttérbe szorulni. A mustár elhagyása mindenképpen indokolt, mert esetenként nem kívánt változásokat eredményez a húsokban. A fűszerek alkalmazása (fokhagyma, boróka, koriander, fenyőmag, kakukkfű stb.) az ételek jellegének megfelelően esetenként indokolt lehet, bár a száraz pácnál írottak ebben az esetben is igazak.

Olajos pácban elsősorban a frissen és az egészben sütésre szánt bélszínt, hátszínt, ürü-, szarvas- és őzgerincet szoktuk érlelni, de például sertéstárból vágott szeletet is tehetünk fokhagymával bedörzsölve étolajba pácolódni.

(Indokolt megjegyezni, hogy a megfelelő módon tartott és vágott jó minőségű húsokat pácolás helyett elegendő lehet kicsivel fagypont feletti hőmérsékleten hűtőben egymástól kellő távolságban lógatva érlelni ahhoz, hogy ízletes, jól omló sülteket készíthessünk. Ez a gyakorlat napjainkban hazánkban is terjedőben van. Néhány forgalmazó már ilyen módon nagyüzemileg előkészített húst is kínál.

A harmadik pácolási mód a nedves vagy vizes eljárás

Szeletelt zöldségekből (sárgarépa, gyökér, zeller) és fűszerekből (például borókabogyó, egész bors, babérlevél, vöröshagyma, kakukkfű), citromlével, fehérborral és/vagy vörösborral (az étel jellegétől függően) ízesítve, vízben körülbelül 6-10perc alatt főzetet készítünk, amelyet kéz melegre hűtünk. Ebbe tesszük bele a vadon élő állatok főzésre, párolásra szánt kicsontozott, lehártyázott húsrészeit, és 5-6napig hűtőszekrényben hagyjuk érlelődni. Egyszer-kétszer ezt is célszerű átforgatni.

A pácolás azon túl, hogy lazítja a húsok rostjait, így könnyebben rághatóvá, emészthetővé teszi azokat, a felhasznált zöldségfélék és fűszerek segítségével befolyásolja a húsok íz- és illatanyagait. Ennek különösen akkor van jelentősége, amikor egyes húsok (birka, szarvas, kecske stb.) erősebb szagát akarjuk tompítani, befolyásolni.

Egyre több helyen, illetve étel készítésére alkalmazzuk ma már a tejtermékben való pácolást. A tejföl, a joghurt, a kefir és a tej is alkalmas erre a célra. Elsősorban a háziszárnyasok húsát, de esetenként a vágóállatok egyes húsrészeit is pácolhatjuk. Két eljárást is alkalmazhatunk. Az egyik esetben a fűszerezett, ízesített tejtermékbe tesszük bele a húsokat. A másik megoldás, hogy a húsokat fűszerezzük be, és így helyezzük el a tejtermékben. A pácolás időtartama néhány órától egy-két napig terjedhet. Arra mindig ügyelni kell, hogy a húsok ne érintkezzenek a levegővel, és a pácban levő élelmiszerek 2-4 °C-os hűtött térben legyenek.

A húsok sózása

A húsok sózása akkor tartozik az előkészítő műveletek közé, ha nem az ételkészítés megkezdése után történik. Röviddel a hőkezelés megkezdése előtt célszerű megsózni a szeletben és egészben sütéssel készülő húsokat. Így a só átjárja a hús rostjait, és belső részeinek is megfelelő alapízt ad.

Ha főzéssel készítünk halételt– például halászelevet–, célszerű az előkészített halszeleteket 4–5órán át megsózva állni hagyni a hűtőszekrényben. Így sokkal kisebb a valószínűsége annak, hogy szétfő.

Bőrfelületre– például a malac bőrére– közvetlenül soha ne tegyünk sót, mert az ettől a hőkezelés során felhólyagzik.

4. Halak és hidegvérű állatok előkészítése

Először lepikkelyezzük a halat.



26. ábra. Halak belezése hasüregen át.

Az oldalán tartjuk szilárdan a halat, halkéssel, kis szakácskéssel vagy konyhai ollóval a farkától a fejéig metsszük be a hasüreg alsó felét. De ne szúrjuk mélyre a kést. Távolítsuk el a beleket, vágjuk ki a kopoltyút. Óvatosan dolgozzunk, mert a kopoltyú szélé éles. Dobjuk ki az eltávolított részeket. Hideg folyó vízzel öblítsük ki a hasüregét, hogy mindent kimossunk belőle.

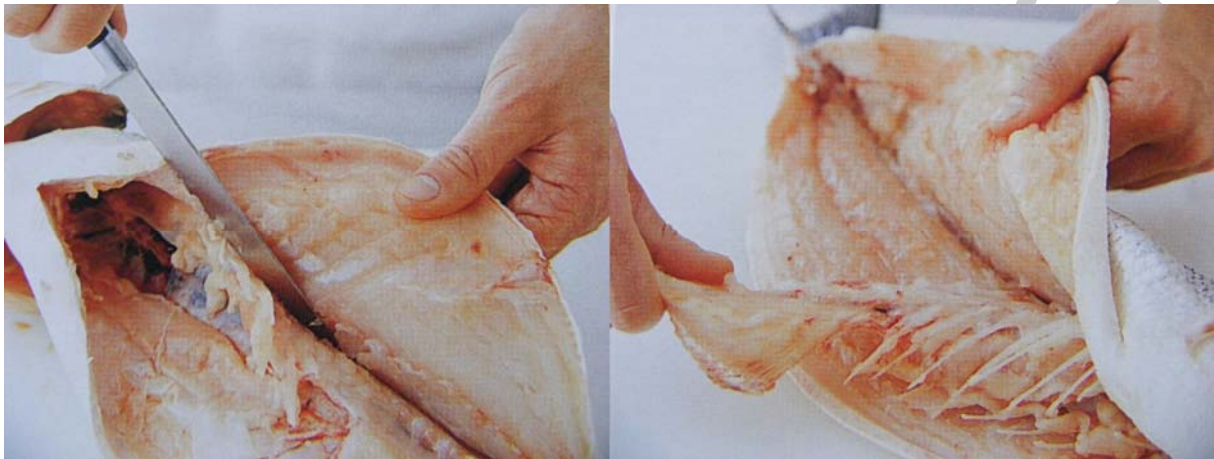
Hal belezése kopoltyún át:



27. ábra. Hal belezése kopoltyún át. A képen pisztráng látható.

Ezt a módszert akkor alkalmazzuk, ha a halat egészben forró vízbe mártjuk, vagy szeleteljük, valamint lapos halak előkészítésénél. Így a hal megtartja eredeti alakját. Előtte lepikkelyezzük a halat. Először levágjuk a kopolyúfedőket, azután a mutatóujjunkt beleakasztva, tépjük ki a kopolyút, de vigyázva a kopolyú éles szélével. Az így keletkezett nyíláson keresztül dugjuk be az ujjunkat, és távolítsuk el a beleket. Konyhai ollóval, vagy kis szakács késsel metsszük be a hasfal farok felőli végét, és ujjainkkal kaparjuk ki a bent maradt legapróbb béldarabkákat is. Majd folyó vízzel öblítsük a hal belsejét.

Hal csontozása hason keresztül:



28. ábra. Hal csontozása hason keresztül.

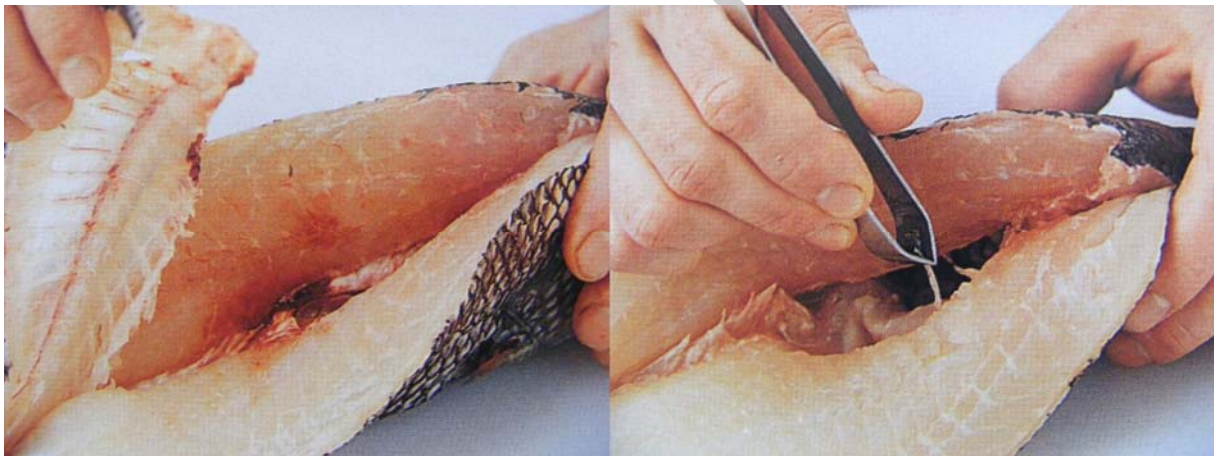
Ha ily módon csontozott halakat használjuk töltésre és egészben sütésre. Először lepikkelyezzük a halat, majd eltávolítjuk a belső részeit. Nyissuk fel a halat. Éles késünket húzzuk végig a gerinc mentén, hogy fellazítsuk a rá tapadó halhúst. Fordítsuk meg a halat, és a másikkoldalon is végezzük el a műveletet. A fejénél és farkánál konyhai ollóval metsszük át a gerincét, azután fejtsük le róla a húst. A keresztirányú csontokat a gerinccel együtt távolítjuk el.

Hal csontozása a hát felől:



29. ábra. Hal csontozása hát felől 1.

Gerincénél hosszában metsszük be a halat, fejtől a farkáig az egyik oldalon. A kést szorosan a csontokon tartva, fokozatosan haladjunk egyre beljebb. A hasüreghez érve álljunk meg, ne vágjuk át a bőrt. Majd a halat a másik oldalára fordítva végezzük el a műveletet ugyanúgy, hogy a csontokat eltudjuk távolítani.



30. ábra. Hal csontozása hát felől 2.

A fej és a fark részénél konyhai ollóval metsszük át a gerincet, és emeljük ki a csontokat. A beleket is ekkor távolítjuk el. Hideg folyó vízzel kiöblítjük a hal belsejét. Csipesz segítségével távolítsuk el a benne maradt szálkákat.

Hal filézése:



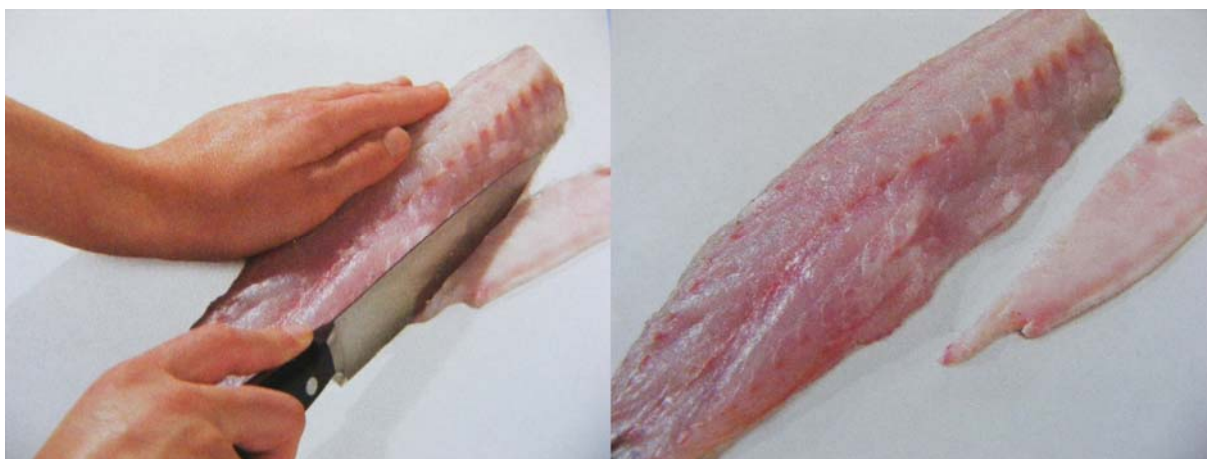
31. ábra. Hal filézése 1.

Vágjuk le hal fejét a testéről egy éles szakácskéssel. A halat hátával fordítsuk magunk felé, a tenyerünkkel szorítsuk le. Hasítsuk be egy vékony késsel a hal hátát végig a hátszony mentén. Csúsztassuk a hal fejrészénél a pengét a felső filé alá, és fejtsük le a húst.



32. ábra. Hal filézése 2.

Közvetlenül a hátgerinc felett, a fejtől a farkáig haladva. Helyezzük a kést a fejrésznél közvetlenül a gerinc alá, és kezdjük levágni a másik filét. A gerincoszlop így szabadabbá válik, és szépen kiemelhető a farokkal együtt.



33. ábra. Hal filézése 3.

A filétet szépen tisztítsuk meg, ennek során először a hasüregi szálkákat távolítsuk el. A megmaradt szálkákat egy csipesszel húzogassuk ki.



34. ábra. Hal filézése 4.

Csúsztassuk a kés pengéjét a bőr alá, közben fogjuk a bőrt. Vágjuk le róla a filét. A másik filéről is vágjuk le a bőrt. Az eredmény két darab szép filé.

Angolna tisztítása:

Az angolna bőrét közvetlenül a megölése után a legkönnyebb elvégezni. Főzését bőrözés és belezése után a lehető leghamarabb el kell kezdeni, vagy le kell fagyasztani. Ha már nem élő angolnát vásárolunk, akkor figyeljünk arra, hogy bőre ép legyen.



35. ábra. Angolna tisztítása 1.

A csúszásveszély miatt az angolnát egy fogóruhával fogjuk meg. A feje körül vágjuk be a bőrét, de a húsába ne vágjunk mélyen. A fogóruhával erősen megfogva a fejét, a bevágásnál lazítsuk fel a bőrét.



36. ábra. Angolna tisztítása 2.

Egyik kezünkkel továbbra is fogjuk az angolna fejét, a másik kezünkkel, egy fogóruha segítségével, erősen megfogva a bőrt, lehúzzuk az állat teljes hosszában. A fejénél kezdve bemetsszük a hasát, és eltávolítjuk a belső részeit. Hideg folyó vízzel kiöblítjük.

Kagylók tisztítása:



37. ábra. Kagyló mosása és szakálltalanítása.

A homokszemeket hideg, folyó víz alatt, alapos dörzsöléssel lemoszuk. Kis éles késsel alaposan levakargatjuk róla a szennyeződések. Mutató és hüvelykujjunkkal megfogjuk a kagyló "szakállát", és kihúzzuk a kagylóból.

Osztriga felnyitása:

Használjunk mindig valami fogóruhát, vagy védőkesztyűt, hogy ne csússzon. Mindig tartsuk egyenesen, mert különben kifolyik az értékes nedve. Célszerű egy edény fölött dolgozni.



38. ábra. Osztriga kinyitása.

Fogjuk meg egy ruhával az osztrigát. Késsel pattintsuk szét a fedelét. A kést vízszintesen tartva, a felső héj alatt csúsztatva, óvatosan fejtsük le a húst. Majd távolítsuk el a felső héjat. A kést az alsó héj felső felületén csúsztatva fejtsük le a húst az alsó feléről is. Óvatosan dolgozva ne vágjunk a kagyló húsába és ne lötyintsük ki a folyadékot sem.

Garnéla tisztítás és belezése:



39. ábra. Garnéla tisztítása 1.

A garnéla farkát egy hegyes ollóval metsszük be a hasi oldal középső részén. A garnélát borító páncélt, a fark legyező kivételével, ujjainkkal fejtsük le.



40. ábra. Garnéla tisztítása 2.

A belet kétféle módszerrel lehet eltávolítani: 1- a garnéla belének kilógó végét két ujjunkkal fogva, óvatosan kihúzzuk, vigyázva hogy ne szakadjon el. 2-a lehámozott garnélafarkat egy éles késsel végig hasítom, és felnyitom. A belet a kés segítségével kiemelem és óvatosan kihúzom.

Összefoglalás az esetfelvetésre:

Tojás: tojás előkészítőben, 2%-os hypos oldatban áztatni, majd lecsepegtetni, csak annyit mosunk meg , amennyit felhasználunk.

Csontos csirkemell: hús előkészítőben, kicsontozni (filézni), az étel jellegének megfelelően darabolni az adott dkg-ra, kiklopfolni ha kell, hűtőben tárolni felhasználásig, vagy azonnal felhasználni

Sertéskaraj: hús előkészítőben, hártját eltávolítani, kicsontozni, megfelelően szeletelni ahogy az étel jellege megkívánja, kiklopfolni ha kell, hűtőben tárolni felhasználásig, vagy azonnal felhasználni

Pulykamell: hús előkészítőben, az étel jellegének megfelelően darabolni az adott dkg-ra, kiklopfolni ha kell, hűtőben tárolni felhasználásig, vagy azonnal felhasználni.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A gyakorlati helyén lévő hús, hal, tojás előkészítőben nézze meg hogy milyen, az előkészítést segítő eszközök, gépek és berendezések találhatóak. Kérje el a működési leírásukat bemutató kézikönyvet és alaposan tanulmányozza át.

Nézze végig gyakorlati képző helyének étlapját. A szakácsokkal beszélje át hogy melyik ételhez milyen állati eredetű nyersanyagot használnak, honnan szerzik be, milyen előkészítő műveleteket végeznek el, hogy feldolgozható állapotban legyen.

Az interneten keressen olyan állati eredetű nyersanyag fajtákat, melyekről hallott, de nem látott. Járjon utána, hogy hogyan használják fel őket és keressen ételrecepteket az adott nyersanyagokhoz.

Menjen szakmai bemutatókra, kiállításokra. Érdeklődjön a technikai újdonságok, újszerű eszközök s technológiák iránt. Ha módja van rá, akkor gyűjtsön prospektusokat, leírásokat, szakmai anyagokat. Az újdonságokat mondja el gyakorlati helyén, kérje ki szakács munkatársai véleményét a látottakról és hallottakról.

MUNKANYELV

Lined writing area with 20 horizontal lines. A large, light gray watermark reading "MUNKANYAG" is oriented diagonally across the page.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Írja le az állati eredetű áru útját a beérkezéstől, a az előkészítés végéig !

2. feladat

Sorolja fel, hogy mit kell ellenőrizni az áruátvétel során !

3. feladat

Sorolja fel, hogy milyen raktárakban tárolhatunk állati eredetű élelmiszereket ! Írjon néhány példát.

4. feladat

Sorolja fel, hogy az állati eredetű élelmiszerek előkészítése során milyen eszközöket, berendezéseket használ! Hogyan tárolja és miben az előkészített nyersanyagokat?

5. feladat

Sorolja fel az előkészítő helyiségeket:

Blank writing area for the answer to question 5, containing five horizontal lines.

6. feladat

Milyen formában lehet beszerezni a húsokat ?

Blank writing area for the answer to question 6, containing five horizontal lines.

7. feladat

Mit nevezünk húsnak ?

Blank writing area for the answer to question 7, containing two horizontal lines.

8. feladat

Mi a bontás és a csontozás célja?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Áru átvétel, raktárba szállítás, előkészítés, feldolgozás vagy további tárolás.

2. feladat

- A szállító levélen, számlán található adatok a valóságnak megfelelnek-e
- Aszavatossági időt
- A származási helyet
- A frissességről
- A csomagolás sértetlenségéről
- Az előhűtött, mélyhűtött áruk megfelelő hőmérsékletét

3. feladat

Szárazáruraktár: Sertés zsír, liba szír, gépsonka, párizsi, virsli, Szalámi, füstölt szalonna, húskonzervek

Hűtőszekrények: tökehús, szárnyas hús, felvágottak, halak, tejtermékek.

Mélyhűtők: tökehús, szárnyas hús, halak

4. feladat

Eszközök : kések, vágódeszkák, formázó eszközök, kézi csontfűrész, egyéni védőeszközök.

Gépek: húsdaráló, kutter (gyorsvágó), csontfűrész, hússzövőgép, hűtőszekrények, mélyhűtők.

5. feladat

Hús előkészítő, hal előkészítő, tojás előkészítő, tejtermék előkészítő.

6. feladat

Mindennap, ha kell többször is, teljesen konyhakészen szerzi be a húsokat (szeletelve, kockázva, darálva stb.) és a konyhában csak az elkészítést közvetlenül megelőző műveleteket végzi el.

Húsrészekre bontva többnyire kicsontozva hozatja a húsokat.

Hasított vágóállatot szerez be (negyedelt szarvasmarha, keresztbe vagy hosszába felezett borjú, hosszában felezett sertés, egészben vagy hosszában hasított juh- és kecskefélék), és minden csontozást, bontást és további előkészítést maga végez.

7. feladat

Húson az állatok emberi fogyasztásra alkalmas izomszöveteit értjük. Tágabb értelemben idetartoznak a húshoz közvetlenül hozzá tartozó kötő-, zsír-, csont-, és idegszövetek, valamint a különböző belsőségek.

8. feladat

A bontás és a csontozás célja, hogy a különböző tulajdonságú húsrészeket további feldolgozáshoz a csontoktól és egymástól elválasszuk.

9. feladat

- A bontás és a csontozás
- Lemosás, áztatás, forrázás
- Letisztítás, formázás (parírozás)
- A pürésítés, pépesítés eszköze
- Szeletelés, klopfolás- kiverés, kivergetés- a hárttyák, inak bevagdálása
- Tűzdelés
- Füstölt szalonnaalapokkal való burkolás (bardírozás)
- Töltéshez, göngyöléshez való előkészítés, töltés, felgöngyölés
- Pácolás
- A húsok sózása

10. feladat

Két féle képpen : hasüregen és kopoltyún keresztül.

11. feladat

Vágjuk le a hal fejét a testéről egy éles szakácskéssel. A halat hátával fordítsuk magunk felé, a tenyerünkkel szorítsuk le. Hasítsuk be egy vékony késsel a hal hátát végig a hátuszony mentén. Csúsztassuk a hal fejrészénél a pengét a felső filé alá, és fejtsük le a húst.

Közvetlenül a hátgerinc felett, a fejtől a farkáig haladva. Helyezzük a kést a fejrészénél közvetlenül a gerinc alá, és kezdjük levágni a másik filét. A gerincoszlop így szabadabbá válik, és szépen kiemelhető a farokkal együtt.

A filétet szépen tisztítsuk meg, ennek során először a hasüregi szálkákat távolítsuk el. A megmaradt szálkákat egy csipesszel húzogassuk ki.

Csúsztassuk a kés pengéjét a bőr alá, közben fogjuk a bőrt. Vágjuk le róla a filét. A másik filéről is vágjuk le a bőrt. Az eredmény két darab szép filé.

MUNKANYELV

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Lukács- Oriskó – Sándor- Zsolnay : Ételkészítési ismeretek , Képzőművészeti Kiadó 2008

Pető Gyula : Ételkészítési ismeretek , KJK-Kerszöv Jogi és Üzleti Kiadó Kft. 1988

AJÁNLOTT IRODALOM

Venezs József – Túrós Emil : Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia, Novorg International Szervező és Kiadó Kft. , Budapest , 1988

Rákóczi János : Konyhaművészet , Minerva Kiadó , Budapest , 1964

Csáky Sándor : A XX. Század szakácsművészete , Novorg International Szervező és Kiadó Kft. , Budapest ,

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet

1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:

Nagy László főigazgató