



Obróbka wstępna mięsa

Pierwszą czynnością przy wstępnej obróbce jest staranne umycie mięsa. Mięso należy myć szybko pod strumieniem bieżącej wody, w całym kawałku przeznaczonym do przerobienia. Nie należy myć mięsa w małych obranych ze ściągien i kości kawałkach, gdyż za pośrednictwem rąk ze strumieniem wody zanieczyszczenia z powierzchni przenoszą się wówczas do wnętrza mięsa. Podczas mycia należy zeszkrobać nożem ca bardzo zabrudzone, zaś ślady pieczęci ściąć po umyciu mięsa, mięsa podzielonego na drobne części, a szczególnie po usunięciu powoduje stratę soków, a tym samym obniżenie wartości odżywczej. Z tych samych powodów nie należy moczyć mięsa w wodzie, gdyż podczas moczenia mięsa przechodzą rozpuszczalne w wodzie (składniki mineralne oraz witaminy grupy B. Umyte mięso należy woda. Jeżeli mięso pokryte jest większą ilością tłuszczu, należy go usunąć, pozostawiając warstwę 2–3 mm, tłuszcz bowiem chroni przed zbyt szybkim wyparowaniem wody i wpływa na zachowanie większej soczystości mięsa. Następnie należy ostrożnie ściągnąć powiezie uważając, aby nie uszkodzić tkanki mięsnej. Najlepiej jest ścinać powiezie nieprzerwanym cięciem noża w jednym kierunku, przytrzymując błonę lewą ręką. Kości należy oddzielić od mięsa ostrym nożem, prowadząc go tuż przy kości. Po wyjęciu kości, należy je rozrąbać, aby umożliwić przenikanie składników do wywaru. Przygotowując potrawy mięsne smażone i duszone należy surowiec mięsny rozdrobnić zależnie od rodzaju potrawy. Rozdrabnianie mięsa polega na krojeniu lub mieleniu. Kroić należy mięso: 1) w płyty prostopadłe do włókien mięsnych, uzyskując przez to kawałki porcjowe, które pobiją się tłuszczem i kształtują zależnie o potrzeb, 2) w małe kawałki wielkości 3–4 cm. Pierwszy sposób krojenia stosuje się przy sporządzaniu zrazów bitych, kotletów, befsztyków, drugi przy sporządzaniu gulaszu, paprykarzu i ragout (ragu). Mielenie mięsa stosuje się przy sporządzaniu potraw z masy mięsnej.

