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 ścięgien i kości kawałkach, gdyż za pośrednictwem rąk ze strumieniem wody zanieczyszczenia z powierzchni przenoszą się wówczas do wnętrza mięsa. Podczas mycia należy zeskrobać 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 odżyw-. Z tych samych powodów nie należy moczyć mięsa w wodzie, ły podczas moczenia mięsa przechodzą rozpuszczalne w wodzie (składniki mineralne oraz witaminy grupy B. Umyte mięso należy wody. Jeżeli mięso pokryte jest większą ilością tłuszczu, należy go usunąć, pozostawiając warstwę 2—3 mm, tłuszcz bowiem chroni przeć zbytnim wyparowaniem wody i wpływa na zachowanie większej soczystości mięsa. Następnie należy ostrożnie ściągnąć powiezie uważając, ab; 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 przenikani składników do wywaru. Przygotowując potrawy mięsne smażone i duszo ne należy surowiec mięsny rozdrobnić zależnie od rodzaju potrawy. Rozdrabnianie mięsa polega na krojeniu lub mieleniu. Kroić należ mięso: 1) w płaty prostopadłe do włókien mięsnych, uzyskując przez t kawałki porcjowe, które pobiją się tłuczkiem i kształtuje zależnie o potrzeb, 2) w małe kawałki wielkości 3—4 cm. Pierwszy sposób krojeni 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.