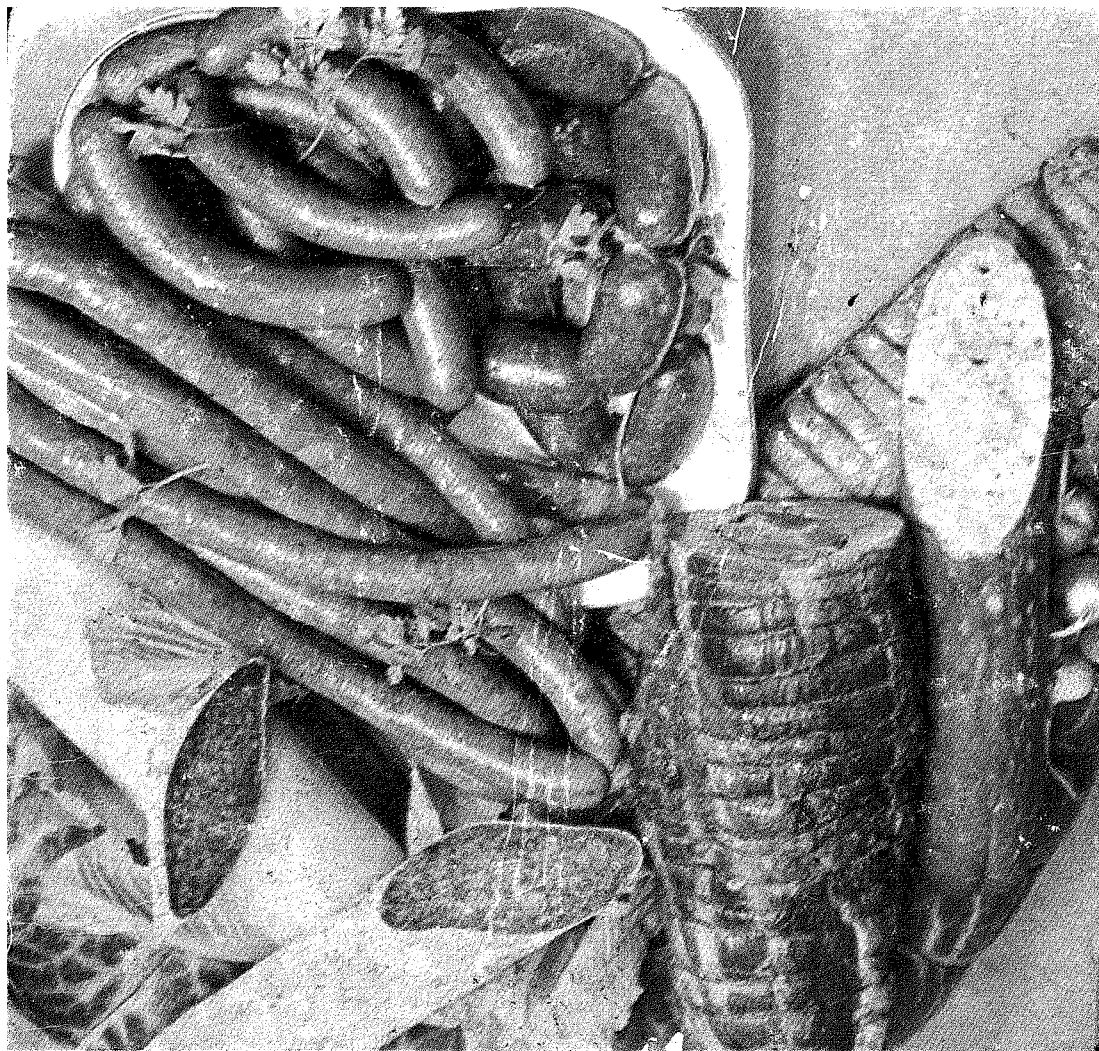


М. МАРИНОВ

ПРОИЗВОДСТВО
И ПЛАСМЕНТ
НА МЕСНИ
ПРОДУКТИ

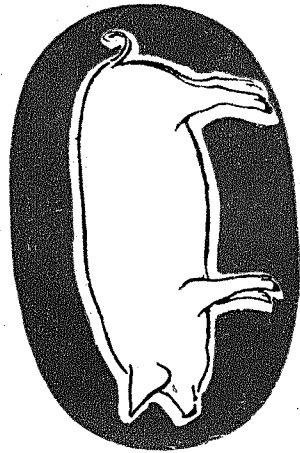


Т Е Х Н И К А



МАРИН ХРИСТОВ МАРИНОВ

ПРОИЗВОДСТВО И ПЛАСМЕНТ НА МЕСНИ ПРОДУКТИ



ДЪРЖАВНО ИЗДАТЕЛСТВО „ТЕХНИКА“, СОФИЯ — 1963 ГОДИНА

Книгата съдържа рецепти за производство на месни продукти, които са обект на нашата месна промишленост, и описания на технологичните процеси. Основната цел на книгата, която е богато илюстрирана с цветни снимки, е да допринесе за установяване на единство в технологиите на производството на месни продукти във всички месопреработвателни предприятия в страната. Тя е предназначена за учениците, студентите, които се подготвят да работят в областта на месната промишленост, за работниците, средните техници, инженерите-технолози от месопреработвателните предприятия, за търговските работници от магазините за пласмент на месни продукти и за гражданите.

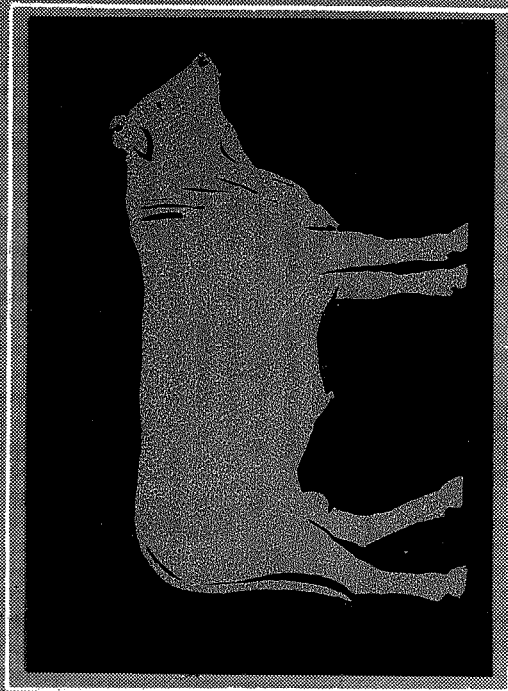
ФИГУРНИ КОЛБАСИ



ПЕТОЛГЪЧНИ КОЛБАСИ
ЕЗИКОВИ КОЛБАСИ
ШАХМАТНИ КОЛБАСИ
СПИРАЛНИ КОЛБАСИ
ПИРАМИДАЛНИ КОЛБАСИ
МОЗАЙКОВИ КОЛБАСИ

Всяка професия е изкуство, когато човек работи със
сърце и любов

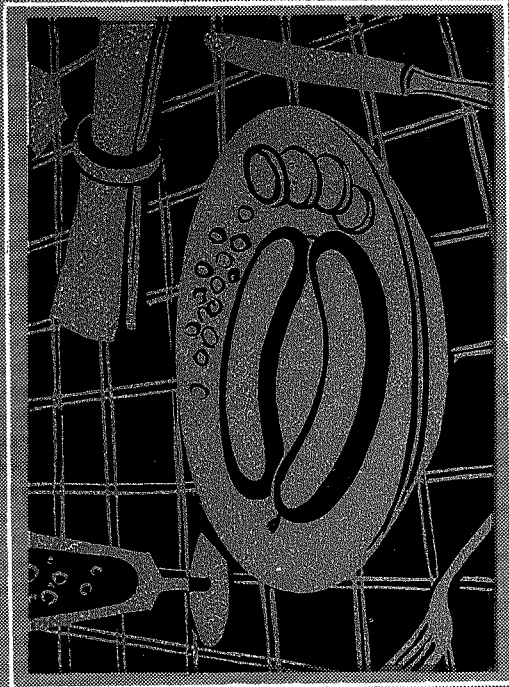
ВАРЕНИ КОЛБАСИ



ТЕЛЕШКИ КОЛБАСИ
ШУНКОВИ КОЛБАСИ
ШУНКА КОЛБАСИ
МОРТАДЕЛА ОБИКНОВЕНА
ХАМБУРГСКИ КОЛБАСИ
ПАРИЖКИ КОЛБАСИ
БЕЛИ КОЛБАСИ
ПРЕСЕН ШПЕКОВ САЛАМ
КОЛБАСИ „ВИТОША“
КОЛБАСИ „ЛЮЛИН“
ДЕБЕРЦИНИ
ЧАЕНИ КОЛБАСИ
ОБИКНОВЕНИ КОЛБАСИ
КОЛБАСИ „ПАПРИКА“
ЧЕСНОВИ КОЛБАСИ
СРЕДНОГОРСКА НАДЕНИЦА

Расовото говедоразвъждане навлиза широко в животновъдството на социалистическото ни стопанство. Животните се отглеждат при подходящи, благоприятни и хигиенни условия. Отглеждат се животни специално за месо.

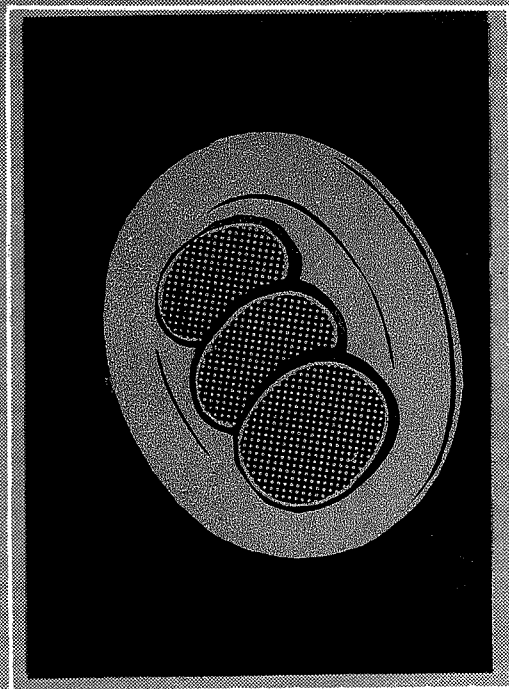
КРЕНВИРШИ И САРФАЛАДИ



ПРАЖКИ КРЕНВИРШИ
КИЕВСКИ КРЕНВИРШИ
ОБИКНОВЕНИ КРЕНВИРШИ
СВИНСКИ САРФАЛАДИ
БИРЕНКИ
ОБИКНОВЕНИ САРФАЛАДИ

Качествените и добре приготвени месни продукти са питателна и калорична храна за трудещите се.

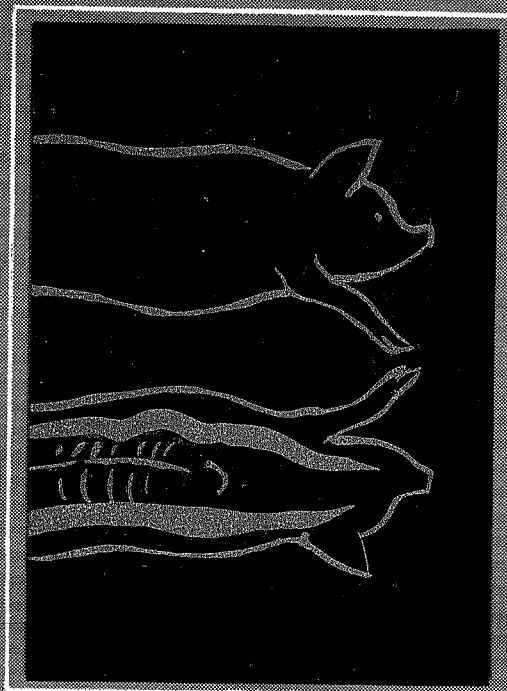
ЛЕБЕРКЕЗИ



ПЕЧЕН ЛЕБЕРКЕЗ
ВАРЕН ЛЕБЕРКЕЗ

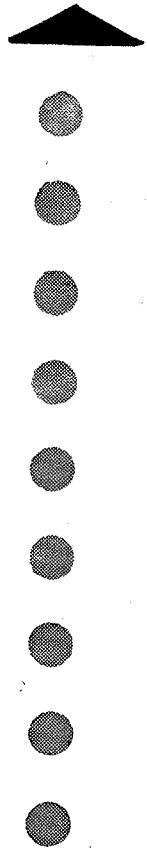
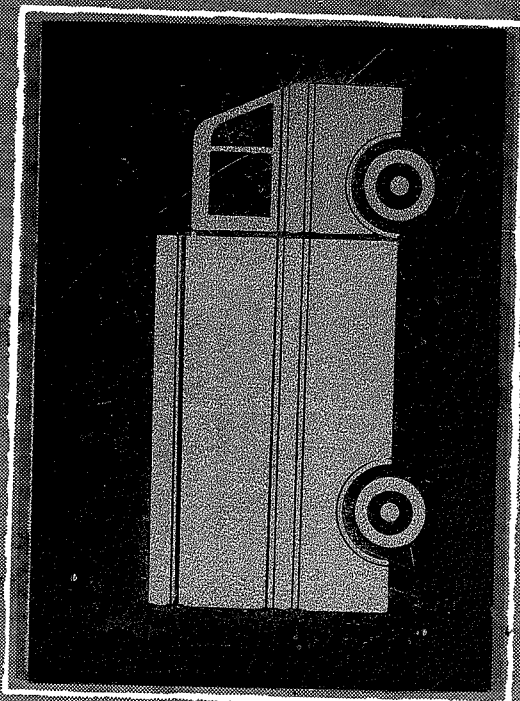
В нашето селско стопанство все повече се създават нови и модерни свинарници за масово отглеждане на свине. Свинете се развъждат най-бързо и дават най-голям прираст. Месото им има най-голямо значение за месопеработващата промишленост.

ПОЛУПУШЕНИ САЛАМИ



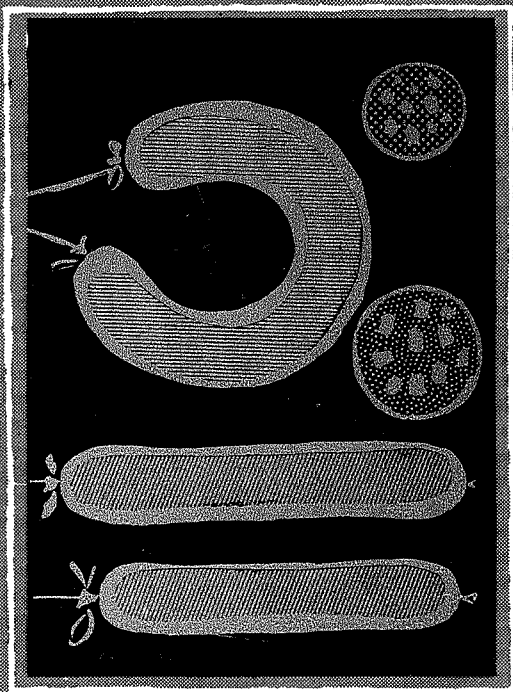
СОФИЙСКИ САЛАМ
СВИНСКА МОРТАДЕЛА
ПОЛСКИ САЛАМ
ПИРИНСКИ САЛАМ

СУРОВО-ПУШЕНИ
МАЛОТРАЙНИ И ТРАЙНИ САЛАМИ



- а. СУРОВО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ
МЕТВУРСТ
ТЕЕВУРСТ
- б. СУРОВО-ПУШЕНИ ТРАЙНИ
БРАЗНШВАЙГСКИ САЛАМ
МОСКОВСКИ САЛАМ
ДЕЛИКАТЕСЕН САЛАМ

За пренасянето на месото и месните продукти се използват автотранспортни средства, които осигуряват високи санитарно-хигиенни условия на транспорта.



ЛУКАНИ, УНГАРСКИ САЛАМ И СУДЖУЦИ

СВИНСКА ЛУКАНКА
СМЕДОВСКА ЛУКАНКА
ПАНАГЮРСКА ЛУКАНКА
УНГАРСКИ САЛАМ
ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК
ГОВЕЖДИ СУДЖУК
ОВЧИ СУДЖУК

Луканите и суджуците са характерни и типични български продукти. Те са винаги желани и търсени от консуматорите. Произвеждаг се при подходящи и специални условия.

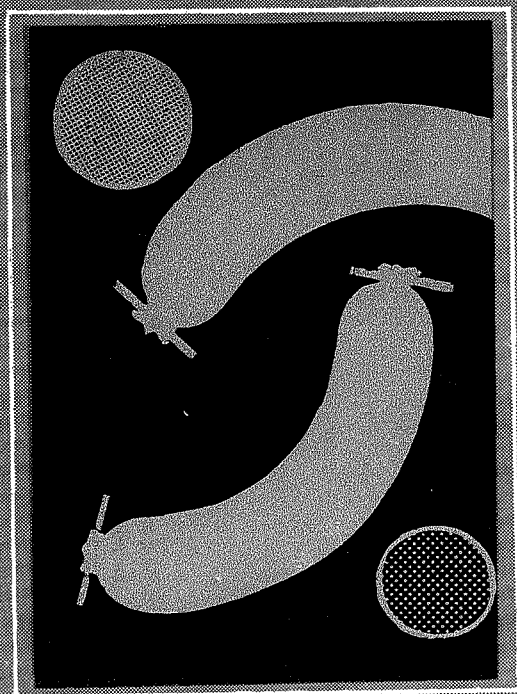
НАДЕНИЦИ



ХАСКОВСКА НАДЕНИЦА
БРАТВУРСТ (КАРНАЧЕТА)
ГОВЕЖДА НАДЕНИЦА

Обработката на червата е първостепенно условие за добро качество на продукцията.

КРЪВНИ И ЛИВЕРНИ КОЛБАСИ



БАХУР
КАЛОФЕРСКА КЪРВАВИЦА
МАКЕДОНСКА КЪРВАВИЦА
ЛИБЕРВУРСТ (ЧЕРНОДРОБНА КОЛБАСА)

ПАЧИ



СВИНСКА ПАЧА
ОБИКНОВЕНА ПАЧА
КРЪВНА ПАЧА

САЗДЪРМИ И ПАСТЪРМИ

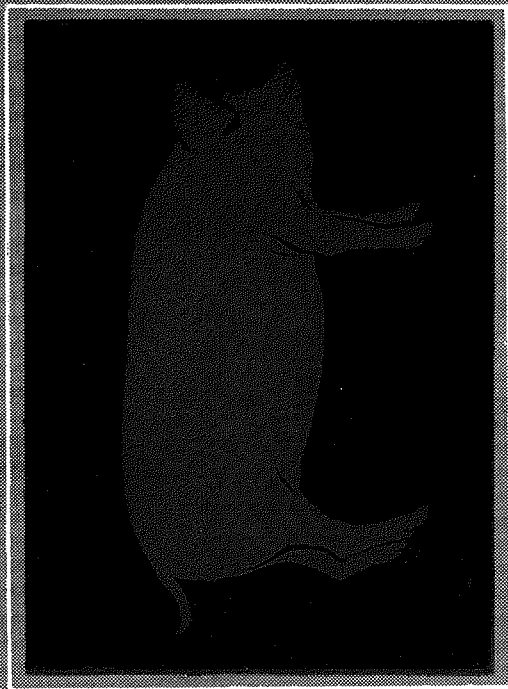


а. САЗДЪРМИ
ОВЧА САЗДЪРМА
ГОВЕЖДА И ОВЧА САЗДЪРМА
СВИНСКА И ГОВЕЖДА САЗДЪРМА

б. ПАСТЪРМИ
ОВЧА ПАСТЪРМА
ГОВЕЖДА ПАСТЪРМА
КАЙСЕРПАСТЪРМА

Саздърмата и пастърмата са типични български продукти, които са тясно свързани с историята на нашата месна промишленост. Основната суровина за тяхното производство е овчето и козето месо.

ВАРЕНИ, ПУШЕНО-ВАРЕНИ И ПУШЕНИ ПРОДУКТИ ОТ СВИНСКО МЕСО



ШУНКА ПУШЕНА
ШУНКА ПЛЕШКА РОЛЕ
ПРАШКА ШУНКА
ЕЛЕНСКА ШУНКА
СЛОВЕНСКО РОЛЕ
ОБИКНОВЕНО РОЛЕ
ФИЛЕ РОЛЕ
ВРАТЧЕТА ПУШЕНИ
ФИЛЕТА ПУШЕНИ
ГЪРДИ ПУШЕНИ И ПУШЕНО-ВАРЕНИ
ЕЗИЦИ ПУШЕНИ И ПУШЕНО-ВАРЕНИ
КОТЛЕТИ ПУШЕНО-ВАРЕНИ
ГЛАВИ ПУШЕНИ, ПУШЕНО-ВАРЕНИ И ПРЕСОВАНИ
ДЖОЛАНИ, КРАКА И УШИ ПУШЕНИ
КОСТИ ПУШЕНИ
СЛАНИНА СОЛЕНА, ПУШЕНА И ПАПРИКОВАНА

Добре гледаните и правилно хранените прасета са най-ценна суровина за производството на продукти от свинско месо.

СЛАНИНА СОЛЕНА, ПУШЕНА, ПУШЕНО-ВАРЕНА И ПАПРИКОВАНА

Суровини. Сланината се произвежда от подкожните тлъстини на драни, цавени и първени прасета. Подкожните тлъстини от прасета, хранени с косяе, само с царевича или с рисени отпадъци, не са подходящи за производството на тези продукти.

Подготовка на суровините. Подкожните тлъстини, предназначени за производство на солена, пушена, пушено-варена или паприкована сланина, се отделят от трупа и се нареждат на парчета с размери: широчина 15—20 см, дължина 30—40 см и дебелина не по-малко от 3—4 см. Вътрешният слой от меката сланина се отделя, а страните се образуват правилно.

Обработка. Сланината се осолена по сухия метод само със сол. Всяко парче се натрива изобилно от всички страни със сол. Натритите със сол парчета се слагат в резервоари или в сандъци върху пласт от сол с дебелина 2—3 см. Те се нареждат плътно едно до друго с гръбната страна (кожата надолу). Редът от сланината се поръсва със суха сол, докато се покрие. Върху втория пласт от сол се нареждат парчетата сланина и т. н., докато се напълни съдът.

За препоръчване е сланината по време на осолването да се съхранява в тъмни и хладни помещения с температура от 0 до 5° или да се покрива с брезент с цел да се предпази от действието на светлината и въздуха. За да стане годна за консумация, сланината трябва да престои в солта най-малко 2—3 седмици.

Пушената сланина се произвежда от солената. За опушване се вземат парчета от гръбната част без кожа или с кожа, но първена. Тези парчета се отърват от солта и се остърват с нож. След това те се изкисват в течаща чешмяна вода в продължение на 4—5 часа. На края на всяко парче се прави примка за окачване.

Пушенето на парчетата се извършва в пушници при температура 20—25° в продължение на 12—16 часа, докато повърхността им получи лимоненокафяв цвят, а кожата — червенокафяв.

Пушено-варената сланина се произвежда от пушената сланина. За

целта се подбират парчета от хълбочната и коремната област с кожа или без кожа, с мускулини прослойки до 25 %.

Опушената сланина се вари във вода с температура 80—90° в продължение на 1—2 часа, докато кожата при натискане с пръст започне лесно да се пробива. След сваряването сланината се охлажда на въздуха.

Паприкованата сланина се произвежда от солена сланина без кожа. Подбраната за целта сланина се отърва от солта и се остърва с нож, след което се изкисва 1—2 часа във вода. На всяко парче сланина се прави примка за окачване от каноп. Така приготвените парчета се окачват на басуни да се отцедят. След това повърхността им се натрива от всички страни с пласт от каша, приготвена от 50 % червен пипер, 50 % брашно и вода. Намазаните парчета се подсушават в обжаръчни камери, които са били използвани за обжарване (без огън).

Качествени показатели. Повърхността на парчетата от всички видове сланина е гладка. Цвят: за солената сланина бил с розов оттенък; за пушената — лимоненокафяв; за пушено-варената — лимоненокафяв; за паприкованата — керемиденочервен.

Вкус — специфичен за всеки вид сланина, без признаци на гниавост.

Съхраняване и пласмент. В сухи, тъмни и хладни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, солената сланина може да се съхранява до 15 дни, пушената и паприкованата — до 30 дни, а пушено-варената — до 10 дни. В хладилни помещения или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° солената сланина се съхранява до два месеца, пушената и паприкованата — до четири месеца, а пушено-варената — до един месец.

При по-продължително съхраняване от определеното продуктите трябва да се подложат на допълнителна проверка и окисествяване.

В магазините различните видове сланина се поставят в порцеланови чинии или емайлирани тавички. Пред продуктите се поставя етикет, на който са означени видът и цената им. На консуматорите се поднасят нарязани на парчета в желаното количество.