

Обивки. Овчи, кози или телешки стомаси. **Качество на суровините.** За произведението на овча саздърма се използва охладено или замразено овче или козе месо от охраниени животни категории тлъсто. Когато се използва замразено месо, то трябва да се размрази бавно. Не се допуска за произведението на саздърма месо, което има остро изразена специфична миризма или е замърсено.

Обработка на суровините. Месото се обезкостява и от него се отделят по-търбите образувания на съединителната тъкан (сухожилията). Нарязва се на малки късове от 20—30 г или се смива във водна мазнина през решетка с 25-милметрови отвори.

Нарязаното или смивно месо се осолява със солта и сепипрата, предвидени в рецептата, и се слага пълно в корита. Така то се остава да зрее в продължение на 24 до 48 часа при температура 3—40°.

Термична обработка. Осоленото месо се пържи в калайдисани тави или подгукъбовидни казани. В казана предварително се налива малко вода, която да се покрие дъното му. Месото се вари и пържи в собствената си вода и тлъстина в продължение на 2—3 часа. През време на пърженето то се бърка постоянно с дървена лопатка, за да се изпържи равномерно и да не загори по стените на казана.

Варенето продължава, докато се изпари водата, а пърженето, докато месото стане нежно, крехко и годно за ядене. Когато месото е от по-възрастни животни и не може да се сари в собствената си вода, добавя се допълнително вода. Ако месото е от млади животни, част от изпусканата вода се отнема. Ако мазнините са недостатъчни, добавят се допълнително бъркени тлъстини. Подправките се прибавят 5—10 минути, преди да е приключено пърженето.

След изпържането незабавно трябва да се отстранят отгъят или да се извади изпърженото месо, за да не загори или да не се препържи.

Пърженето на овчите стомаси, обвърнати с вътрешната страна навън, се извършва с помощта на голяма фуния и държача, докато месото е още горещо. Отворите се връзват с канал. Напълнените и вързани стомаси се поставят на маса или рафтове и се пресоват с дъски и тежести, поставени върху тях.

Добавят на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 55 % при водно съдържание 32—40 % и масленост в сухото вещество 45—60 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без повреди и необичайни грапавини, без въздух под обивката; писенясване и маслено запотвяване не се допускат. Цвят на външната повърхност — сив или бележъкълт. Разрязана повърхност — с мозаичен строеж и добре запазена форма на парчетата месо, добре свързани с мазнината. Цвят на разрязаната повърхност — червенокафяв. Вкус — специфичен, приятен, характеризиращ се с вкус на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, и относителна влажност на въздуха 75—80 % в стигирано състояние готовият продукт може да се съхранява до 30 дни, а в хладилници или хладилни шкафове при температура от 4 до —10° до 2 месеца. При по-продължително съхраняване от определеното време той трябва да се подложи на допълнителна проверка и окисляване.

В магазините овчата саздърма се поставя в емайлирани тавички, като върху етикет се отбелязват видът и цената ѝ и името на месокOMBинацията-производител.

На консуматора се поднася нарязана на парчета с дебелина 1—1,5 см. Ако остане парче с разрез за слемащия ден, то трябва да се покрие с пергаментна хартия, леко намазана с мазнина. В противен случай разрязаната повърхност засъхва и се напуква.

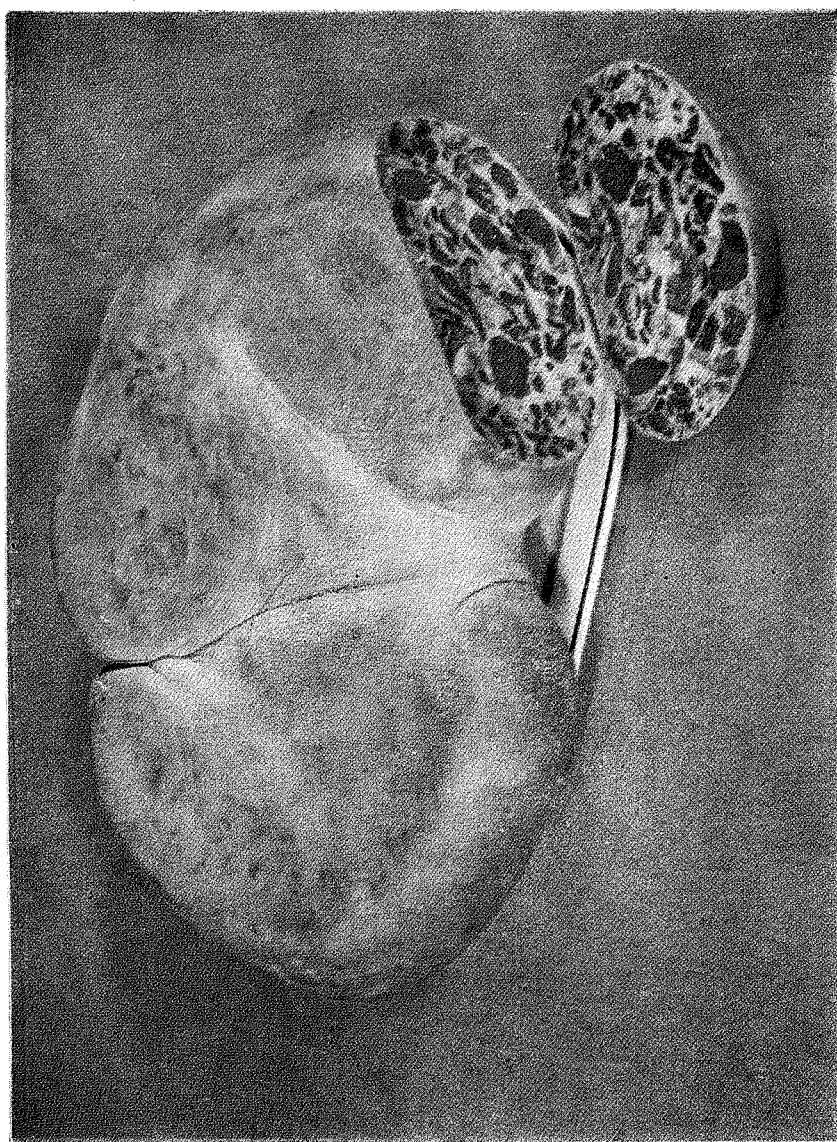
СУРОВИНИ

ОВЧЕ ИЛИ КОЗЕ МЕСО
ЕДНОСОРТНО

100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВНИ

СОЛ 1500—2000 Г
СЕЛИТРА 50 "
ЧЕРЕН ПИПЕР 200 "
ДАФИНОВ ЛИСТ 100 "



ГОВЕЖДА И ОВЧА САЗДЪРМА

Обвивки. Говежди слепи черва с голям размер.

Качество на суровините. За произволството на този вид саздърма се използва несортирано, охладено или замразено говеждо, овче и козе месо от охраниени животни категории тлъсто. Когато се използва замразено месо, то трябва да се размрази бавно. За предпочитане е говеждото месо да бъде от млади животни. Не се допуска за произволството на саздърма овче или козе месо, което има силно изразена специфична миризма или е замърсено. Говеждото месо се отделя от предната половина на говеждия труп, а овчето и козето — от целия труп.

Обработка. Месото се обезкостява и от него се отделят грубите сухожилия, след което се нарязва на късове с тегло 40—50 г. Нарязаното говеждо и овче месо се размесват и осолват с предвидените в рецептата соли и селитра и се нареждат плътно в корита. Така месото престоява 24—48 часа при температура 3—4°.

Термична обработка. Осоленото месо след процеса на зреењето се пържи в калайдисани тави или помукълбовидни плитки казани. В казана предварително се налива малко вода, колкото да се покрие дъното му, и се изсипва месото. То се вари и пържи в собствената си вода и тлъстина в продължение на 2—3 часа. През време на варенето и пърженето месото се бърка постоянно с дървена лопата, за да се свари и изпържи равномерно и да не загори по стените на казана. Варенето продължава, докато се изпари водата, а пърженето, докато месото стане нежно и крехко, т. е. годно за ядене. Ако месото е от по-възрастни животни и не може да се свари в собствената си вода, която изпуска при пърженето, добавя му се допълнително вода. Ако месото е от млади животни, отнема се част от изпуснатата вода. Когато тлъстините са недостатъчни, добавят се допълнително бърбечни тлъстини, ситно нарязани или смелени през сгара решетка. Подправките се прибавят 5—10 минути, преди да е завършено пърженето.

Когато приключи изпържването, незабавно трябва да се отстранят огънят или да се извади изпърженото месо, за да не загори или да не се претържи.

Плъненето на слепите говежди черва се извършва с помощта на голяма фуния и голяма лъжица, докато изпърженото месо е още топло. Отворът се връзва с канал. Напълнените и вързани слепи черва се поставят на маси или рафтове и се пресоват с дъски и тежести.

Добавят на готов продукт спрямо количеството на суровините е 55 % при водно съдържание 32—40 %.

Качествени показатели. Вършина повърхност — чиста, гладка, без повреди и необичайни градинки, без въздух под обвивката. Плесенясване и маслено запотвяване не се допускат. Цвет на вършината повърхност — сив или бележък. Разрязана повърхност — с мозаичен строеж, с добре запазена форма на парченцата месо, равномерно разпределени и добре свързани с мазнината. Цвет на разрязаната повърхност — чернокафив.

Вкус — специфичен, приятен, характеризира се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, хладни, проветриви и сухи складови помещения овчата саздърма може да се съхранява стифирана в продължение на 30 дни при температура, не по-висока от 15°. В хладилници или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° съхраняването може да продължи до 2 месеца, а при температура под —90° — до 6 месеца. При плътът престой се намаля да се извършат допълнителна проверка и окисляване на съхранявания продукт.

В магазините саздърмата се поставя в емайлирани тавички. Вилът, цената и името на месокOMBината-производител се посочват върху етикет. Понася се на консулматора нарязана на филийки с дебелина 1—1,5 см. Разрезът на парчето, което остане за продажба през следващия ден, трябва да се покрие с пераментна хартия, леко намазана с мазнина. В противен случай разрязаната повърхност бързо засъхва и се напука.

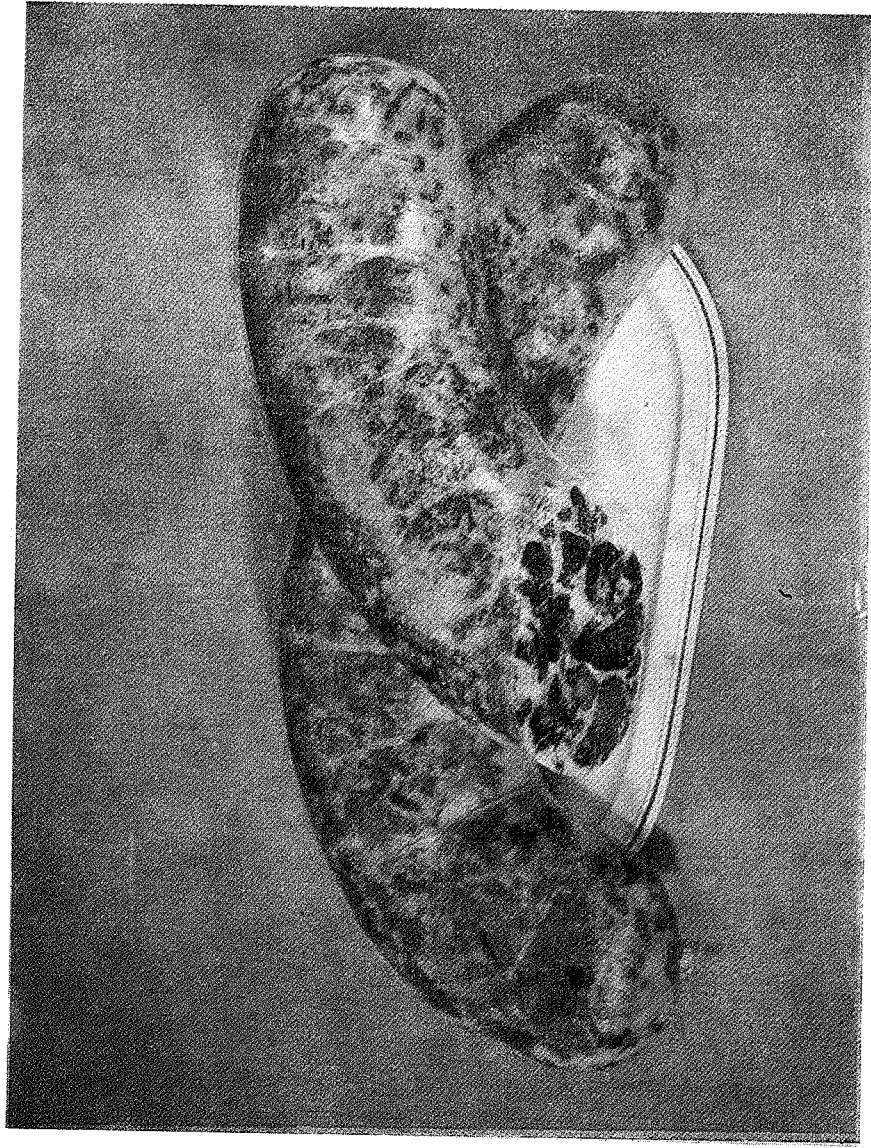
ънят
 се
 яма
 се
 или
 при
 по-
 и
 ли
 на
 из-
 е.
 ки
 о-
 и
 о-
 о-
 -
 а
 и
 а
 а

СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ЕДНОСОРТНО	50 КГ
ВТОРО КАЧЕСТВО	50 "
ОВЧЕ МЕСО ЕДНОСОРТНО	50 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2000 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	200 "
ДАФИНОВ ЛИСТ	100 "



ГОВЕЖДА И СВИНСКА САЗДЪРМА

Обвивки. Мехури с голям размер.

Качество на суровините. За произведението на този вид саздърма се използвава несортирано охладено или замразено говеждо и свинско месо от охраниени животни категории тлъсто. Свинското месо трябва да бъде без слагина. Когато се използва замразено месо, то трябва да се размрази бавно. Говеждото месо се взема от предната половина на трупа, а свинското — от задната. За произведението на саздърма не се допуска свинско месо от стари некастрирани нерези.

Обработка на суровините. Подготовката на двата вида месо — говеждото и свинското — се извършва поотделно по следния начин: Месото се обескостява и от него се отделят сухожилията, след което се нарязва на късове по 40—50 г. Нарязаното месо се осоява с предвидените осояващи материали и се нарежда плътно в коритата. Така то престоява 24—48 часа при температура 3—4° за зреење.

Термична обработка. След процеса на осояването месата се прържат в калайдисани тави или плитки полукръбовидни казани. В казана, в който се прържи месото, предварително се налива малко вода, колкото да се покрие дъното му. Най-напред се вари и прържи в собствената си вода и тлъстията в варенето и прърженето продължават още 1—2 часа. По време на прърженето месото се бърка постоянно с дървена лопатка, за да се изпржи равномерно и да не загори по стените на казана.

Варенето продължава, докато се изпари водата, а прърженето, докато месото стане нежно, крехко и годно за ядене. При положене, че месото е от по-възрастни животни и не може да се свари в собствената си вода, която изпуска при прърженето, добавя му се допълнително вода. Когато месото е от млади животни, няма да се част от изпуснатата вода.

Ако тлъстините са недостатъчни, добавят се допълнително ситно нарязани или смелени през едра решетка тлъстини от говеждите бърбещи.

Подправките се прибавят 5—10 минути преди приключването на прърженето. Незабавно, след като приключи прърженето, трябва да се отстранят огънят или да се извади месото, за да не загори или да не се претържи.

Плъненето на мехурите с изпрженото месо се извършва с помощта на голяма фуния или голяма лъжица, докато месото е още горещо. Върху месото се доливя мазнина, която да запълни празните пространства между отделните парчета, но не повече от 10—15 %. Отворите на мехурите се връзват с канци. Натлънените и връзани мехури се поставят с връзаната част надолу върху маса или рафтове и се пресоват.

Добивът на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 55 % при водно съдържание 32—40 % и масленост в сухото вещество 45—65 %.

Качествени показатели. Връшната повърхност — чиста, глатка, без повреди и необичайни пращини, без въздух под обвивката, без плесенясване и маслено изпотвяване. Цвят на връшната повърхност — сив или бledoжълт. Разрязана повърхност — с мозаичен строеж, с добре запазена форма на парченцата месо. Цвят на разрязаната повърхност — червенокафяв.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, и относителна влажност на въздуха 75% саздърмата може да се съхранява до 30 дни, а в хладилници или хладилни шкафови при температура 4 до 10° — до 2 месеца. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на контролен преглед и окачествяване.

В магазините свинската саздърма се поставя в емайлирани тавички. Върху етикет се посочват видът, цената ѝ и името на мясокомбината-производител. На консерматориите се поднася отрязана на парчета с дебелина 1—1,5 см. Когато остане парче с разрез на следващия ден, разрязаната повърхност трябва да се покрие с пергаментна хартия, лесно намазана с мазнина. В противен случай тя бързо засъхва и се напуква.

СУРОВИНИ

СВИНСКО МЕСО ЕДНОСОРТНО	50 КГ
ГОРЕЖДО МЕСО ЕДНОСОРТНО	50 "
ВСИЧКО 100 КГ	

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	1500—2000 Г
СЕЛИТРА	40 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	200 "
ДАФИНОВ ЛИСТ	100 "



ОВЧА ПАСТЪРМА

Суровини. Овчата пастърма се произвежда от охладено овче или козе месо от охранени животни. Месо от некастрирани козли и от овни в период на покриване с наливност на остро изразена специфична миризма не се допуска в произволството.

Обработка на суровините. Овчето или козето месо, предназначено за производството на пастърма, се обезкостява и сортира по точно установен, специален начин. От мускулатурата, която се отдели напълно от костите на двете половинки на овчия или козини трул, се оформят два бела, два саксана и гърдн.

В бела се включват мускулатурата от бута, част от коремната мускулатура, фието и мускулатурата от гръбната област без мускулатурата от плещката. В бела няма кости с изключение на $\frac{1}{2}$ част от пийалните кости.

Саксанът представлява оформено парче от мускулатурата на вътрешния поясен мускул заедно с мускулатурата на бута над бедрената става във форма на диск с опашка от вътрешния поясен мускул.

Гърдите се оформят от самите гърди заедно с гръбната кост.

Осолване. Оформените парчета от мускулатура се осолват, като всяко от тях се натрива отделно добре със сол. След това парчетата се нарежат в резервоар или дървен съд (кораб за грозде), предварително посипан с пласт от сол, дебел 3—5 мм. Над солта се нарежда пласт от парчетата месо, глътно доплетени едно до друго. Отново се посипва сол и се напийства парчетата месо, докато се натърли резервоарът или съдът.

Така нареденото месо престоява за осолване до 1—2 седмици. За да протече нормално процестът на осолването, парчетата месо се прехвърлят през 4—5 дни, като горният пласт отива отдолу, а долният отгоре. При пререждането месото се поръсва допълнително с мако сол и се залива с образуващата се саламура от изпуснатия от него сок и солта.

Изкисване. След процеса на осолването месото се изважда от саламурата, отръсва се от солта, измива се и се поставя в чиста, хладка течаша или

често подменена вода за обезсолване до нормалното за вкуса съдържание на сол. Изкисването продължава 12—24 часа, докато мускулатурата омекне и добие консистенция на прясно месо. При приготвяне на пастърма, която ще се съхранява по-продължително време, месото след изваждането му от солта и саламурата се стифира на скери, като между отделните пластове се поръсва малко морска сол. Изкисва се, когато ще трябва да се суши. Степента на изкисването е от голямо значение за качеството на пастърмата.

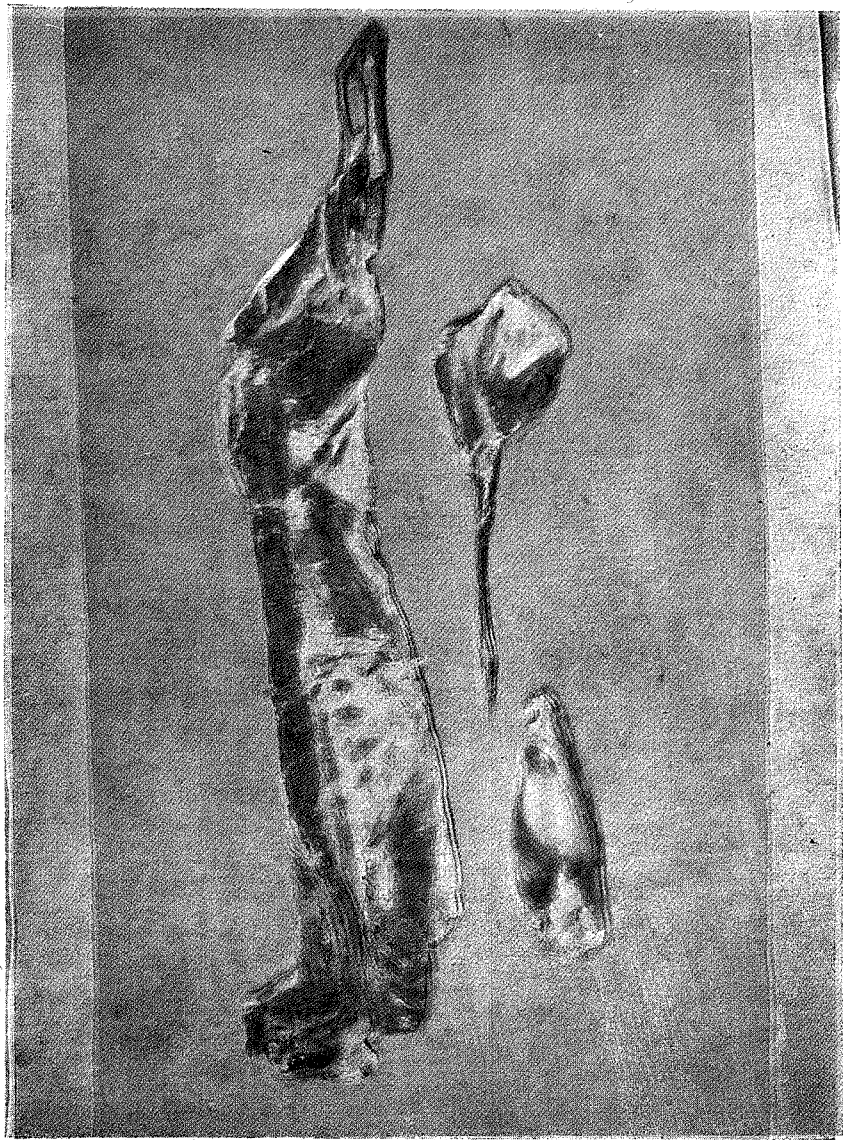
Сушене. След изкисването саксаните и гърдите се връзват с канап, като им се правят връзки за окачане. Те се окачват за сушене в сухи, хладни и проветриви сущилни или под навеси при температура 10—15° в продължение на 20—30 дни. В процеса на сушенето те се пресоват, за да добият гладка повърхност.

Качествени показатели. Готовата пастърма е с гладка повърхност, без петна от замръзване, олигаване или плесенясване. Цветът на глътините е матовобил, а на мускулатурата — тъмнокафювочервен. При напрежен разрез цветът на мускулатурата е керемиденочервен, а на глътините кремавобил. Не се допускат признаци на гранисване или влояване. Вкус — приятно солен, специфичен.

Съхраняване и пласмент. Овчата пастърма се съхранява окачена. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура 15° и относителна влажност 80—85% тя може да се съхранява до 30 дни, а в хладилник при температура от 4 до 10° — до 3 месеца.

При по-продължително съхраняване от определеното пастърмата се подлага на контролен преглед и окачествяване.

В магазините пастърмата се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички, а пред нея върху етикет се отбелязват вилът и цената ѝ. На консуматора се подсказва на парчета, отрязани според желаното количество, или нарязана на машина на тънки филийки.



ГОВЕЖДА ПАСТЪРМА

Суровини. Говеждата пастърма се произвежда от охладено говеждо и биволско месо. Месото трябва да бъде от охранени животни. За производството на пастърма се предпочитат биволско месо, понеже то има по-хабава съединителна тъкан на мускулните влакна, по-крехка мускулатура и бели тъбстини.

Обработка на суровините. Говеждото и биволското месо, предназначено за производство на пастърма, се обезкоства и сортира по точно установен начин. Използват се предимно мускули и мускулни групи от задната половина на трупа. Те се отделият по междумускулните им връзки, без да се порязват. Нарязват се на гъстовете с дебелина 2—3 см, които се образва според формата на групата мускули, за да получат правилна форма и гладка повърхност. Най-важните части, които се оформят, са: филе, саксан, вайсбрат и др.

Филето се оформя от гръбно-понсната мускулатура заедно с подкожните тъбстини. Когато филето е много дебело, то може да те разпечи на две. Саксанта е парче, оформено от мускулатурата на вътрешния понсен мускул и мускулатурата на бута над бедрената става. Когато животното е по-едро, тези две части се разделят. Товава мускулатурата на вътрешния понсен наименованото „рибия“, а мускулатурата над бедрената кост се нарича „капак“. Вайсбратът е полусухохилиният мускул. Той представлява тясно, дълго, цилиндрично парче, което се разпечи на две по дължина и се разгъща в едно цяло парче.

Останалите парчета, които се оформяват от външните мускули групи и двуглавия бедрен мускул, се наричат с общото име пастърма.

Осоляване. Оформените парчета от мускулатурата се осояват, като всяко от тях поотделно се натрива добре със сол. След това парчетата се нареждат в резервари или дървен съд (кораб за гъози), посипан с пласт от сол, дебел 3—4 мм. Над солта се нарежда пласт от парчета месо плътнo едно до друго. Те се посипват със сол и върху втория пласт от сол се нарежда втори ред парчета месо. Така пластове от сол и месо се редуват, докато резерварът или съдът се натърли догоре.

Така нареденото месо се оставя да се осоява в продължение на 2—3 сед-

мци. В процеса на осояването през 4—5 дни парчетата се прехвърлят, като горният пласт идва отдолу, а долният — отгоре. При подреждането месото се поръсва допълнително с малко сол и се залива с образувалата се саламура от изпуснатия от него сок и солта.

Изкисване. След процеса на осояването месото се изважда от саламурата, отърсва се от солта, измива се и се поставя в чиста, хладка течна или често подменяща се вода за обезсоляване до нормалното за вкуса съдържание на сол. Изкисването продължава 12—24 часа, докато мускулатурата омокне и добие консистенцията на прясно месо.

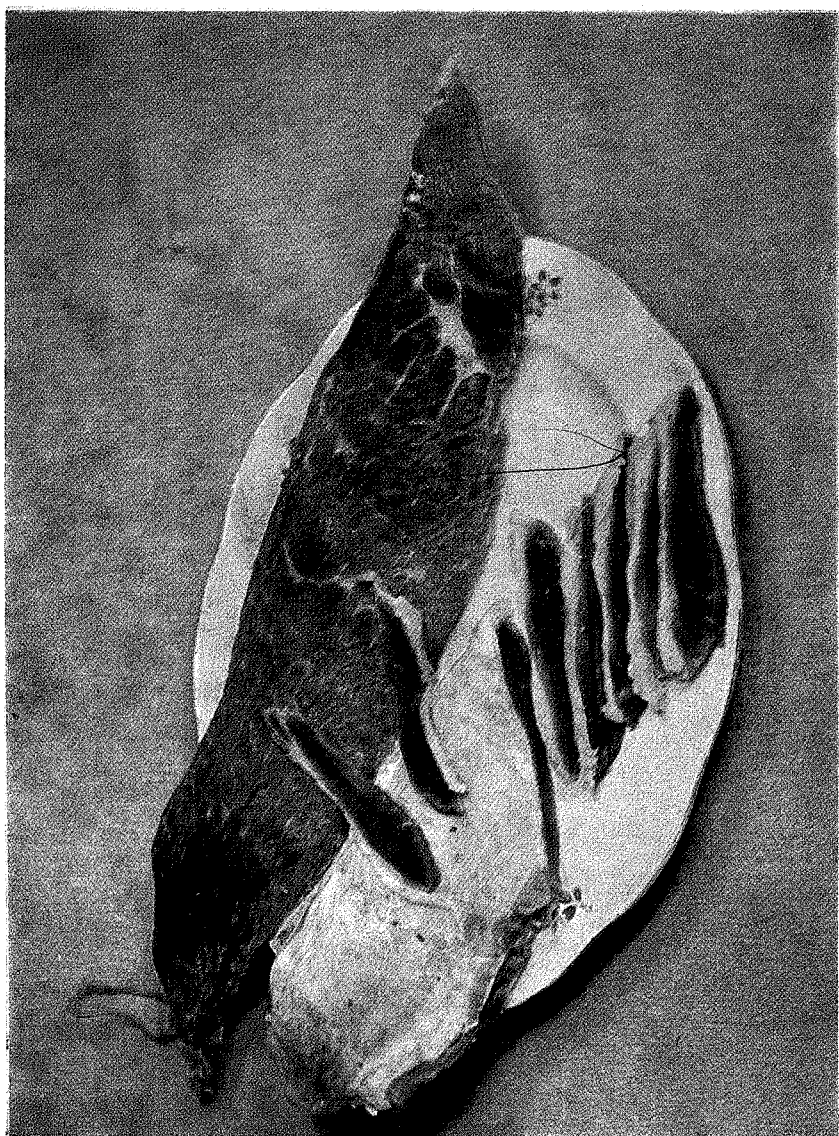
Когато пастърмата ще се съхранява по-продължително време, след изваждането и от саламурата тя се стифира на скери, като между пластове се поръсва малко морска сол. Изкисва се, когато ще трябва да се суши. Степента на изкисването е от голямо значение за качеството на пастърмата.

Сушене. След изкисването на парчетата се правят примки от канп за окачане. Сушенето се извършва в сухи, хладни и проветриви помещения — сушилни или навеси — при температура 10—15° в продължение на 20—30 дни. В процеса на сушенето парчетата се пресоват, за да добият гладка повърхност.

Качествени показатели. Повърхност — гладка. Цвят на мускулатурата — сивокафяв. Цвят на тъбстините — бledосив или кремav. При напречен разрез цветът на мускулатурата е тъмнокафяв, а на тъбстината — кремav. Вкус — приятно солен, специфичен.

Съхраняване и пласмент. Говеждата пастърма се съхранява окачена. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температурата 12° и относителна влажност на въздуха 80—85 % тя може да се съхранява до 30 дни, а в хладилник при температура от 4 до 1° — до 3 месеца. При по-продължително съхраняване от определеното пастърмата се подлага на контролен преглед и окачествяване.

В магазините се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички. Видът и цената ѝ, а така също и името на месомомбината-производителя се означават върху етикет. На консуматорите се поднася според желанието им нарязана на парчета или нарязана на машина на тънки филийки.



КАЙСЕРПАСТЪРМА

Суровини. Кайсерпастърмата се произвежда от свинско или говеждо охлаждено месо, което се отлепа от филетата, бутоните и шепките. Предпочита се месо от свине средна възраст. За произведението на този продукт не се допуска месо от нерези или от кастрирани стари нерези.

Обработка на суровините. Свинското или говеждото месо се обезкостява, като се внимава мускулатурата да се отлепа на колкото е възможно по-големи и цели късове. Разпредели се на парчета по мускулатура, които се нацепват на пластове с дебелина 2—3 см и се образуват и оформят по формата на мускулните групи.

Осоляване. Оформените парчета от мускулатура се осоляват, като всяко от тях поотделно се натрива добре със сол. След това парчетата се нареждат в резервоари. На дъното на резервоара се посипва пласт от сол, дебелина 3—4 мм. Над солта се нареждат плътни едно до друго парчета месо. Над пластата месо отново се посипва сол. Над втория пласт сол се нарежда месо и така, докато се натъплат резервоарът или съдът.

Процесът на осоляването на така нареденото месо продължава най-малко 2—3 седмици. За да се осъществи нормално осоляване, през 4—5 дни парчетата се прехвърлят, като горният пласт ива отдолу, а долният — отгоре. При пререждането месото се поръсва допълнително с малко сол и се залива с образуватата се салamura от изпуснатия от него сок и солта.

Изкисване. След процеса на осоляването месото се изважда от саламурата, отрязва се от солта, намира се и се поставя в чиста, хладка течалца вода за обезсоляване до нормалното за вкуса съдържание на сол. Изкисването продължава 12—24 часа, докато мускулатурата омекне и добие консистенция на прясно месо. Стенната на изкисването е от голямо значение за качеството на пастърмата.

Сушене. След изкисването отделните парчета се окачват на примка от канат и се сушат в сухи хладни и проветриви сушилни или под навеси при температура 10—15° в продължение на 20—30 дни. В процеса на сушенето те се пресоват, за да добият гладка повърхност.

След като изсъхнат, парчетата пастърма се намазват всяко поотделно с кайсеровка каша, приготвена от 60 % черен пипер, 30 % чименово брашно и 10 % чеснов лук. За вкус в кашата може да се прибави черен пипер. Намазаните парчета отново се окачват, за да позастъхне наспоеният пласт от каша и се образува кайсеровка обвивка, дебелина 2—3 мм.

Качествени показатели. Готовата кайсеровка пастърма има гладка повърхност с тъмнокафявочервен цвят, покрити добре с кайсеровка смес. Разрязаната и повърхност също е с тъмнокафявочервен цвят, а цветът на тъстините е слабокремав. Вкус — свойствен, приятно солен, характеризираш се с вкуса на кайсеровата смес.

Съхраняване и пласмент. Готовата кайсеровка пастърма се съхранява окачена. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура до 15° и относителна влажност на въздуха 80—85 % тя може да се съхранява до 30 дни, а в хладилник при температура от 4 до —10° до 3 месеца. При по-продължително съхраняване от определеното пастърмата трябва да се подложи на контролен преглед и окачествяване.

В магазините кайсерпастърмата се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички, а пред нея върху етикет се отбелязват видът и цената ѝ. На консулаторите се полнася нарязана на парчета в количество според желанието му или нарязана на машина на тънки филийки.

