



Carnea se consideră trunchiul sau o parte din trunchiul animalelor sacrificate și reprezintă o combinație de țesuturi: muscular, adipos, conjunctiv și osos(sau fără el).

Carnea este principalul furnizor de proteine, albumine, grăsimi, substanțe minerale(F, K, Ca, Mn, Fe), vitamine(A, PP și grupa B).

Distingem câteva țesuturi de carne.

- **Țesutul muscular:** variază după vîrstă, stare de îngrășare, specie și reprezintă 50-60% din masa trunchiului
- **Țesutul conjunctiv(țesutul de susținere)** este greu digestibil. Cu cît mai mult țesut conjunctiv se conține în cel muscular, cu ațit calitatea cărnii este mai inferioară.
- **Țesutul adipos** este constituit din celule umplute cu grăsimi; îmbunătățește calitățile gustative ale cărnii și sporește valoarea ei nutritivă.
- **Țesutul osos** este format din țesut conjunctiv și cartaginos, poate fi compact și spongios.
- **Țesut epitelial** învelește suprafața corpului: este comestibil la păsări și porcine.

În funcție de proveniență, carnea se clasifică în 6 grupuri:

- carne de ovină;
- carne de bovină;
- carne de porcină;
- carne de vițel;
- vînat;
- subproduse.

În funcție de starea termică, carnea pote fi:

- răcită;
- refrigerată,
- congelată.

Carne răcită. Este produsul final după sacrificare și maturizare, păstrat în condiții naturale sau în încăperi speciale cel mult 6 ore. Suprafața este uscată, mușchii elastici.

Carne refrigerată. Specialități după tranșare avînd în profunzimea mușchilor aproape de os temperatura de 0-4 °C; suprafața cărnii- uscată.

Carne congelată. Carcase întregi, specialități jumătăți, sferturi răcite în profunzime pînă la -6°C.

În funcție de starea de îngrășare, carnea de bovină și ovină poate fi de categoria I și II, cu excepția cărnii de porcină care se divizează în 5 categorii:

- de bacon;
- grasă;
- de tineret;
- pentru prelucrarea industrială;
- de purceluși.

Subprodusele de carne se clasifică în: **categoria I** (ficați, rinichi, limbi, creieri, inimi, ugere, cozi de bovină, părți cărnoase); **categoria II** (plămîni, capete, stomacuri de porc, picioare, rumene, buze, urechi).

Pentru studierea acestui modul veți avea nevoie de :

- carne proaspătă sau carne congelată (500 g)
- pesmeți
- făină
- slănină
- pîine
- apă
- ouă

Recomandări la cumpărarea cărnii

Carnea de bovină trebuie să fie îndesată la palpitare, culoarea variază de la roșie- aprinsă pînă la roșie-cafenie. Dacă carnea are o culoare prea închisă și suprafața este prea uscată, aceasta nseamnă că ea nu este proaspătă. Carnea de bovină trebuie să aibă vinișoare de grăsimi de nuanță bej și să amintească marmura. Carnea animalului bătrîn are stratul exterior de grăsimi separat de țesutul muscular printr-o peliculă.

La carnea de ovină. Culoarea variază de la roz pal (la miel) pînă la nuanțe mai închise (carnea animalelor mature). Cu cît animalul e mai bătrîn, cu atît culoarea grăsimii este mai galbenă. Dacă grăsimea este albă și fărîmicioasă, atunci concidem: carnea a fost păstrată în congelator mult timp. **Carnea de porcînă** trebuie ă fie densă, de culoare mată, fără pelicule. Carnea animalelor tinere e de culoare roz-deschisă, a celor bătrîne-de nuanțe mai închise. Dacă carnea de porcînă este de culoare foarte întunecată și este acoperită cu peliculă, preparatele vor fi tari și uscate. Stratul adipos exterior trebuie să fie alb și dens, iar carnea să aibă vinișoare subțiri de grăsime ca și marmura.

Condițiile de păstrare a cărnii proaspete

Carnea proaspătă se păstrează în frigider la temperatura de 0-5°C, cel mult 3 zile. În acest caz, carnea nu se împachetează, ci se pune pe grilă sau pe palet și se acoperă cu un castron pentru a evita uscarea cărnii. Tocătura sau carnea tăiată bucăți mărunte se pune în farfurie și se acoperă. E de dorit ca ea să fie folosită în decurs de 24 ore. Carnea crudă se păstrează în frigider separat de produsele gata. Carnea ambalată se păstrează în ambalaj cel mult pînă la data indicată. Carnea în ambalaj cu vacuum se deschide numai în momentul preparării bucatelor.

Carnea poate fi procurată și ca semipreparat, tăiată cuburi pentru ragu, bucăți pentru înăbușire sau bucățile pentru prăjire.

Se poate procura și carne congelată.

Echipament tehnologic:

- frigider
- masă de lucru
- paletă „c. c.”
- cuțit „c. c.”
- tavă pentru semipreparate din carne
- mașină de tocat electrică
- cîntar
- farfurie – 1 buc.
- suport - 3 buc

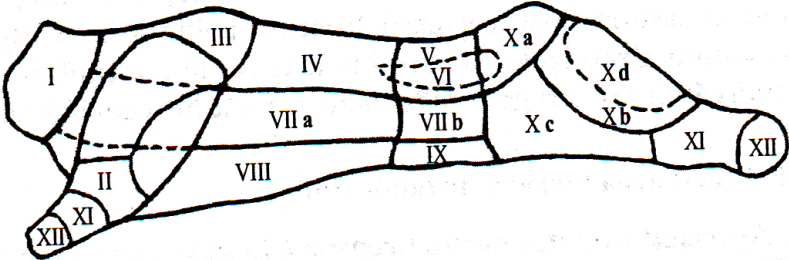
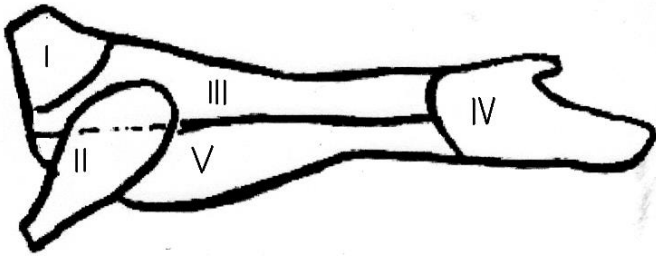
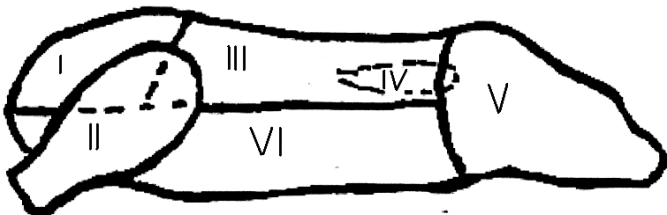
Pregătirea pentru lucrarea practică

Dacă ați procurat carne congelată, mai întîi decongelați-o

Carnea se decongelează lent, timp de cîteva ore, la loc rece, într-o farfurie sau castron. Locul cel mai potrivit este polița de jos în frigider. Nu se admite decongelarea cărnii în apă sau la loc cald, întrucît structura cărnii se distruge și ea își pierde o parte din calitățile sale.

Îndeplinirea lucrării practice

Nr d/o	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0).	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Aprecierea calității cărnii proaspete (vezi tabelul 1)	Apreciați calitatea cărnii proaspete
4	Spălarea cărnii Prelucrarea primară a cărnii constă din următoarele procedee: <ul style="list-style-type: none"> ➤ decongelarea (în cazul în care carnea este congelată), ➤ spălarea, ➤ zvîntarea, ➤ dezosarea (desprinderea cărnii de pe oase), ➤ pregătirea semipreparatelor. Carnea se spală rapid într-un get de apă curgătoare (se spală bucata destinată pregătirii). Se interzice spălarea cărnii după ce ea a fost tăiată, dezosată și defolcată (înlăturate ligamentele), deoarece în acest caz murdăria de pe suprafața cărnii se transmite în interiorul cărnii, prin inetrmediul mîinilor și a	Spălați carnea

	<p>apei. Pînă la spălare cu un cuțit se curăță cele mai murdare locuri, ștampilele se taie după spălare. Cînd se spală carnea tăiată bucăți mărunte, se pierde mult suc nutritiv din carne, diminuindu-i valoarea nutritivă.</p>	
<p>5</p>	<p>Zvîntarea cărnii La întreprinderile de alimentație publică carnea se zvîntă cu aer filtrat la temperatura de 1-6 °C. Zvîntarea împiedică dezvoltarea microorganismelor și la tăiere carnea nu este lunecoasă. Se admite zvîntarea cărnii cu șervețele din bumbac. După folosire, șervețele nu se utilizează a doua oară, ci se spală și se calcă cu fierul. Zvîntarea cărnii la temperatura camerei necesită mai mult timp. Bucățile sau trunchiurile de carne se atîrnă în cîrlige sau se așează pe grile, plasate deasupra băilor de spălat, fără ca ele să se atingă una de alta (pentru a asigura o circulație bună aerului) și se usucă la aer liber.</p>	<p>Zvîntați carnea</p>
<p>6</p>	<p>Tranșarea cărnii Tranșarea părții de trunchi constă în următoarele operații consecutive: tranșarea în specialități, dezosarea, defolcarea și curățarea.</p>  <p>Schema de tranșare a trunchiului de bovină: I- gît; II- spată; III—greabăn; IV - antricot; V- vrăbioară; VI — mușchiuleț; VII- blet (a-blet cu os; b- blet fără os); VIII- piept; IX- flecă ; X- pulpă (a-partea de sus; b- partea inferioară; c- partea laterală; d- partea exterioară); XI- rasol; XII- cheie.</p>  <p>Schemă de tranșarea trunchiului de ovină: I — gît, II — spată; III — cotlet; IV — pulpă; V — piept .</p>  <p>Schemă de tranșare a trunchiului de porcina: I- ceafă; II — spată; III — cotlet; IV — mușchiuleț; V— pulpă; VI — piept.</p> <p>Specialitate — partea de mușchi cu oase separate de trunchi, în funcție de destinația preparării.</p> <p>Dezosarea — desprinderea cărnii de pe oase. După dezosare, pe oase nu trebuie să rămînă mușchi și bucățile de carne nu trebuie să aibă incizii mai adînci de 10 mm. Oasele se înlătură cu un cuțit ascuțit și se taie pentru prepararea bulioanelor. Din carne se pregătesc semipreparate pentru diverse bucate.</p> <p>Defolcarea și curățarea — înlăturarea tendoanelor, peliculei groase de pe suprafață cărnii, a cartilajelor și a surplusului de grăsime. Pelicula subțire de pe suprafață și țesutul conjunctiv intermuscular nu se înlătură. Pentru a da bucăților de carne o</p>	<p>Tranșați carnea</p>

	<p>formă regulată, marginile subțiri se taie.</p> <p>În urma dezosării, defolcării și curățirii bucăților mari de carne, în corespundere cu schema de tranșare, se obțin semipreparate în formă de bucăți mari.</p>	
7	<p>Pregătirea semipreparatelor din carne</p> <p>Semipreparatele se deosebesc după <i>felul de carne, partea anatomică, specificul prelucrării și tehnica de preparare.</i></p> <p>Important este de a alege corect carnea pentru prepararea felului respectiv de bucate. Felurile de carne se deosebesc și prin conținutul și tipul de colagen, de aceea și durata trecerii în gluten este diferită (cu cât durata este mai scurtă, cu atât mai repede carnea devine moale). La prelucrarea termică cel mai stabil colagen se conține în carnea de bovină, mai puțin stabil – în carnea de ovină și instabil – în carnea de porcină. În plus, diverse părți ale trunchiului conțin cantități și diferite de colagen cu stabilitatea diferită. De cantitatea și stabilitatea colagenului depinde metoda de prelucrare termică a diferitelor părți ale trunchiului, precum și divizarea lui în categorii.</p> <p>După metoda de pregătire semipreparatele se divizează în:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naturale; - trecute prin făină; - tocate. <p>La pregătirea semipreparatelor se aplică următoarele procedee:</p> <p>Tăierea. Carnea se taie de-a curmezișul fibrelor, perpendicular sau sub un unghi de 40-45 ° (bucățile de carne au un aspect frumos și se deformează mai puțin).</p> <p>Baterea. Bucățile de carne se bat cu un ciocănaș muiat în apă. La batere se afinează țesutul conjunctiv, se nivelează grosimea bucății de carne, se netezește suprafața ei, carnea ia o formă corespunzătoare. Toate procedeele enumerate contribuie la prelucrarea termică uniformă a cărnii.</p> <p>Tăierea tendoanelor. Tendoanele se întretaie în câteva locuri pentru a evita deformarea bucăților de carne la prelucrarea termică.</p> <p>Trecerea prin făină a bucăților de carne. Se efectuează pentru a împiedica pierderea sucului și evaporarea apei din semifabricate. Această operație contribuie la formarea unei cruste frumoase la suprafața produselor. Pentru ca paneul să se fixeze mai bine pe suprafața semipreparatelor, acestea în prealabil se înmoaie în liezon.</p> <p>Împănarea. Carnea se împănează cu legume rădăcinoase și cu slănină condimentată pentru sporirea calităților gustative și a aromei.</p> <p>Marinarea. Carnea se marinează bucăți mărunte sau porționate. Aceasta contribuie la înmuierea țesutului conjunctiv al cărnii și la obținerea unui gust și a unei arome plăcute.</p> <p>În funcție de dimensiuni, formă și prelucrare tehnologică, semipreparatele se divizează în :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>bucăți mari (0,5 – 2,5 kg),</i> ➤ <i>bucăți porționate (0,3 -0,75 kg),</i> ➤ <i>bucăți mici (60 -5 g),</i> ➤ <i>tocate.</i> <p>1) Semipreparate bucăți mari sînt bucăți de carne din unul sau mai mulți mușchi, care reprezintă un tot întreg și se caracterizează printr valori tehnologice diferite. Suprafața bucăților este uniformă, fără incizii adînci, ligamentele și peliculele groase sînt înlăturate.</p> <p>2) Semipreparate bucăți porționate sînt bucăți de carne de o anumită formă, mărime și masă, tăiate din bucăți mari de-a curmezișul fibrelor și prelucrate tehnologic suplimentar.</p> <p>Se deosebesc <i>semipreparate porționate, naturale și trecute prin făină.</i></p> <p>La porționare inițial se taie semipreparatele porționate, iar din restul de carne - semipreparatele bucăți mărunte. Pelicula de la suprafață și stratul conjunctiv intermuscular nu se înlătură.</p> <p>Cu ajutorul ciocănașului de lemn sau de metal, muiat în apă, bucăție porționate iau o formă anumită. În unele cazuri carnea se turtește cu mîna și se modelează cu cuțitul (biftecul din mușchiuleț).</p>	<p>Pregătiți semipreparatele porționate</p>

Din bucățile porționate fac parte:

Biftecul – o bucată de carne (80-125 g) tăiată din partea îngroșată a mușchiulețului perpendicular pe fibrele musculare, de formă rotundă sau ovală, de 2-3 cm grosime, bătută ușor

Fileul (steicul) – o bucată de carne de bovină fără grăsime (80-125 g), de formă rotundă neregulată, de 4-5 cm grosime, tăiată din partea de mijloc a mușchiulețului, perpendicular pe fibrele musculare.

Langhetul – două bucăți de mărime egale de carne de bovină din mușchiuleț, având formă rotundă neregulată, fără grăsime, de 10-12 mm grosime (masa de 125g), tăiate din partea mai subțire a mușchiulețului sub un unghi de 40-45° față de fibrele musculare, ușor bătute.

Antricotul – bucată de carne de bovină de formă oval-alungită, de 15-20 mm grosime (se admite un strat de grăsime cel mult 10 mm grosime, precum și grăsime intermuscular), tăiată din mușchiuleț sau vrăbioară, bătută, și cu peliculele și tendoanele întretăiate.

Zrazele bătute - bucăți porționate de carne de bovină sau vițel, de 10-15 mm grosime, tăiate din părțile interioară, de sus, laterală și exterioară ale piciorului din urmă, bătute, la mijlocul lor se pune umplutură (ceapă călită, ouă și ciuperci fierte mărunțite, verdeață de pătrunjel, pesmet măcinat, sare, piper), se dă forma de cîrnăcior și se leagă cu ață.

Bovina la cuptor – 1-2 bucăți de carne de formă unui patruleter neregulat, de 20-25 mm grosime, tăiată din partea laterală și exterioară ale piciorului din urmă și bătute ușor.

Romtecul – o bucată de carne de bovină sau vițel de categoria I, de formă oval-alungită, de 15-20 mm grosime, tăiată din partea interioară a piciorului din urmă, se bate pînă la 0,8-1 cm, se întretaie tendoanele, se sarează, se piperează, se moaie în liezon, se trece prin pesmet roșu.

Pîrjoala natur – obucată de fleică de porcină, vițel sau ovină, tăiată (sub un unghi de 45° față de osul pectoral, de 20-30 mm grosime, cu osul pectoral de cel mult 80 mm lungime, de formă oval-turtită și stratul de grăsime de 0,5-10 mm. Capătul osului este curățat de mușchi pe o porțiune de 20-30 mm. Pîrjoala se bate și se dă o formă oval-turtită.

Escalopul – două bucăți cu mase egale de fleică de ovină sau porcină de formă oval-turtită, de 10-15 mm grosime, cu grosimea șpicului cel mult 10 mm.

Pîrjoală bătută – se taie ca și pîrjoala natur, ușor se bate, se înmoie în liezon, apoi se trece prin pesmet.

Snitelul bătut – bucăți porționate din pulpă, de 20-25 mm grosime, oval-alungite, se bat, se crestează tendoanele și peliculele, se înmoaie în liezon și se trec prin pesmet alb.

3) Semipreparate bucăți mărunte sînt bucățele de carne sau carne cu oase, de forme și dimensiuni anumite, tăiate perpendicular țesutului muscular, care se caracterizează printr-un raport cunoscut dintre masele de mușchi, grăsime, în unele cazuri și de oase.

Deosebim următoarele semipreparate bucăți mărunte:

Befstroganov – din capătul gros și cel subțire ale părții interioare și celei de sus ale macrei picioarelor din urmă ale bovinei, din rămășițele mușchiulețului se taie o bucată de carne de 1-1,5 cm grosime, se bate pînă de 5 mm grosimea și se taie bețișoare de 3-4 cm lungime și masa de 5-7 g.

Azu – se taie din macra părții laterale și exterioare ale picioarelor din urmă ale bovinei în bucăți de 30-40 mm lungime, de 15-20 grosimea, se bate pînă atinge 10 mm grosime și se taie bețișoare de două ori mai groase decît befstroganovul, de 10-15 g.

Carne friptă – din capătul gros și cel subțire al părții interioare și celei de sus ale macrei picioarelor din urmă ale bovinei, din fleică și pulpa de porc se taie bucăți de 20 mm grosime, se bate și se taie bețișoare de 10-15 g.

Frigărui – din mușchiuleț de bovină, fleică sau pulpă de ovină sau porcină se taie cubulețe de 30-40 g. Cele de bovină ușor se bat. Înainte de prăjire se montează pe spădiță. Cele de porcină pot fi alterate cu inele de ceapă și cubulețe mici de slănină



condimentată(5 g).

Gulas– din marginea de vrăbioară, spată și partea superioară din spată ale bovinei se taie cubușoare de 20-30 g a câte 4-5 bucăți la o porție. În prealabil se înlătură pelicula, stratul de grăsime de pe suprafață.



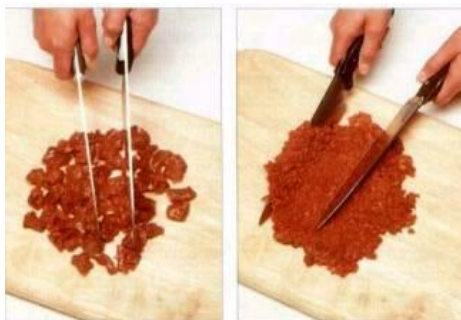
Carne pentru pilaf - din spata ovinei se taie bucățele de 10-15 g, câte 5-6 bucăți la o porție.

Ragu - se taie din piept de ovină sau porcină bucățele de 20-30 g sau respectiv 40-60 g ce conțin cel mult 20% de oase și cel mult 15% de grăsime.

Semipreparate tocate sînt produse de culinarie de forme, dimensiuni și mase anumite, preparate din tocătură din carne după diverse rețete. Tocătura se obține din carnea ce se trece prin mașina de tocat sau cuter. Se poate toca carnea și manual.

Dacă carnea se va toca cu două cuțite ascuțite, cu ambele concomitent (a se vedea imaginile alăturate), în ea va rămîne mult suc și tocătura va fi mai gustoasă.

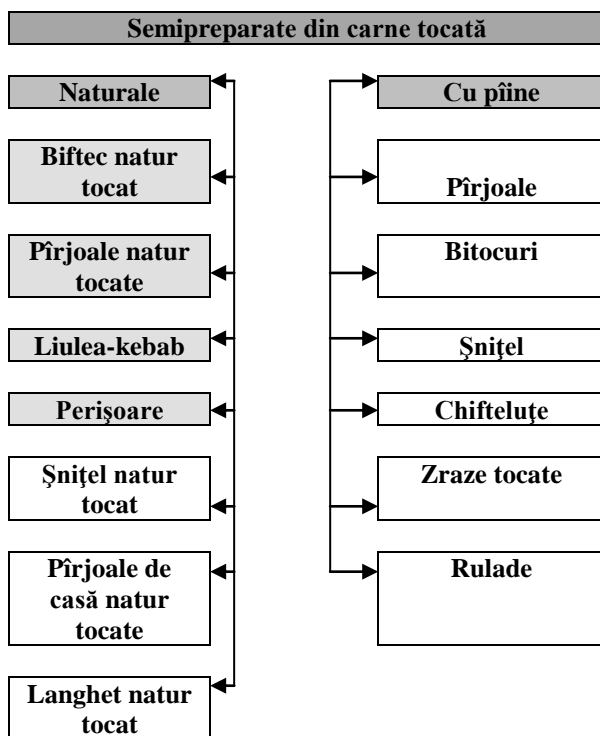
Carnea curățită de grăsime și pelicule, se taie cubușoare mici, se taie apoi cu două cuțite, repetînd mișcările toboșarului.



Se deosebesc semipreparate tocate: *naturale* și *tocătură pentru pîrjoale*.

În tocătura pentru pîrjoale se adaugă suplimentar pîine, legume sau crupe. Semipreparatele tocate se prepară cu sau fără pane (culoare surie).

Pregătirea semipreparatelor din tocătură



Semipreparate din tocătură naturală.

Tocătura naturală se obține din gât, fleică și resturi de la tranșare; se taie cubușoare și se trece prin mașina de tocat sau cuter. Pentru suculență se adaugă slănina condimentată. Dacă carnea este grasă, se mărește cantitatea mușchilor. La 1 kg de carne tocată se iau:

- macră - 800 g,
- slănina condimentată. - 120 g,
- lapte - 70 g.

Se sarează, se piperează, se amestecă minuțios și se modelează produse de culinărie.

Semipreparate	Tipul de carne	Particularitățile de preparare	Forma
Biftec natur tocat	Carne de bovină	Se adaugă șpic tăiat cubulețe 5x5 mm	Rotundă-turtită, de 2mm grosime
Pîrjoale natur tocate	Carne de ovină, porcină	Cu conținut de grăsime de cel mult 10%	Oval- turtită cu un capăt ascuțit, de 2-2,5 cm grosime, 10-12 cm lungime, pînă la 5 cm lățime
Liulea-kebab	Carne de ovină, cotlet	Se adaugă grăsime de ovină, ceapă crudă, sare de lămîie	Cîrnăciori mici, marinați se montează pe spădiță cîte 2-3 bucăți
Perișoare	Orice carne	Se adaugă ceapă tăiată mărunt, ou crud	Biluțe cîte 7-10 g
Șnițel natur tocat	Carne de porcină ovină, bovină	Se înmoaie în liezon și se trece prin pesmet alb	Oval-turtită, de 1 cm grosime
Pîrjoale de casă natur tocate	Carne de bovină	Se adaugă slănină condimentată tăiată cubulețe mici, usturoi pisat, se trece prin pesmet	Oval-turtită cu un capăt ascuțit, de 1,5 -2 cm grosime
Langhet natur tocat	Carne de bovină	Se adaugă slănină condimentată tocată sau tăiat cubulețe	Rotundă sau oval-turtită, de 1-1,5 cm grosimea

Semipreparate din tocătură cu pîine

Pentru prepararea semipreparatelor din carne tocată cu pîine, carnea trecută prin mașina de tocat se amestecă cu pîinea de grîu uscată (20-25 % din masa cărnii) de categoria 1 sau superioară, muiată în prealabil în apă sau lapte (lichidul constituie 30-35 % din masa cărnii) și scursă. Se sarează, se piperează și se trece a doua oară prin mașina de tocat, se adaugă apă și se amestecă minuțios, se bate (a se vadea LL 5.3.1, p. 114-118).

Datorită pîinii, carnea prăjită sau coaptă își păstrează suculența, deoarece sucurile eliminate din carne se rețin în porii pîinii. Ouăle servesc ca liant; în acest scop pot fi folosiți și cartofii fierți, cruce de hrișcă, de orez sau făina de cartofi; în ultima variantă- în cantități minime, deoarece, în caz contrar, compoziția va deveni preadensă.

Din tocătură din carne ce conține pîine 25 % din masa cărnii se modelează pîrjoale, bitocuri, șnițele. Din tocătură ce conține pîine pînă la 20 % din masa cărnii, se modelează chifteluțe, zraze tocate, rulade.

Semipreparate	Particularitățile de preparare	Forma
Pîrjoale	Trecute prin pesmeț	Oval-turtită cu un capăt ascuțit, de 10-12 mm grosime, 10-12 mm lungime, 5 cm lățimea
Bitoc	Trecute prin pesmet	Rotund-turtită, de 2-2,5 cm grosime, diametrul 6mm
Șnițel	La 1 kg de tocătură se adaugă 200 g de pîine.	Oval-turtită, de 1 cm grosime

Preparați semipreparate din tocătură: biftec tocat, pîrjoale naturale tocate, liulea – kebab, perișoare, șnițel, pîrjoale de casă, langhet natural tocat

		Trecut prin pesmet		
	Chifteluțe	Se adaugă ceapă călită, se trece prin făină	Biluțe cu diametrul pînă la 3 cm	
	Zraze tocate	În mijlocul turtei din tocătură de 1 cm grosime se pune umplutura (ceapă călită,ouă și verdeața de pătrunjel tocate, sare, piper), marginile se unesc. Se trec prin pesmeț.	Brichetă cu capetele ovale	
	Rulade	Pe tifonul umed se așează tocătura, în formă dreptunghiulară, de 1,5-2cm grosime. La mijloc, de-a lungul, se pune umplutura. Cu ajutorul tifonului marginile tocăturii se suprapun, se dă forma de baton, se așează pe tavaua unsă cu grăsime cu dunga de unire în jos. Suprafața ruladei se unge cu ou, se presară cu pesmet, se stropește cu grăsime și se străpunge cu furculița în câteva locuri	De baton	
	Produce din tocătură pentru pîrjoale se aranjează pe o tava, presărată cu făină sau pesmet și se păstrează la 6-8°C, cel mult 12 ore			
8	Dereticarea locului de muncă. Semifabricatele gata se ambalează și se iau acasă (în cazul cînd lucrarea de laborator va fi în curînd, semifabricatele se vor ambala în recipiente, vor fi semnate și lăsate în frigider pentru păstrare). Dereticarea locului de muncă se efectuează în corespundere cu regulile indicate în MT 2.0			Dereticiți locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi M1.1.1.)			Utilizați deșeurile

Tabelul 1

Tipul de carne	Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul	Grăsi me
Carnea proaspătă	Are suprafața uscată În secțiune carnea este ușor umedă	Corespunde felului de carne. Densă, elastică, prin apăsare cu degetul, gropița revine Tendoanele-dense, tari Articulațiile netede, lucioase. Grăsimea - moale, prin apăsare treptat își revine Grăsimea interioară (săul) frecată printre degete se topește ușor	A cărnii-roz pală sau roșie pală, în dependentă de felul cărnii A grăsimii – albă sau pală-roză	Specific felului de carne cu nuanțe slabe de acid lactic, fără nuanțe străine. Grăsimii- fără miros rînced sau slăjit.	Bulionul limpede, aromat, cu câteva picături de grăsime la suprafață	Moale, netedă, elastică
Carnea decongelată	Suprafața –umedă. În secțiune – mușchii ușor umezi	Moale, poroasă, gropița formată la apăsare își revine repede Tendoanele dense, dar moi Articulațiile netede, lucioase.	De la roșu-aprins pînă la cafeniu-închis în funcție de tipul cărnii	Cspecific felului de carne proaspătă Grăsimii -fără nuanțe străine.	Bulionul-limpede, aromat, cu câteva picături de grăsime la suprafață	Moale, netedă, elastică

Test formativ la MT 5.0

1. Enumerați țesuturile cărnii.

2. Numiți metodele de decongelare a cărnii.

3. Enumerați operațiile consecutive de prelucrare primară a cărnii.

4. Numiți specialitățile de carne obținute în urma tranșării culinare a carcaselor de bovină :

1 _____ 7 _____

2 _____ 8 _____

3 _____ 9 _____

4 _____ 10 a) _____

5 _____ 10 b) _____

6 a) _____ 10 c) _____

6 b) _____ 10 d) _____

11 _____

5. Uniți prin linii starea termică a cărnii cu caracteristicile ei:

Carne răcită	<i>Carnea are temperatura nu mai mare-6 °C în profunzime lângă os.</i>
Carne refrigerată	<i>Carnea răcită în condiții naturale nu mai puțin de 6 ore.</i>
Carne congelată	<i>Carnea răcită pînă la 0...-4 °C în profunzime la os după tranșare.</i>

6. Clasificați semipreparatele din carne după dimensiuni.

7. Pentru prepararea befstroganovului carnea nu a fost decongelată la timp. Bucătarul a tăiat carnea bucățele mărunte și le-a pus în apă la decongelare. Care sunt greșelile comise în acțiunea bucătarului?

8. Uniți semipreparatele cu caracteristicile lor.

Biftec	Două bucăți din carne de bovină de formă neregulată rotundă, fără grăsime, cu grosimea de 10-12 mm, (masa 80 și 125gr.), tăiate din partea îngustă a mușchiulețului, sub un unghi de 40-45° perpendicular țesutului muscular.
File	O bucată de carne rotundă neregulată fără grăsime, cu grosimea de 40-50 mm. (masa 80 și 125 gr.), tăiată perpendicular țesutului muscular din partea de mijloc ai mușchiulețului.
Langet	O bucată porționată de bovină de formă oval – alungită, cu grosimea de 15 -20 mm. (se admite un strat de grăsime de 1 cm.) tăiată din antricot și vrăbioară, bătută cu incinzie pe tendoane.
Antricot	O bucată potrivită din partea mai îngroșată a mușchiulețului tăiată sub un unghi drept cu grosimea de 20-30 mm, ușor se bate (masa 80 și 125 gr.).

9. Determinați operațiile de dezosare, defolcare, tranșare a cărnii.

a) **Tranșarea** este operația de _____

b) **Dezosarea** - _____

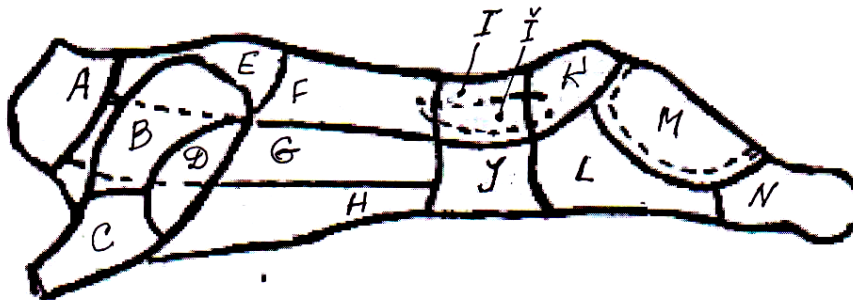
c) **Defolcarea** - _____

10. Completați enunțul: *Bețișoare subțiri din carne de bovină de 3-4 cm lungime și masa de 5-7 g tăiate din mușchiuleț se numesc*_____.

11. Prin ce se deosebește ragu din carne de ovină, de ragu din porcină.

12. Explicați scopul trecerii produselor prin pesmet sau făină

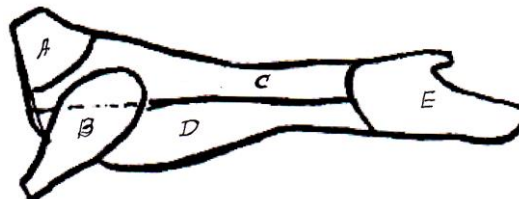
13. Combinați specialitățile bovinei din desen, semnate cu litere, cu denumirile de mai jos:



1. Mușchiuleț
2. Fleică
3. Blet
4. Greabăn
5. Spată
6. Vrăbioară
7. Piept
8. Antrecot
9. Pulpă

Răspuns: _____

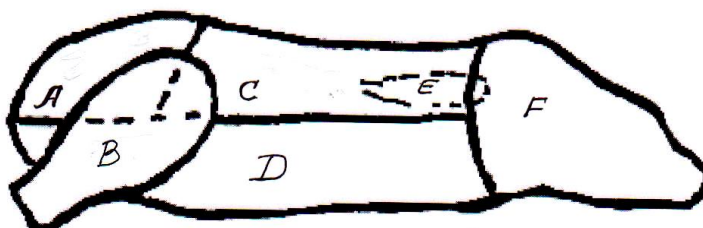
14. Combinați specialitățile bovinei din desen, semnate cu litere, cu denumirile de mai jos:



1. Gît
2. Cotlet
3. Partea cocso - femurală
4. Piept
5. Spată

Răspuns: _____

15. Combinați specialitățile de porcină semnate cu litere de pe desen cu denumirea de mai jos :



1. Spată

2. Gheb
3. Cotlet
4. Piept
5. Mușchiuleț

Răspunsuri: _____

16. Remarcați cu semnul „+” semifabricatele din tabelă după dimensiuni:

Denumirea semifabricatelor	Bucăți mari	Bucăți porționale	Bucăți mărunte
biftec			
carne înăbușită			
carne împanată			
langhet			
fileu			
carne fiartă			
gulaș			
frigărui			
bovină la rolă			
romtec			
zraze bătute			
azu			
antricot			
befstroganov			

17.În fața operațiilor de prelucrare primară a cărnii (în coloana A) puneți numărul lor de ordine.

A	B
	Dezghetare
	Spălare
	Ptrepărarea s/f .
	Tranșarea
	Uscarea
	Dezosarea sau fasonarea.

18.Ce reprezintă țesutul muscular ? Luați în cerculeț litera cu răspunsul corect.

- a) Este alcătuit din celule nervoase care au o structură specială diferită.
- b) Este format din fibre grupate în fascicule musculare, învelite într-o membrană fină.