

ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Подбор крупнокусковых полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свинной, телячьей, бараньей и т.д. Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и пр.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; свойства мяса скота различных видов; назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов; установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.