Модуль А

Конкурсант:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Процесс производства колбасы жареной «Свиная»**

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическая операция | Параметры |
| *Приемка сырья* |  |
| *Туалет сырья* |  |
| *Разделка (обвалка , жиловка )* |  |
| *Взвешивание требуемого количества мясного сырья* |  |
| *Подготовка и взвешивание требуемого количества вспомогательных ингредиентов* |  |
| *Подготовка кишечной оболочки* |  |
| *Измельчение основного сырья* |  |
| *Приготовление колбасного фарша* |  |
| *Шприцевание* |  |
| *Формование ( с учетом штриковки )* |  |
| *Подготовка к термической обработке – ошпаривание горячей водой 5-10 мин.* |  |
| *Тепловая обработка ( жарка )* |  |
| *Охлаждение* |  |
| *Контроль качества* |  |
| *Упаковка* |  |
| *Хранение* |  |

Модуль А

Конкурсант:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Процесс производства колбасы жареной «Свиная»**