

УДК 338.43:637.5

**ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКОВ В
ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫХОДА МЯСНОГО СЫРЬЯ****Машкина Е.И.***к.с.-х.н., доцент кафедры технология производства и переработки продукции животноводства,**ФГБОУ ВО Алтайский государственный аграрный университет**Барнаул, Россия***Аннотация**

Приготовленные стейки из различного вида мясного сырья, имеют отличительную разницу по массе готового полуфабриката, и применяемым приправ. Так при приготовлении говяжьих стейков применяется розмарин, а при производстве свиных и куриных стейков используют лимонный сок. Обжарка стейков из говядины происходит до следующих стадий: Medium – «Средняя прожарка», Medium well – «Почти прожаренное», Well done – «Полностью прожаренное». Стейки из свинины и птицы обжариваются до стадии Well done. Выход потерь 17,1% происходит при приготовлении говяжьих стейков при готовности до стадии Medium, а при жарке до Medium well теряется 23,2%, на 34,3% становится легче стейки при прожарке Well done. При изготовлении стейков из грудки курицы потери составляют 23,1%, а при использовании куриного окорочка 28,8%. От свиной туши для стейков берут сырье из шеи и карбоната, выход готового стейка составил 36,7 и 33,3% соответственно. При расчете экономической эффективности изготовления стейков получили прибыль от продаж стейков из говядины от 456,8 руб. до 237,0 руб. Самую большую рентабельность бар «Rich» имеет от говяжьего стейка «Нью-Йорк». От реализации свиного стейка из шеи получают рентабельность на 10,7% выше, чем от производства стейка из свиного

карбоната. При приготовлении стейков из куриной грудки экономическая эффективность ниже на 11,8%, чем от реализации стейков из окорочка куриного.

Ключевые слова: Стейк, мясо говядины, свинина, мясо птицы, степень прожарки, выход мясного сырья, потери влаги, экономическая эффективность, рентабельность.

THE ECONOMIC EFFICIENCY OF STEAK COOKING DEPENDING ON RAW MEAT COOKING YIELD

Mashkina Ye.I.

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor,

Department of Animal Production and Processing Technologies, Altai State

Agricultural University

Barnaul, Russia

Abstract

Steaks cooked from various types of raw meats differ in the weight of the semi-finished product and seasonings used. For instance, rosemary is used at beef steak cooking and lemon juice is used for pork and chicken steaks. Beef steak degrees of doneness include the following ones: medium (warm pink center), medium well (slightly pink center) and well done (little or no pink center). Pork steaks and poultry steaks are cooked to the well done degree. Weight loss of 17.1% occurs when cooking beef steaks to the medium doneness degree; 23.2% is lost when cooking to the medium well degree; 34.3% of weight is lost when cooking to the well done degree. When cooking chicken breast steaks, the loss makes 23.1%, and when cooking chicken legs – 28.8%. To cook pork steaks, such cuts as Boston butt and loin are used; the cooking yield makes 36.7% and 33.3%, respectively. The calculation of the cost-effectiveness of steak cooking revealed the sales profit of beef steaks from

456.8 to 237.0 rubles. The bar-and-grill “Rich” had the greatest profitability from selling “New York” beef steak. The profitability of selling pork steaks from Boston butt was by 10.7% higher than that from loin pork steaks. The cost-effectiveness of selling chicken breast steaks efficiency is lower by 11.8% than that from chicken leg steaks.

Keywords: Steak, beef, pork, poultry meat, doneness degree, cooking yield, moisture loss, cost-effectiveness, profitability.

Во время кулинарной обработке с продуктами происходят сложные физические и химические процессы, снижение количества питательных, специфических, вкусовых веществ и изменяется качество продукта и его масса. Как следствие изменяется экономическая эффективность приготовления стейков [3,7].

Тема актуальна, так как мясные изделия – стейки, пользуются спросом, в объемном ассортименте мясных продуктов, при приготовлении которых учитывается разная степень обжарки.

История стейка – обжаренного с двух сторон куска мяса – возникла еще с древности. Имеются данные, что еще жрецы подносили Богам подношения в форме мяса животных. Этнологи считают происхождения слова «барбекю» от словосочетания «яма для жертвоприношений». В Древнем Риме культовые служители ложили мяса на решетки для жарки, это мясо было говядина. В последующие этапы развития аристократы Средневековья вкушали белковую пищу в виде молодой телятины. А стейки из говядины вкушали бедняки [1, 4, 8].

Позже в европейских странах и Англии говядина приобрела популярность. Стейк встречается в кулинарных книгах Англии с середины XV века. Известный мореплаватель, Христофор Колумб, завес коров породы Логхорн в Америку, с того времени американцев принято считать главными

открывателями такого блюда как стейк. В те далекие времена мясо просто жарилось на решетки над огнем, не было грилей, электрических приборов [2, 6].

В настоящее время стейки пользуются спросом во всем мире. Это происходит благодаря новым приобретённым вкусовым качествам мяса, после термической обработке. Стейки готовят не только из говядины, но и из свинины и мяса птицы (чаще их курицы) [5, 9, 10].

Исследования проводились в баре «Rich» в 2018 году. Изучались способы приготовления стейков и рассчитывалась экономическая эффективность их приготовления.

Целью работы стало: рассчитать экономическую эффективность приготовления стейков в зависимости от выхода мясного сырья в условиях бара «Rich».

Были поставлены следующие задачи:

1. Рассмотреть рецептуру стейков из говядины, свинины и птицы.
2. Рассчитать выход готовых стейков в зависимости от степени прожарки.
3. Проанализировать экономическую эффективность производства стейков в условиях бара «Rich».

Объектом исследований стал бар «Rich».

Предметом исследований стали стейки разных степеней прожарки, из разных видов сырья.

Рецептуру изучали на основании технологических карт применяемых в баре «Rich».

Выход готовой продукции рассчитывали исходя из массы сырья и готового стейка.

Экономическую эффективность вычисляли на основании затрат пошедших на приготовления стейков. И исходя из полученной прибыли, от реализации готовых стейков, рассчитывали рентабельность.

На все ингредиенты, пошедшие на приготовления стейков, имелись сертификаты, удостоверения качества.

Рассмотрим рецептуру анализируемых стейков в зависимости от разного вида мясного сырья (таблица 1).

Таблица 1 – Рецептура стейков из разного вида мясного сырья

Показатель	Вид мясного сырья		
	Стейки из говядины	Стейки из мяса свинины:	Стейки из курицы:
Масса сырого стейка, кг	0,200-0,560	0,300	0,200
*+к каждому стейку			
Розмарин	0,003	-	-
Лимонный сок	-	0,007	0,007
Соль	0,002	0,002	0,002
Сливочное масло	0,007	-	-
Растительное масло	-	0,005	0,005

Из таблицы 1 видно, что стейки отличаются массой мясного полуфабриката, а также добавлению специй. В стейки из говядины добавляется розмарин, а стейки из свинины и курицы маринуются с помощью лимонного сока.

У стейков существует шесть основных степеней прожарки, в баре - ресторане «Rich» используют три степени обжарки (Medium – «Средняя прожарка», Medium well – «Почти прожаренное», Well done – «Полностью прожаренное»). Степень прожарки зависит от продолжительности готовки, чем дольше время нахождения стейков на жарочной поверхности, тем больше температура внутри отруба и тем прожареннее будет стейк.

При обжарки происходят физические и биохимические процессы в сырье для стейков, которые влияют на многие факторы, и на выход готовой продукции в том числе. Просчитаем выход готовых стейков в зависимости от степени термического воздействия на сырье (таблица 2).

Таблица 2 – Масса и выход готовых стейков из разного вида сырья

Реализационное имя стейков	Масса сырья для стейка, кг	Масса стеков после прожарки			Выход готовых стейков		
		Medium	Medium well	Well done	Medium	Medium well	Well done
Стейк «Нью-Йорк» п/ф	0,380	0,315	0,290	0,250	17,1	23,7	34,2
Стейк «Ти-Боун» п/ф	0,440	0,365	0,340	0,290	17,0	22,7	34,1
Стейк «Портерхаус» п/ф	0,560	0,465	0,430	0,370	17,0	23,2	33,9
Стейк «Рибай» п/ф	0,380	0,315	0,290	0,250	17,1	23,7	34,2
Стейк «Шатобриан» п/ф	0,200	0,165	0,155	0,130	17,5	22,5	35,0
Шея свиная	0,300	-	-	0,190	-	-	36,7
Карбонат свиной	0,300	-	-	0,200	-	-	33,3
Грудка куриная	0,260	-	-	0,200	-	-	23,1
Окорочек куриный без кости	0,260	-	-	0,185	-	-	28,8

Из таблицы 2 можно сказать, что при готовки происходит потеря влаги. В среднем выход потерь 17,1% происходит при приготовлении говяжьих стейков при готовности до стадии Medium, а при жарки до Mediumwell теряется 23,2%, на 34,3% становится легче стейки при прожарки Welldone.

Высокий выход у говяжьих стейков с готовностью до стадии Medium, низкий – с Well done, это можно объяснить потерей влаги.

От свиной туши для стейков берут сырье из шеи и карбоната, выход готового стейка составил 36,7% и 33,3% соответственно. При изготовлении стейков из грудки курицы потери составляют 23,1%, а при использовании куриного окорочка 28,8%.

При сравнении стейков из мяса свинины, видно, что при одинаковой начальной массы сырья выход лучше от стейка из свиного карбоната. А при сравнении стейков из мяса птицы, наименьшие потери получены от стейка из куриного филе.

Расчет экономической эффективности приготовления стейков из разного вида мясного сырья представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Экономическая эффективность приготовления стейков из разного вида мясного сырья

Наименование стейка	Затраты стейк, руб.	1	Выручка (цена реализации),руб.	Прибыль, руб.	Уровень рентабельности, %
«Нью-Йорк»	743,2		1200,0	456,8	61,5
«Ти-Боун»	685,6		870,0	184,4	26,9
«Портерхаус»	865,8		1080,0	214,2	24,7
«Рибай»	533,0		760,0	227,0	42,6
«Шатобриан»	533,0		770,0	237,0	44,5
Из свиной шеи	317,0		480,0	163,0	51,4
Из свиного карбонада	327,0		460,0	133,0	40,7
Из куриного филе	269,6		360,0	90,4	33,5
Из окорочка б/к	261,4		380,0	118,6	45,4

Из таблицы 3 видно, что наибольшую выручку бар «Rich» имеет от продажи стейков «Нью-Йорк» (1200 руб.).

При расчете экономической эффективности изготовления стейков получили прибыль от продаж стейков из говядины от 456,8 руб. до 237,0 руб. Самую большую рентабельность бар «Rich» имеет от говяжьего стейка «Нью-Йорк». От реализации свиного стейка из шеи получают рентабельность на 10,7% выше, чем от производства стейка из свиного карбоната. При приготовлении стейков из куриной грудки экономическая эффективность ниже на 11,8%, чем от реализации стейков из окорочка куриного.

Выводы:

Отличие в приготовлении стейков зависит от тепловой обработки и времени приготовления стейков. Стейки из мяса свинины и курицы прожариваются до полной готовности, но из различных областей туши животного.

Выход потерь при тепловой обработке наибольший был при полной степени прожарки Welldone у стейков из всех видов мясного сырья.

Реализация всех стейков в баре «Rich» рентабельна, наибольшую экономическую эффективность бар получает от реализации стейка «Нью-Йорк» – 61,5 %.

Библиографический список:

1. Галковский П. Толстый кусок жареного мяса или, проще говоря, steak / П. Галковский // Все о мясе. – 2014. – №3. – С. 55-56.
2. Качество как основа конкурентоспособности мясопродуктов / А.О.Дуць[и др.]// Молодой ученый. — Казань: ООО Издательство Молодой ученый, 2013. – №10. – С. 131-134.
3. Любомирова К. «Блюда из говядины и свинины». М.: Издательство: "Рипол Классик". 2013. – 32с.
4. Милеенкова Е.В. В воздухе запахло жареным / Е. В. Милеенкова // Все о мясе. – 2013. – № 3. – С. 54-55.
5. Михеева Н.В. Механизмы экспансии плесневых грибов на поверхности колбас / Н. В. Михеева, Л. С. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2010. – N 4. – С. 23-26.
6. Перспективы развития мирового рынка свинины / А. Г. Папцов, О. М. Лебедева // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2014. – № 10. – С. 53-58.
7. Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
8. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.
9. Царегородцева Е.В. Использование энзимов плесневых грибов в технологии стейков из говядины / Е.В. Царегородцева // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана. – 2013. – № 3. – С. 479-481.
10. Царегородцева, Е. В. Влияние ферментативной активности *Penicillium roqueforti* на переваримость говядины / Е. В.Царегородцева, В.С.Пуртов –

Мосоловские чтения: международная научно-прак. конф.- Вып. XIV., Й-Ола. – 2012. – С. 301-302.

Оригинальность 95%