

У багатьох людей в пам'яті склався такий стереотип, що свиняче м'ясо досить жирне і з цієї причини вони часто просто не вживають його в їжу. Але цього робити не варто, так як в складі м'яса свиней не більше 3-х грамів жиру на 100 грамів їх м'яса, а це набагато менше, ніж в м'ясі курки.

Свинина, в загальному, є нежирне м'ясо, яке організм засвоює досить швидко. Жир свинини серця і судин завдає менше шкоди. З свинячого м'яса можна готувати багато різних страв. Але потрібно враховувати, які саме частини туш треба при цьому використовувати. Якщо вас цікавить якісне і смачне мясо свинины , тоді вам варто завітати на сайт ukrprompostach.ua.

Наприклад, для різних видів супів оптимальніше всього брати гомілки і шийні частини, а для приготування відбивних оптимальним вибором стане філе. У наші дні є спеціальна схема для оброблення свинячих туш. Вона в себе включає м'ясне поділ за різними сортами.

Свинина 1-го сорту це, як правило, спинні частини, тобто так звані корейки, а також окосту, грудинки, лопатки і поперекові частини. А ось м'ясо свиней 2-го сорту це - свино й гуляш
, рульки, гомілки і шийні частини.

Оброблення свинячих туш передбачає відділення частин з різними подібними властивостями

- Спочатку свиней в основному обробляють навпіл, а після цього відокремлюють передні і задні частини.
- Відрізи виробляються по виступах тазових кісток в області крижів.
- Далі ці частини обробляються.

У передніх частинах відрізається лопатка свиная , а в тому випадку, якщо м'ясо жирне, шпики зрізаються на незначних шарах м'якоті, але не більше 1 см. Від передка залишаються так звані «коробки», які разрубиваются на 2 половинки по хребтів і грудним кісток. Після видалення хребта, від грудинок відділяється спинна частина. Вирішивши купити туші свинини для дилерів, треба пошукати їх на інтернет-сайтах.

Що стосується корейки, від неї відрізається шийна частина. Від задніх частин відокремлюються гомілки, а окости по плівкам діляться на 4 рівні частини. Оброблення свинячих туш, як правило, не має на увазі ліквідацію шкіри, однак її можна і знімати, а далі застосовувати для приготування холодцю.