

## Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản

- Biết được một số phương pháp chế biến thịt và quy trình chế biến thịt hộp.
- Biết được một số phương pháp chế biến cá và cách làm ruốc cá từ cá tươi.
- Biết được một số phương pháp chế biến sữa và quy trình công nghệ chế biến sữa bột.

### I – CHẾ BIẾN THỊT

#### 1. Một số phương pháp chế biến thịt

- Theo công nghệ chế biến, có một số phương pháp : đóng hộp ; hun khói ; sấy khô.

- Theo sản phẩm chế biến, có một số phương pháp : chế biến lạp xưởng ; chế biến patê ; chế biến giò, xúc xích, các loại chả, nem...
- Một số phương pháp chế biến khác : luộc, rán, hấp, quay...

## 2. Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp

Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Rửa → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Chế biến nhiệt → Vào hộp → Bào khí → Ghép mí → Thanh trùng → Dán nhãn → Bảo quản → Sử dụng.



Hình 46.1. Một số sản phẩm được chế biến từ thịt

## II – CHẾ BIẾN CÁ

### 1. Một số phương pháp chế biến cá

- Theo công nghệ chế biến, có một số phương pháp : hun khói ; đóng hộp ; sấy khô ; chế biến xúc xích ; làm ruốc cá ; làm nước mắm ; cá filê đông lạnh...
- Ở quy mô gia đình thường có các phương pháp : luộc, rán, hấp...

### 2. Quy trình công nghệ làm ruốc cá (cá chà bông) từ cá tươi

Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tươi → Bổ sung gia vị → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.



Hình 46.2. Chế biến cá

**Bước 1.** Chuẩn bị nguyên liệu : Cá dùng để làm ruốc thường là các loại ít xương dăm, nhiều thịt, ít chất béo như cá hồng, cá thu, cá nục, cá trắm đen... Cá được bỏ đầu, vẩy, nội tạng, rửa sạch nhớt bẩn.

**Bước 2.** Hấp chín, tách bỏ xương, làm tơi : Nhiệt độ hấp 100°C, thời gian hấp từ 30 đến 40 phút. Sau khi hấp chín, tách bỏ xương, da, lấy thịt chà xát cho tơi nhỏ rồi đem ép sơ bộ để tách bớt nước.

**Bước 3.** Làm khô : Thịt cá rang trong chảo gang, đảo đều, khi thấy không còn hơi nước bốc lên thì cho nước mắm, muối rang (tùy khẩu vị) vào rang tiếp từ 10 đến 20 phút nữa. Sau đó rải mỏng trên khay cho chóng nguội.



Hình 46.3. Một số loại thủy sản và sản phẩm chế biến

**Bước 4.** Bao gói : Đóng gói vào bao polyetilen với khối lượng từ 0,20 đến 0,25kg/gói, dán kín. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Sản phẩm có thể bảo quản được 90 ngày.

### III – CHẾ BIẾN SỮA

#### 1. Một số phương pháp chế biến sữa

- Chế biến sữa tươi.
- Làm sữa chua.
- Chế biến sữa bột.
- Một số phương pháp chế biến khác : cô đặc sữa, làm bánh sữa...

#### 2. Quy trình công nghệ chế biến sữa bột

Sữa tươi đạt chất lượng tốt → Tách bớt một phần bơ trong sữa → Thanh trùng → Cô đặc → Làm khô → Làm nguội → Bao gói → Bảo quản → Sử dụng.



Hình 46.4. Máy li tâm chế biến sữa trong phòng thí nghiệm

## CÂU HỎI

1. Hãy nêu một số phương pháp chế biến thịt. Gia đình em thường chế biến thịt như thế nào ?
2. Hãy nêu một số phương pháp chế biến cá mà em biết, quy trình chế biến rưới từ cá tươi.
3. Hãy mô tả quy trình công nghệ sản xuất sữa bột.