

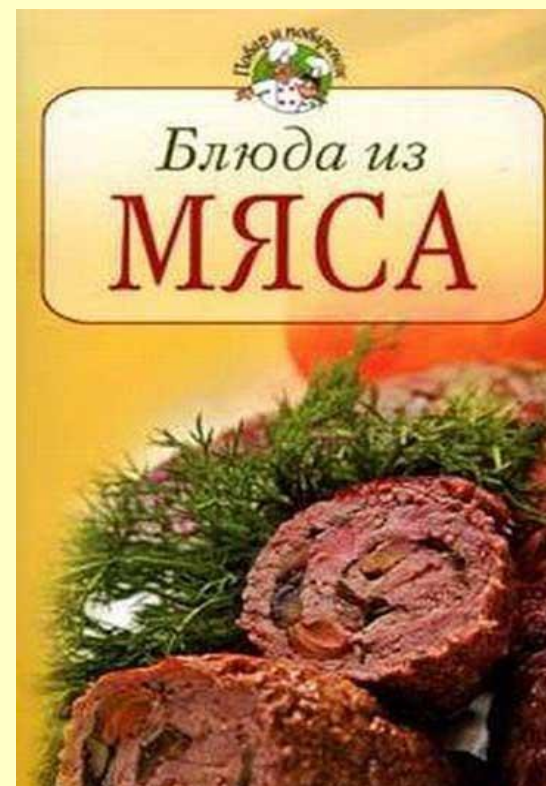
Лекции

Выполнила: Меркулова Инна Владимировна

Преподаватель: спецдисциплин

По профессии «Повар-кондитер»

Тема : «Блюда из мяса и мясопродуктов»



Блюда из мяса и мясопродуктов



Содержание

□ Введение

□ Варка мясных продуктов

□ Жарка мясных продуктов

1. жарка мяса крупным куском

2. жарка мяса натуральным порционным куском

3. жарка мяса мелкими кусками

4. жарка мяса панированными кусками

□ Тушеные мясные блюда

□ Запеченные мясные блюда

□ Блюда из рубленного мяса

□ Блюда из котлетной массы

□ Блюда из субпродуктов

□ Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.

□ Тестовые задания

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами.

Белки служат
для
построения и
восстановле-
ния тканей
организма

Жир является
источником
энергии

Экстрактивны
е вещества
придают вкус
и аромат
мясным
блюдам.

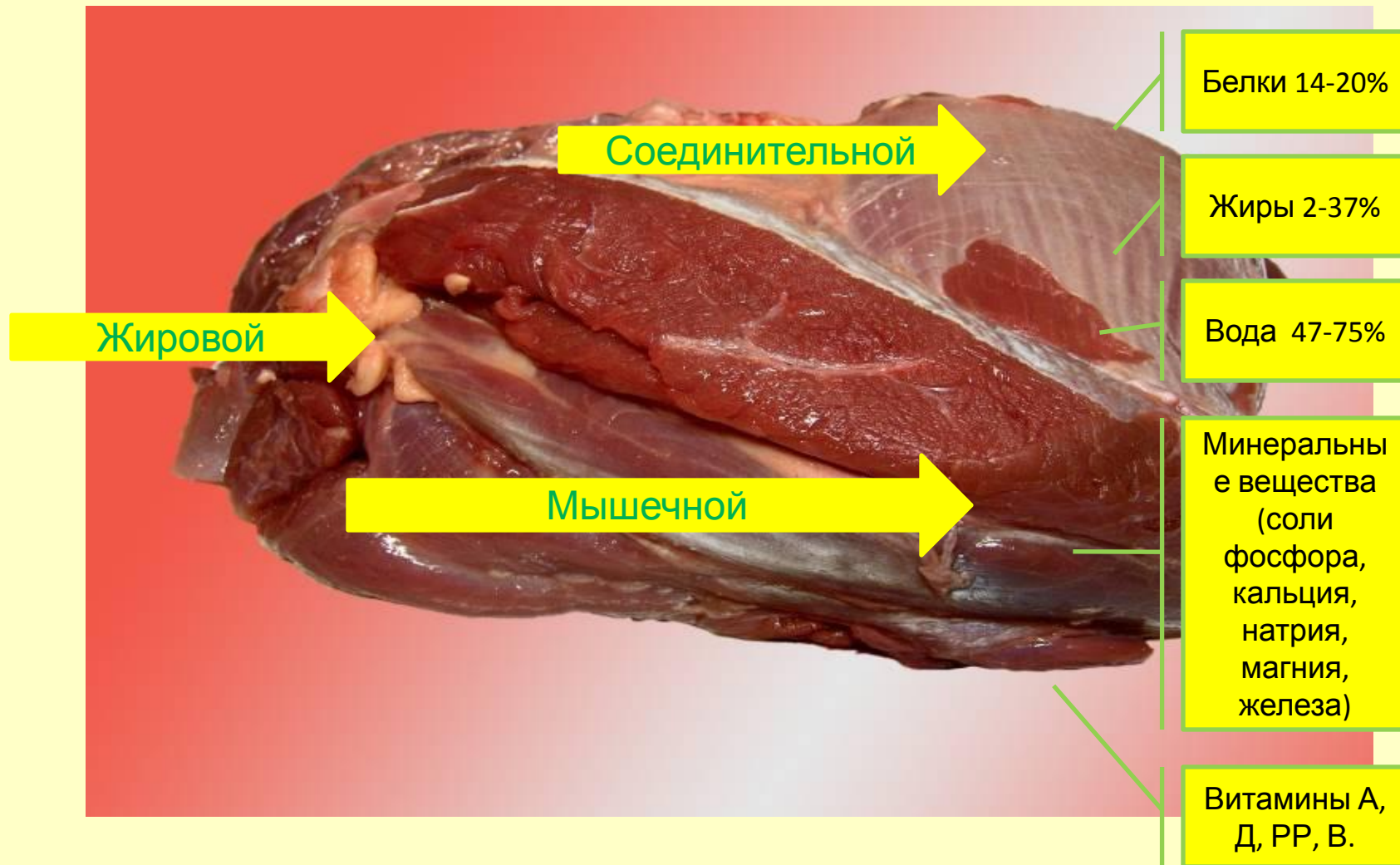


Для обогащения мясных блюд углеводами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

- Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки.
 - Варка
 - Припускание
 - Жарка
 - Тушение
 - Запекание

В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нем веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств (содержится в шее, пашине), а коллагеновые волокна деформируются – длинна их укорачивается, а толщина увеличивается. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в глютин. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50°C и особенно быстро при температуре выше 100° С.

Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей



Приемы для приготовления полуфабрикатов из мяса

- НАРЕЗАНИЕ- МЯСО РЕЖУТ ПОПЕРЕК ВОЛОКОН ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ ИЛИ УГЛОМ 40-45 , ЧТОБЫ ПАРЦИОННЫЕ КУСКИ ИМЕЛИ ХОРОШИЙ ВИД,МЕНЬШЕ ДЕФОРМИРОВАЛИСЬ.
- ОТБИВАНИЕ- КУСКИ МЯСА ОТБИВАЮТ ТЯПКОЙ, ПРЕДВОРИТЕЛЬНО СМОЧЕННОЙ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ, ЭТО СПОСОБСТВУЕТ РАВНОМЕРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ. ОТБИВАНИЕ РАЗРЫХЛЯЕТ СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ, ВЫРАВНИВАЕТ ТОЛЩИНУ КУСКА, СГЛАЖИВАЕТ ПОВЕРХНОСТЬ, ПРИДАЕТ КУСКУ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ФОРМУ.
- ПОДРЕЗАНИЕ СУХОЖИЛИЙ- СУХОЖИЛИЯ ПОДРЕЗАЮТ В НЕКОТОРЫХ МЕСТАХ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ МЯСА НЕ ДЕФОРМИРОВАЛИСЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ.

- ПАНИРОВАНИЕ- ПОНИРУЮТ ПОЛУФАБРИКАТЫ, ЧТОБЫ УМЕНЬШИТЬ ВЫТЕКАНИЕ СОКА И ИСПОРЕНИЯ ВЛАГИ. ПАНИРОВАНИЕ СПОСОБСТВУЕТ ОБРАЗОВАНИЮ БОЛЕЕ КРАСИВОЙ ПОДЖАРИСТОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ. ПЕРЕД ПАНИРОВАНИЕМ СМАЧИВАЮТ В ЛЬЕЗОНЕ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПАНИРОВКА ЛУЧШЕ ДЕРЖАЛАСЬ НА ПОЛУФАБРИКАТЕ.
- ШПИГОВАНИЕ- ШПИГУЮТ МЯСО ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЕГО СОЧНОСТИ, УЛУЧШЕНИЯ ВКУСОВЫХ И АРОМАТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ.
- МАРИНОВАНИЕ- СПОСОБСТВУЕТ РАЗМЯГЧЕНИЮ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ МЯСА, ПРИДАЕТ ЕМУ ХОРОШИЙ ВКУС И АРОМАТ. МАРИНУЮТ МЯСО МЕЛКИМИ ИЛИ ПОРЦИОННЫМИ КУСКАМИ.

- ДЛЯ НАРЕЗКИ П/Ф ИСПОЛЬЗУЮТ ЗАЧИЩЕННОЕ МЯСО. П/Ф ПО РАЗМЕРАМ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА : КРУПНОКУСКОВЫЕ, ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ.
- У ВЫРЕЗКИ РАЗЛИЧАЮТ ТРИ ЧАСТИ: УТОЛЩЕННУЮ (ГОЛОВКУ), СРЕДНЮЮ И ТОНКУЮ (ХВОСТИК). ИЗ КАЖДОЙ ЧАСТИ НАРЕЗАЮТ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ П/Ф.





КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ВЫРЕЗКА- для ЖАРЕНЬЯ КРУПНЫМИ КУСКАМИ, НАТУРАЛЬНЫМИ, ПАНИРОВАННЫМИ И МЕЛКИМИ КУСКАМИ.
- ТОЛСТЫЙ И ТОНКИЙ КРАЙ- для ЖАРЕНЬЯ КРУПНЫМИ КУСКАМИ, ПОРЦИОННЫМИ НАТУРАЛЬНЫМИ, ПАНИРОВАННЫМИ И МЕЛКИМИ КУСКАМИ.
- ВНУТРЕННИЙ И ВЕРХНИЙ КУСКИ- для ТУШЕНИЯ КРУПНЫМИ И ПОРЦИОННЫМИ КУСКАМИ, для ЖАРЕНЬЯ ПАНИРОВАННЫМИ И МЕЛКИМИ КУСКАМИ.

- НАРУЖНЫЙ И БОКОВОЙ КУСКИ- для тушения крупными и мелкими кусками.
- ЛОПАТОЧНАЯ И ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТИ, ГРУДИНКА, ПОКРОМКА (МЯСО 1 КАТОГИИ)- для варки и тушения мелкими кусками.
- ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ, ПАШИНА, ПОКРОМКА (МЯСО 2-Й КАТЕГОРИИ)- для приготовления рубленных изделий, т.к. оно содержит до 80% соединительной ткани.

ромштекс



лангет



антрекот



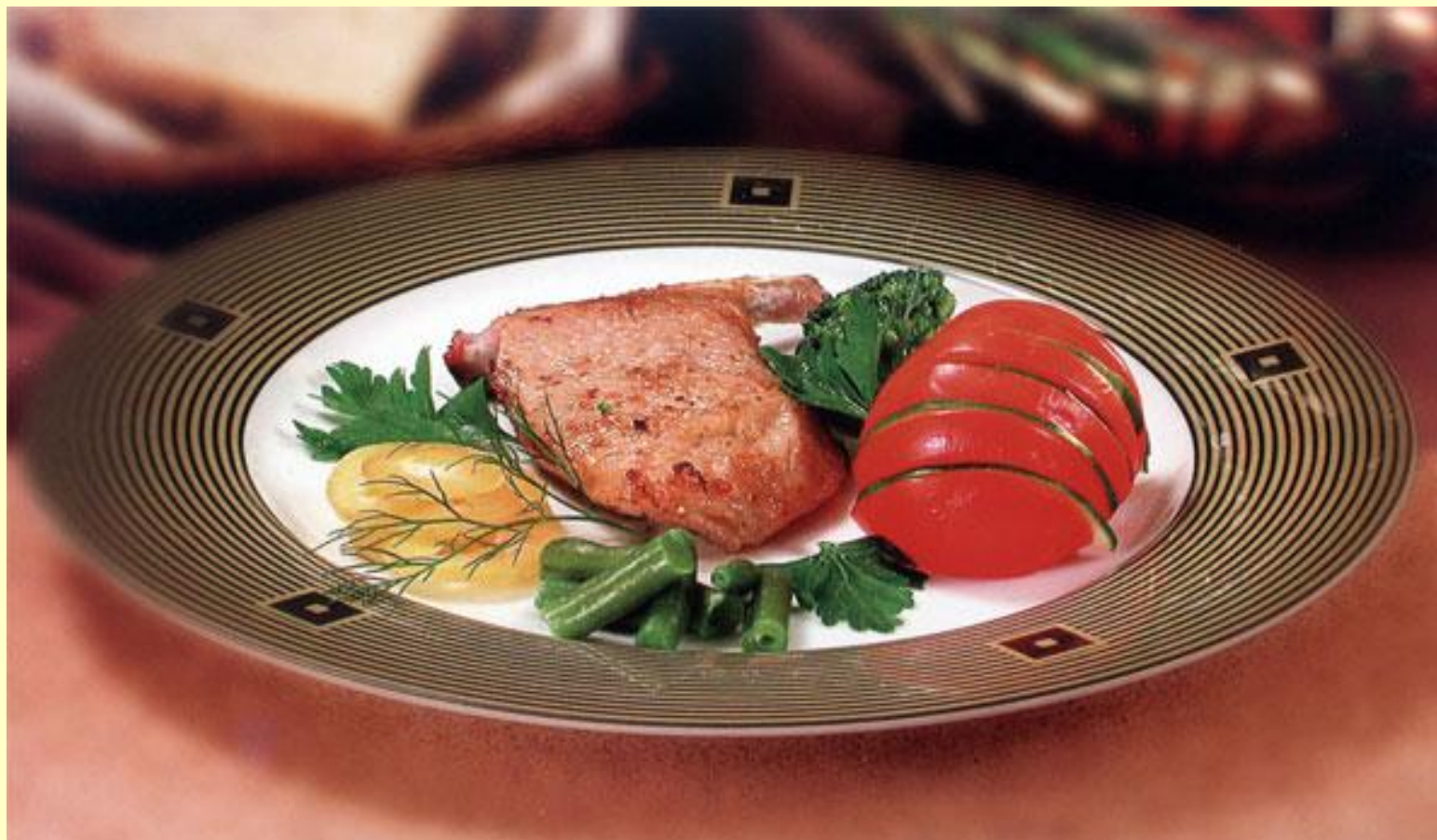
бефстроганы



поджарка



Котлета натуральная



эскалоп



Котлета отбивная



Гуляш



Мясо шпигованное



Мясо духовое



Зразы отбивные



Говядина тушеная



Азу



Pary



Зразы рубленые



Рулет с макаронами



Субпродукты

- Язык отварной



Субпродукты в соусе



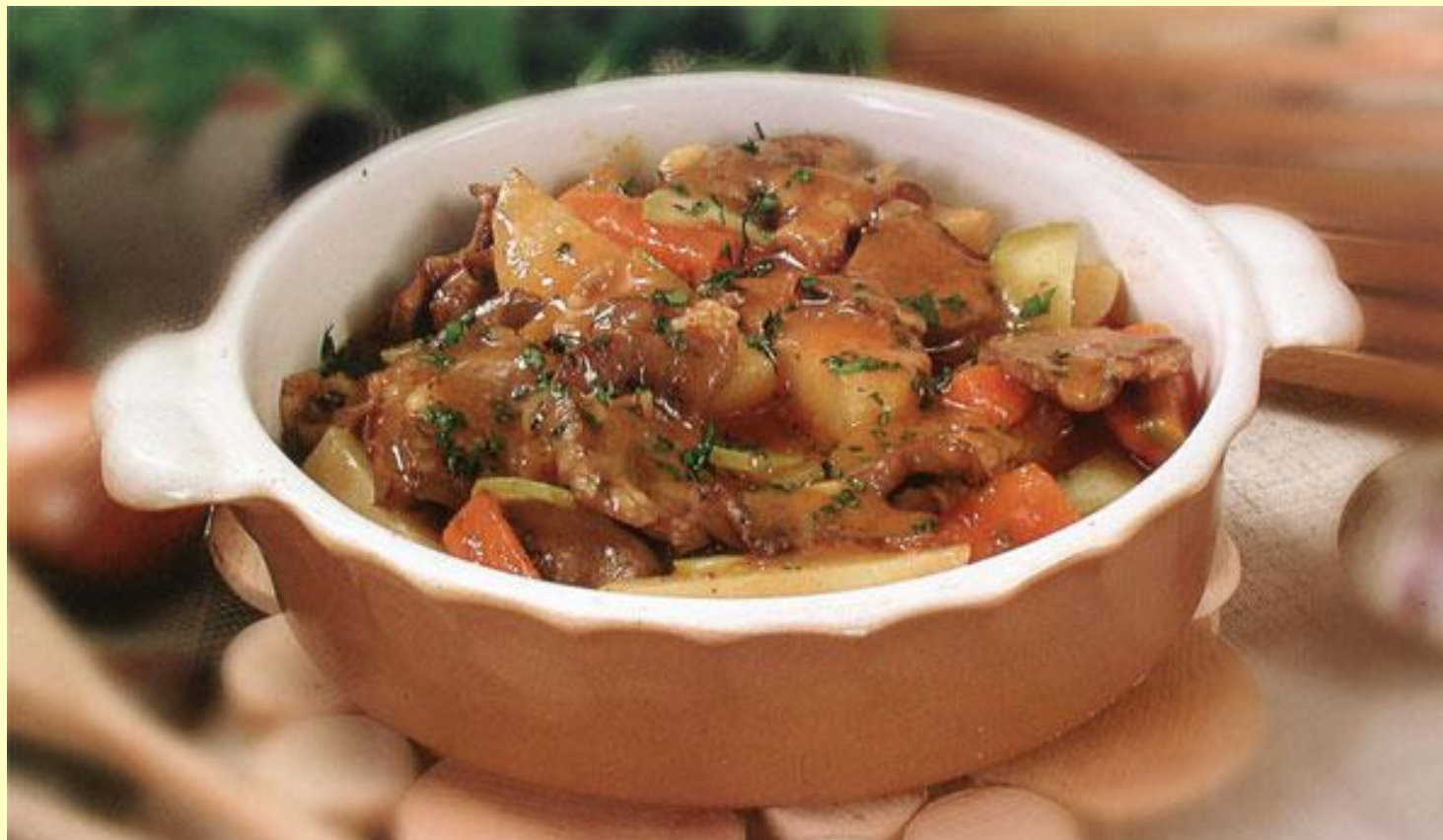
Печень в томатном соусе



Мозги отварные



Почки по-русски



КРУПНОКУСКОВЫЕ П/Ф

- ТУШЕНОЕ МЯСО- МАССА 1,5-2 КГ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАЧИЩАЮТ И НАДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ.
- ШПИГОВАННОЕ МЯСО- МАССА 1,5-2 КГ, ЗАЧИЩАЮТ И ШПИГУЮТ ВДОЛЬ ВОЛОКОН (ИЛИ ПОД УГЛОМ 45). ШПИГУЮТ: МОРКОВЬЮ, БЕЛЫМИ КОРЕНЬЯМИ, ШПИКОМ (ПРИ ПОМОЩИ ШПИГОВАЛЬНОЙ ИГЛЫ), НАРЕЗАННЫМИ ДЛИННЫМИ БРУСОЧКАМИ.
- ОТВАРНОЕ МЯСО- МАССА 1,5-2 КГ.

ПОРЦИОННЫЕ П/Ф

- БИФШТЕКС- НАРЕЗАЮТ ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ УТОЛЩЕННАЯ ЧАСТЬ ВЫРЕЗКИ, 1 КУСОК НА 1 ПОРЦИЮ, ТОЛЩИНА 2-3 СМ, СЛЕГКА ОТБИВАЮТ.
- ФИЛЕ- НАРЕЗАЮТ ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ ИЗ СРЕДНЕЙ ЧАСТИ ВЫРЕЗКИ 1 КУСОК НА 1 ПОРЦИЮ, ТОЛЩИНА 4-5 СМ, ПРИДАЮТ ОКРУГЛУЮ ФОРМУ, НЕ ОТБИВАЮТ.

- ЛАНГЕТ- НАРЕЗАЮТ ПОД УГЛОМ 45 ИЗ ТОНКАЙ ЧАСТИ ВЫРЕЗКИ ПО 2 КУСКА НА 1 ПОРЦИЮ ТОЛЩИНА 1-1,5 СМ, СЛЕГКА ОТБИВАЮТ.
- АНТРЕКОТ- ТОЛСТЫЙ, ТОНКИЙ КРАЯ ТОЛЩИНА 1,5-2 СМ, ОТБИВАЮТ, НАДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ И ПЛЕНКИ, ИМЕЕТ ОВАЛЬНО-ПРОДОЛГОВАТУЮ ФОРМУ.
- ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ- БОКОВЫЕ, НАРУЖНЫЕ КУСКИ ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ТОЛЩИНА 1-1,5 СМ, ОТБИВАЮТ НА СЕРЕДИНУ УКЛАДЫВАЮТ ФАРШ, СВЕРТЫВАЮТ В ВИДЕ МАЛЕНЬКИХ КОЛБАСОК, ПЕРЕВЯЗЫВАЮТ НИТЬЮ ИЛИ ШПАГАТОМ. ФАРШ: ПАССЕРОВАННЫЙ ЛУК СОЕДИНЯЮТ С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМИ ВАРЕННЫМИ ЯЙЦАМИ ИЛИ ГРИБАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ, МОЛОТЫМИ СУХАРИМИ СОП. ПЕРЦЕМ ПЕРЕМЕШИВАЮТ

- ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ- БОКОВОЙ, НАРУЖНЫЙ КУСКИ ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ТОЛЩИНА 1,5-2 СМ, ОТБИВАЮТ, НАДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ, 1-2 КУСКА НА ПОРЦИЮ.
- РОМШТЕКС- ТОЛСТЫЙ, ТОНКИЙ КРАЯ, ВЕРХНИЙ И ВНУТРЕННИЙ КУСКИ ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ТОЛЩИНА 1,5-2 СМ, ОТБИВАЮТ, НАДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ, ПОСЫПАЮТ СОЛЬЮ, ПЕРЦЕМ, СМАЧИВАЮТ В ЛЬЕЗОНЕ, ПАНИРУЮТ В КРАСНОЙ ПАНИРОВКЕ И ПРИДАЮТ ФОРМУ.

Мелкокусковые п/ф

- БЕФСТРОГАНЫ- ТОЛСТЫЙ, ТОНКИЙ КРАЙ, ВНУТРЕННИЙ, ВЕРХНИЙ КУСОК ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ОБРЕЗКИ ВЫРЕЗКИ, НАРЕЗАЮТ ПОРЦИОННЫМИ КУСКАМИ ТОЛЩИНОЙ 1-1,5 СМ, ОТБИВАЮТ ДО ТОЛЩИНЫ 0,5 СМ, НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ДЛИНОЙ 3-4 СМ, МАССОЙ 5-7 ГР.

- АЗУ- БОКОВОЙ, НАРУЖНЫЙ КУСОК ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ТОЛЩИНОЙ 1,5-2 СМ, РАЗРЕЗАЮТ НА БРУСОЧКИ ВДВОЕ ТОЛЩЕ, ЧЕМ БЕФСТРОГАНЫ, МАССОЙ 10-15 ГР.
- ПОДЖАРКА- ТОЛСТЫЙ, ТОНКИЙ КРАЙ ВЕРХНИЙ И ВНУТРЕННИЙ КУСКА ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ТОЛЩИНА 2 СМ, ОТБИВАЮТ, РЕЖУТ НА БРУСОЧКИ МАССОЙ 10-15 ГР.
- ГУЛЯШ- ЛОПАТОЧНАЯ, ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТИ, ПОКРОМКИ, ГРУДИНКИ НАРЕЗАЮТ В ВИДЕ КУБИКОВ МАССОЙ 20-30 ГР ПО 4-5 ШТ НА 1 ПОРЦИЮ.

П/Ф ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ

- КРУПНОКУСКОВЫЕ:
- БАРАНИНА СВИНИНА ЖАРЕНАЯ -МАССОЙ 1,5-2 КГ ИЗ КОРЕЙКИ, ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ, ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ, У СВИНИНЫ ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ, ЛОПАТОЧНУЮ ЧАСТЬ СВЕРТЫВАЮТ РУЛЕТОМ, ПЕРЕВЯЗЫВАЮТ ШПАГАТОМ.
- ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ- СО СТОРОНЫ ПАШИНЫ ПРОРЕЗАЮТ ПЛЕНКИ, В ОБРАЗОВАВШИЙСЯ КАРМАН ЗАПОЛНЯЮТ ФАРШЕМ (ГРЕЧНЕВАЯ ИЛИ РИСОВАЯ КАША СОЕДИНЯЮТ С ПАССИРОВАННЫМ ЛУКОМ, ВАРЕННЫМ РУБЛЕННЫМ ЯЙЦОМ, МОЛОТЫМ ПЕРЦЕМ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ, ПЕРЕМЕШИВАЮТ), ЗАШИВАЮТ ИЛИ ЗАКРЕПЛЯЮТ ШПАЖКОЙ.

ПОРЦИОННЫЕ П/Ф

- КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ- КОРЕЙКУ НАРЕЗАЮТ ПО УГЛОМ 45 ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ВМЕСТЕ С РЕБЕРНОЙ КОСТОЧКОЙ, ВДОЛЬ РЕБРА БОДРЕЗАЮТ МЯКОТЬ 2-3 СМ, КОСТОЧКУ ЗАЧИЩАЮТ, ОТБИВАЮТ, ПОДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ.
- ЭСКАЛОП- КОРЕЙКА БЕЗ РЕБЕРНЫХ КОСТЕЙ, ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ТОЛЩИНОЙ 1-1,5 СМ, ОТБИВАЮТ, НАДРЕЗАЮТ СУХОЖИЛИЯ, 1-2 КУСКА НА ПОРЦИЮ.

- ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ- ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ КОРЕЙКИ ПО ОДНОМУ КУСКУ НА ПОРЦИЮ, МАРИНУЮТ (СБРЫЗГИВАЮТ ЛИМОННЫМ СОКОМ ИЛИ УКСУСОМ, КЛАДУТ МЕЛКОИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ ЛУК, МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ И УКРОПА) СТАВЯТ В ХОРЛОДИЛЬНИК НА 4-5 Ч., ПОЧКИ МАРИНУЮТ ВМЕСТЕ С МЯСОМ, ПЕРЕД ЖАРЕНЬЕМ НА ШПАЖКУ ОДЕВАЮТ ВНАЧАЛЕ ПОЛОВИНКУ ПОЧКИ, ЗАТЕМ МЯСО И ВТОРУЮ ПОЛОВИНКУ ПОЧКИ.

ДУХОВАЯ БАРАНИНА, СВИНИНА

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ, У СВИНИНЫ
ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ, НАРЕЗАЮТ НА
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ПО УГЛОМ 45,
ТОЛЩИНОЙ 2-2,5 СМ

МЕЛКОКУСКОВЫЕ П/Ф

- РАГУ- ГРУДИНКА БАРАНИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ ВМЕСТЕ С КОСТОЧКОЙ В ВИДЕ КУБИКОВ МАССОЙ 30-40 ГР (3-4 КУСКА НА ПОРЦИЮ)
- ПЛОВ- ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ, ГРУДИНКА КУСОЧКИ В ВИДЕ КУБИКОВ МАССОЙ 15-20 ГР (6-8 КУСОЧКОВ НА ПОРЦИЮ)
- ГУЛЯШ- ЛОПАТОЧНАЯ, ШЕЙНАЯ ЧАСТИ СВИНИНЫ В ВИДЕ КУБИКОВ МАССОЙ 20-30 ГР, С СОДЕРОДЖАРКАЖАНИЕМ ЖИРА НЕ БОЛЕЕ 20%.
- П- КАРЕЙКА, ТАЗОБЕДРЕННЫЕ ЧАСТИ В ВИДЕ БРУСОЧКОВ МАССОЙ 10-15 ГР.



- Мясо, содержащее стойкий коллаген, переходит в глютин в кислой среде (для его размягчения применяют маринование с добавлением лимонной или уксусной кислоты, или тушение с добавлением кислых соусов и томатного пюре).
- Солят мясо после того, как оно хорошо прогреется.
- Красный цвет мяса зависит от красящего вещества – миоглобин (при тепловой обработке он распадается и цвет мяса изменяется).
- Содержание жира при тепловой обработке уменьшается (при жарки – вытапливается, а при варке переходит в бульон).
- Мясные блюда приготавливают в мясном цехе.
- Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65° С.
- На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом – мясо (различают гарниры простые и сложные).
- Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике (гарнир соусом не поливают).
- Для жарки используют части мяса, которые содержат нестойкий коллаген.
- Гарниры соусом не поливают.

Инвента

Варят мясо в котлах,
кастрюлях, сотейниках;
жарят – на сковородах,
противнях,
электросковородах,
жаровнях на вертеле;
тушат – в сотейниках,
кастрюлях, котлах;
запекают – на противнях,
порционных сковородах.
При приготовлении
используют следующие
инструменты и инвентарь :
лопаточки, поварскую
вилку, сито, чумички,
вилки, шумовки, соусные
ложки.



Варка мясных продуктов



- В отварном виде для вторых блюд приготавливают говядину, баранину, свинину, козлятину, копченые продукты и колбасные изделия. Варке подвергают те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани. Для более равномерного проваривания используют массой не более 2 кг.
- Для варки на 1 кг мяса берут 1-1,5 л воды, так как в большом количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, в следствии чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса.
- Для улучшения вкуса и аромата мяса во время варки кладут коренья и репчатый лук.
- Готовность мяса определяют проколом поварской иглы.
- Продолжительность варки зависит от величины кусков, вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
- Потери при варке мяса составляют 38-40%.

Мясо отварное

Подготовленное для варки мясо (говядина, баранина, козлятина, свинина или телятина) массой до 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят без кипения (при температуре 90°C) до готовности.

Для ароматизации мяса за 30-40 мин до окончания варки кладут сырые морковь, репчатый лук, петрушку, а за 10-15 минут – соль. Можно положить лавровый лист и перец горошком.

Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1-2 шт. на порцию (выход: 50, 75, 100г), заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало.

При отпуске на тарелку или блюдо кладут гарнир, рядом – мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соусы сметанный с хреном, красный, луковый или поливают мясо соусом.

Говядину отпускают с отварным картофелем, картофельным пюре, с припущенными овощами, с морковью или зеленым горошком в молочном соусе, с рассыпчатыми кашами; баранину – лучше с припущенным рисом; свинину – с тушеной капустой.

Говядина и свинина хорошо сочетаются с красным соусом, а баранина с белым.



Окорок, корейка отварная

Для приготовления этого блюда используют копчено-вареные и вареные мясопродукты, которые перед отпуском нарезают на порционные куски, заливают бульоном и доводят до кипения.

Копченые корейку и грудинку варят, удаляют кости, снимают шкуру.

Сырокопченный окорок предварительно промывают и вымачивают в холодной воде 2,5-3 ч для уменьшения количества соли.

При отпуске на тарелку или блюдо кладут картофельное пюре или отварной картофель, зеленый горошек, рядом кладут ветчину, поливают соусом красным, сметанным с хреном или красным с вином.



Сосиски или сардельки отварные

У сарделек удаляют шпагат, а у сосисок предварительно снимают искусственную оболочку.

Подготовленные сосиски или сардельки закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг продукта 1 л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и прогревают сосиски 3-5 мин, сардельки – 7-10 мин. Хранят в отваре не более 20 мин.

При отпуске на тарелку или блюдо кладут картофельное пюре, тушеную капусту, зеленый горошек, рассыпчатые каши, рядом – сосиски или сардельки, поливают маслом или соусами красным, томатным, луковым с горчицей.



Практическая работа

Задание : Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов

Приготовить: баранину отварную с овощами («Айриштю»)

Определить: продолжительность тепловой обработки мяса и мясопродуктов и процент изменения массы при варке по сравнению с нормативными выходами.

Инструменты, инвентарь и посуда: Кастрюли вместимостью 1 л; сотейник; сковороды; ножи поварские; шумовка; сито, доски разделочные «ОС», «МС», «МВ», «ОВ»; лопатки деревянные; вилки, баранчик; блюдо металлическое; горшочек порционный, тарелки мелкие.

Баранина отварная с овощами (№ 569)

Баранину нарезать на куски массой 30—40 г (как для рагу), положить в сотейник или кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения и варить в течение 30 мин, добавив морковь, петрушку и репчатый лук. Сваренную до полуготовности баранину переложить в порционные горшочки, добавить морковь, репу, петрушку, нарезанные кубиками или дольками, картофель целиком или кубиками, лук репчатый, нарезанный дольками, капусту — шашками. Все это заливают белым соусом, приготовленным на бульоне, в котором варилась баранина, доводят до кипения и варят до готовности. За 5—7 мин до окончания варки заправить специями, солью и мелко нарубленным чесноком. Подать баранину в той же порционной посуде вместе с гарниром и соусом или переложить в баранчик и посыпать рубленой зеленью.

Баранина 164, картофель 100, капуста 69, морковь 31, репа 27, петрушка 13, лук репчатый 24, маргарин 5, мука 3, чеснок 1. Выход 375.

Требования к качеству: Вкус и запах баранины, овощей и чеснока. Мясо и овощи мягкие, сохранившие форму нарезки.

Жарка мяса



- В жареном виде приготавливают блюда из говядины, телятины, баранины, козлятины и свинины.
- Применяют следующие способы жарки: основной способ, во фритюре, над углями или в электрогриле, в аппаратах с инфракрасными излучателями.
- Мясо жарят крупными кусками, порционными, мелкими и в рубленном виде.
- Для жарки мяса используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и нестойкий коллаген.
- В телятине, свинине, баранине и козлятине коллаген менее устойчив, чем в говядине.
- Во время жарки на поверхности образуется поджаристая корочка, состоящая из органических веществ, которые придают жареному мясу особый вкус и аромат.
- Мясо жарят в натуральном и панированном виде.
- Некоторые мясные продукты (грудинку) предварительно варят, затем охлаждают, панируют и используют для жарки.

Жарка мяса крупным

куском

- Для жарки мяса крупными кусками используют мясо массой до 1-2 кг.
- При жарке на поверхности мяса быстро образуется румяная корочка, за это время внутри мясо не прожаривается.
- Для того чтобы процесс жарки проходил равномерно, крупные куски мяса жарят при умеренном нагреве в жарочном шкафу.
- Мясо натирают солью и перцем, укладывают на разогретый противень с жиром и обжаривают со всех сторон до появления корочки.
- Обжаренное мясо ставят в жарочный шкаф и дожаривают при температуре 180-200°C, при этом через каждые 10-15 мин его переворачивают и поливают вытекающим из него соком и жиром.
- Готовность мяса определяют по упругости мяса и соку, выделяющемуся из прокола поварской иглой.
- Время жарки зависит от размера кусков, вида мяса, степени прожаривания и составляет от 40 мин до 1 ч 40 мин.
- Перед отпуском мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1-3 шт. на порцию (выход: 50, 75 или 100г).



Ростбиф

Говядину (вырезка, толстый и тонкий края) крупным куском массой 1-2кг зачищают, натирают солью и перцем, кладут на противень, разогретый с жиром (интервал между мясом 5 см). Обжаривают на сильном огне до образования поджаристой корочки, затем ставят в жарочный шкаф и продолжают жарить при температуре 160-170°C. Во время жарки мясо периодически переворачивают и поливают выделившимся соком и жиром. Ростбиф можно пожарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета), и прожаренный (мясо внутри серого цвета). Готовый ростбиф нарезают по 2-3 шт на порцию.

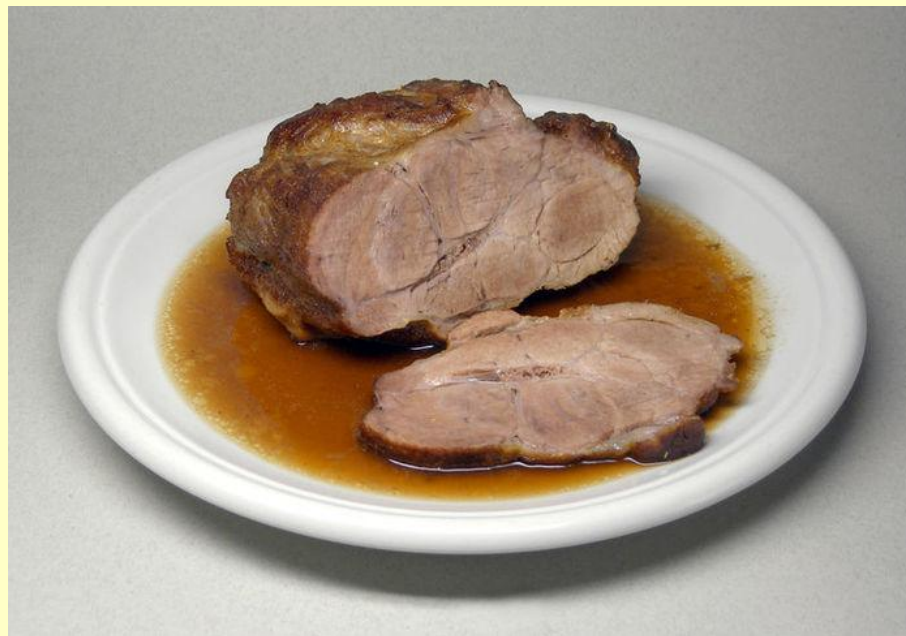
При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывают сложный гарнир, состоящий из 3-4х видов овощей, строганный хрен, рядом кладут нарезанное мясо, поливают его мясным соком. В качестве гарнира можно использовать картофель фри или жаренный.



Свинина, баранина или козлятина жареная

Подготовленные крупные куски (окорок, корейка) натирают солью и перцем, можно предварительно шпиговать морковью, петрушкой и чесноком, укладывают на противень, поливают жиром, обжаривают на плите до образования поджаристой корочки и дожаривают в жарочном шкафу. Свиной окорок в коже предварительно опускают в кипящую воду на 10мин, для того чтобы кожа стала мягче. Готовое мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством мясного сока и прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: гречневую кашу, фасоль в масле или соусе, картофель жареный или отварной, рядом баранину или козлятину, поливают мясным соком. Для свинины можно использовать тушеную капусту и сложный гарнир.



Грудинка фаршированная

Подготовленную с фаршем баранью грудинку посыпают солью и перцем, укладывают на противень реберными костями вниз, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф.

Жарят вначале при температуре 20-250°С до образования поджаристой корочки, а затем дожаривают при температуре 160°С. Во время жарки мясо поливают мясным соком и жиром. Готовую грудинку нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.



Жарка мяса натуральны м



Натуральными кусками мясо жарят с небольшим количеством жира (5—10 % от массы мяса), на растительном масле в сковороде. Подготовленные порционные куски посыпают солью и перцем, выкладывают на противень с жиром, разогретым до 170–180 °С. После образования поджаристой корочки с одной стороны мясо переворачивают, жарят до готовности и образования корочки с другой стороны. Потери при жаренье мяса натуральными порционными кусками составляют 37 %. Жарят мясо непосредственно перед подачей для того, чтобы лучше сохранить его вкус и запах. Натуральное жаренье подают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом, порционируют по 50, 75, 100 или 125 г.

Бифштек

с

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят с обеих сторон 7—15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жареный или сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, строганный хрен, рядом – бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.



Бифштекс с яйцом, с луком.

Это блюдо готовят и подают так же, как и бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу-глазунью из одного яйца.



Для блюда бифштекс с луком, или бифштекс по-деревенски, используют лук нарезанный кольцами и жареный во фритюре.



Филе

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят до нужной степени готовности.

При отпуске в баранчик или блюдо кладут жареный картофель или сложный гарнир букетами, рядом – филе, поливают мясным соком или сливочным маслом. Филе можно отпустить под соусом. В этом случае филе кладут на крутон (ломтик поджаренного пшеничного хлеба), поливают красным с мадерой или томатным соусом; жареный картофель подают отдельно.



Лангет

Порционные кусочки мяса посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и быстро обжаривают на сильном огне до готовности 7-8 минут.

При отпуске на порционное блюдо кладут жареный картофель или сложный гарнир букетами, рядом – лангет, поливают мясным соком. Лангет можно отпустить под соусом. В этом случае при отпуске его поливают красным с луком и корнишонами, или томатным, или красным с мадерой, или сметанным с луком соусом



Антреко т

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью, перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят с обеих сторон до готовности. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир: картофель жареный или фри, картофель в молоке, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – антрекот, строганный хрен, зелень петрушки. Антрекот поливают мясным соком, сверху кладут кусочек зеленого масла, можно отпускать с яйцом или луком, как бифштекс.



Котлеты натуральные из баранины, свинины или телятины

Подготовленные котлеты посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят на сильном огне с обеих сторон.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают мясным соком, на косточку надевают папильотку. К котлетам из баранины можно отдельно подать молочный с луком соус. На гарнир к котлетам из баранины подают картофель фри или жареный, стручки фасоли в масле, рассыпчатый рис, фасоль в томате или масле, сложный овощной гарнир; к котлетам из свинины или телятины – картофель фри или жареный, картофель в молоке, овощи в



Эскалоп из свинины или телятины

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят на сильном огне до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жареный, сложный овощной гарнир. Эскалоп кладут рядом на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком (можно подать без крутона).



Шашлык по-карски

Порционные куски баранины, нарезанные из почечной части корейки, маринуют вместе с почками. На металлическую шпажку надевают половинку почки, затем мясо и снова половинку почки, смазывают жиром и жарят до готовности на открытом огне или в электрогрилях.

При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут крупнонарезанный зеленый лук или маринованный репчатый лук, нарезанный кольцами, свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно подают в соуснике соус «Южный» или ткемали, на розетке сушеный барбарис, «Кетчуп».



Жарка мяса мелкими кусками



Мелкими кусками жарят вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо выкладывают слоем в 1–1,5 см на раскаленную с жиром сковороду и жарят на сильном огне, помешивая поварской вилкой или лопаточкой. Нельзя выкладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а куски его становятся сухими и грубыми

Бефстрогано

в

Мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают в течение 3–5 мин, перемешивая. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, поливают сметанным соусом, добавляют пассерованный томат, соус «Южный» и прогревают 2–3 мин.

При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из вареного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке, положив гарнир и бефстроганов рядом. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.



Поджарка

Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковородку, посыпают солью, перцем и обжаривают на сильном огне до готовности, добавляют мелконарезанный пассерованный лук, томат-пюре и прогревают 2–3 мин.

Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир: жареный картофель, рассыпчатую кашу. При приготовлении блюда в большом количестве гарнир кладут рядом с мясом.



Шашлык из говядины

Мясо, нарезанное кубиками, слегка отбивают, накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шпика и кружочками репчатого лука, посыпают солью, перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и обжаривают со всех сторон до готовности.

При отпуске на середину порционного блюда или тарелку кладут рассыпчатую рисовую кашу или припущенный рис, сверху – шашлык, поливают мясным соком, отдельно подают соус.



Шашлык по-кавказски

Маринованные кусочки баранины накалывают на металлические шпажки, смазывают жиром и жарят над горящими углями. В процессе жаренья шпажки вертят, чтобы кусочки мяса прожарились равномерно.

При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками, или репчатый лук, нарезанный кольцами, свежие помидоры или огурцы, ломтик лимона. Отдельно подают соус и сушеный молотый барбарис.



Жарка мяса панированными кусками

- Панированные куски мяса жарят с небольшим количеством жира или во фритюре.
- Мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду или противень, жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
- Готовность панированных изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков.
- Потери при жаренье панированных изделий составляют 27 %.

Ромштекс

Подготовленный полуфабрикат помещают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – ромштекс, поливают растопленным сливочным маслом. В качестве гарнира используют картофель фри или жареный, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рассыпчатые каши.



Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – шницель, поливают растопленным маслом. В качестве гарнира используют жареный картофель, припущенные овощи, тушеную капусту, рассыпчатые каши, сложный овощной гарнир. Шницель можно отпустить с каперсами и лимоном. В этом случае на порционное блюдо кладут жареный картофель, рядом – шницель, поливают сливочным маслом, прогретым с лимонной цедрой, нарезанной соломкой и ошпаренной, сверху помещают отжатые от рассола каперсы и ломтик очищенного лимона



Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, жарят с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир используют такой же, как и к ромштексу.



Грудинка баранья фри

Грудинку баранины варят с добавлением корней, репчатого лука и специй. У вареной грудинки в горячем состоянии удаляют реберные кости, кладут под пресс и охлаждают. Затем нарезают на порционные куски по 1–2 на порцию, посыпают солью и перцем, панируют в пшеничной муке, смачивают в льезоне, панируют в молотых сухарях. Погружают в раскаленный фритюр, жарят до образования румяной корочки, затем прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут букетами сложный овощной гарнир или жареный картофель, рядом – грудинку, поливают сливочным маслом или отдельно в соуснике подают томатный соус.



Тушеное мясо



- Для тушения используют мясо крупными, порционными и мелкими кусками.
- Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
- Затем помещают в глубокую посуду, при этом порционные куски выкладывают в один ряд, заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные – наполовину.
- Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томат-пюре, кислые соусы, сухое красное вино, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком и квасом.
- На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.
- Тушат мясо двумя способами:
 1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе с ним отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное в глиняных горшочках, плотно закрытых крышкой, но мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.
 2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно



Следует ПОМНИТЬ

- Для придания мясу вкуса и аромата при тушении кладут лук, петрушку, сельдерей, морковь из расчета 100 г на 1 кг мяса, добавляют пряности и приправы: перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки, укроп, гвоздику, корицу, мускатный орех, тмин, кориандр, бадьян.
- Тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, потому что при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает.
- Пряности и зелень вводят за 15–20 мин до окончания тушения

Мясо тушеное

Для тушения крупными кусками используют боковую и наружную части задней ноги (говядина), лопатку (баранина), лопатку и шею (свинина). Куски массой 1,5–2,5 кг посыпают солью и перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки, помещают в глубокую посуду, заливают наполовину бульоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томат-пюре, тушат в закрытой посуде на слабом огне 1,5–2 ч. За 15–20 мин до окончания тушения кладут перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику, виноградное вино. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф на 5–10 мин для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают, нарезают на порции.

На оставшемся бульоне готовят красный соус. Для этого в бульон вливают разведенную красную пассеровку, варят 20–25 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи. Нарезанное мясо заливают приготовленным соусом, прогревают и хранят до отпуска на мармите.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: отварной картофель, картофельное пюре, макароны, рассыпчатые каши, тушеную капусту, рядом – мясо, поливают соусом.



Мясо шпигованное

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, обжаривают, тушат так же, как и мясо тушеное. Перед подачей мясо нарезают на порции, а на оставшемся бульоне приготавливают соус.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: макароны, рассыпчатые каши, отварной или жареный картофель, рядом – нарезанное мясо, поливают соусом, макароны можно посыпать тертым сыром (10 г на порцию).



Мясо духовое

Мясо, нарезанное на порционные куски, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают, затем помещают в один ряд в посуду, заливают бульоном или водой, добавляют томат-пюре и тушат около 1 ч. После этого бульон сливают, вводят в него разведенную красную пассеровку и варят соус. В посуду, в которой тушилось мясо, кладут обжаренный картофель, пассерованные овощи (морковь, лук), нарезанные дольками, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности 25–30 мин.

При отпуске в баранчик кладут мясо вместе с овощами, посыпают измельченной зеленью. В целях улучшения вкуса блюдо рекомендуется приготавливать в порционных горшочках, плотно закрытых крышкой.

Если блюдо приготавливают в большом количестве, то мясо тушат отдельно с добавлением бульона, томата-пюре, в конце тушения вводят разведенную пассеровку, перец, лавровый лист. Овощи тушат отдельно с добавлением томата-пюре. Мясо отпускают с тушеными овощами, поливают соусом, в котором оно тушилось.



Зразы отбивные

Подготовленные зразы посыпают солью и перцем, обжаривают, кладут в сотейник или на глубокий противень, заливают горячим бульоном или водой и тушат 1 ч. Затем зразы вынимают, удаляют нитки. Бульон процеживают, вводят в него разведенную красную пассеровку, пассерованный томат-пюре и овощи (морковь, лук), петрушку, варят 15–20 мин, процеживают. Зразы заливают приготовленным красным соусом, добавляют перец горошком, лавровый лист и тушат 30–40 мин при слабом кипении.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: гречневую кашу, рассыпчатый рис или картофельное пюре, рядом – зразы по 2 шт. на порцию, поливают красным соусом.



Жаркое по-домашнему

У говядины используют боковую и наружную части, у свинины – лопаточную и шейную. Мясо нарезают по 2-4 куса массой 30-40 г на порцию и обжаривают. Репчатый лук нарезают дольками, пассеруют. Картофель нарезают дольками.

Подготовленное мясо и овощи укладывают в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи. Добавляют пассерованное томатное пюре, перец, соль, наливают бульон так, чтобы только закрыть продукты, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают в горшочках. Это блюдо можно приготовить без томатного пюре.



Гуляш

Мясо, нарезанное кубиками, кладут слоем в 1–1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью и перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелконарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом огне 15–20 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану и чеснок.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир, рядом – гуляш, посыпают измельченной зеленью. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны, клецки из манной крупы, отварной или жареный картофель.



Азу

Мясо, нарезанное брусочками, массой по 10–15 г кладут слоем в 1–1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью и перцем, обжаривают на сильном огне, периодически помешивая. Обжаренное мясо помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат 40–60 мин. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют соленые огурцы – некрупными дольками или соломкой, припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15–20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелкорубленый или растертый чеснок. Можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

При отпуске в баранчик посыпают зеленью петрушки или укропа. В случае массового приготовления картофель во время тушения не кладут, а используют его в качестве гарнира при отпуске.



Рагу из баранины или свинины

Мясо, нарезанное на кусочки массой по 30–40 г, кладут на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью и перцем, обжаривают. Затем помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат 30–40 мин. Морковь, репчатый лук, петрушку нарезают дольками или кубиками, пассеруют. Картофель, нарезанный дольками или кубиками, обжаривают. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, кладут пассерованные морковь, петрушку, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек. Кроме указанных овощей можно добавить кабачки, баклажаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.

При отпуске в баранчик или тарелку рагу посыпают измельченной зеленью петрушки или укропом. В случае массового приготовления обжаренное мясо заливают бульоном, добавляют томат-пюре и тушат 30–40 мин. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованные морковь, лук, петрушку, перец, лавровый лист и тушат до готовности. Гарнир готовят отдельно. При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир, рядом – рагу, поливают соусом, посыпают измельченной зеленью.



Плов

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретый с жиром противень, посыпают солью и перцем, обжаривают. Затем помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости наливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), тушат 30–40 мин. Затем кладут пассерованные морковь и репчатый лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченный рис, перец горошком, лавровый лист, тушат до загустения. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.



При отпуске на порционную сковороду или в баранчик посыпают измельченной зеленью петрушки или укропом.

Запеченные мясные блюда



- Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят до готовности, затем запекают с гарниром, соусом или без него на порционных сковородах или противне.
- Запекают блюда при температуре 300–350 °С до образования поджаристой корочки и пока продукт не прогреется до 80–85 °С непосредственно перед отпуском, так как при хранении ухудшаются их внешний вид и вкусовые качества.
- Блюда, запеченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекали. При отпуске поливают растопленным маслом.

Запеканка картофельная с мясом

Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, массу перемешивают. Для фарша сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль и молотый перец.

Картофельную массу делят на две части. Одну часть помещают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш, на него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске на порционное блюдо или тарелку поливают маслом, красным или томатным соусом.



Голубцы с мясом и рисом

Сырое мясо пропускают через мясорубку, смешивают с отварным рисом, пассерованным луком, добавляют соль и молотый перец, рубленую зелень петрушки, перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают его, придают изделиям цилиндрическую форму; голубцы помещают на смазанный жиром противень, сбрызгивают жиром, обжаривают в жарочном шкафу, затем заливают сметанным с томатом, сметанным или томатным соусом и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью.



Солянка сборная на сковороде

Вареные ветчину, говядину, почки нарезают ломтиками, сосиски – кружочками и слегка обжаривают. Солёные огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают ромбиками или ломтиками, припускают. Мясные продукты соединяют с солёными огурцами, каперсами, кладут маслины, заливают красным соусом и нагревают до кипения. На порционную сковороду, смазанную жиром, кладут слой тушеной капусты, на нее – мясные продукты с соусом и овощами, покрывают слоем оставшейся капусты, формируют горкой. Посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске солянку украшают лимоном, маслинами, зеленью петрушки, маринованными фруктами или ягодами.



Блюда из рубленного мяса



- Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу.
- Потери при жаренье изделий составляют 30 %.
- При отпуске поливают мясным соком или растопленным маслом

Бифштекс рубленый

Подготовленный полуфабрикат помещают на разогретую с жиром сковородку, обжаривают с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. Перед жареньем бифштекс можно запанировать в муке.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – бифштекс, поливают мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или луком, как бифштекс натуральный



Шницель натуральный рубленый

Рубленую массу приготавливают из говядины, баранины или свинины. В массу из свинины сало не добавляют. Подготовленный полуфабрикат помещают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир: жареный или отварной картофель, рассыпчатые каши, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – шницель, поливают растопленным маслом.



Люля-кебаб

Подготовленный полуфабрикат накалывают на металлическую шпажку и жарят над раскаленными углями. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на нее – снятый со шпажки люля-кебаб (2–3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг кладут гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, ломтик лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный» или на розетке сухой барбарис. Люля-кебаб можно отпускать без лаваша.



Блюда из котлетной массы



- ❑ Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде.
- ❑ Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
- ❑ Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности.
- ❑ Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %.
- ❑ При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Котлеты, биточки с гарниром

Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков помещают на разогретую с жиром сковороду или противень, обжаривают до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают растопленным маслом или подливают красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный или сметанный с луком соус. Подают с простым или сложным овощным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают сметанным, сметанным с луком соусом.

Подготовленные полуфабрикаты для блюда «шницель рубленый» жарят и отпускают так же, как и для котлет.



Зразы рубленые

Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир: гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы по 1–2 шт. на порцию, поливают маслом или подливают красный или луковый соус.



Тефтели

Подготовленные полуфабрикаты тефтелей помещают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают томатным, красным или сметанным с томатом соусом и тушат 10–12 мин. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем выложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить.



Рулет с макаронами

Подготовленный рулет запекают 30-40 мин в жарочном шкафу при температуре 220-230 °С. Готовый рулет нарезают на порции. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1-2 куса рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фарширован пассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.



Практическая работа

Технология приготовления мясных котлет

Инвентарь и посуда:

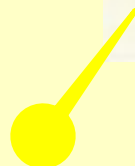
мясорубка, разделочные доски МС, нож поварской, сито, лопатка, сковорода.

Рецептура: мясо рубленое (котлетное) – 1 кг, хлеб – 250 гр, жидкость – 350 гр, соль -20гр, сухарная панировка – 60 гр, масло растительное.

Задание :

- 1.Ознакомьтесь с технологией приготовления котлет учебник «Технология»
- 2.Рассмотрите рисунок
- 3.Поставьте порядок технологического процесса приготовления котлет

Технология приготовления:



Блюда из субпродуктов



- ❑ Блюда из субпродуктов обладают высокой пищевой ценностью и хорошими вкусовыми качествами. В некоторых субпродуктах белка больше, чем в мясе.
- ❑ Они богаты витаминами, минеральными веществами и имеют высокую калорийность.
- ❑ При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены, так как при нарушении правил субпродукты могут служить средой для развития микроорганизмов.
- ❑ Подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке.
- ❑ Чаще всего их варят, а затем жарят или тушат. Некоторые сразу используют для жарки.

Язык отварной

Подготовленные языки кладут в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сырые морковь, петрушку, репчатый лук и варят при слабом кипении 2-3 ч, в конце варки кладут соль. Если для варки используют соленые языки, то их закладывают в холодную воду, так как это способствует более полному извлечению соли. Сваренные языки кладут в холодную воду на несколько минут и с горячих языков снимают кожу. Языки нарезают на порции, заливают небольшим количеством бульона и доводят до кипения. До отпуска хранят в бульоне.

Отпускают на тарелке или порционном блюде, вначале кладут гарнир – картофельное пюре или зеленый горошек, рядом укладывают язык, поливают его соусом красным, красным с луком и огурцами, сметанным с хреном.



Почки по-русски

Обработанные почки вымачивают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, почки промывают, вновь заливают холодной водой и варят 1-1,5 ч при слабом кипении. Готовые почки промывают и хранят без бульона, накрыв влажной салфеткой.

Бараньи, телячьи или свиные почки сырые, а говяжьи предварительно сваренные, нарезают ломтиками и обжаривают. Соленые огурцы очищают, нарезают ромбиками или ломтиками и припускают. Картофель (дольками или кубиками) обжаривают. Морковь, петрушку, репчатый лук нарезают дольками, пассеруют.

Пассерованные овощи соединяют с огурцами, добавляют пассерованный томат и тушат 10-15 минут. Затем вводят разведенную пассеровку, кладут обжаренные почки, картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат 20-25 мин.

Почки по-русски можно приготовить в красном соусе. В этом случае обжаренные почки, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы складывают в глубокую посуду, заливают красным соусом и тушат. При тушении добавляют лавровый лист, перец горошком.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают мелко рубленным чесноком и зеленью. Если блюдо приготавливают в большом количестве. То картофель при тушении не кладут, а используют его в качестве гарнира при отпуске.



Мозги отварные

Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так, чтобы закрыть только поверхность продукта, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают уксус. Воду подкисляют, для того чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, кроме того белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, посуду закрывают крышкой и варят 20-25 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре. Вареные мозги порционируют.

При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут отварной картофель или припущенный рис, картофельное пюре или зеленый горошек, рядом – мозги, сверху укладывают вареные шампиньоны или белые грибы, нарезают ломтиками и поливают соусом паровым или белым, можно отпускать без грибов.



Мозги жареные

Сваренные мозги охлаждают, нарезают ломтиками, посыпают солью и перцем, панируют в муке, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят до образования румяной корочки.

При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир: жареный картофель, картофельное пюре, сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей, рядом мозги; поливают их растопленным маслом с лимонным соком или кладут дольку лимона, посыпают измельченной зеленью.



Печень жареная

Нарезанную на порционные куски печень посыпают солью, перцем, панируют муке (предварительно перед панированием ее можно ошпарить), укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают при сильном нагреве до образования поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Пережаривать печень нельзя так как ухудшается ее качество (становится жесткой).

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный или отварной картофель или картофельное пюре, рядом – печень; поливают ее растопленным маслом, можно сверху положить жареный лук.



Печень, тушеная в соусе

Подготовленный для жарки полуфабрикат укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают, затем заливают соусом сметанным или сметанным с луком и тушат 15-20 мин.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут отварной или жаренный картофель, картофельное пюре или рассыпчатую кашу, рядом – печень; поливают ее соусом.



Печень по-строгановски

Печень, нарезанную брусочками длиной 3-4 см и массой 5-7 гр, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1-1,5 см, посыпают солью, перцем и 3-4 мин обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус «Южный» и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса «Южный».

При отпуске печень вместе с соусом кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнир – картофель жареный или отварной, картофельное пюре, макароны отварные – подают отдельно или вместе с печенью.



Рубцы в соусе

Обработанные рубцы свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, кладут в посуду, заливают холодной водой, солят, доводят до кипения и варят 4-5 ч при слабом кипении. За 30 мин до окончания варки кладут сырые овощи, лавровый лист и перец. Когда рубцы станут мягкими, их вынимают, освобождают от шпагата, нарезают в виде лапши, соединяют с соусом красным, луковым или томатным и тушат 15-20 мин. При отпуске в баранчик или на порционное блюдо кладут гарнир – картофель отварной или припущенный, рис, рядом - рубцы в соусе, посыпают зеленью.



Сердце или легкое в соусе (гуляш)

Сердце или легкое предварительно варят, нарезают на кусочки в виде кубиков массой 20-30 гр, слегка обжаривают, затем складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, заливают красным соусом и тушат 15-20 мин. В готовый гуляш кладут мелкорубленый чеснок.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир – картофель отварной или жареный, картофельное пюре, макароны отварные, рассыпчатую кашу, рядом – гуляш вместе с соусом.



Утка фаршированн ая



Котлета натуральная из птицы



Шницель по столичному



Биточки паровые



Птица тушенная



Котлета по - київськи



Окорочка фаршированные



Куриные окорочка запеченные



Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения

	Отварные мясные блюда	Сосиски и сардельки отварные	Жареные натуральные мясные изделия	Порционные натуральные куски	Панированные жареные блюда	Тушеное мясо	Запеченные мясные блюда	Блюда из рубленой массы	Блюда из котлетной массы
Внешний вид	Нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена.	Подают целыми, без оболочки.	Поджаристая корочка	Поджар. корочка. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена.	Овально плоская форма, на поверхности поджаристая корочка , равномерная панировка	Должны сохранять форму нарезки	Румяная корочка	Румяная корочка, поверхность ровная без трещин	Поверхность – без трещин и разрывов, румяная корочка
Консистенция	Мягкая, сочная	Нежная, сочная	мягкая, у среднепрожаренного мяса – более сочная.	Мягкая, нежная, сочная	Мягкая, сочная с хрустящей корочкой	мягкая	Мягкая, не допускается высыхание соуса	Сочная, без грубой соединительной ткани и сухожилий	Сочная, пышная, однородная
Вкус	В меру соленый	Соответствующий изделию	В меру соленый	Свойственный виду жареного мяса	В меру соленый	Овощей и специй		В меру соленый	В меру соленый, без привкуса хлеба
Цвет	От светло-серого до темного	От светло-красного до темно-красного.	Цвет на разрезе у среднепрожаренного – от розоватого до серого, у прожаренного – от серого до коричневого.		от светло-желтого до светло – коричневого цвета,	От темно-красного до коричневого	Светло-коричневый	На разрезе – светло или темно-серый	
Запах	Свойственный данному виду мяса	Соответствующий изделию	Жареного мяса	Свойственный данному виду мяса		Овощей и специй		специй	
Срок хранения	Хранят с небольшим количеством соли		Хранят около 3ч в горячем состоянии	Подвергают тепловой обработке	Хранят не более 30 мин	Хранят не более 2ч	Хранят не более 2ч	Жарят перед отпуском или хранят не более 2ч	Жарят перед отпуском или хранят не более 2ч