

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и
сельскохозяйственной птицы»

II часть



Студента(ки) группы _____

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки.



В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нём веществ.

Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество - **глютин** (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается.

Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На **стойкость коллагена** влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем происходит переход коллагена в глютин. Поэтому мясо, содержащее стойкий коллаген, используют для варки, тушения.

Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде.



С какой целью при мариновании мяса добавляют лимонную или уксусную кислоту, при тушении – кислые соусы и томатное пюре?

При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется, а часть её перемещается в глубь изделий, при этом в корочке концентрируются экстрактивные вещества.



При варке мяса в отвар переходят экстрактивные и минеральные вещества, растворимые белки. Белки переходят в отвар до тех пор, пока мясо не прогреется. Поэтому солят мясо после того, как оно хорошо прогреется и белки потеряют способность растворяться.

Красный цвет мяса зависит от красящего вещества – **миоглобина**. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65 °С. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом – мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир.



Почему мясо размягчается при тепловой обработке?

От чего зависит стойкость коллагена?



Варка мясных продуктов

Варке подвергают те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани. Мясо 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 большем количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, вследствие чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса.

Для улучшения вкуса и аромата мяса во время варки кладут корни и репчатый лук. Готовность мяса определяют проколом поварской иглой. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок. Потери при варке мяса составляют 38–40 %.

Мясо отварное. Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски, 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.



От чего зависит продолжительность варки мяса?



Как варят мясо для вторых блюд?

Жарка мяса

Для жарки используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и неустойчивый коллаген. При жарке таких частей коллаген успевает перейти в глютин и обеспечивает размягчение тканей мяса.



В телятине, свинине, баранине и козлятине collagen менее устойчив, чем в говядине, поэтому в них почти все части используют для жарки.

Мясо жарят крупными кусками, порционными, мелкими и в рубленом виде.

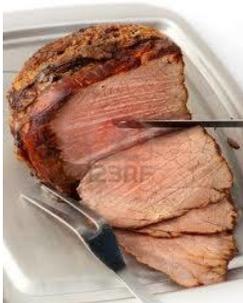


Мясо жарят в натуральном и панированном виде. Некоторые мясные продукты (грудинку) предварительно варят, затем охлаждают, панируют и используют для жарки.



Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?

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.

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.



При тесной укладке кусков мяса происходит значительное понижение температуры жира, поэтому долго не образуется корочка, вытекает много сока и мясо получается несочное.



Готовность мяса определяют по упругости мяса и соку, выделяющемуся из прокола поварской иглой. Перед отпуском мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1–3 шт. на порцию (выход 50, 75 или 100г).



Степени готовности ростбифа:

С кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),



Полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета)

Прожаренный (мясо внутри серого цвета).



О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный – слабее, полностью прожаренный – почти не имеет упругости.

Готовый ростбиф нарезают на порции по 2–3 куска.

Оставшийся после жарки на противне сок выпаривают, сливают жир, наливают небольшое количество бульона, кипятят и процеживают. Полученный мясной сок используют при отпуске мяса.



Почему для жарки нельзя укладывать на противень куски мяса так, чтобы они соприкасались друг с другом?

Жарка мяса натуральными порционными кусками

Жарят с небольшим количеством жира (5–10 % массы мяса) на плите или электросковороде. Порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до 170–180°C. После образования поджаристой корочки с одной стороны, мясо переворачивают. Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками составляют 37 %.



Жарят мясо непосредственно перед подачей, с тем чтобы сохранить его вкус и запах.

Натуральные жареные блюда отпускают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом.

Бифштекс. Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.



Бифштекс с яйцом. Приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу-глазунью из одного яйца.

Филе. При отпуске кладут гарнир, рядом укладывают филе, поливают мясным соком, сливочным маслом. Филе можно отпускать с соусом. В этом случае филе кладут на **крутон** (ломтик поджаренного пшеничного хлеба), поливают соусом красным основным или томатным; картофель жареный подают отдельно.



Лангет. Порционные куски (по 2 куса на порцию) кладут на разогретую с жиром сковороду и быстро обжаривают при сильном нагреве до готовности.

При отпуске укладывают гарнир, рядом кладут лангет, поливают его мясным соком.

Антрекот. При отпуске кладут гарнир, рядом помещают антрекот, кладут стrogаный хрен, зелень петрушки, антрекот поливают мясным соком, сверху укладывают кусочек зеленого масла.



Как приготовить мясной сок, который используют при отпуске жареного мяса?

Эскалоп из свинины или телятины с соусом.

При отпуске на крутон укладывают эскалоп (по два куска), сверху кладут поджаренные почки и помидоры, шампиньоны или белые грибы, заливают томатным соусом, посыпают рубленой зеленью с чесноком. Отдельно в баранчике подают жареный картофель.



Перечислите блюда из жареного порционными кусками мяса

Жарка мяса мелкими кусками

Используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.



Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

Бефстроганов. Мясо, нарезанное брусочками длиной 30–40 мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3–5 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.



Поджарка. Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают до готовности, добавляют шинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2–3 мин. Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир –

картофель жареный, рассыпчатую кашу.

Шашлык по-кавказски. Маринованные кусочки баранины надевают на металлические шпажки, смазывают жиром и жарят над горящими углями. При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками, или репчатый лук – кольцами, свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно подают соус «Южный» или ткемали и сушеный молотый барбарис.



Почему при жарке мелкими кусками мяса нельзя укладывать на сковороду толстым слоем?



Жарка мяса панированными кусками

Для жарки панированные куски мяса 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.

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



Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины. При отпуске кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают их сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир используют такой же, как и к ромштексу.

Грудника баранья фри. У вареной грудинки в горячем состоянии удаляют реберные кости, кладут под пресс и охлаждают. Нарезают порционные куски по 1–2 шт. на порцию, посыпают их солью, перцем, панируют в пшеничной муке, смачивают в лезоне и панируют в молотых сухарях. Жарят во фритюре до образования румяной корочки, затем прогревают в жарочном шкафу. При отпуске кладут гарнир, рядом грудинку, поливают сливочным маслом или отдельно в соуснике подают томатный соус.



Перечислите блюда из мяса, жаренного панированными кусками.

Приготовление стейков

Стейки никогда не готовят из парного мяса, говядина должна «вызревать» не менее 20 дней. Такой срок необходим, чтобы в процессе ферментации мышечная ткань стала более рыхлой и нежной.



Куски для стейков вырезают из тех участков туши животного, которые не были задействованы в движении мышц. Мясо отделяется толстыми (не менее 3 и не более 5 см) ломтями в поперечном направлении. Подобная разделка позволит потом жару равномерно проходить через «поры» волокон, быстро нагревая мясо до нужной температуры.

Чтобы приготовить безукоризненный стейк, следует не только правильно выбрать мясо, но и безупречно его прожарить. Для этого разработана специальная технология жарки на огне, позволяющая сохранить естественную фактуру мяса:



стейк сначала подвергается тепловой обработке на раскаленной жарочной поверхности с температурой около 250 °С, где он быстро, буквально за 15-20 секунд, «прихватывается».

На куске мяса образуется твердая корочка, предотвращающая вытекание сока. Затем стейк перекладывается на поверхность, температура которой составляет около 150 °С, что позволяет довести его до желаемой степени готовности. Далее ему нужно немного полежать, чтобы сок равномерно разошелся по мясу.

Идеальным оборудованием для приготовления стейков является духовой шкаф, где идущий со всех сторон жар создает давление внутри куска.

Тушеные мясные блюда

Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем кладут в глубокую посуду, заливают бульоном или водой и тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость

быстро выкипает. Пряности и зелень кладут за 15–20 мин до окончания тушения.



Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас.

На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами:



1 способ. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно



порционировать.

2 способ. Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

Мясо тушеное. Для тушения крупными кусками мясо массой до 2 кг натирают солью, посыпают перцем, обжаривают, укладывают в глубокую посуду, заливают наполовину бульоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томатное пюре, тушат в закрытой посуде при слабом кипении 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. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают и нарезают на порции.



Какой тепловой обработке подвергают куски мяса перед тушением?

Гуляш. Мясо кладут слоем 1– 1,5 см на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, картофель.



Азу. Мясо обжаривают, кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и 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 мелко рубленый или растертый чеснок.

С какой целью при тушении мяса добавляют томатное пюре?



Рагу из баранины или свинины.

Обжаренное мясо складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное

пюре и тушат 30–40 мин. Морковь, репу, 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, репу, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек. В рагу можно добавить кабачки, баклажаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.

Какие продукты можно добавить в конце тушения мяса для улучшения вкуса и аромата блюда?

Плов. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. 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.



Наиболее распространенные способы тепловой обработки мяса _____

Запеченные мясные блюда

Мясные продукты для запекания предварительно варят или жарят до готовности. Запекание производят с гарниром в порционных сковородах или блюдах в жарочном шкафу при температуре 250—350°.

Готовое запеченное изделие должно быть прогретым до 75—85°, и иметь на поверхности поджаристую корочку.

Подают запеченные блюда в той же посуде, в которой запекали, немедленно по готовности. При отпуске поливают растопленным маслом.

Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, перемешивают. *Фарш:* сырое мясо нарезают, обжаривают, тушат до готовности; пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, кладут небольшой слой картофельной массы, затем — слой мясного фарша, а на него снова слой картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают льезоном и запекают в жарочном шкафу. При отпуске

готовую запеканку нарезают на порционные куски и поливают растопленным маслом или соусом красным или томатным.

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

На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают его, укладывают на смазанный жиром противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом: сметанным с томатом, сметанным или томатным и запекают в жарочном шкафу. При



отпуске кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили.

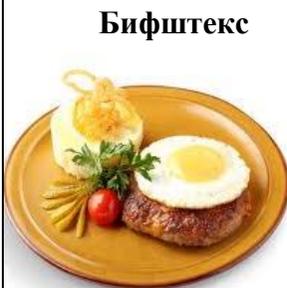


Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?



Блюда из рубленого мяса

Изделия из рубленого мяса жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Их обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляют 30 %.



Бифштекс рубленый. Подготовленный полуфабрикат

укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. При отпуске укладывают гарнир, рядом – бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.

Люля-кебаб. Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпалку и жарят над раскаленными углями. При отпуске кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё – снятый со шпалки люля-кебаб (2–3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус



«Южный» или на розетке сухой барбарис.
Люля-кебаб можно отпустить без лаваша.



*Для какого блюда рубленую массу
маринуют 2...3 ч на холоде?*



Блюда из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.



*Готовность определяют по появлению белых пузырьков
на поверхности изделий.*

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

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



Тeftели. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу.

При отпуске кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом –

тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы

Заполните таблицу блюд из мясной котлетной массы

Блюдо	Количество на 1 порцию, панировка	Способ тепловой обработки	Используемый гарнир	Используемый соус
Котлеты	2 шт., сухарная	Жаренье	Картофельное пюре, отварной картофель, рассыпчатая каша, макароны отварные	Красный, луковый, томатный сметанный
Зразы рубленые				
Биточки по-казацки				
Рулет с луком и яйцом				



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, поэтому их немедленно подвергают тепловой обработке: чаще всего варят, а затем жарят или тушат. Некоторые субпродукты 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. Сваренные языки кладут в

холодную воду на несколько минут и с горячих языков снимают кожу.

Почки жареные в соусе. Свиные, бараньи и телячьи почки сырые, а говяжьи – предварительно отваренные (заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, почки промывают, вновь заливают холодной водой и варят 1–1,5 ч при слабом кипении) нарезают ломтиками или кружочками, посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят 5–6 мин, заливают соусом красным, луковым, томатным или сметанным и доводят до кипения.

Печень по-строгановски. Печень, нарезанную брусочками длиной 3–4 см и массой 5–7 г, 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».

Как обрабатывают и варят почки?

Требования к качеству мясных блюд



Отварные мясные блюда должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый, с ароматом, свойственным данному виду мяса.

Жареные натуральные мясные блюда

крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их



должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.



Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштеков, филе и

лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

Панированные жареные блюда имеют овально- плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.



Тушеное мясо имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму.

Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку, консистенция мяса мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый.



Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Блюда из котлетной должны сохранять форму и запанированы тонким слоем. без трещин и разрывов, покрыта румяной корочкой.



Вкус соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

массы быть

Поверхность ровная,

Вкус в меру



Заполните таблицу, указывая мясные блюда, вид полуфабрикатов, используемый гарнир и соус.

Блюдо	Вид полуфабриката	Гарнир	Соус

ОБРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

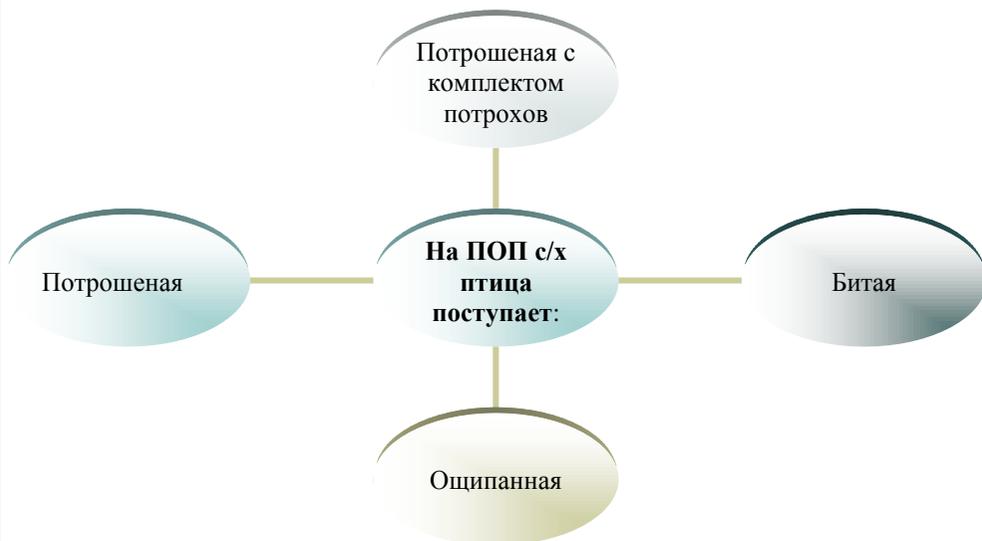


К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цесарок, цыплят и утят. Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В. Мышечная ткань сельскохозяйственной птицы имеет мелковолокнистое строение, содержит коллагена и эластина вдвое меньше, чем говядина. Жир имеет низкую температуру плавления. Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы.



В мясе молодой птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу.

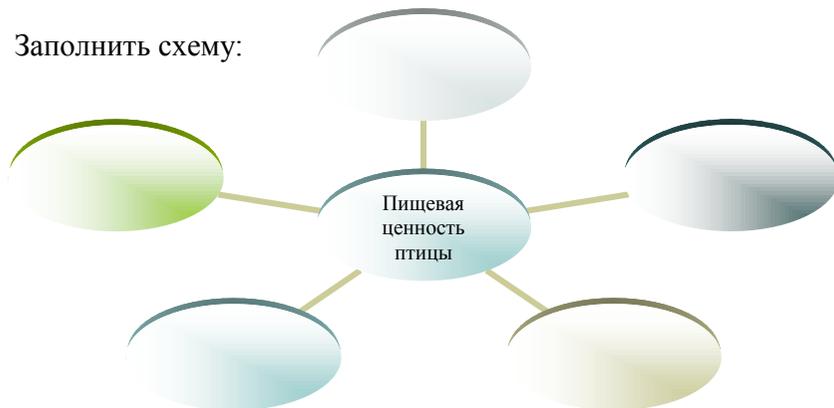
Из старой птицы бульоны получаются мутные и неароматные. Её используют в основном для варки и тушения, молодую – для жарки.



На ПОП птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству её делят на I и II категории.

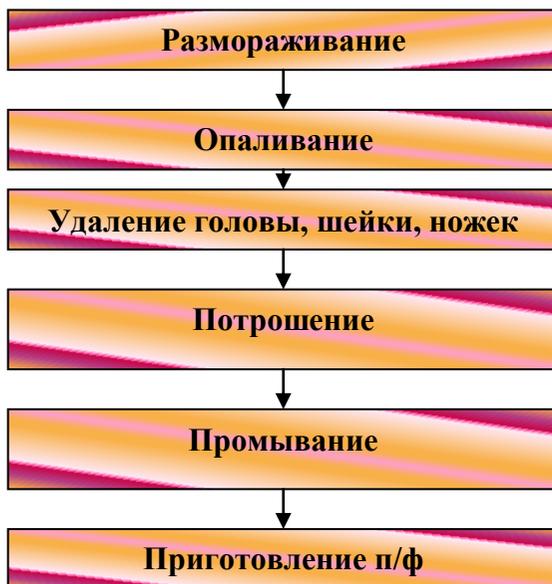


Заполнить схему:



Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций:





Грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой - легко.

так,

индеек

к



Оттаивание. Мороженые тушки птицы укладывают на столы или стеллажи в один ряд чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8–15°C гусей и 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

Опаливание. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Недоразвитые перья («пеньки») удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между вторым и третьим шейными позвонками. Ножки отрубают по заплюсневый сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают по локтевой сустав.



Потрошение. Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ. Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.



Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?

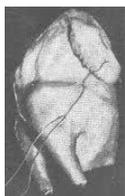
Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Тушки птицы заправляют:

«в кармашек»



в одну нитку



в две нитки



«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.

В одну нитку заправляют птицу для жарки.

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы.



Для чего тушки птицы перед опаливанием натирают мукой или отрубями?

Полуфабрикаты из птицы

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жарки.



Пагу – тушки птицы разрубают на куски по 2–3 шт. на порцию, массой по 40–50 г каждый.

Плов – тушку разрубают на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый.



Полуфабрикаты из филе птицы. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Котлеты натуральные – у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.



Птица по - столичному (иницель столичный) – у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.



Котлеты по-киевски – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся

малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Котлетная масса. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином.



Кнельная масса. Зачищенную мякоть филе пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают.



Для определения готовности кусочек кнельной массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова.

Из кнельной массы приготавливают клецки, которые разделяют с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок.



Как приготовить полуфабрикат котлеты «Пожарские»?





БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ.

Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат.

Отварная птица

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.



Куры, цыплята, индейки отварные. Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2–2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые коренья, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности.



Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстую часть мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.



Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, так как в нем содержится _____



Жареная птица

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.



Куры, цыплята жареные. Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри.

Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.



Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти: из готовой птицы вытекает прозрачный сок.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и рубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек).

Котлеты по-киевски. Жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.



При отпуске кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку.

Птица по-столичному (шницель). Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3–5 мин в жарочном шкафу.



При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – крутон, на него – шницель.



Старых кур перед жареньем _____ или после жаренья _____ до мягкости.

Тушеные блюда из птицы

Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

Птица, тушенная в соусе. Жареные тушки птицы разрубают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом – куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.



Чахохбили. Нарубленную на куски птицу кладут на разогретую с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают при сильном нагреве. Складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую



мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, лавровый лист и тушат до готовности.

Требования к качеству блюд из птицы.

Сроки хранения

Порционные куски *отварной птицы* состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.



Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.



Котлеты из филе кур панированные имеют

золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой.

Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.



Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.



Как приготовить блюдо «Цыплята табака»?

Домашнее задание

1.* Укажите кулинарное назначение частей передней четвертины туши говядины.**

Часть передней четвертины	Кулинарное назначение
Лопатка	
Шея	
Грудинка	
Покромка	
Толстый край	

2.* Что такое «обвалка отрубов»?

3.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?**

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

4.* Сколько основных тканей мяса?

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5;
- г) 6.

5.* Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

- а) лопаточную;

- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

6.Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?**

- а) 100 г;
- б) 200 г;
- в) 250 г;
- г) 300 г.

7. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

8. Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из котлетной массы?**

9. *Какую панировку используют для ромштекса?

10. **Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

11. *Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?**

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

12.* От чего зависит продолжительность размягчения мяса?**

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

13. **Готовность птицы определяют

- * - базовый (обязательный) уровень;
- ** - расширенный уровень;
- *** - продвинутый уровень



Полезные советы

- Для приготовления котлет лучше использовать черствый белый хлеб без корочек. Свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки. Из замоченного для котлет хлеба не следует отжимать всю жидкость.
- Чтобы жесткое говяжье мясо во время варки или тушения стало более нежным и мягким, его за несколько часов до приготовления надо нарезать, отбить, натереть сухой горчицей, поставить в холодильник, затем промыть холодной водой.
- Перед тем как приступить к жарке, следует подготовить сковороду: она должна быть чистой, без остатков пищи. Сковороду нужно нагреть на сильном огне, растопить в ней жир или масло и только после этого класть подготовленные продукты. Вначале надо жарить на сильном огне, а затем на слабом.
- Печень будет вкуснее, если ее перед жаркой 1 — 2 часа подержать в молоке.
- Мясо не подгорит и не станет сухим, если в духовку поставить небольшую посуду с водой.
- Если жарят мясо в духовке, его нужно поливать только горячей водой или бульоном, от холодной воды мясо станет жестким.
- Мясо, поджаренное мелкими или порционными кусками, нужно подавать на стол только горячим. Мясо, поджаренное крупными кусками, подают и холодным и горячим.
- Перед обжариванием крупных кусков мяса их обмывают, а затем обсушивают чистой тканью. Влажное мясо при обжаривании обильно выделяет сок, в этом случае значительно ухудшается вкус готового изделия.
- Отбивные котлеты и шницели получаются более мягкими, если за 1 — 2 ч до жарения их смазать смесью уксуса и растительного масла.

- Жареные гусь или утка покроются вкусной корочкой, если в конце жарки плеснуть на них холодной водой.
- Домашнюю птицу ощипывают сверху вниз, а лесную — снизу вверх.
- Жир меньше разбрызгивается, если на раскалённую сковороду бросить щепотку соли.
- Чтобы легче снялась пленка с печени, надо опустить печень на минуту в горячую воду. Снимать пленку следует осторожно, чтобы не порвать печень.
- Чтобы мясо было нежным и ароматных, варить и тушить его следует в закрытой посуде, а вот жарить наоборот в открытой - тогда образуется румяная корочка, в то время как при жарке под крышкой цвет мяса будет сероватым и малоаппетитным.
- Мясо для закусок следует закладывать в кипящую воду и ни в коем случае не надо по готовности вынимать из бульона - оно должно остыть именно в нем, чтобы сохранились вкус и аромат.
- При разогревании отварного мяса нужно обрызгать его холодной водой, положить на сковородку и разогреть на слабом огне. Мясо будет иметь вкус свежесваренного.