

**Технология приготовления
сложных горячих блюд из
субпродуктов, рубленого
мяса и мяса диких животных.
Подача и безопасность
мясных блюд.**

План урока

1. Сложные блюда из субпродуктов
2. Сложные рубленые блюда
3. Блюда из мяса диких животных
4. Подача мясных блюд
5. Техника нарезки на порции крупнокусковых мясных блюд в горячем виде.
6. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.
7. Требования к качеству готовой продукции из мяса
8. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции из мяса.
9. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции из мяса.



1. СЛОЖНЫЕ БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Почки жареные



- Сырые свиные, телячьи и бараньи почки нарезают ломтиками и жарят. Говяжьи почки предварительно отваривают. Жарить почки нужно непосредственно перед отпуском, так как при хранении качество их ухудшается.
- Гарнир — жареный картофель.
- Подача: поливают лимонным соком с зеленью петрушки и маслом; подают с дольками жареных помидоров; заливают соусом красным с прокипяченным вином (мადерой), в который добавляют ломтики грибов; заливают соусами красным, луковым, сметанным с томатным пюре.

Почки, жаренные в сухарях (броше)



- Телячьи почки зачищают от излишнего жира и капсулы, промывают, обсушивают, надрезают вдоль и разворачивают (как книжку). Затем их панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Подготовленные почки скалывают шпажкой из проволоки, жарят во фритюре и дожаривают в жарочном шкафу. Перед отпуском шпажку заменяют фигурной. Гарнир — картофель, жаренный в жире (соломка). Блюдо украшают зеленью салата. Сверху на почки кладут зеленое масло.

Мозги жареные

- Мозги (или сердце) варят в подсоленной и подкисленной воде, обсушивают, нарезают ломтиками, солят, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Отпускают мозги, полив маслом, с кусочком лимона и зеленью петрушки или кипятят лимонный сок с маслом и зеленью петрушки и этим поливают мозги. Гарнир — жареный картофель, картофельное пюре, зеленый горошек. Можно жарить мозги и с малым количеством жира. Для этого их панируют только в муке.



Рубцы тушеные



- Подготовленные рубцы закладывают в холодную воду (3 л на 1 кг), добавляют коренья, соль, специи и варят 4—5 ч. Сваренные рубцы нарезают в виде лапши, добавляют пассерованные морковь, репчатый лук, петрушку, букет пряностей, лимонный сок, заливают белым или томатным соусом и тушат около получаса. Отпускают рубцы с отварным картофелем, посыпают зеленью.

Почки по-русски



- Вареные говяжьи или сырые бараньи, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками и обжаривают, затем заливают соусом красным основным, добавляют пассерованные морковь, лук, белые коренья, нарезанные дольками, и через 5—10 мин — обжаренный картофель. В конце тушения кладут очищенные от кожицы и семян припущенные соленые огурцы, заправляют растертым чесноком. Картофель можно обжаривать и тушить отдельно.

КОНФИ ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА



Песто красное

Миндаль или миндальные хлопья поджарить на сковороде до хрустящего состояния и измельчить в блендере до крупной крошки.

Добавить зубчики чеснока, соль, черный молотый перец, помидоры конкасе и еще раз измельчить.

В конце всыпать тертый пармезан, влить оливковое масло и быстро перемешать.

Конфи из бараньего сердца

Баранье сердце очистить от излишков жира и остатков крупных сосудов, промыть. Замочить в рассоле (5 процентов соли) и убрать в холодильный шкаф на сутки.

Сердце достать из рассола, просушить, вакуумировать со сливочным маслом и специей «Раз-эль-ханут». Готовить на водяной бане 12 часов при температуре 80°C. Затем остудить в ледяной воде.

Сердце достать из пакета, разрезать, удалить остатки клапанов и обжарить на гриле при слабом нагреве до небольшой корочки. Подавать с красным песто.

Песто красное

Миндаль очищенный (или хлопья миндальные) 200, чеснок очищенный 10, соль по вкусу, перец черный молотый по вкусу, помидоры конкасе 500, сыр пармезан 120, масло оливковое Extra Virgin 100



Конфи из бараньего сердца

Сердце баранье 1 шт., рассол 300, масло сливочное 30, специя «Раз-эль-ханут» 4, песто красное 30

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Для приготовления мясной рубленой массы используют:



ГОВЯДИНА

*мякоть шеи,
пашина, обрезки*



СВИНИНА

*обрезки, которые
получаются при
разделки туш*



БАРАНИНА

*мякоть шеи,
обрезки*

*Лучше использовать мясо упитанных животных
с содержанием жира до 10% .
Если мясо нежирное, то добавляют шпиг или внутреннее сало.*

Изделия из рубленного мяса

Для разнообразия цвета, вкуса и консистенции фарша добавляют фисташки, грибы, вареный язык, пюре из шпината, печени и др.

Для получения ровной консистенции в фарш добавляют пюре из куриной печени.

Для его приготовления следует пожарить печень с луком, фламбировать в бренди и пропустить через сито.



Для связки компонентов смесей в фарш вводят яйцо, а для легкости массы - панировочные сухари.

Панировочные сухари замачивают в небольшом количестве крепкого бульона до образования густой пасты. такую пасту называют панадой.

Бульон при охлаждении застывает и лучше связывает все компоненты массы, а также улучшает вкус изделий из массы.

Для улучшения вкусовых качеств фарш выстаивают в течение нескольких часов в холоде.

Яйцо, бренди и панаду вводят перед самым приготовлением.

Кнели паровые

- Кнельную массу в формах варят на пару или выпускают из кондитерского мешка и припускают 15 мин или варят на пару
- Гарнир- рис, овощи отварные
- Соус – молочный, паровой



Пудинг из говядины

- Мясо говядины пропускаем через кухонный комбайн на самой высокой скорости



Пудинг из говядины



- Белки отделяем от желтков и добавляем в фарш желтки, перец и мускатный орех. Миксером взбиваем белки в крепкую пену с небольшим количеством соли. Осторожно вмешиваем взбитые белки в мясной фарш. Добавляем немного сливок и снова все тщательно перемешиваем.



Пудинг из говядины



- Форму смазываем сливочным маслом и вливаем в нее фарш, форма должна быть заполнена не больше, чем на три четверти.

Пудинг из говядины



- Разогреваем духовку до 180 градусов. Выпекаем в течение получаса

Пудинг из говядины



- Гарниры- каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи припущенные, картофель отварной, пюре картофельное

Блюда из натуральной рубки

- Бифштекс рубленый
- Шницель натуральный
- Котлеты натуральные
- Люля-кебаб

Бифштекс рубленый



Изделие округло-приплюснутой формы,
толщиной 2 см, диаметром 6 см

Шницель натуральный



Имеет овально-приплюснутую форму толщиной 1 см с одним заостренным концом, его смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Национальная кухня



Люля-кебаб

Это блюдо азербайджанской кухни. Его готовят из бараньей натуральной рубки

Технология приготовления люля-кебаб



- Подготовленные колбаски нанизывают на шпажки (по 2—3 шт. на порцию) и обжаривают над раскаленными углями или в электрогриле.
- При отпуске на порционное блюдо кладут лаваш (листовой хлеб) в виде длинной полосы, на него — снятые со шпажки колбаски и закрывают другой полоской лаваша.
- Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, зелень, дольку лимона. Отдельно в соуснике подают соус "Южный", или на розетке — сухой барбарис.

3. БЛЮЛА ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

Обматывание полосками сала при приготовлении жаркого из мяса диких ЖИВОТНЫХ

- Поскольку мясо постное, то при приготовлении жареного мяса, оно должно быть защищено от высыхания слоем жира. Прием обматывания поверхности мяса салом позволяет сохранить нежные волокна мяса, которые повреждаются при шпиговании. Незадолго до окончания приготовления полоски сала удаляют с поверхности жаркого, чтобы они не начали подгорать.
- Твердое свежее сало нарезать тонкими полосками, размер которых должен соответствовать величине куска мяса.



- Мясо в данном случае обматывают полосками сала, не оставляя промежутков. Подготовленное таким образом мясо перевязывают вдоль и поперек нитью — не из синтетического волокна, — концы которой закрепляют и отрезают.



- Мясо во время жарки следует регулярно поливать выделяющимся соком. После удаления сала температуру жарки обычно повышают для того, чтобы мясо быстро заколеровалось.



Жареная оленина

- Спинную часть или окорок шпигуют шпиком чесноком, посыпают солью, перцем и на плите жарят со всех сторон до появления румяной корочки, затем противень с мясом ставят в жарочный шкаф и жарят до готовности, периодически поливая мясным соком или жиром. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию, заливают мясным соком и прогревают. Подают с жареным картофелем, отварной фасолью. Дополнительный гарнир — маринованные сливы, маринованная краснокочанная капуста, моченая брусника. Отдельно подают соус кисло-сладкий, брусничное или черносмородиновое варенье.



Медвежати́на туше́ная



- Подготовленные крупные куски пересыпают мятой, толчеными ягодами можжевельника, тмином и выдерживают на холоде около суток. Затем пряности смывают, мясо нарезают на порции, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают на сковороде. Обжаренное мясо складывают в сотейник, кладут морковь, репчатый лук, репу, петрушку, заливают хлебным квасом и тушат до готовности. Бульон сливают, добавляют пассерованную муку, бруснику, сахар, соль, варят 25—30 мин и процеживают. Полученным соусом заливают мясо с овощами и доводят до кипения.
- На тарелку или блюдо кладут гарнир — картофель жареный, отварную лапшу или отварную фасоль и мясо с овощами^и соусом.

Заяц, тушеный в сметане



- Обработанные тушки вымачивают в холодной воде 3—5 ч, затем маринуют, шпигуют свежим салом, натирают солью и перцем, кладут на противень, разогретый с жиром, сверху смазывают сметаной и обжаривают в жарочном шкафу до полуготовности. Затем разрубают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, наливают немного бульона, добавляют сметану, мясной сок и тушат до готовности. После этого бульон сливают, вводят в него мучную пассеровку (предварительно разведенную частью бульона), кипятят 25—30 мин и процеживают. Мясо заливают полученным соусом, доводят до кипения.
- При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: картофель жареный, отварную фасоль или тушеную свеклу, рядом — тушеного зайца, поливают соусом, посыпают зеленью.

Тушеное мясо кабана

- Мякоть окорока, корейки шпигуют морковью, петрушкой или сельдереем, кладут в неокисляющуюся посуду, заливают маринадом и выдерживают в течение 3 сут.
- Маринованное мясо обжаривают, складывают в сотейник, заливают горячей водой или бульоном, вливают красное сухое вино, добавляют репчатый лук и тушат до готовности. Готовое мясо вынимают и ставят в жарочный шкаф. На бульоне от тушения готовят соус.
- Подают мясо кабана с жареным картофелем, тушеной ка-1 пустой, отварной фасолью или макаронами. На блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом — мясо, которое поливают соусом.



Жаркое из мяса лося по-домашнему

- мякоть лося - 500 г
 - картофель - 4-5 шт.
 - лук репчатый - 2 головки
 - морковь - 1 шт.
 - пюре томатное - 2 ст. ложки
 - масло топленое или топленый свиной жир - 4 ст. ложки
 - чеснок - 4 зубчика
 - лавровый лист - 1 шт.
 - перец черный горошком - 4 шт.
 - соль
- Для маринада:
- корень петрушки - 1/2 шт.
 - лавровые листья - 2 шт.
 - перец черный горошком - 10 шт.
 - уксус 2%-й - 1-2 стакана
 - сахар - 2 ст. ложки
 - соль - 2 ст. ложки



Жареное мясо лосося

- мясо лосося (корейка, окорок на кости) - 2 кг
- шпик - 200 г
- сливочное масло - 100 г
- чеснок - 1 головка
- перец черный молотый
- соль



Шницели из мяса кабана

- мякоть кабана (почечная часть корейки или окорок) - 700 г
- растительное масло - 50-100 г
- панировочные сухари - 1 1/2 стакана
- яйца - 2 шт.
- сливочное масло - 70 г
- перец черный молотый
- соль



Печенка кабана, тушенная в вине

- томатный соус 1 кабана
- шпик копченый - 60 г
- лук репчатый - 1 головка
- жир свиной или масло топленое - 50 г
- вино красное - 100 мл
- лавровый лист - 1 шт.
- уксус 3%-й
- сахар
- перец черный молотый
- соль



Мясо косули по-графски

- мясо косули (вырезка, корейка, окорок) - 2 кг
жир свиной - 150 г
Для маринада:
перец черный горошком - 1 ст.
ложка
уксус винный - 500 мл
морковь - 300 г
корень петрушки - 150 г
гвоздика - 10 бутонов
ягоды можжевельника - 1 ст.
ложка
соль
Для соуса:
мясо копченое - 100 г
сахар кусковой - 2 шт.
цедра 1 лимона
мука пшеничная - 40 г



Ароматное мясо кабана

- мякоть кабана (лопаточная, шейная части) - 700 г
- морковь - 1 шт.
- корень петрушки - 1/2 шт.
- корень сельдерея - 1/2 шт.
- лук репчатый - 1 головка
- вино красное сухое - 100 мл
- сок лимонный - 1 ч. ложка
- лавровый лист - 1 шт.
- перец черный горошком - 4 шт.
- перец душистый горошком - 3 шт.
- соль



Соус яблочный

Яблоко Гренни Смит 1 шт., сахар 25, масло сливочное 10, анис 1, корица в палочках 1 шт.

Соус портвейн

Портвейн 20, сок грейпфрутовый 30, бульон говяжий 70, кизил (ягоды) 20, масло сливочное 10



Цукаты лимонные

Цедра лимонная 10, сироп сахарный 50

Чатни из айвы

Айва 1 шт., масло сливочное 10, сахар 25, уксус малиновый 10, анис 1, лимонграсс 2

Олень с яблоками и чатни из айвы

Филе оленя 160, ветка еловая 1 шт., соль 2, перец черный молотый 2, масло оливковое 15, соус яблочный 40, соус портвейн 40, чатни из айвы 15, цукаты лимонные 5



4. ПРАВИЛА ПОДАЧИ МЯСНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД



- Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика оставшуюся закуску.
- Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми приборами.
- Горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде — на однопорционном или многопорционном блюде (круглом), порционной сковородке или в баранчике, а также в керамической посуде.
- Блюда могут быть оформлены к подаче по-разному: основной продукт, соус и гарнир — на одном блюде; основной продукт и соус — на одном блюде, а гарнир отдельно; основной продукт, соус и гарнир — в отдельной посуде.
- В зависимости от ассортимента вторых блюд гарниры и соусы к ним могут отпускатся горячими или холодными; горячие — в металлической посуде, холодные — в фарфоровой.
- Температура подачи горячих блюд в столовых и закусочных не ниже 65°C, в ресторанах не ниже 85—90°C. Используют для подачи подогретые мелкие столовые тарелки.
- Подачу вторых блюд осуществляют французским, английским, русским или европейским методом

Филе Атаман с картофелем (по-деревенски)

- Филе с жареным картофелем и луком фри подают на чугунной сковороде, установленной на таганчик с древесными углями. Таганчик ставят на мелкую столовую тарелку. Подают русским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку, а справа — таганчик с филе и прибором для раскладки (ложка и вилка столовые).



Бефстроганов



- приносят в круглом баранчике.
- Отдельно на порционной сковороде подают жареный картофель, приготовленный из отварного. Это блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе: вначале — гарнир, затем основное блюдо. Тарелку с кушаньем ставят перед гостем справа.

Шашлык по-карски



- **подают жареным** одним куском на открытом огне на шпажке с половинкой бараньей почки и некрупным помидором.
- Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, или репчатый лук кольцами, дольки лимона, зелень).
- Соус ткемали или соус Южный, шашлычный, гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике, сушеный барбарис — на розетке.
- Показав гостю шашлык, официант перекладывает его на подсобном столике, пользуясь следующим приемом. Вилкой или тупой частью ножа шашлык сдвигают к рукоятке шпажки, затем снимают шашлык и кладут его на тарелку. Шпажку при снятии с нее шашлыка держат в горизонтальном положении с небольшим наклоном по отношению к тарелке. Тарелку подают правой рукой, а левой ставят гарнир и соус. Метод обслуживания — английский.

Мясо, тушенное в горшочке под сложкой

- ставят на стол справа на закусочной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, впереди кладут деревянную ложку для раскладки. Официант аккуратно ножом подрезает слойку, перекладывает на тарелку. Слойку используют вместо хлеба. Блюдо из горшочка перекладывают на подогретую мелкую столовую тарелку.



5. ТЕХНИКА НАРЕЗКИ НА ПОРЦИИ КРУПНОКУСКОВЫХ МЯСНЫХ БЛЮД В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ.



Транширование блюдов

Транширование блюд — это порционирование блюд, приготовленных целиком из рыбы, мяса, птицы на глазах у потребителей.

- Для транширования используются специальные тележки.
- На тележку ставят блюда, приборы для транширования, тарелки, соусы, гарниры.
- Транширование может производить как шеф-повар или повар высшего разряда, так и метрдотель или официант.
- Все работники при траншировании используют белые перчатки.

Транширование окорока



- Показывают посетителям.
- Кладут на доску внутренней частью вверх, чтобы можно было легче очертить ножом бедренную кость.
- При траншировании окорок придерживают левой рукой за конец бедра с помощью бумажной салфетки, а ножом срезают мясо с кости.
- Вынимают кости и кладут их на блюдо.
- Мясо без костей нарезают с помощью вилки и ножа на тонкие ломтики поперек волокон, кладут на блюдо, разогревают, распределяют по тарелкам и подают.

Транширование седла барашка



Транширование производят после того, как седло покажут посетителям и поставят на подсобный столик или на тележку. Перекладывают мясо с блюда на доску с помощью вилки. При траншировании позвоночник придерживают вилкой точно в середине, а нож движется около кости, причем нож держат наискось, чтобы мякоть отделялась. После того как отделена мякоть с наружной части седла, его переворачивают и тем же способом отделяют мякоть изнутри. Позвоночник кладут на тарелку, а если он длинный, разрезают пополам. Отделенное от костей мясо нарезают поперек волокон, кладут на блюдо и подогревают.

Хранение:

- Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой, при температуре 50—60°C, не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 12 ч. Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии. Натуральные порционные и мелкие куски мяса перед отпуском подвергают тепловой обработке. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, разрешается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.
- В охлаждённом состоянии при температуре +3-+5°C Готовые изделия из мяса подлежат хранению 24 часов.

Подача:

- Температура подачи готовых блюд не ниже 65 С