

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- Выполнил: Обучающийся 248 группы
- Метзаковский Максим

Отличие
сложных
п/ф от
простых



оглавление

**Отличие сложного п/ф от
простого**

5 сложных п/ф из мяса

Отличие сложного п/ф от простого

- Производство простых полуфабрикатов включает в себя операции, требующие простой кулинарной обработки. Это первичная кулинарная обработка сырья и продуктов (зачистка крупных кусков мяса, обработка рыбы на тушки), нарезка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, порционных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида последующей тепловой обработки, приготовление рубленых изделий (котлет, биточков).

Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков, умений и знаний. Оно включает в себя использование современного оборудования, трудоемких технологических операций обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (пластование рыбы, снятие кожи, обработка фуа-гра, обработка свиных голов и тушек ягнят, раскрытие филе птицы, шпигование, фарширование, подбор и смешивание ингредиентов для фарша, скручивание в рулеты), использование дополнительных ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества готового изделия с учетом актуальных направлений.

Лангет

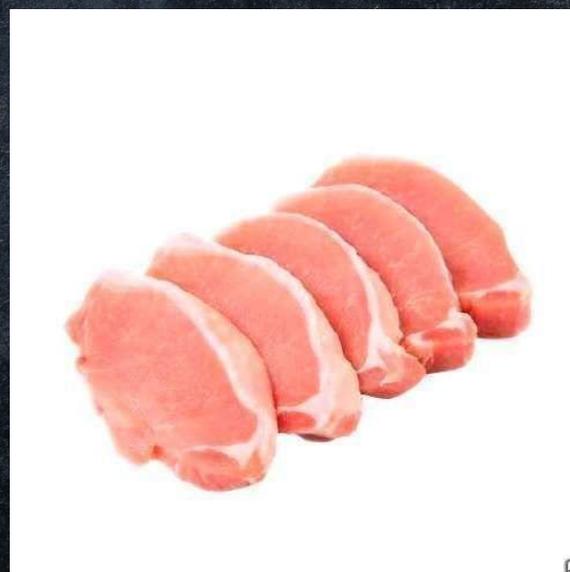


Род котлеты из продолговатого кусочка мяса (из вырезки) два примерно равных куска мякоти говядины без жира из внутренних поясничных мышц

Лангет

(от фр. languette язычок). Тонкий и не особенно широкий языкообразный) ломоть мяса, который отбивается слегка и после панировки - обжаривается. Гарнируется любым гарниром, в зависимости от вкуса. Блюдо р ресторанный кухни. Получило распространение в XX в. как одно из наиболее легких по изготовлению и поддающихся стандартизации блюд. В советской кухне лангеты были известны как готовое блюдо и полуфабрикат с середины 50-х годов.

Эскалоп



В различных кухнях так называют обычно ровные, круглые пласты мяса, нарезанные из вырезки (телячьей, свиной) или из других частей мякоти (также ровными кружками, поперёк волокон)

Эскалоп

Эскалопы нарезаются из сырого мяса толщиной не более 1—1,5 см, затем обычно отбиваются (до толщины 0,5—1 см) и при этом никогда не панируются, а пассеруются или гриллируются на решётке открытыми. Этот технологический приём и стал впоследствии основным для характеристики блюда. Эскалоп, следовательно, — ровный, круглый, тонкий кусок мяса от лучшей части туши, который подвергается тепловой обработке без панирования своей поверхности.

Готовится эскалоп следующим образом: из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон, как правило, на сливочном масле. Подают сразу, гарнируют и поливают мясным соком.

сложные гарниры.

Гуляш



Национальное блюдо венгров: кусочки говядины или телятины, тушёные с копчёным шпиком, луком, перцем (паприкой) и картофелем. Блюдо относится к категории густых супов. Изначально суп с различными добавками был традиционной едой венгерских пастухов и готовился в котлах на костре. Нарезают гуляш нарезают кубиками массой 20-30 г по объему равные грецкому ореху со стороной 3х3 см

Гуляш

Гуляш готовят из разных видов мяса — говядины, свинины, баранины и птицы. Однако классический «пастуший суп» варили с говядиной, телятиной и бараниной, то есть с мясом, которое было доступно для пастухов. Когда охота была удачной, гуляш делали из дичи и зайчатины.

Шницель



Тонкий пласт мяса, панированный и обжаренный методом глубокого погружения в раскалённое масло (фритюр). От отбивной отличается способом жарки и тем, что мясо может быть не отбито. От эскалопа — панировкой. Правильно приготовленный шницель имеет золотисто-оранжевый цвет и хрустящую корочку.

Шницель

Кусок филированного мяса, часто тонко отбитого до совершеннейшей мягкости, запанированного в сухарях специях пожаренного в большом количестве масла (жира) до золотистой, хрустящей

Ти-бон



Кусок говядины поперечного сечения поясничной части состоящий из филе миньон и стриплойн, соединенных Т-образной косточкой

Ти-бон

Стейк, который нарезается из отруба шортлойн, сочетающего сразу двух вида мраморного мяса: стриплойн и ствол вырезки. Они разделяются тонкой косточкой, придающей приготовленному стейку легкий ореховый привкус. Сочный стриплойн и изысканное мясо средней части вырезки вместе составляют поразительный ансамбль, способный впечатлить самого избирательного гурмана

FI
n