

Приготовление и подготовка к реализации блюда из запеченного мяса.

□ Преподаватель: Лотоцкая Г.Л.

A decorative graphic consisting of several sets of concentric circles in a lighter blue shade, arranged in a pattern that suggests ripples on water. The circles are centered in the lower half of the slide.

Блюда из запеченного мяса

- В запеченном виде приготавливают говядину, баранину, свинину, телятину, субпродукты и копчености.
- Блюда и горячие закуски приготавливают из мясопродуктов, уже доведенных до полной кулинарной готовности варкой, тушением или жаркой. В большинстве вариантов мясопродукты запекают под соусом. Чаще всего для этого применяют соусы красные, сметанные, молочные.
- Мясо запекают под соусом вместе с гарниром.
- Характерной особенностью мясных запеченных блюд является то, что соус, покрывающий мясной продукт, посыпают тертым сыром (для этого лучше всего подходит сыр пармезан) и сбрызгивают растопленным сливочным маслом. В результате блюдо приобретает приятный внешний вид,
- хороший вкус и аромат.



Запеченное мясо.

Для запекания мясные продукты предварительно отваривают, припускают, тушат или жарят до готовности.

Запекают изделия с гарниром, соусом или без него на противнях или в порционных сковородах.

Продолжительность запекания

в порционных сковородах 10 - 30 мин при температуре 250 - 280 °С,

на противнях — около 1 ч при температуре 220 — 250 °С.

Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий румяной корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной, посыпание ее сыром или сухарями. Температура в центре изделий должна быть не ниже 80 °С.



Баранина и телятина, запеченные под молочным соусом.

Баранину и телятину запекают так же, как говядину под луковым соусом, но мясные продукты и картофель предварительно обжаривают.

Соус молочный используется средней густоты.



Классическая немецкая рулька «Айсбан».

Рульку вымыть, шкурку почистить ножом, удалить щетину (если она есть). Морковь, сельдерей, лук и чеснок почистить, крупно нарезать. Положить рульку в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и снять пену, добавить соль, коренья, чеснок, лавровый лист, перец, тмин и гвоздику, убавить огонь до слабого и варить около 2 ч. Вынуть рульку из бульона, выложить на противень, накрыть фольгой и запекать в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 25... 30 мин. Сахар и пиво смешать. Снять фольгу и запекать рульку еще около 20 мин, каждые 3... 4 мин поливая смесью пива с сахаром для образования румяной корочки. Подавать к столу горячей.

Классическая немецкая рулька «Айсбан».



Свиной рулет с фисташками

Выложить мясо на разделочную доску.

Сделать по центру вдоль волокон надрез, не дорезая до нижнего края куска 1 ...2 см. Раздвинуть свиную мякоть руками и сделать глубокие поперечные надрезы справа и слева внутри куска, не дорезая до каждого края 1 см. «Раскрыть» кусок мяса как книгу.

Отбить молотком так, чтобы мясо стало толщиной 1,5...2,0 см.

Натереть подготовленную свинину солью и перцем. Для начинки фисташки измельчить с помощью блендера, добавить сыр, чеснок, листья петрушки. Продолжить измельчать все ингредиенты в импульсном режиме блендера, постепенно вливая масло и воду, до получения однородной массы. Распределить получившуюся

ореховую смесь по пласту мяса ровным слоем, свернуть корейку в рулет, обвязать его кулинарной нитью. Разогреть духовку до 180 °С. В форму для запекания налить вино, выложить рулет швом вниз, запекать в середине предварительно разогретой духовки 50 мин. В процессе запекания 2 — 3 раза полить мясо вином из формы.

Достать готовый рулет из духовки, накрыть фольгой, отставить на 10... 15 мин. Перед подачей удалить кулинарную нить, нарезать рулет ломтиками. Мясо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.



Говядина, запеченная под луковым соусом

На порционную сковороду подливают соус луковый, кладут два ломтика тушеной говядины, заливают соусом, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом. Вокруг делают бордюр из ломтиков вареного картофеля или из картофельной массы с помощью кондитерского мешка. Блюда запекают в жарочном шкафу около 10—15 мин при температуре 250—260°С.



Котлеты натуральные, запеченные в соусе

Полуфабрикаты натуральных котлет с косточкой (из баранины, козлятины, телятины) слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают. Надрезают поперек в нескольких местах, в разрезы кладут вареные белые грибы или припущенные шампиньоны, нарезанные ломтиками.

На порционную сковороду, смазанную жиром, подливают немного молочного соуса, кладут подготовленные котлеты, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Подают в той же сковороде.

Отдельно подают гарнир — зеленый горошек, картофель жареный, сложный гарнир и соус — красный с вином или красный основной.



Котлеты натуральные, запеченные в соусе.



Требования к качеству

- Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку.
- Консистенция мяса – мягкая, не допускается высыхание соуса.
- Цвет- светло-коричневый.
- Запеченные блюда хранят не более 2 ч.