

Кулинарная обработка баранины

Содержание

1. Характеристика баранины.
2. Разделка бараньей туши.
3. Ассортименты блюд.
4. Требование к качеству.

Характеристика баранины

Баранина - это мясо овец, баранов. Наиболее ценным является мясо молодых (до 18 месяцев) кастрированных баранов или овец, непригодных для разведения. Вкусно также мясо хорошо откормленных овец, не старше 3 лет.

Оно отличается светло-красным оттенком, жир упругий и белый. У мяса старых или плохо откормленных овец - темно-красный оттенок, жир желтый. Это мясо жилистое, и поэтому его лучше всего употреблять в виде фарша.

Излюбленное мясо народов Востока. Содержание жира в баранине в 2 - 3 раза меньше, чем в свинине. Преимущество этого вида мяса в том, что в бараньем жире холестерина в 2,5 раза меньше, чем в говяжьем, и в 4 раза меньше, чем в свином.

Баранина содержит калий, натрий, кальций, магний, йод, фосфор, железо, витамины E, B1, B2, B12, PP. Баранина хорошо подходит для питания людей преклонного возраста и детям. В ней много фтора, предохраняющего зубы от кариеса. В бараньем жире мало холестерина. Более того, содержащийся в баранине лецитин способствует профилактике диабета, стимулируя работу поджелудочной железы, а также обладает антисклеротическими свойствами и нормализует обмен холестерина. Содержащиеся соли калия, натрия и магния, благотворно влияют на сердце и сосуды.

Баранина богата железом (на 30% больше чем в свинине), необходимым для кроветворения, и йодом, который обеспечивает нормальное функционирование щитовидки. Вкусовая и питательная ценность баранины исключительно велики. По содержанию белка, незаменимых аминокислот и минеральных веществ она не уступает говядине, а по калорийности даже превышает ее.



Разделка бараньей туши

БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА



* Пропорциональность размеров отрубов не соблюдена

Разделка бараньей туши



Шея. Кулинарное использование.

Лучшим мясом для медленного приготовления является баранья шейка на кости. Сварить восхитительно-душистый суп с изумрудной зеленью, запечь ее в духовке с ароматными травами, приготовить с кусочками шеи разноцветное овощное рагу — разнообразно! До чего аппетитна шейка барашка, жаренная на вертеле, сбрызнутая соком лимона! Она хороша для жарки и рагу, для запекания и фарша.



Запеченная
баранья шея с
оливковым
маслом,
чесноком и
специями



Баранина, тушенная с
овощами



Рубленые бараньи котлеты

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.

Баранья лопатка - это мясо из передней ноги барана (овцы), которое считается одно из часто употребляемых частей туши.

Лопатка — качественное мясо, практически не содержащее жира. Из него готовят практически все виды блюд — от плова до шашлыка. Многие люди ее любят за простоту в приготовлении и приятные вкусовые качества.

Злоупотребление любым видом мяса, а также баранья лопатка, может навредить здоровью. Поэтому даже самый полезный продукт необходимо кушать в умеренных количествах.

Очень вкусное блюдо — запеченная целиком лопатка барана. Чаще всего её фаршируют или просто готовят со специями.

Баранья лопатка запеченная готовится по такому рецепту:

Для приготовления этого блюда понадобится: баранина (лопатка), лавровые листья, морковь, перец, соль, чеснок. Баранью лопатку нашпиговать морковью и чесноком, натереть солью и перцем, выложить в рукав для жарки, и добавить в него лавровый лист. Положить в холодную духовку и выпекать при температуре 180 градусов 40-50 минут.





Запеченная лопатка, с сельдереем и морковью



Баранья лопатка, запеченная с картофелем и чесноком



Лопатка фаршированная, пассерованными грибами и черносливом

Корейка на кости. Кулинарное использование.

Корейка барана богата аминокислотами и обладает лёгким для усваивания белком. Часто это мясо назначают в качестве лечебной диеты или в восстановительный период после тяжелых болезней или операций.

Особенно тем, кто перенес заболевания сердечно-сосудистой системы, ведь отсутствие холестерина не дает нагрузки на сердце и стенки сосудов, стабилизируя восстановительный период. Обуславливается это необычайной пользой седла барана для всех функций организма и низким содержанием холестерина.

Бульон из корейки рекомендуют людям, страдающим заболеваниями ЖКТ.

В седле барана изобилует:

- никотиновая кислота;
- кальций;
- сера;
- фосфор;
- железо и другие элементы.

Приготовить из корейки барана можно:

- запеченное седло;
- гриль;
- корейку в фольге с зеленью и грибами.





Баранья корейка в
горчично-мятном соусе с
овощами

Корейка ягненка с горчичным соусом



Баранья корейка под
гранатовым соусом



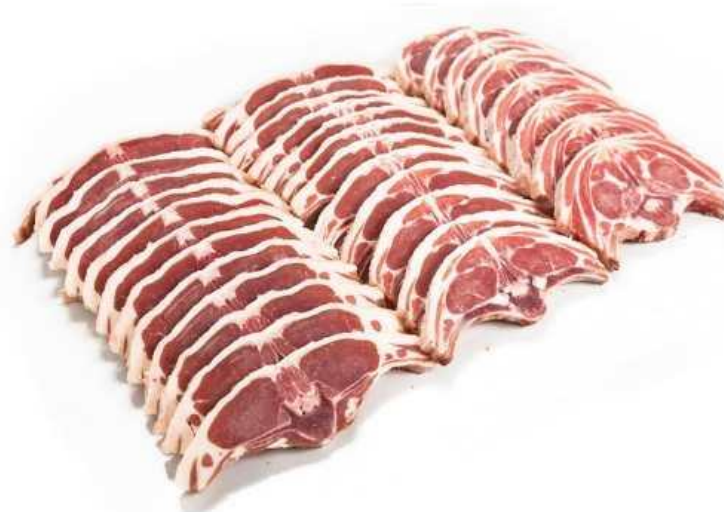
Седло. Кулинарное использование.

Седло барашка – это нижняя часть бараньей корейки, то есть поясничная часть тушки. Это мясо считается поистине деликатесом. Очень нежное, мягкое и сочное. Седло барашка часто используется в итальянской кухне. Эта часть в основном разделяется на отбивные, которые отлично подходят для обжаривания на гриле или сковороде. Взяв седло ягненка целиком, можно приготовить из него в духовом шкафу отменное по вкусовым качествам жаркое.

Вероятно, многие не знают, что под седлом ягненка принято понимать ту часть туши молодого животного, которая находится в задней части корейки, в свою очередь состоящую из нежнейшего мяса молодого барашка - филе, а также петельки или абсолютно нежирного, но тоже нежного куска. Будучи соединенной позвоночником, данная часть может быть нарублена поперек, при этом полученные куски именуют отбивными "бабочка" или иначе "двойным филе".

Кроме того, вся часть целиком представляет собой великолепный кусок, который известен как "короткое" седло. Не разрубленная задняя часть корейки и почечная часть образует так называемое "длинное" седло ягненка.

Из сочного седла ягненка готовят превосходные отбивные, которые затем в готовом виде подают под кисло-сладким соусом. Кроме того, эта часть туши животного замечательно гармонирует с разными овощами: к примеру, спаржей, баклажанами или томатами. В связи с тем, что мясо молочных ягнят отличается повышенной нежностью, в качестве маринада для такого мяса рекомендуется использовать молоко, йогурт или сливки с добавлением соли и специй.





Бозбаш



Седло
БАРАШКА
ФАРШИРОВАНН
ОЕ, ГРИБАМИ,
ШПИНАТОМ И
КАШТАНАМИ

Баранье седло запеченное, с айвой
и картофелем



Бедро (окорок). Кулинарное использование.

Окорок – наиболее популярная часть для запекания тушки молодого барашка. В задней ноге много нежного, нежирного мяса и мало костей.

Иногда ногу разделяют на филейную часть и голяшку; филейную часть можно разрезать на несколько небольших кусков, называемых часто отбивные из окорока и используемых для жарки на сковороде или на гриле.

Бараний окорок хорошо усваивается и поэтому не приводит к повышению холестерина и разрешается в диетах, а также рекомендуется в лечении анемии и профилактике заболеваний сердца.

Вред нашему организму может нанести чрезмерное употребление бараньего окорока, так как это может спровоцировать атеросклероз и ожирение.

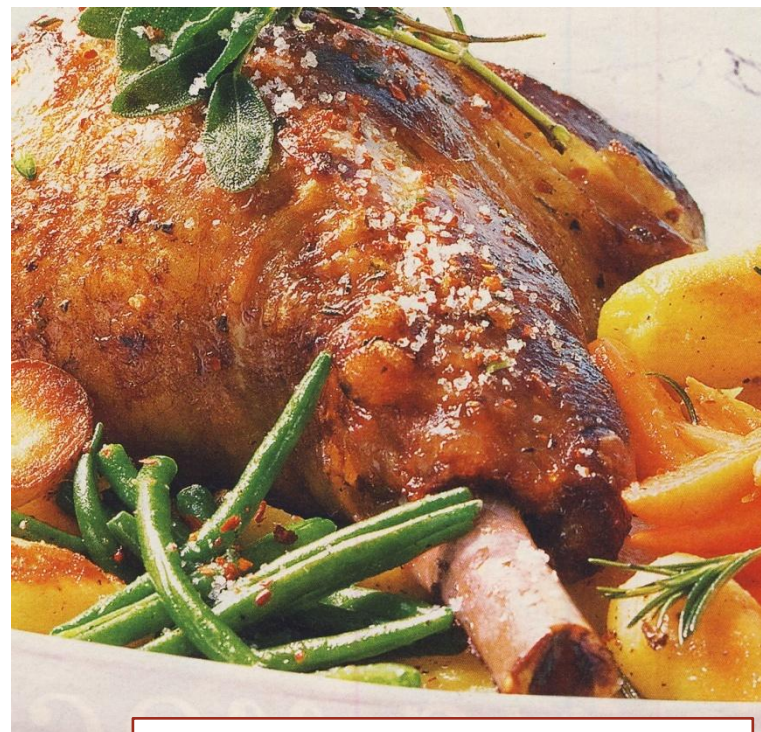
Употреблять окорок желательно без добавления сливочного масла, но если процесс приготовления требует присутствие дополнительного жира, то лучше использовать растительное масло.

Окорок можно жарить, запекать, тушить. Для приготовления окорока используются различные специи, такие как розмарин, шафран, перец и т.д. Как гарнир к окороку хорошо подходит картофель.





Окорок барашка с мятой и молодыми
овощами



Окорок, на подушке из
стручковой фасоли,
моркови и картофеля



Окорок, фаршированный
грибами и чесноком, в тесте

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.

Пашина – это собственно брюшинная стенка. Она начинается там, где заканчиваются ребра и представляет собой слоеный тонкий пласт. Два слоя (сверху и снизу – это соединительная ткань (пленка в просторечии) и один внутренний слой – чистый мясной. Поверхность пласта покрыта слоем жира.

Жир этот легко срезается с плотной соединительной ткани.

На фотографии 2 куска пашины со снятым верхним жиром. Сверху на завернутом краю хорошо видны все три слоя.

Соединительную ткань снять очень сложно, да и смысл при этом теряется. Именно эта ткань диктует множество способов использования пашины. Самое благородное дело из нее рулеты готовить. Однако обилие соединительной ткани диктует необходимость тушения или отваривания.

После чего уже можно и в духовке запечь. В татарской кухне такие рулеты часто сначала обжаривают, а затем тушат. При этом вы получаете не только замечательную мясную закуску, но и хороший мясной соус, для того, чтобы полить гарнир.





Узбецкий плов



Рулет фаршированный, грецкими орехами, курагой и чесноком



Пашина с пассерованным луком

Грудинка. Кулинарное использование.

Грудинка молодого животного не очень мясистая, а у более взрослого животного она с жирком. Она считается не дорогой и менее нежной, поэтому её стоит готовить на медленном огне с добавлением жидкости. Грудинку используют для разных супов, рагу, плова и просто тушеного мяса со специями.

Мякоть, срезанную с ребер, используют для приготовления фаршированного жаркого, для рулетов. Грудинку можно и запекать, но для того чтобы она получилась сочной её нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

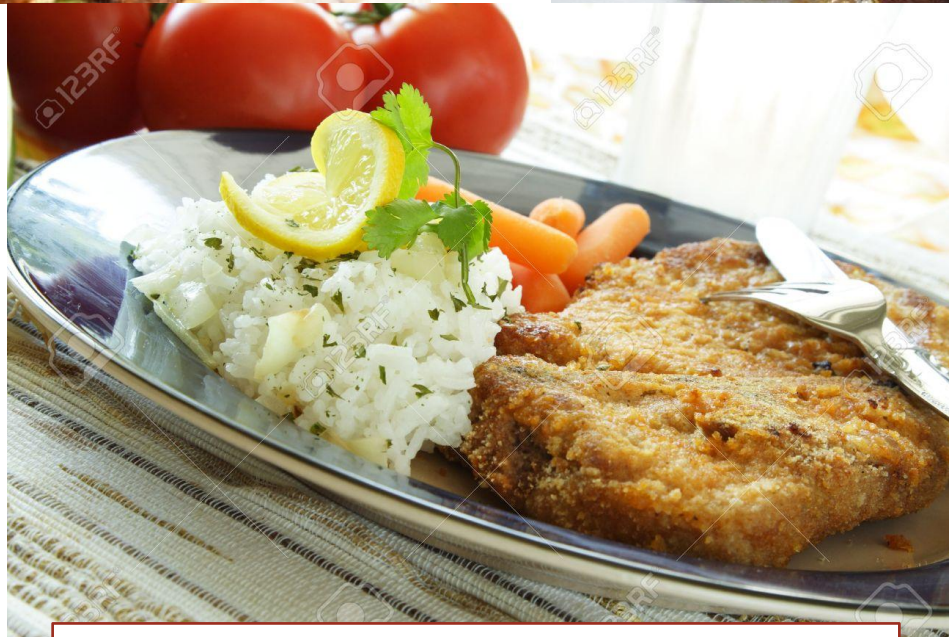




Грудинка
фаршированная,
кашей с печенью,
запеченная



Грудинка в винном
маринаде,
тушеная с
баклажанами и
картофелем



Панированная в сухарях грудинка,
обжаренная во фритюре

Ребра. Кулинарное использование.

Бараньи ребрышки ценятся за простоту в приготовлении и универсальность в подаче. Что касается энергетической ценности, ребра бараньи отличаются высоким содержанием фтора, железа и кальция, необходимыми для поддержания зубов и костей в здоровом состоянии.

Низкое содержание холестерина и трудно усваиваемых жиров делает это мясо идеальным для людей с заболеваниями сердца и сосудов и ЖКТ.

Идеальным гарниром к этому блюду станет картофель, запеченный в фольге. Также можно приготовить пикантные ребрышки, выступающие в качестве закуски на застольях. Эта ароматная и вкусная закуска украсит любой стол. В качестве маринада может выступать мед, смешанный с горчицей и соевым соусом. Идеальным сопровождением к бараньим ребрам станет как вино, так и, к примеру, пиво.

Приготовить из бараньих ребер можно:

- бульон;
- копченые ребрышки;
- печеные ребра;
- жареные ребрышки.





Жареные ребрышки в томатно-остром соусе



Копченые бараньи ребра



Запеченные ребра с кинзой и стручковым перцем

Голень, рулька. Кулинарное использование.

Яркий аромат душистых трав дополнит заманчивый мясной запах сытного блюда из бараньей голени. Для этого лакомого кусочка идеальный вариант приготовления — тушение. С картофелем или крупяным гарниром, макаронами или овощами тушеные бараньи голени. Тушеная баранья голень с айвой — сытная, с пикантным вкусом. Баранья голень, томленная в вине с пряными травами, — просто песня кулинарного искусства. Именно это блюдо, в котором ароматической яркости добавляют различные пряности, возглавит ваше меню. Для того чтобы насытиться и одновременно испытать гастрономический восторг достаточно ароматной основы — голени молодого барашка .





Баранья голень
тушеная с
овощами



Томленая голень
с травами и
апельсиновым
СОКОМ



Голень запеченная с тимьяном и розмарином

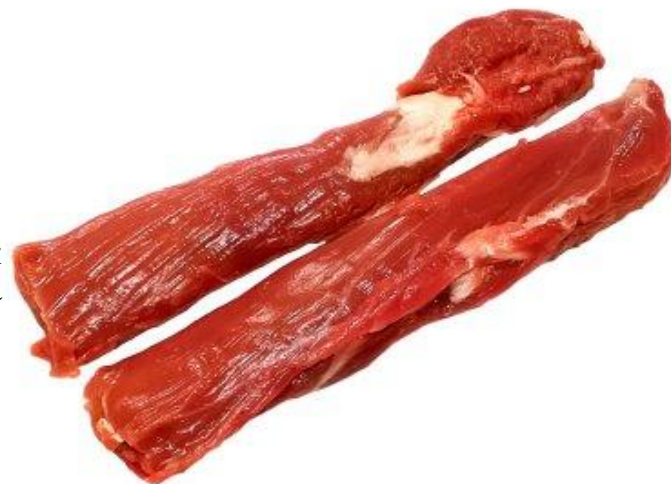
Вырезка. Кулинарное

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.

Баранья вырезка - употребляемое в пищу мясо барана (овцы), вырезанное со спинной части туши животного. Характеризуется небольшим содержанием грубых мышечных и соединительных тканей, а также жира. Очень высоко ценится в кулинарии, благодаря простоте в обработке и привлекательным органолептическим свойствам приготавливаемых из нее блюд. Благодаря очень низкому содержанию грубых мышечных и соединительных тканей, баранья вырезка практически не имеет ограничений в использовании при ее приготовлении способов кулинарной обработки. Данная разновидность баранины употребляется в пищу в отварном, жареном и тушеном виде. Однако, чаще всего баранью вырезку используют при приготовлении жареных блюд, поскольку ее тушение и отваривание считаются нерациональными из-за высокой стоимости этого мясного продукта. Как правило, перед началом процесса готовки баранью вырезку разрезают на небольшие части поперек мышечных волокон, а затем обжаривают или запекают. В большинстве случаев ими являются отбивные котлеты, шашлык, манты, жаркое, плов и рагу.

Баранью вырезку в большинстве случаев подают вместе с гарниром. В этом качестве рекомендуется использовать отварные, жареные и тушеные блюда из картофеля, капусты, бобовых и многих других овощей, а также из крупяных и макаронных изделий.

Помимо этого, данная разновидность баранины превосходно сочетается с крупяными и макаронными изделиями, острыми и кисло-сладкими соусами, некоторыми фруктами (финики, абрикосы), большинством травяных специй и приправ (зира, чабрец, орегано, майоран), а также алкогольсодержащими напитками, прежде всего, с полусладкими и сладкими винами.





Манты



Запеченная вырезка, по - арабски



Баранья вырезка с испанским артишоком и готовыми кальмарами с пряностями

Требование к качеству

Мясо-баранина и козлятина должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке. Мясо-баранину и козлятину подразделяют на:

- а) остывшее - подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12°C ; поверхность мяса имеет корочку подсыхания;
- б) охлажденное - подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до плюс 4°C ; поверхность мяса-баранины и козлятины неувлажненная; мышцы упругие;
- в) замороженное - подвергшееся замораживанию до температуры не выше минус 8°C в толще мышц бедра.

К выпуску для реализации допускаются бараньи и козьи туши без хвостов, почек и околопочечного жира.

На тушах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнения.

На замороженных тушах, кроме того, не допускается наличие льда и снега. Туши не должны иметь повреждений поверхности, кровоподтеков, побитостей. Допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 10% поверхности туши. Категория упитанности мяса-баранины и козлятины с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 10% всей по-верхности, устанавливается в соответствии с упитанностью убойного животного.

Мясо-баранину и козлятину принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса-баранины или козлятины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

На мясо-баранину и козлятину для местной реализации или промышленной переработки в местах производства и хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

Контроль по категориям упитанности и технологической обработке подвергают все мясо-баранину и козлятину в партии.