

Холодные блюда и закуски из мяса



Значение мяса и мясных продуктов для человека

Мясо и мясные продукты широко используются в питании человека. Они являются одним из основных источников полноценных белков, жиров, витаминов и минеральных веществ. Наиболее ценной является мышечная ткань мяса содержащая такие белки , как миозин, актин, глобулин, и аминокислоты. Наиболее ценно мясо средней упитанности, мясо второй категории. Мясо является источником хорошо усваиваемых минеральных веществ; калия, магния, натрия, железа, цинка, еда и. т. д. В нем содержатся витамины; тиамин, рибофлавин, пиридоксин, никотиновая кислоты, холин и токоферолы

Виды мяса

В зависимости от вида животного, мясо которого употребляют в пищу, различают говядину, баранину, свинину. Все эти виды мяса отличаются друг от друга как по вкусу, так и по цвету, запаху.

Виды мяса

Говядина- имеет красный цвет с различными оттенками . При этом интенсивность окраски зависит от возраста животного: чем животное старше, тем темнее его мясо.

Мясо взрослых коров (3-7 лет) обычно ярко-красного цвета, у него хорошая плотность, свежий, приятный запах и светлый жир между красными мышцами.



Виды мяса

Телятина - это мясо
вскормленных молоком телят в
возрасте от 2 до 10 недель. У
него светло-розовый цвет. .
Консистенция нежная, запах
сладковато-кислый.
Усваивается оно лучше чем
мясо взрослых животных, и
потому кулинарные и пищевые
достоинства телятины очень
высоки. Блюда из телятины
хороши для детей.



Виды мяса

Свинина характерна бледно-розовым цветом различных оттенков, нежной мягкой консистенцией с прослойкой жира, видного на разрезе.

Мясо поросят- светло-розовое, нежное и ,вкусное, с белым жиром.

Свинина -тяжелый продукт, так как задерживается в желудке дольше, чем говядина и баранина.



Виды мяса

Баранина- имеет цвет от светлого до темно-красного, Менее плотную по сравнению с говядиной консистенцию, не обладает мраморностью и отличается специфическим запахом. Мясо овец шерстяных пород отдает слабым запахом пота, но мясо ягнят- более нежное и без запаха, бледно-розовое. Жир белый, и плотный.



Признаки доброкачественности мяса

Показатели свежести мяса; запах, цвет, консистенция. Однако в некоторых случаях этих признаков недостаточно. Например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не пахнет. Но это можно обнаружить при пробной варке кусочка мяса или проколов его разогретым ножом.



Признаки доброкачества мяса

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его от бледно-розового до красного, сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.



Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов

Для каждой части туши характерна специфическая структура тканей, от чего в значительной мере зависит мягкость и нежность мяса и, следовательно, пригодность его для варки или жаренья, а также продолжительность этих процессов и вкус готового изделия.



Тепловая обработка мяса

Мясо можно сварить или поджарить, можно его припустить, потушить, запечь.

1. Варка. Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, залив холодной водой доводят до кипения. Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности хлопья свернувшегося белка и варят до готовности.

2. Жаренье. Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (колеты, биточки и др.) выкладывают на разогретую с жиром сковородку, обжаривают с двух сторон до появления хрустящей корочки.

3. Запекание. Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности. Затем запекают в духовом шкафу в натуральном виде или с добавлением соусов, яиц, сметаны при температуре 250-300 гр. Это сложный способ тепловой обработки.

4. Тушение. Мясо специально обжаривают, отваривают до полу готовности, затем выкладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью закрыть мясо. Тушат при еле заметном кипении под закрытой крышкой.

5. Припускание. Это варка в небольшом количестве воды. На предварительно смазанное дно укладывают мясо, заливают водой или бульоном так, чтобы закрыть продукт только на 2/3. Закрывают крышкой.

Примечание



Для приготовления вареного мяса используют различные крупнокусковые полуфабрикаты весом 2—3 кг, для жареного — вырезку, тонкий или толстый край, телячьи, свиные, бараньи задние ноги. Жир баранины имеет высокую температуру плавления, поэтому из неё редко готовят холодные блюда и закуски. Варёное и жареное мясо охлаждают.

Хранят при температуре 2...6°С в течение 12 ч, зачищают и перед подачей нарезают.

Ко всем холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов подают гарниры из овощей или из маринованных фруктов. Соус-хрен и майонез подают к блюдам отдельно.

Ассортимент холодных мясных блюд, закусок

В ассортимент холодных мясных блюд входят отварные, жаренные, заливные, фаршированные изделия, паштеты (печень), студни (холодец), мясные гастрономические продукты (колбасы, ветчины) и др.



Холодное блюдо, закуски

- **Ростбиф холодный**

Обжаренный ростбиф нарезают тонкими кусками поперёк волокон 2-4 куса на порцию и укладывают на блюдо. С правой стороны размещают гарнир из отварных моркови и картофеля, нарезанных кубиками, огурцов нарезанных кружочками, долек томатов и салата из краснокочанной капусты. В качестве гарнира используют так же мясное желе, мелко нарезанные маринованные фрукты, строганый хрен.

Блюдо украшают листьями салата и строганым хреном.

В соуснике можно подать майонез с мелко рубленными корнионами или соус – хрен с уксусом.



Холодное блюдо

Заливное блюдо

- Для заливного блюда приготавливают концентрированный мясной бульон, который осветляют оттяжкой из мелко нарезанного мяса, белков яиц и измельчённых корней (моркови, лука, петрушки). В осветлённый бульон добавляют замоченный желатин и прогревают до полного растворения.
- Применяют два способа приготовления мясных заливных блюд.
- **1 способ:** При массовом приготовлении на противень или лоток наливают тонким слоем желе и, когда оно слегка застынет, кладут на него нарезанные мясные продукты (отварной язык, жареное или отварное мясо, отварные птицу или поросёнка). Украшают зеленью, отварными и свежими овощами, лимоном, варёным яйцом. Украшения закрепляют остывшим желе, а затем заливают блюдо слоем 0,3...0,5 см. Когда желе застынет, вырезают порции так, чтобы вокруг мясных продуктов было желе слоем 1...1,5 см.



Холодец(студень)

- Холодец.
- Блюдо из сгустившейся до желеобразной массы от охлаждения наваристого бульона из мяса и костей, с кусочками мяса специями, с овощами. С зеленью. Известен с 16 века. Холодец не является разновидностью заварного...возник холодец на севере у кочевых народов

(студень)



Состояние холодных блюд

Любое мясное блюдо , которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно красиво нарезать мясо. Ломтики холодного мяса должны быть тоньше чем ломтики мяса, подаваемые в горячем виде.

