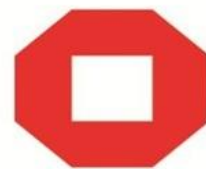


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Приемы транширования и
фламбирования блюд

Тюменская область

В зале ресторана организуют транширование, фламбирование на глазах у посетителей



Фламбе

Фламбирование (фр. *flamber* – пылать, пламенеть) – термин французской кулинарии, обозначающий процесс обливания алкоголем блюд и его поджигание. Эта процедура придает пикантный вкус и имеет декоративный эффект. Таким образом, подают некоторые блюда из мяса, птицы и дичи, морепродуктов, а также десерты



Условия для доготовки и фламбирования

Расстояние между столами в зале должно быть достаточным для того, чтобы передвигать тележки со всем необходимым для работы.

На предприятии ежедневно должен быть определён ассортимент блюд для фламбирования.

Официанты должны знать технологию приготовления фирменных блюд с фламбированием.



Инвентарь для доготовки и фламбирования

Тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего крайне важного для фламбирования и подачи.

Две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд.

Набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток.

Приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка и т. д.



Подготовка тележки для фламбе

Тележка имеет две газовые горелки, на одну из которых ставят сковородку для доведения до готовности и фламбирования блюда. За горелками располагают специи и необходимые соусы, а также бутылки с напитками, используемыми при фламбировании. Справа располагают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд



Фламбе

Официант, получив заказ на фламбирование, подвозит тележку к столу посетителей, которые сделали заказ, и устанавливает ее так, чтобы она не мешала и была видна посетителям



Порядок фламбирования блюд

- Зажигают или усиливают огонь в газовой горелке или спиртовке;
- Растапливают крайне важное количество масла;
- Показывают полуфабрикат посетителям и кладут жарить;
- При жарении его слегка помешивают и переворачивают, не прокалывая вилок, чтобы не вытек сок;
- В конце жарки в разливательной ложке или в турке разогревают на другой спиртовке или газовой горелке напиток, выбранный для фламбирования (коньяк или ром), чтобы зажечь напиток, ложку наклоняют;
- Поливают мясо горящим напитком один, два или три раза, чтобы образовалось бурное пламя;
- Разогревают гарнир в сковородке на спиртовке, а переставшее гореть мясо перекладывают на тарелки;
- К образовавшемуся мясному соку прибавляют соответствующие приправы, затем заливают им мясо;
- Добавляют гарниры и подают красиво уложенные порции.



Фламбирование утиной печени

Сначала нужно разрезать грушу поперек на несколько частей, предварительно удалив сердцевину, и на некоторое время поставить в теплое место. Мелко нарезанные яблоки и сладкий перец обжарить на разогретой сковороде на сливочном масле, добавить Кальвадос и поджечь. Добавить немного бульона, соли, перца, сливочного масла. Обжарить фуа-гра до готовности и выложить на кружочки груши в виде башни. Полить соусом.

При фламбировании блюда алкогольный напиток можно налить прямо на сковородку поверх обжариваемого продукта и сразу воспламенить его, поднеся огонь



Фламбирование блинов

Блинчики Сюзет с лесными ягодами

На виду у посетителей следует приготовить соус Ротте-грютце. В красном столовом вине развести крахмал. В апельсиновый сок добавить сахар, довести до кипения, положить ягоды, добавить вино и кипятить в течение 5 мин.

Блины смазать кремом, завернуть в конвертики, разогреть на сливочном масле, добавить ликер и поджечь, выложить на десертную тарелку, полить соусом Ротте-грютце, украсить свежими ягодами и мятой



Фламбирование бананов

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком - ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают



Транширование блюд

Транширование – это порционирование блюд, приготовленных целиком из рыбы, мяса, птицы на глазах у потребителя



Условия для транширования блюд

- Зал должен быть большой, с хорошей вентиляцией, чтобы быстрее устранились запахи при траншировании;
- Специальные приборы (нож и вилка) для порционирования;
- Специальная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания выделяющихся при резании мяса соков;
- Различные приправы;
- Спиртовка для нагревания отрезанных порционных кусков и спиртовка для нагревания соусов и гарниров;
- Подсобный столик или тележка для переноса всего необходимого при траншировании.

Условия для транширования блюд

- Важный фактор при траншировании - умение обращаться с приборами. Ими надо работать умело, быстро и уверенно, не касаясь мяса рукой(кроме тех случаев, когда надо вынуть длинные кости).

Например, при резании угол наклона ножа относительно доски должен быть не более 30 градусов, чтобы куски были шире, а указательный палец всегда должен находиться сверху ручки ножа.

- Приборы и другая необходимая посуда должна быть безупречно чистыми.
- Перед траншированием рыбу или дичь, приготовленные целиком, показывают посетителям.

Тележка для транширования



Посуда, инвентарь для транширования

Нож и вилка
подачи



Разделочная доска



Тарелка для



Посуда, инвентарь для транширования

Спиртовка для
специй
подогрева блюда



Прибор для



Подготовка рабочего места (МЕР)



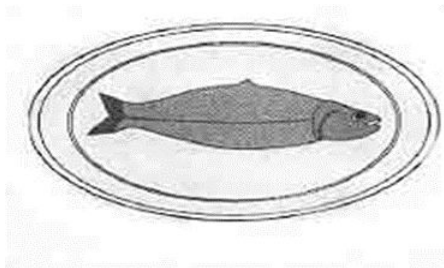
Транширование рыбы

Транширование рыбы (жареной, жаренной на решетке, запеченной и т. д.). Отделить куски рыбы от костей легко - труднее подать ее целыми кусками. У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других - сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей: у большинства рыб они расположены перпендикулярно позвоночной кости, у некоторых - горизонтально.

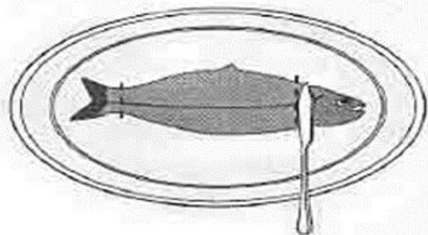
Транширование рыбы

У судака, кефали реберные кости расположены перпендикулярно позвоночной кости. Такую рыбу при траншировании кладут на одну сторону. Прежде всего удаляют плавники и снимают кожу, немного надрезав ее около головы и вдоль позвоночника. Воткнув один зубец вилки и слегка поднимая вилку, накручивают кожу, причем одновременно отделяют мякоть ножом, пока не дойдут до хвоста. После этого рыбу переворачивают на другую сторону и повторяют то же самое. Голову вместе с позвоночной костью поднимают вилкой и кладут на отдельную тарелку. Кусочки рыбы с помощью ножа раскладывают на порции в тарелки, причем в каждую тарелку следует положить кусочки с хребтовой и брюшной частью рыбы. Кладут гарнир, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

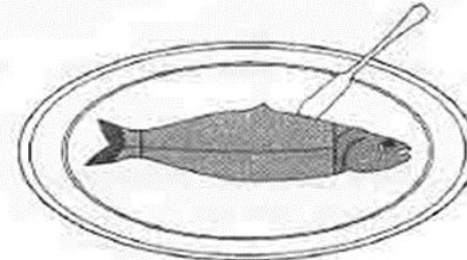
Последовательность транширования рыбы



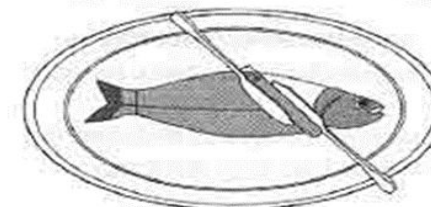
1



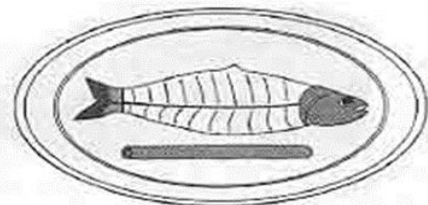
2



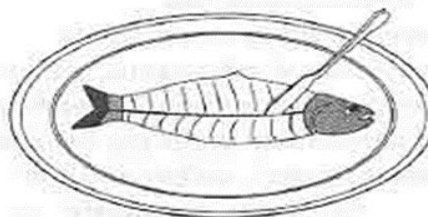
3



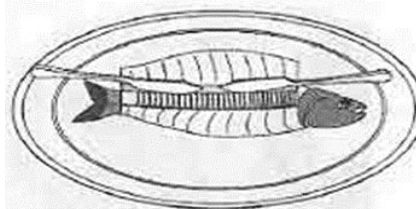
4



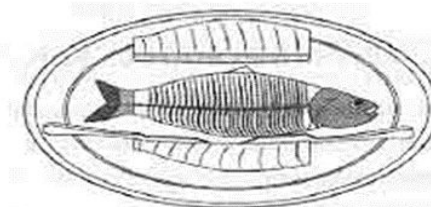
5



6



7



8

Транширование птицы



Транширование птицы

Птицу перекалывают с блюда на доску с помощью ножа и вилки и кладут на спину.

Подрезать кожу за ножкой и легким движением ручки вилки отделить ножку от сустава.

Повторить тот же процесс с другой ножкой.



Транширование птицы

Отделить суставы ножки прямым разрезом. Разделить ножку и бедро. Надрезать кожу в конце грудной кости, кожу можно удалить. После того как кожа надрезана вдоль грудной кости, кожу на ключице надрезать на левой и правой стороне. Ключицу также можно удалить ножом с правой стороны. Снизу находится нежное грудное мясо.



Транширование птицы

Крылья отделяются прямым надрезом над суставом.



Транширование птицы

Грудка отделяется от каркаса обратной стороной ложки для того, чтобы не повредить нежное мясо грудки. Суставы крылышка отделяются от каркаса мягким надавливанием. Грудка с крылышком делится пополам.



Транширование птицы

На задней стороне каркаса можно обнаружить филе. Его называют устрицей. Это легко удаляется ложкой. Одиночные части курицы разделяются и ложатся симметрично. Так на тарелке все выглядит организованно. На поднос складываются темные кусочки мяса (голень или бедро) и легкие куски мяса (грудка, крылышки и ключица).

