

Блюда из тушеного мяса



Тушение – это обжаривание
продукта до золотистой
корки, а затем припускание с
добавлением специй.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

приготовления мяса тушеного крупным куском

Мясо-полуфабрикат

1,5 – 2 кг.

Мускатный
орех

Гвоздика

Подготовка к жарке

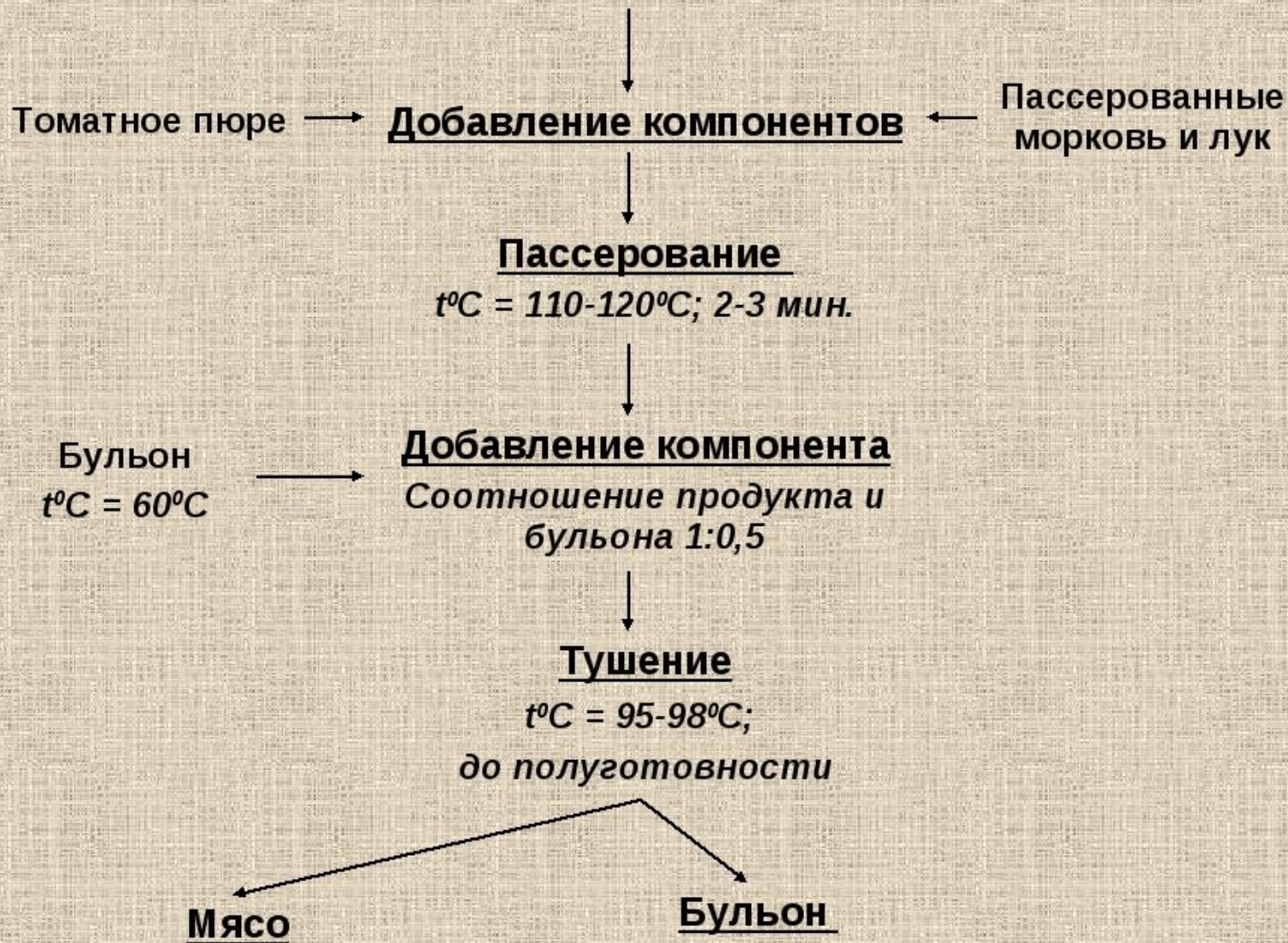
Соль

Перец

Жарка

$t^{\circ}\text{C} = 150-160^{\circ}\text{C};$

До образования румяной
корочки



Мясо

Бульон

Добавление
компонентов

Пассерованная
мука


Пассерованные
овощи

Варка соуса
 $t^{\circ}\text{C} = 95-98^{\circ}\text{C}$.

Соединение компонентов

Тушение

$t^{\circ}\text{C} = 95-98^{\circ}\text{C}$; до готовности



Для приготовления тушеных блюд используется мясо крупного и мелкого скота, а также различные субпродукты. У говядины для тушения используют боковую и наружную часть задней ноги, лопатку, у телятины, баранины, козлятины — лопатку и грудинку, у свинины — лопатку, грудинку и шею. Тушат мясо крупными кусками (до 2 кг), порционными и более мелкими кусками.

Мясо, предназначенное для тушения, обсыпают мукой, обжаривают на разогретом жире до образования румяной корочки. Обжаренное мясо вместе с оставшимся от жаренья жиром перекладывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством бульона или воды, накрывают крышкой и тушат на слабом огне.





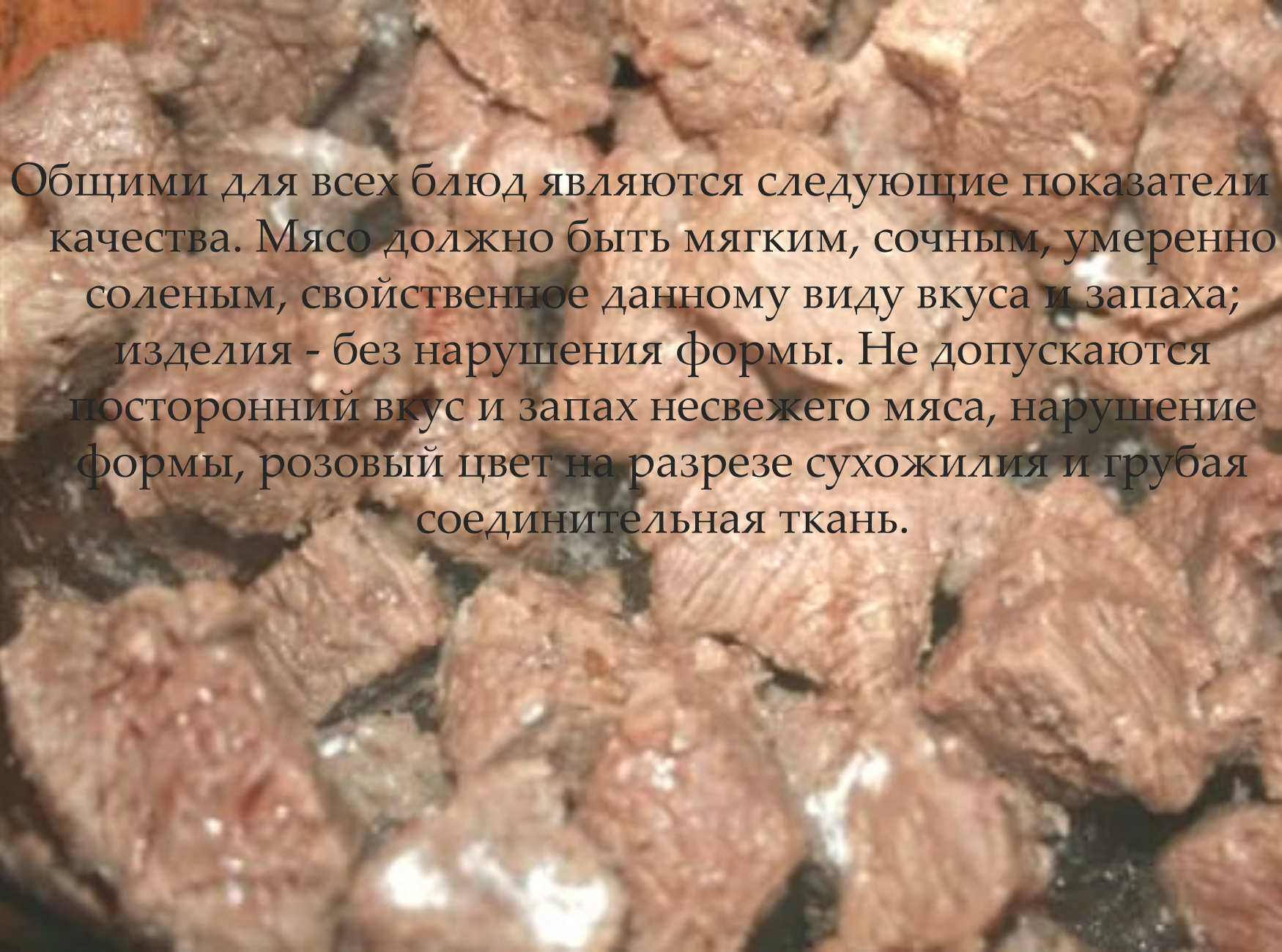
Особенности приготовления
тушеного мяса

Тушат мясо двумя способами: без гарнира и с гарниром.


В первом случае обжаренный продукт заливают бульоном и тушат до готовности со специями и овощами, с добавлением томата-пюре. На оставшемся от тушения бульоне готовят красный соус, используя также тушившиеся вместе с мясом протертые разварившиеся овощи.

Гарнир — готовится отдельно. При отпуске мясо поливают соусом, а гарнир посыпают зеленью.

При втором способе тушения нарезанные для гарнира дольками и кубиками картофель и овощи предварительно обжаривают, затем тушат вместе с мясом. В этом случае блюдо получается более ароматным, сочным и вкусным, особенно приготовленное в порционных горшочках.



Общими для всех блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленым, свойственное данному виду вкуса и запаха; изделия - без нарушения формы. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе сухожилия и грубая соединительная ткань.

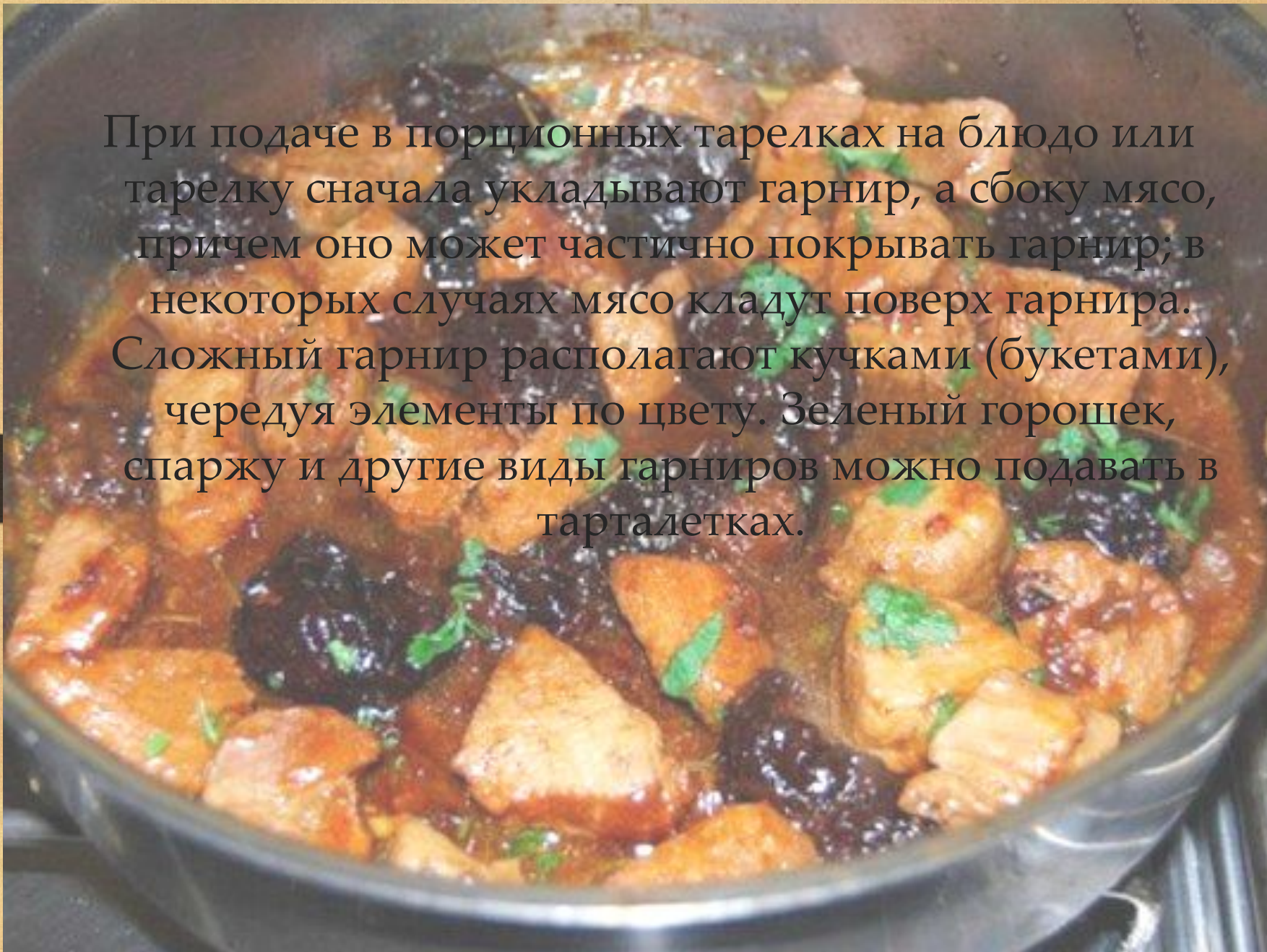


Порционные куски тушеного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками поперек волокон.

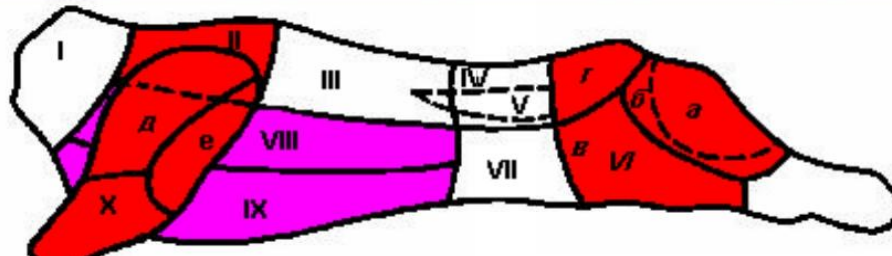
Цвет тушеного мяса свинины -- от светло-серого до серого, говядины и баранины -- от серого до темно-серого. Не допускается темный, заветренный цвет.

Блюда из тушеного мяса должны иметь типичные для данного вида свежие запахи и приятный вкус.

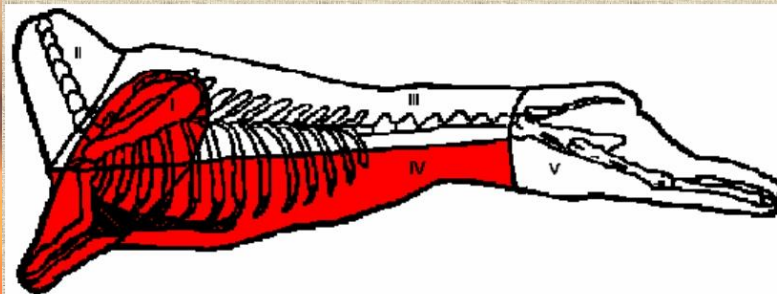
При подаче в порционных тарелках на блюдо или тарелку сначала укладывают гарнир, а сбоку мясо, причем оно может частично покрывать гарнир; в некоторых случаях мясо кладут поверх гарнира. Сложный гарнир располагают кучками (букетами), чередуя элементы по цвету. Зеленый горошек, спаржу и другие виды гарниров можно подавать в тарталетках.



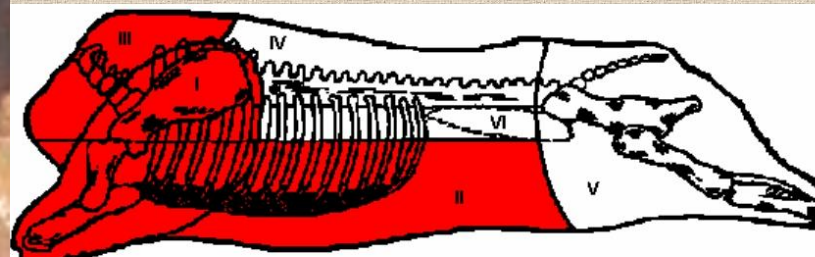
Части туши говядины,
используемые для тушения



Части туши баранины,
используемые для тушения



Части туши свинины,
используемые для тушения

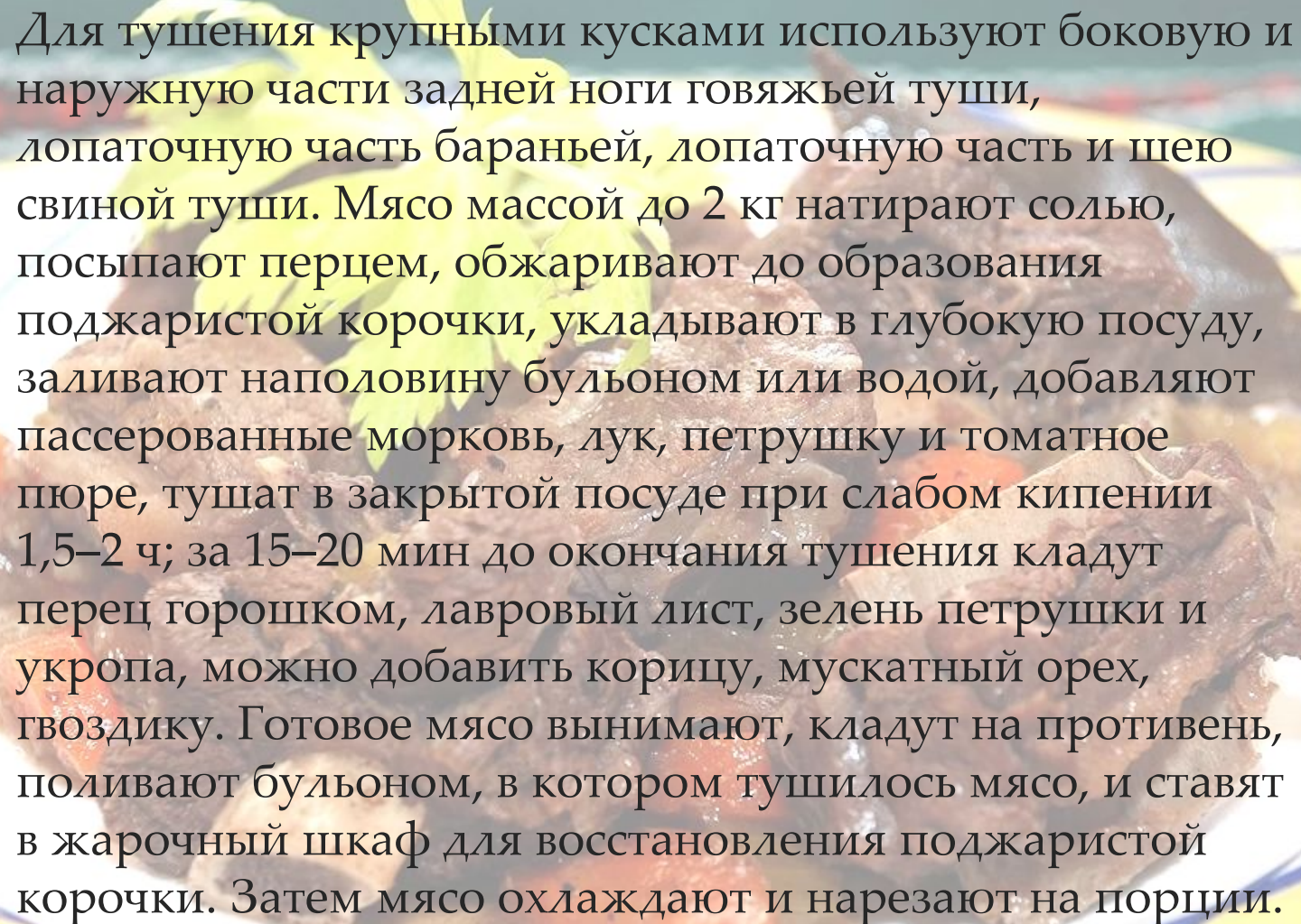




**Блюда из мяса,
тушенного крупным
куском**

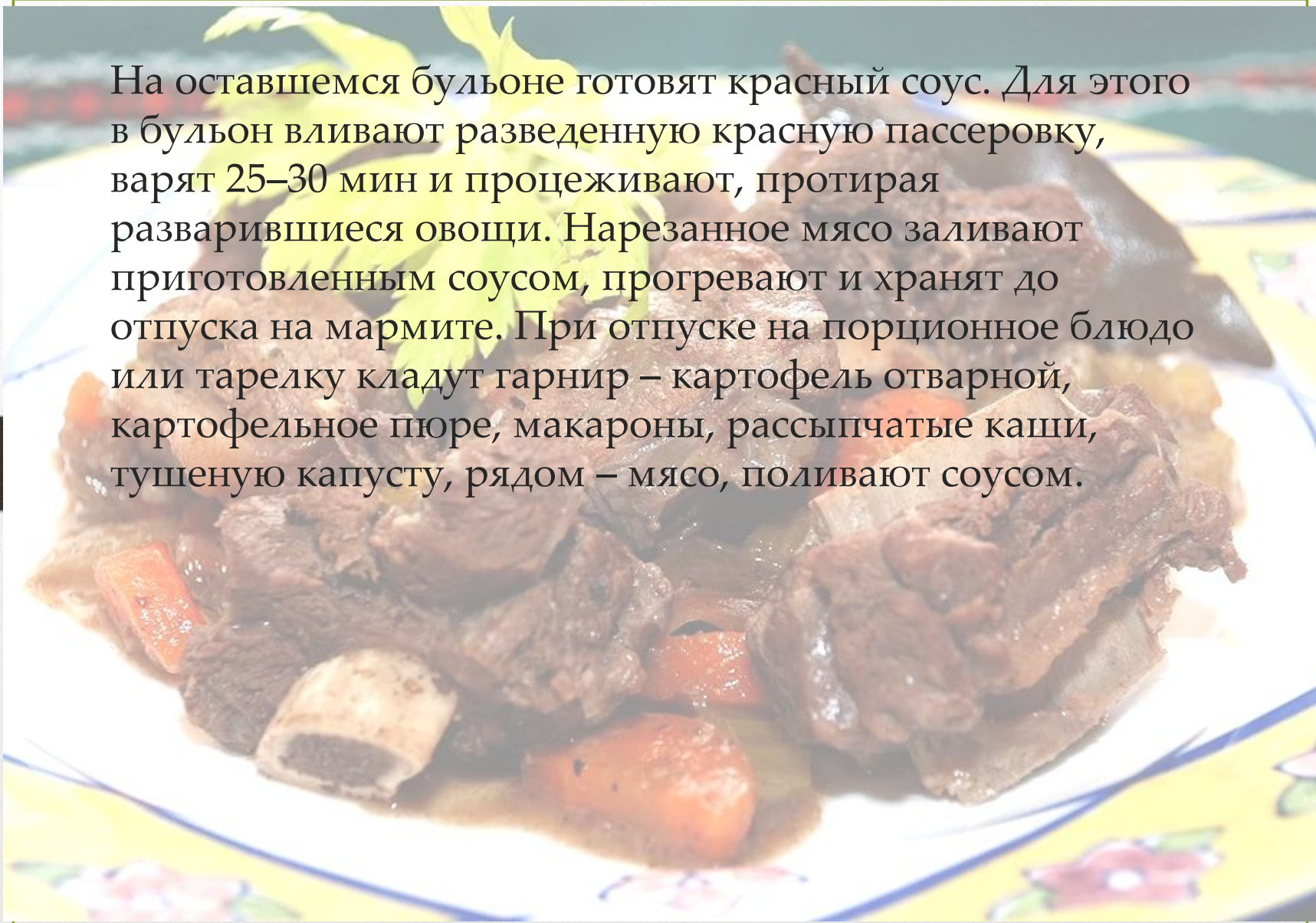
Мясо тушеное






Для тушения крупными кусками используют боковую и наружную части задней ноги говяжьей туши, лопаточную часть бараньей, лопаточную часть и шею свиной туши. Мясо массой до 2 кг натирают солью, посыпают перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки, укладывают в глубокую посуду, заливают наполовину бульоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томатное пюре, тушат в закрытой посуде при слабом кипении 1,5–2 ч; за 15–20 мин до окончания тушения кладут перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают и нарезают на порции.

На оставшемся бульоне готовят красный соус. Для этого в бульон вливают разведенную красную пассеровку, варят 25–30 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи. Нарезанное мясо заливают приготовленным соусом, прогревают и хранят до отпуска на мармите. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – картофель отварной, картофельное пюре, макароны, рассыпчатые каши, тушеную капусту, рядом – мясо, поливают соусом.



Мясо шпигованное





Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, обжаривают, а затем тушат так же, как мясо тушеное. Перед отпуском мясо нарезают на порции, а на оставшемся бульоне приготавливают соус. При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут гарнир – макароны, рассыпчатые каши, картофель отварной или жареный, рядом – нарезанное мясо, поливают его соусом, макароны можно посыпать тертым сыром (10 г на порцию).

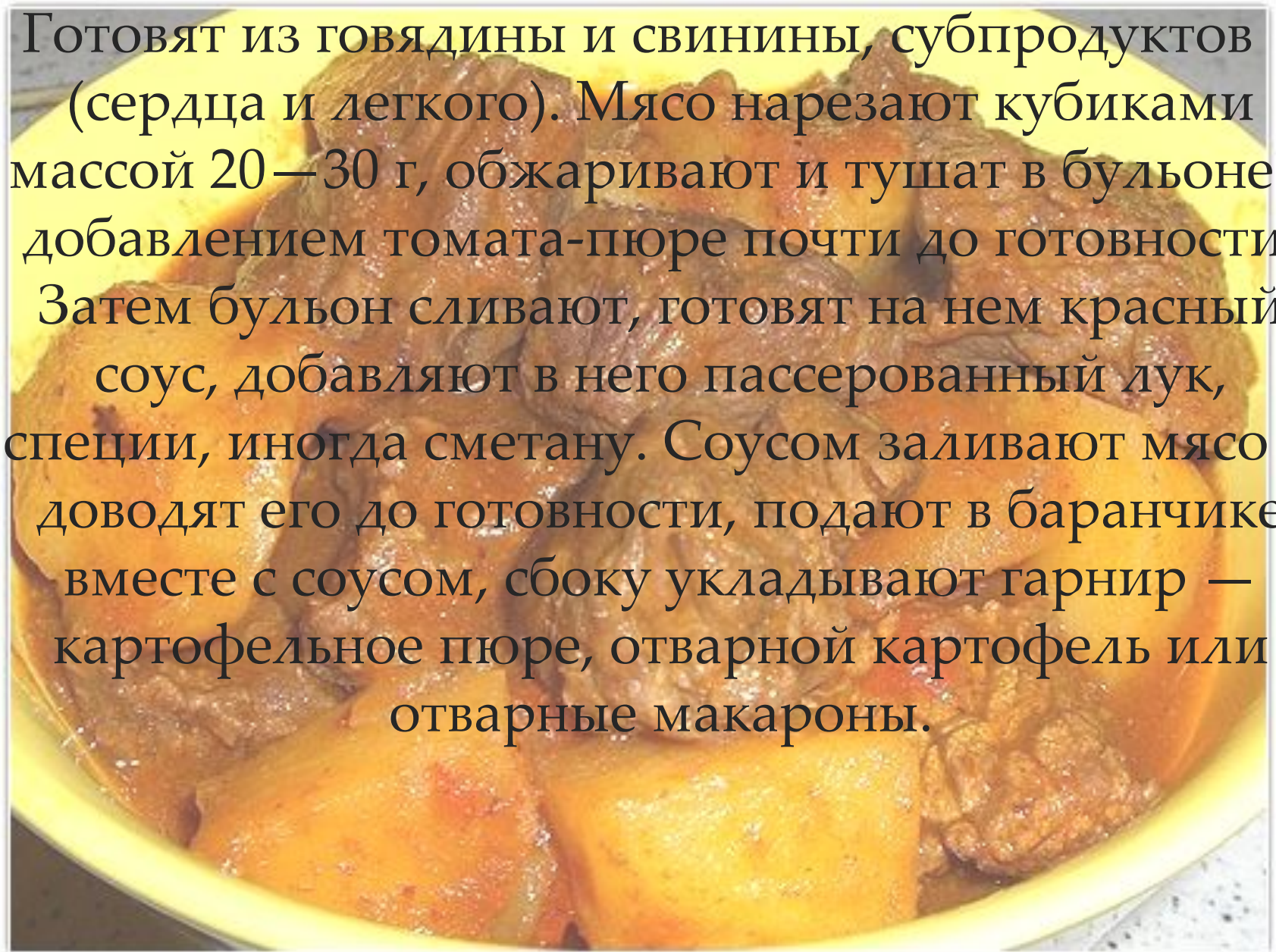


**Блюда из мяса,
тушенного
порционными кусками**

Гуляш

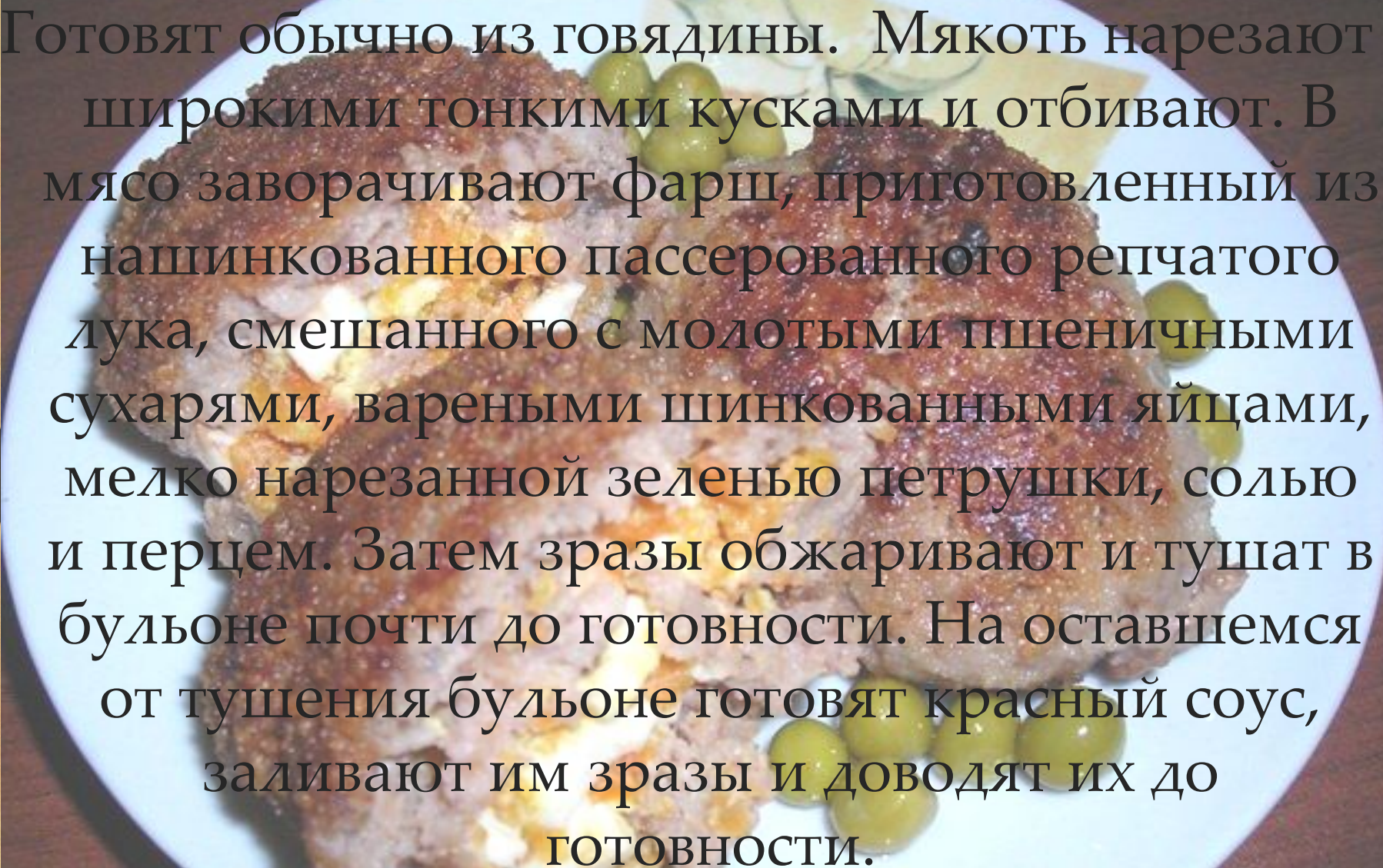


Готовят из говядины и свинины, субпродуктов (сердца и легкого). Мясо нарезают кубиками массой 20—30 г, обжаривают и тушат в бульоне с добавлением томата-пюре почти до готовности. Затем бульон сливают, готовят на нем красный соус, добавляют в него пассерованный лук, специи, иногда сметану. Соусом заливают мясо и доводят его до готовности, подают в баранчике вместе с соусом, сбоку укладывают гарнир — картофельное пюре, отварной картофель или отварные макароны.



Зразы отбивные

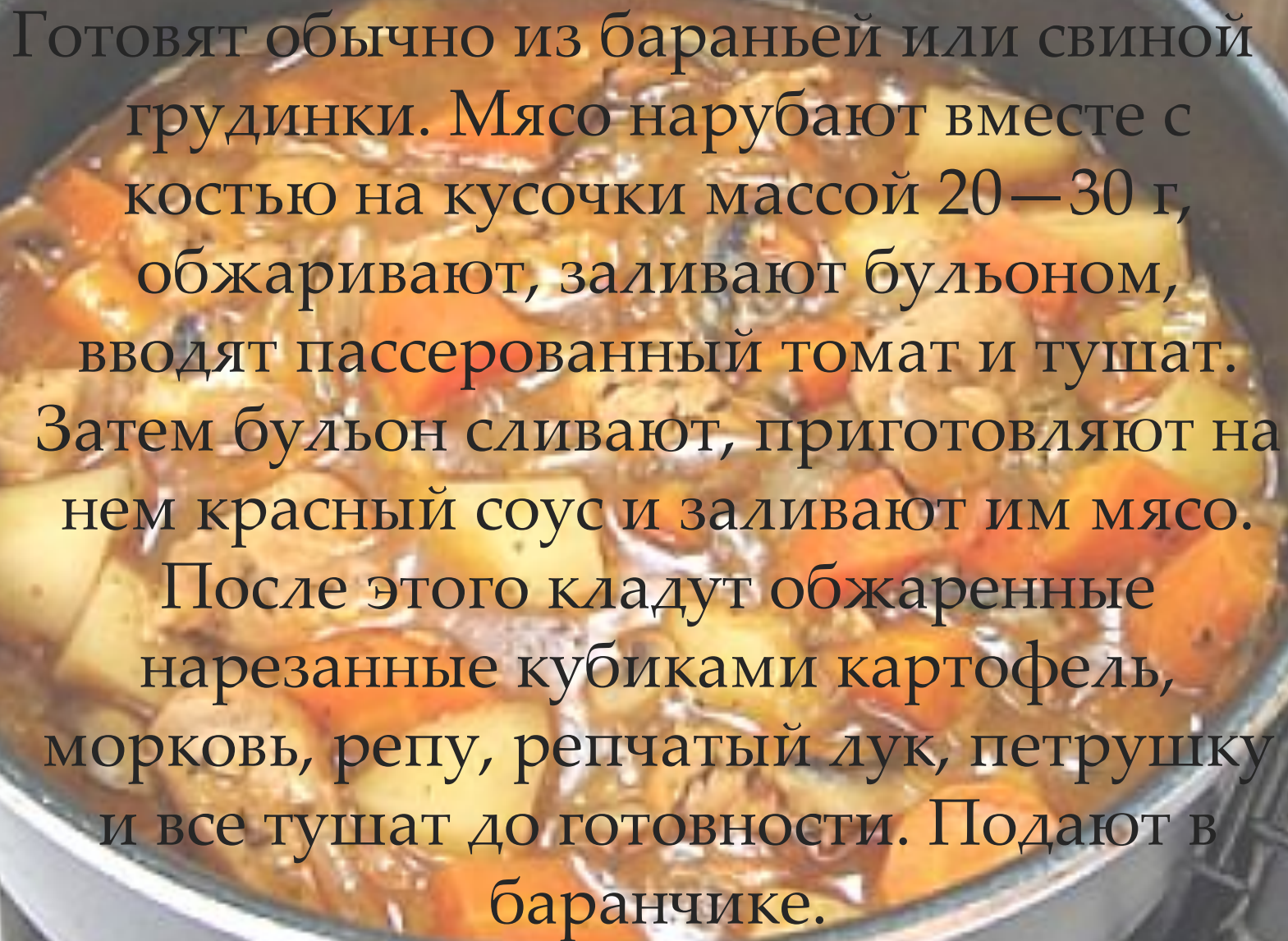




Готовят обычно из говядины. Мякоть нарезают широкими тонкими кусками и отбивают. В мясо заворачивают фарш, приготовленный из шинкованного пассерованного репчатого лука, смешанного с молотыми пшеничными сухарями, вареными шинкованными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки, солью и перцем. Затем зразы обжаривают и тушат в бульоне почти до готовности. На оставшемся от тушения бульоне готовят красный соус, заливают им зразы и доводят их до готовности.

Рагу





Готовят обычно из бараньей или свиной грудинки. Мясо нарубают вместе с костью на кусочки массой 20—30 г, обжаривают, заливают бульоном, вводят пассерованный томат и тушат. Затем бульон сливают, приготавливают на нем красный соус и заливают им мясо. После этого кладут обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, репчатый лук, петрушку и все тушат до готовности. Подают в баранчике.



• Подготовил Тусупжан Алмас гр. 2ОПп-118