

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

*В зависимости от
тепловой обработки блюда из мяса
делят на:*

Отварные

Припущенные

Жареные

Тушеные

Запеченные

В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нём веществ.

Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество - **глютин** (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается.

Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На **стойкость коллагена** влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем происходит переход коллагена в глютин. Поэтому мясо, содержащее стойкий коллаген, используют для варки, тушения.

Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде.

Красный цвет мяса зависит от красящего вещества – *миоглобина*. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65 °С. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом – мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир.

Гарниры

Сложные
(состоящие из
нескольких видов
продуктов)

Простые
(состоящие из
одного продукта)



Варка мясных продуктов

Варке подвергают те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани.

Мясо для более равномерного проваривания используют массой не более 2 кг.

Для варки на 1 кг мяса берут 1–1,5 л воды, так как в большем количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, вследствие чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса. Для улучшения вкуса и аромата мяса во время варки кладут коренья и репчатый лук.

Готовность мяса определяют проколом поварской иглой. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок. Потери при варке мяса составляют 38–40 %.

Мясо отварное.

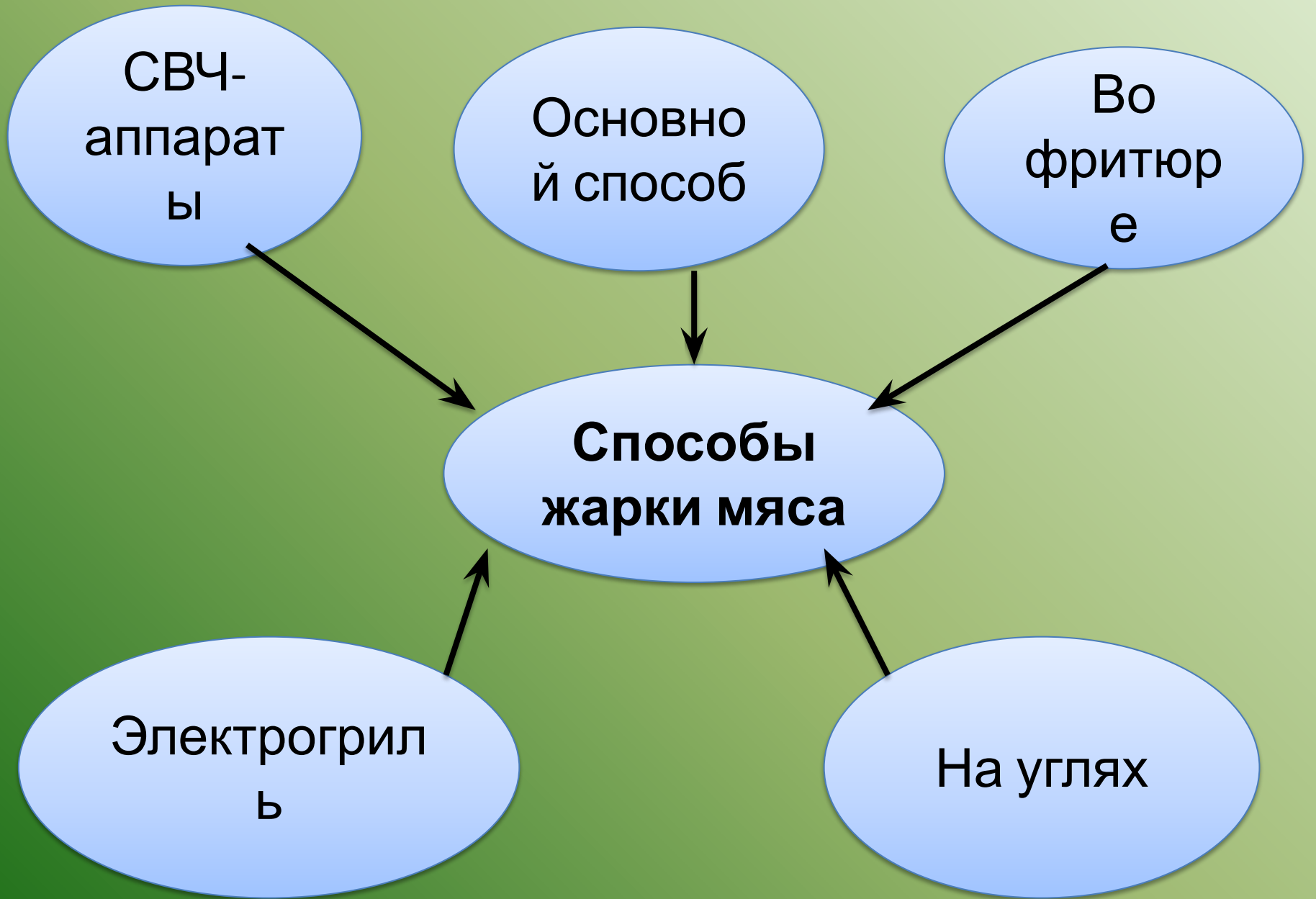
Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало.

При отпуске на тарелку или блюдо кладут гарнир, рядом – мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соусы сметанный с хреном, красный, луковый или поливают мясо соусом.

Говядину отпускают с отварным картофелем, картофельным пюре, с припущенными овощами, с морковью или зеленым горошком в молочном соусе, с рассыпчатыми кашами; баранину – лучше с припущенным рисом; свинину – с тушеной капустой. Говядина и свинина хорошо сочетаются с красным соусом, а баранина – с белым.

Жарка мяса

Для жарки используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и неустойчивый коллаген. При жарке таких частей коллаген успевает перейти в глютин и обеспечивает размягчение тканей мяса.



Мясо жарят крупными кусками, порционными, мелкими и в рубленом виде.

Мясо жарят в натуральном и панированном виде.

Некоторые мясные продукты (грудинку) предварительно варят, затем охлаждают, панируют и используют для жарки



Жарка мяса крупным куском

Для жарки мяса крупными кусками используют мясо массой до 1–2 кг. При жарке на поверхности мяса быстро образуется румяная корочка, за это время внутри мясо не прожаривается.

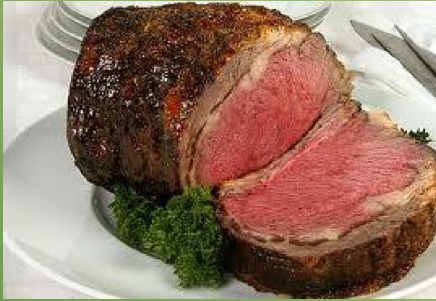
Обжаренное мясо ставят в жарочный шкаф и дожаривают при температуре 180–200°С, при этом через каждые 10–15 мин его переворачивают и поливают вытекающим из него соком и жиром.

При тесной укладке кусков мяса происходит значительное понижение температуры жира, поэтому долго не образуется корочка, вытекает много сока и мясо получается несочное.

Готовность мяса определяют по упругости мяса и соку, выделяющемуся из прокола поварской иглой. Перед отпуском мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1–3 шт. на порцию (выход 50, 75 или 100г).



Степени готовности ростбифа:



С кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),



Полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета)



Прожаренный
(мясо внутри серого цвета).

О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный – слабее, полностью прожаренный – почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезают на порции по 2–3 куска.

Оставшийся после жарки на противне сок выпаривают, сливают жир, наливают небольшое количество бульона, кипятят и процеживают. Полученный мясной сок используют при отпуске мяса.

Жарка мяса натуральными порционными кусками

Жарят с небольшим количеством жира (5–10 % массы мяса) на плите или электросковороде.

Порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до 170–180°C. После образования поджаристой корочки с одной стороны, мясо переворачивают. Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками составляют 37 %.

Натуральные жареные блюда отпускают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом.

Бифштекс. Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

Бифштекс с яйцом. Приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу-глазунью из одного яйца.



Филе. При отпуске кладут гарнир, рядом укладывают филе, поливают мясным соком, сливочным маслом. Филе можно отпускать с соусом. В этом случае филе кладут на *крутон* (ломтик поджаренного пшеничного хлеба), поливают соусом красным основным или томатным; картофель жареный подают отдельно.

Эскалоп из свинины или телятины с соусом. При отпуске на крутон укладывают эскалоп (по два куска), сверху кладут поджаренные почки и помидоры, шампиньоны или белые грибы, заливают томатным соусом, посыпают рубленой зеленью с чесноком. Отдельно в баранчике подают жареный картофель.

Жарка мяса мелкими кусками

Используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.

Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

Бефстроганов. Мясо, нарезанное брусочками длиной 30–40 мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3–5 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатый луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.



Поджарка. Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают до готовности, добавляют шинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2–3 мин. Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир – картофель жареный, рассыпчатую кашу.



Жарка мяса панированными кусками

Для жарки панированные куски мяса кладут на раскаленную с жиром сковороду или противень, жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовность панированных изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков.

Ромштекс. При отпуске кладут гарнир, рядом укладывают ромштекс, поливают его растопленным сливочным маслом. В качестве гарнира используют картофель жареный или фри, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рассыпчатые каши.



Тушеные мясные блюда

Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем кладут в глубокую посуду, заливают бульоном или водой и тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает. Пряности и зелень кладут за 15–20 мин до окончания тушения.

Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас.

На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами:

1 способ. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.

2 способ. Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

Гуляш. Мясо кладут слоем 1– 1,5 см на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, картофель.



Азу. Мясо обжаривают, кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15–20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелкорубленый или растертый чеснок.



Рагу из баранины или свинины. Обжаренное мясо складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30–40 мин. Морковь, репу, репчатый лук, петрушку нарезают дольками или кубиками, пассеруют. Картофель, нарезанный дольками или кубиками, обжаривают. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, кладут пассерованные морковь, петрушку, репу, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек. В рагу можно добавить кабачки, баклажаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.



Запеченные мясные блюда

Мясные продукты для запекания предварительно варят или жарят до готовности. Запекание производят с гарниром в порционных сковородах или блюдах в жарочном шкафу при температуре 250—350°.

Готовое запеченное изделие должно быть прогретым до 75—85°, и иметь на поверхности поджаристую корочку.

Подают запеченные блюда в той же посуде, в которой запекали, немедленно по готовности. При отпуске поливают растопленным маслом.



Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, перемешивают.

Фарш: сырое мясо нарезают, обжаривают, тушат до готовности; пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, кладут небольшой слой картофельной массы, затем — слой мясного фарша, а на него снова слой картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают льезоном и запекают в жарочном шкафу. При отпуске готовую запеканку нарезают на порционные куски и поливают растопленным маслом или соусом красным или томатным.

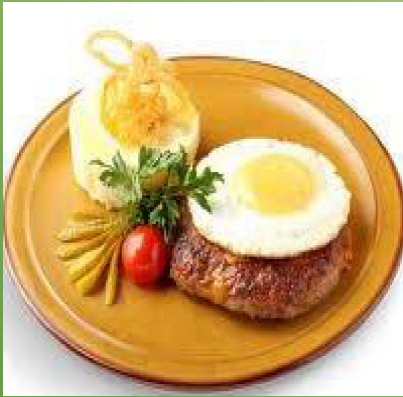
Голубцы с мясом и рисом. Пропущенное через мясорубку мясо смешивают с отварным рисом, пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают его, укладывают на смазанный жиром противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом: сметанным с томатом, сметанным или томатным и запекают в жарочном шкафу. При отпуске кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили.



Блюда из рубленого мяса

Изделия из рубленого мяса жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Их обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляют 30 %.



Бифштекс рубленый. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. При отпуске укладывают гарнир, рядом – бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.



Люля-кебаб. Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку и жарят над раскаленными углями. При отпуске кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё – снятый со шпажки люля-кебаб (2–3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный» или на розетке сухой барбарис. Люля-кебаб можно отпускать без лаваша.

Блюда из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.



Зразы рубленые. Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.



Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу.

При отпуске кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

Блюда из субпродуктов

Блюда из субпродуктов обладают высокой пищевой ценностью и хорошими вкусовыми качествами. В некоторых субпродуктах белка больше, чем в мясе. Они богаты витаминами, минеральными веществами и имеют высокую калорийность. При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены, так как при нарушении правил субпродукты могут служить средой для развития микроорганизмов, поэтому их немедленно подвергают тепловой обработке: чаще всего варят, а затем жарят или тушат. Некоторые субпродукты сразу используют для жарки.



Язык отварной. Подготовленные языки кладут в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сырые морковь, петрушку, репчатый лук и варят при слабом кипении 2–3 ч, в конце варки кладут соль. Сваренные языки кладут в холодную воду на несколько минут и с горячих языков снимают кожу.

Почки жареные в соусе. Свиные, бараньи и телячьи почки сырые, а говяжьи – предварительно отваренные (заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, почки промывают, вновь заливают холодной водой и варят 1 –1,5 ч при слабом кипении) нарезают ломтиками или кружочками, посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят 5–6 мин, заливают соусом красным, луковым, томатным или сметанным и доводят до кипения.



Мозги отварные. Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так, чтобы закрыть только поверхность продукта, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают уксус для того, чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, так как белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, посуду закрывают крышкой и варят 25–30 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре.



Печень по-строгановски. Печень, нарезанную брусочками длиной 3–4 см и массой 5–7 г, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1–1,5 см, посыпают солью, перцем и 3–4 мин обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус «Южный» и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса «Южный».

Требования к качеству мясных блюд



Отварные мясные блюда должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый, с ароматом, свойственным данному виду мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.



Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.



Панированные жареные блюда имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.



Тушеное мясо имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму.



Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку, консистенция мяса мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый

Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.



Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ.

Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат.

Отварная птица

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.



Куры, цыплята, индейки отварные.

Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2–2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые корни, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности.

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

*Готовность птицы определяют
проколом поварской иглой в толстую
часть мякоти ножки (игла свободно
проходит, вытекающий из прокола сок
прозрачный).*

Жареная птица

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Куры, цыплята жареные.

Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри.

Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти: из готовой птицы вытекает прозрачный сок.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек).

- *Котлеты по-киевски.* Жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.
- При отпуске кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку.



Птица по-столичному (шницель).

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3–5 мин в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – крутон, на него – шницель.



Тушеные блюда из птицы

Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

Птица, тушенная в соусе.

Жареные тушки птицы разрубают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом – куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

Чахохбили.

Нарубленную на куски птицу кладут на разогретую с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают при сильном нагреве. Складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, лавровый лист и тушат до готовности



Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения

Порционные куски *отварной птицы* состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.