

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АНОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

Студентки группы: 5/5а
Специальности: Повар, кондитер
Коробейниковой Анастасии Дмитриевны

Преподаватель:
Ковалева
Наталья
Михайловна
Дата проверки:
27.06.2020

Ангарск, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Титульный слайд
2. Содержание
3. Галантин из рыбы
4. Галантин из рыбы
5. Галантин из рыбы
6. Рыба заливная с гарниром
7. Рыба заливная с гарниром
8. Рыба фаршированная заливная с гарниром
9. Рыба фаршированная заливная с гарниром
10. Рулет из говядиной
11. Рулет из свинины по-борисовски
12. Рулет из свинины по-борисовски
13. Курица фаршированная(Галантин)
14. Курица фаршированная(Галантин)
15. Рулет из птицы
16. Паштет из печени

ГАЛАНТИН ИЗ РЫБЫ



С подготовленного филе снимают кожу



Нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку

ГАЛАНТИН ИЗ РЫБЫ



Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, ещё раз пропускают через мясорубку, соединяют с мелконарезанным луком, вводят размягченное сливочное масло и взбитые яйца, соль перец



На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на неё укладывают фарш, заворачивают в виде рулета, варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом

ГАЛАНТИН ИЗ РЫБЫ



Подают со свежими помидорами и соусом хрен оформляют зеленью петрушки и др.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ



Отварную рыбу разделяют на звенья, ошпаривают, удаляют «жучки», зачищают звенья, промывают, перевязывают шпагатом, кладут кожей вниз на решетку рыбного котла, добавляют овощи, коренья и варят в течении 30-40 мин



Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают 2-3 надреза что бы при варке куски рыбы не деформировались

РЫБА ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ



Рыбу выкладывают в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, когда жидкость закипает снимают пену и варят до готовности без кипения



Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Украшения закрепляют охлаждённым желе, приготовленным на рыбном бульоне и дают остыть. Затем рыбу заливают оставшимся желе, что бы слой его над куском рыбы имел толщину 0.5 – 0.8 см. Подают заливную рыбу с соусом хрен и овощным гарниром

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ



Судака или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют от головы и промывают. Изнутри тушки подрезают реберные кости и отделяют их вместе с позвоночной костью, не прорезая кожи. Срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем толщиной в 0.5...1.0 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.



Мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб из муки не ниже первого сорта. Пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и всё тщательно перемешивают 15-20 мин с добавлением специй.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ

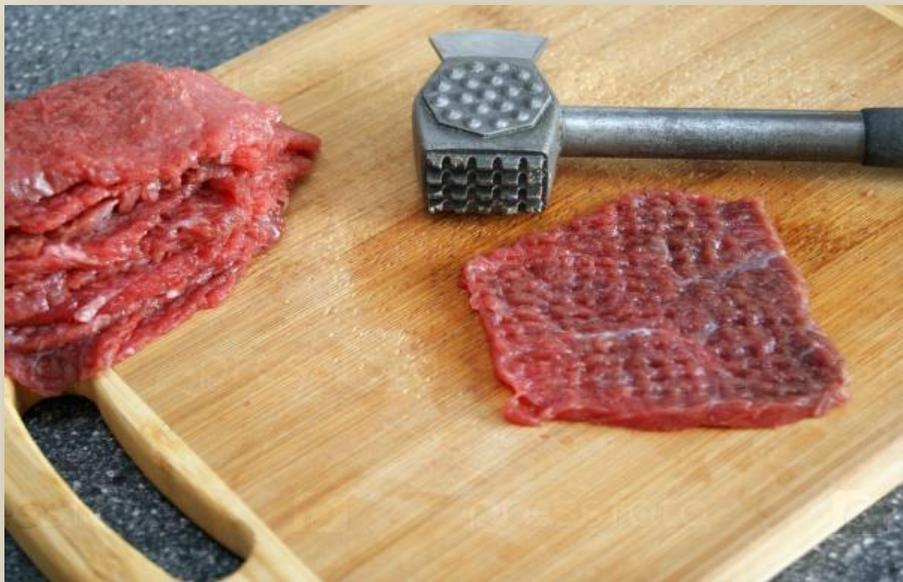


Рыбу заполняют фаршем и варят 60 мин до готовности при слабом кипении. Лавровый лист и перец горошком добавляют за 5-10 мин до готовности. Охлажденную рыбу выкладывают на тонкий слой желе, оформляют лимоном, зеленью петрушки, вареной морковью и закрепляют охлажденным желе



После этого рыбу заливают оставшимся желе. Фаршированную заливную рыбу отпускают с гарниром и соусом или без них

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

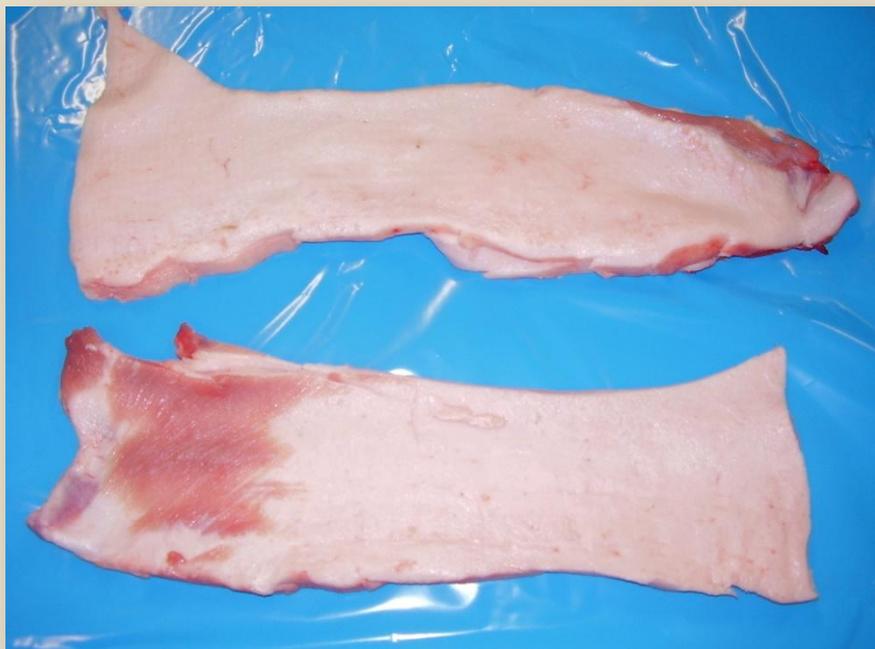


На отбитый и посыпанный солью и перцем пласт говядины выкладывают шпик брусочками, морковь и мелко нарубленный чеснок.



Сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом, варят, охлаждают в бульоне и выдерживают под прессом в течении 3-4 часов.

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ ПО-БОРИСОВСКИ



Шпик нарезают тонким пластом и отбивают. На шпик ровным слоем свиной фарш с чесноком, варенные яйца, нарезанную кубиками морковь.



Сворачивают рулет, заворачивают в пергамент или салфетку, перевязывают шпагатом и варят до готовности.

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ ПО-БОРИСОВСКИ



Готовый рулет помещают под пресс, охлаждают. Нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощами.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ(ГАЛАНТИН)



На обработанной тушке курицы делают продольный разрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1см.



Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем – через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и взбивают. В фарш кладут нарезанный мелко шпик, фисташки и пр.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ(ГАЛАНТИН)



Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течении 1 – 1.5ч.



Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодное место для придания формы. При отпуске курицу режут по одному – два куса на порцию, гарнируют. Соус подают отдельно.

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ



Мякоть с кожей отбивают, поверхность натирают приправой, свернутую в виде рулета, перевязывают, укладывают швом вниз на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, доводят до готовности в жаровом шкафу.



Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками по три – четыре на 1 порцию. Подают с маринованными, солёными или свежими овощами.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ



Нарезанный лук репчатый и морковь пассеруют со шпиком до полуготовности. Добавляют нарезанную печень, специи.



После жарки пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой. Добавляют 2/3 размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формируют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом.

Спасибо за
внимание! 😊