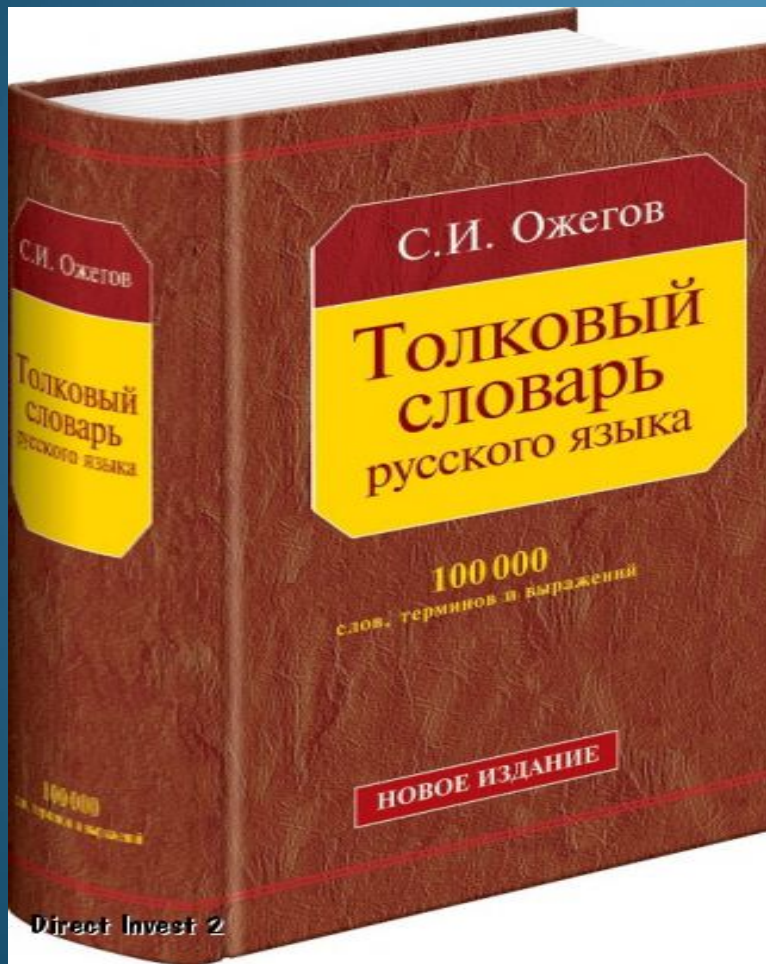




Блюда праздничного стола

Заливные блюда

Выполнила: учитель технологии
МС(К)ОУ С(К)ОШИ №4
Захарова Татьяна Михайловна



В толковом словаре
С.И. Ожегова:
«Заливное –
кушанье, залитое
студенистым
наваром».

Ассортимент заливных блюд



- Заливные блюда готовят из мяса: рыбы, говядины, телятины, птицы и дичи, субпродуктов, и морепродуктов.
- Мясные продукты нарезают порционными или мелкими кусками.

Виды желе



Желе

готовят светлое и темное.

Светлое желе используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят.

Темное желе готовят из говядины, телятины, дичи.



Ароматизаторы бульона



- Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах.



- В процессе варки добавляют: морковь, лук, белые коренья – обжаренные без жира.

Приготовление мясного бульона

- Мясо весом 1-1,5 кг промыть, обжарить на горячей сковороде без жира.
- В кастрюлю с холодной водой положить обжаренное мясо или промытый язык, довести до кипения, снять накипь и проварить в течении 1 часа. Добавить подпеченные овощи: лук, морковь,
- белые коренья и проварить 30 минут.



Осветление бульона



- При осветлении в бульон добавляют: специи, лавровый лист, душистый перец, гвоздику, уксус или взбитый белок.

Приготовление оттяжки



- Мясо 3 сорта измельчают на мясорубке, доливают холодной воды (1,5 – 2л на 1кг), добавляют соль и настаивают на холоде 1,5 часа.
- При этом в раствор переходят как водорастворимые, так солерастворимые белки мяса, добавляют взбитые белки яиц. Доводят до кипения и выдерживают при слабом кипении до тех пор, пока поднявшийся наверх губчатый сгусток белка, не опустится вновь на дно, после этого бульон процеживают. Он должен быть прозрачным, золотисто – желтого цвета.

Оформление заливных блюд



- Очень большое внимание уделяется оформлению заливных блюд.
- Оно должно быть красивым, привлекать внимание и возбуждать аппетит.
- Продукты в блюде должны хорошо сочетаться по форме и цвету.

Особенности оформления заливных блюд

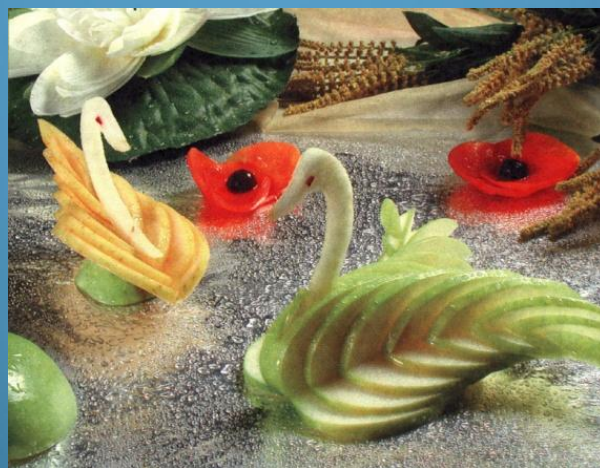


Виды художественной нарезки овощей для приготовления заливных блюд



Фигурная нарезка овощей

Красиво вырезанные овощи в виде определенных фигур



Цветы из редиса



Основной компонент желированных блюд

Модифицированн
ые
крахмалы

желатин

агароид

агар

Подготовка желатина к работе



- Желатин заливают кипяченной, охлажденной водой 1:8 и дают набухнуть 40- 45 минут.

На литр мясного бульона – 60 гр желатина.

Приготовление заливных блюд



1. Жареную крупным куском говядину, отварной язык нарезают на порционные куски под углом 30градусов.
2. На дно формы налить жидкий ланспиг, уложить мясные продукты, укрепить на них украшения: из зелени, лимона, огурцов, отварной моркови смоченных в желе и желируют.
3. Затем наливают желе так, чтобы оно покрыло продукты слоем примерно в 0,5 см и желируют.

Студни



- Это одна из наиболее распространенных русских закусок. Готовят их из говядины, свинины, мясных субпродуктов, домашней птицы. Для варки студней используют путовый сустав, говяжьи уши, свиные губы, кожу свиных туш и копченых рулетов, мясную обрезь, субпродукты.

Для приготовления 1кг студня
берут

1 – 1,4 этих продуктов.

Приготовление студня



- Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой.
- На 1 кг субпродуктов- 2 литра воды.
- Варят при слабом кипении 6 -8 часов, периодически снимая жир
- Мякоть субпродуктов измельчают, соединяют с бульоном, добавляют соль и кипятят. В конце кипячения добавляют специи, рубленый чеснок.
- Подают студни с хреном, заправляют уксусом.

Подача заливных блюд



- Формы с застывшим желе погружают на несколько секунд в теплую воду, вынимают заливное и укладывают на блюдо.
- Соус хрен подают отдельно.

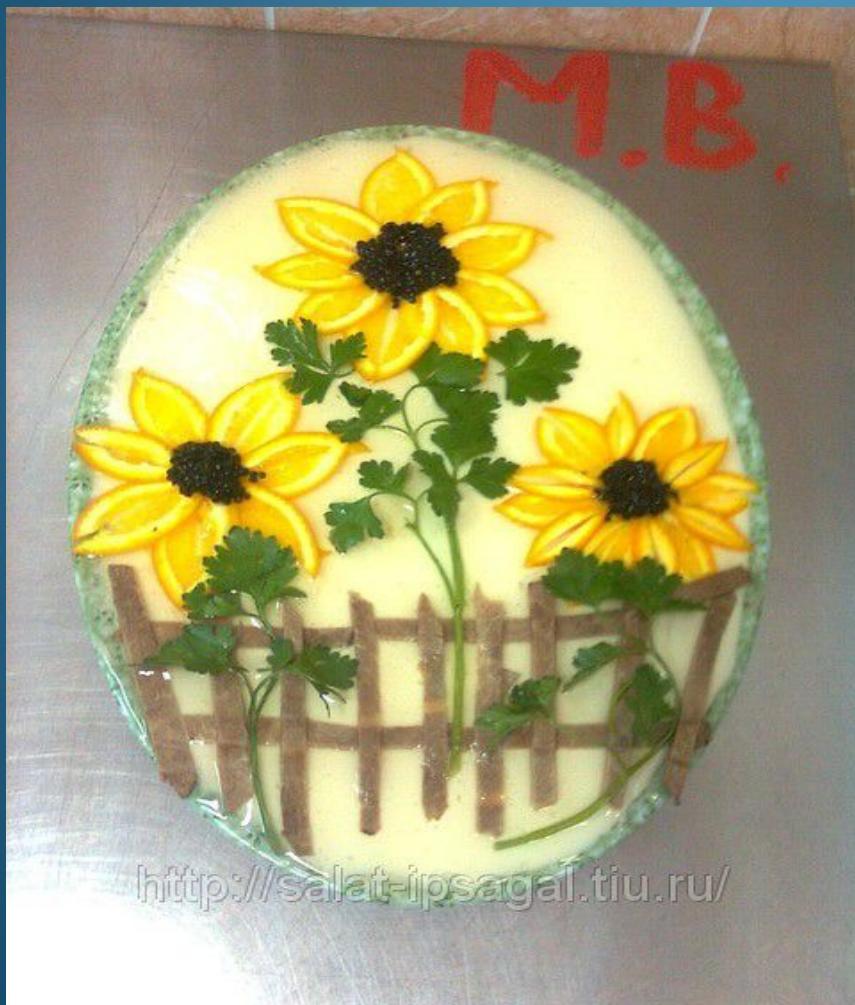
Соусы для заливных блюд



Соус хрен с уксусом

Измельченный на терке хрен заправляют сахаром, уксусом, а иногда сметаной. Если хрен горчит, то его после измельчения ошпаривают кипятком и охлаждают, а затем заправляют уксусом.

Требования к качеству



- Холодные Закуски должны быть аккуратно оформлены, иметь температуру 10 – 12 градусов.
- Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.
- Не допускаются никакие признаки порчи:
- Изменения цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы.
- Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Кулинарные термины



Ланспиг – жидкое желе.

Желировать – охлаждать блюдо.

Оттяжка - фарш, приготовленный из мяса 3 сорта, залитый холодной водой и настоянный на холоде.

Осветление бульона – удаление взвешенных частиц из бульона.

Используемые ресурсы.

Справочник технолога
общественного питания.

Издательство «Экономика»
2002 г

Традиции русского застолья.
Основы кулинарии

8 – 11 кл.

В.И. Ермакова.

М «Просвещение» 2000 г

Издательство «Аркаим»

Интернет ресурсы:

www.yandex.ru

www.rambler.ru

www.aport.ru

