

# ТЕМА УРОКА: ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА



# ПЛАН УРОКА:

---

1. Классификация блюд и закусок из мяса.
2. Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

# 1. КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА

---

**Для приготовления холодных блюд используют – нежирные сорта мяса говядины и свинины, субпродукты, птицу и дичь.**

**Из мяса приготавливают, простые блюда, банкетные блюда, заливные, студни и паштеты.**

**Баранину не используют!**

## 2.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА, МЯСОПРОДУКТОВ И ПТИЦЫ.



# ПОДАЧА МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ



# БУЖЕНИНА



# ВЕТЧИНА С ГАРНИРОМ



# РОСТБИФ

---



# МЯСО, ЯЗЫК С СОУСОМ МАЙОНЕЗ С КОРНИШОНАМИ



# ЯЗЫК С ГАРНИРОМ



# СТУДНИ

---

Студни готовят из говядины, свинины, субпродуктов, домашней птицы. Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой (2—2,5 л на 1 кг), доводят до кипения и варят при слабом кипении 6—8 ч, периодически снимая пену и жир. За 1 ч до окончания варки вводят ароматические корни и лук.

Если для приготовления студня используют мясо, его кладут через 2—3 ч после начала варки. Студень процеживают, отделяют мякоть от костей, мелко рубят, соединяют с бульоном, солят и кипятят 45 мин. За 5—10 мин до конца варки кладут специи, а перед розливом — рубленый чеснок, размешивают и разливают в формы или противни.

Подают студни с соусом хрен на закусочных тарелках.

# СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ



# ЗАЛИВНОЕ

---

Говядину, телятину и язык варят так же, как для вторых блюд, охлаждают, а на бульоне готовят мясное желе. Мясо нарезают поперек волокон на порционные куски или соломкой и заливают в формах или на противнях, используя для украшения вареные овощи, зелень и белок вареного яйца

. Мясо варят крупными кусками, на полученном бульоне готовят желе. Осветляют бульон оттяжкой из яичных белков.

Заливное мясо гарнируют огурцами, помидорами, зеленью или отпускают без гарнира. Соус хрен с уксусом или со сметаной подают в соуснике.

Практикуется приготовление заливных блюд из набора мясных продуктов (ассорти).

# ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ



# МЯСО ЗАЛИВНОЕ



# ТОСТЫ С ЗАЛИВНЫМ ЯЗЫКОМ



# ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

---

Для приготовления паштета из печени мелко нарезанный шпик кладут на раскаленную сковороду и, когда вытопится сало, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и морковь. Овощам дают зарумяниться, кладут обработанную, нарезанную небольшими кусочками печень, посыпают солью и перцем и слегка обжаривают, прикрыв посуду крышкой, чтобы печень была нежнее. Остывшую печень вместе с овощами и шпиком дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло и хорошо перемешивают. При отпуске паштет оформляют из кондитерского шприца сливочным маслом, посыпают рублеными вареными яйцами, зеленым луком.

. При подаче паштет нарезают по 1—2 куса на порцию.

# ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

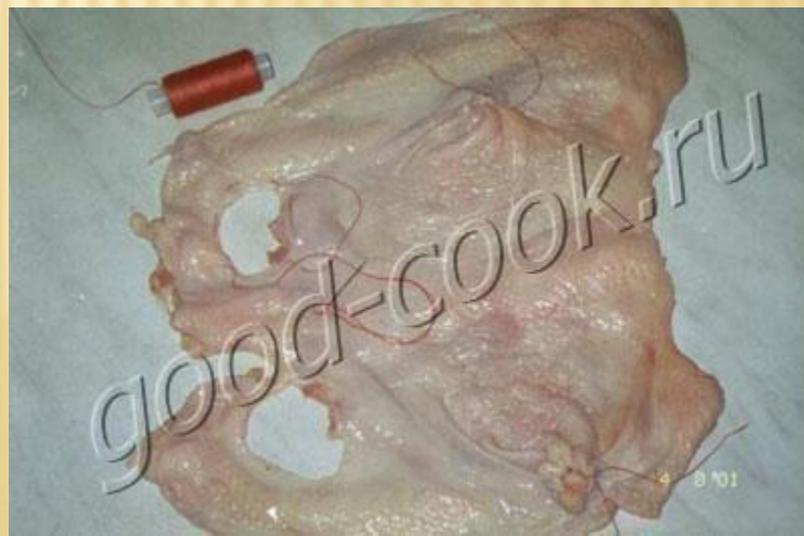


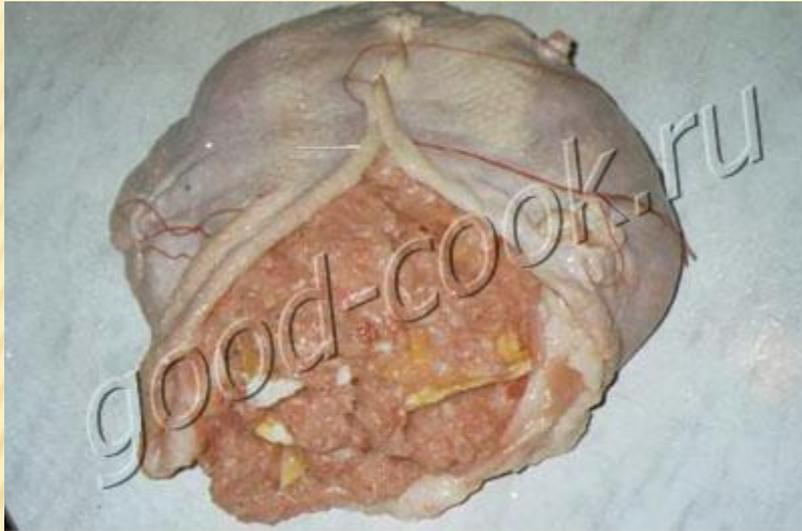
# КУРА ГАЛАНТИН (ФАРШИРОВАННАЯ)



У курицы отрезать крылья и ноги по локтевому (и, соответственно, коленному) суставу. Сделать разрез через всю грудь от шеи до хвостика. Осторожно снять кожу, хвостик можно отрезать или оставить целиком, вместе с косточкой.

Кожу разложить внешней стороной вверх на столе и зашить отверстия, образованные отрезанными крыльями и ногами (шить швом "вперед иголка" и затянуть отверстия, как горловину мешка). Нитки лучше брать яркие, чтобы после приготовления их было легче найти, и оставлять длинные концы ниток.

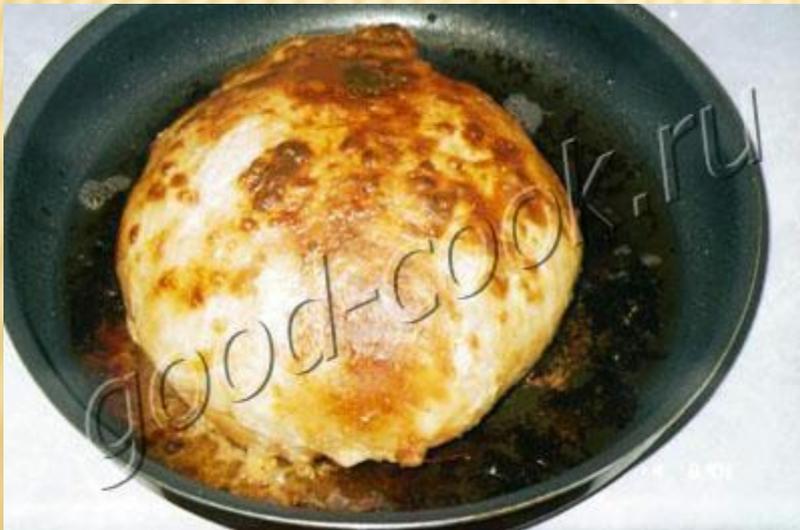




Перевернуть кожу внешней стороной вниз. Мясо с костей курицы срезать и перевернуть через мясорубку вместе со свининой.

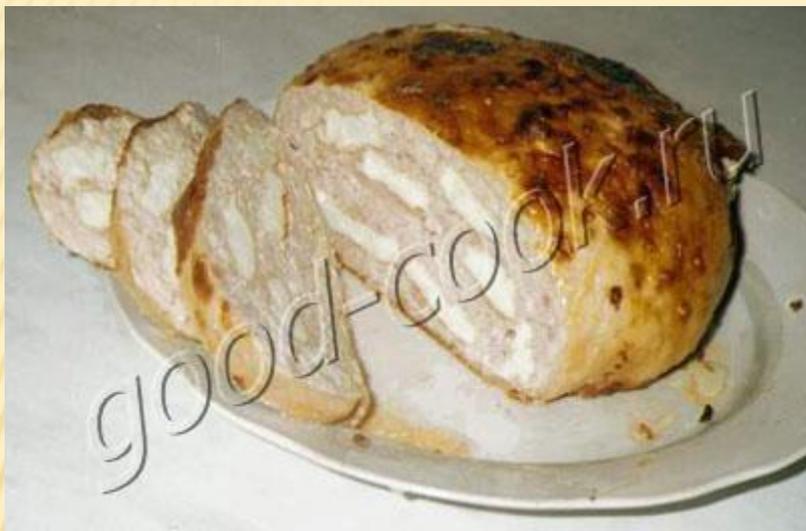
Добавить яйцо, молоко, соль, перец и взбить.

Кожу наполнить приготовленным фаршем. Можно положить ломтики омлета, который будет виден на разрезе, или фаршированные оливки, или грибы, или тонкие кусочки копченого сала.



Разрез зашить. Слегка посолить сверху.

Сковороду смазать майонезом, выложить курицу швом вниз, смазать верх майонезом и поставить в горячую духовку на 1~1,5 часа при  $t=220^{\circ}\text{C}$ .



Вынуть курицу из духовки, переложить на блюдо и сразу вынуть нитки. Для этого их следует просто потянуть за кончики. Накрыть блюдо с курицей большой миской для того, чтобы курица немного отмякла. При подаче на стол нарезать ломтиками.



# ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ



# МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ



### 3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

**Работа с текстом  
учебника: стр 319-320**

