

ТЕПЛОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ . ЧАСТЬ 2.



МАОУ «Технический лицей»
Предмет «Основы кулинарии»
10 класс
Сыктывкар 2020г

ЖАРЕНИЕ

Это нагревание продуктов без жидкости, когда теплопередающей средой является жир. По сравнению с варкой продукты жарят при более высокой температуре. Жир нагревают до +160-190 градусов. При обжаривании продуктов на их поверхности появляется румяная корочка: под воздействием высокой температуры в них происходят глубокие изменения, появляются новые вкусовые качества.

При жарении используют растительные и кулинарные жиры.

Жарение основным способом, т.е. в небольшом количестве жира.

Жаренье во фритюре, когда продукт полностью погружён в жир.

Жаренье в жарочном шкафу с малым количеством жира при температуре 150—270°С.

Жарение на открытом огне— один из самых древних кулинарных приёмов, заключается в обработке продукта открытым огнём до готовности.



ЖАРЕНИЕ ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

Происходит на плите в открытой посуде (сковорода, противень). Жиры берут 5-10% к массе продукта, нагревают до +140-160 градусов, чтобы на продукте быстрее образовалась поджаристая корочка, препятствующая выделению сока. Тогда обжаренные изделия получаются вкусными, сочными, нежесткими. При жарении изделия переворачивают, и корочка образуется со всех сторон.



ЖАРЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ

- Жарение в большом количестве жира. При таком способе жарки жира берут в 4 раза больше массы обжариваемого продукта, который полностью погружают в разогретый до +190 градусов жир(фритюр). Время жарения 1-5 минут, что зависит от массы и объема продукта. За это время продукты полностью и равномерно покрываются румяной корочкой, но не всегда доходят до полной готовности- их дожаривают в жарочном шкафу. Готовность нагретого фритюра определяют двумя способами: а) на поверхности появляется небольшой дымок; б) во фритюр опускают небольшой кусочек продукта, и если он всплывает, то можно начинать жарку.
- Готовые изделия вынимают шумовкой на сетчатую поверхность и дают стечь жиру.
- При жарении во фритюре надо следить за тем, что бы в жир не попадала лишняя влага, иначе жир вспенивается, разбрызгивается и воспламеняется.
- Нельзя так же допускать перегрева жира, многократного его использования- он становится темным и горьким.



ЖАРЕНИЕ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ

Происходит с небольшим количеством жира, но при более высокой температуре, достигающей до +270 градусов. Тепло, образуемое от стен нагретого шкафа, потоком воздуха переносится к продукту и обжаривает его.



ЖАРЕНИЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Продукт жарят над горящими древесными углями при температуре +180-200 градусов. Его помещают на металлическую решетку или шпажку и доводят до готовности, вращая шпажку или переворачивая решетку. Такое жарение применяют к национальным блюдам: цыплятам, шашлыкам, люля-кебаб, рыбе.



ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

- Что такое жарение?
 - Как его подразделяют?
 - В чем состоит основной способ жарения?
- 