

Заморозка: ГОТОВИМ ВПРОК

Как замораживать мясо, птицу,
рыбу

Организационные вопросы

1. Время вебинара
2. Регистрация на форуме
3. Рассылка

Домашнее задание

- Кто выполнил – поставьте в чате +
- Кто выполнил частично – поставьте в чате +-
- Кто не выполнил - поставьте в чате -

Основные цели

- Экономия времени
- Экономия денег



Как заморозить мясо

Плохо

Хорошо



Хорошо



Хорошо



При заморозке думаем, для какого блюда замораживаем

- Плов, жаркое, гуляш
- Отбивные, мясо по-французски, стейки
- Котлеты, фрикадельки, мясные соусы (типа Болоньезе)



Как замораживать

• Плохо

Хорошо



Как замораживать

Плохо

Хорошо



Важные нюансы

- Мясо непосредственно перед заморозкой не моют
- Моют за 3-4 часа до заморозки
- Перед заморозкой охлаждают в холодильнике

Хранение

- Хранить – в 2-3 пакетах
- Подписывать
- Мясо кусками – до 6 месяцев
- В виде фарша – до 4 месяцев



Разморозка

Плохо



Плохо



Разморозка

Хорошо



Хорошо



Что готовить из размороженного мяса



Курица

Применимы те же принципы, что и для мяса



Разделяем курицу

<http://menunedeli.ru/2011/09/kak-razdelat-kuricu-s-poshagovymi-foto/>

menunedeli.ru



menunedeli.ru



menunedeli.ru



menunedeli.ru



menunedeli.ru



Что замораживаем

- Суповой набор - спинка, кости, кончики крыльев
- Порционные кусочки – голени, бедрашки, крылышки, грудка
- Филе

Суповой набор

Бульон



Основа для супов



Начинка для
блинов, пирожков,
в салаты, каши,
подливки



Порционные кусочки

- В духовке
- На сковороде
- В горшочках
- В мультиварке



Филе

- Фарш – котлеты, фрикадельки, тефтели, лазанья и т. Д.
- Кусочки - куриные палочки, плов
- Целое – запеченное с соусом, пастрома, рулеты



Рыба

- Не правильно



Правильно



Правильно



Правильно



Выбор вида заморозки зависит от
запланированного блюда

Что можно приготовить



Menunedeli.ru



Menunedeli.ru



Menunedeli.ru

Важно

- Хранить – в 2-3 пакетах
- Подписывать
- Постная рыба (щука, карась, хек)– до 6 месяцев
- Жирная рыба (семга, форель, скумбрия) – до 4 месяцев

Домашнее задание

- 1. Купите либо охлажденное мясо (не менее 200 г свинины + 200 г говядины), либо целую тушку курицы, либо рыбу весом не менее 800 г.
- 2 Дома разделайте продукт на полуфабрикаты (фарш, стейки, суповой набор и т.д.) и заморозьте по всем правилам.

У Вас должно получиться не менее 2 разных полуфабрикатов. Например мясо заморозьте в виде кусочков для гуляша и фарша. Курицу – на филе, суповой набор и порционные куски. Рыбу – на стейки и суповой набор для ухи и т.д.