

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»

**ПМ 05.01 Приготовление блюд из мяса и  
сельскохозяйственной птицы.**

**Тема: Запеченные мясные блюда**



Подготовила: мастер п/о  
Королева В.Н.

# Запеченные мясные блюда

- Продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят
- Запекают с гарниром или без него
- Т 250-300 С
- Внутри продукт должен прогреться до 80-85 С
- Иметь на поверхности поджаристую корочку.
- Подают запеченные блюда в той же посуде, в которой запекали, немедленно по готовности
- При подаче на стол ра...



# Запеканка картофельная с мясом

- Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, перемешивают.
- **Фарш:** сырое мясо нарезают, обжаривают, тушат до готовности; пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец. На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, кладут небольшой слой картофельной массы, затем — слой мясного фарша, а на него снова слой картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают льезоном и запекают в жарочном шкафу. При отпуске готовую запеканку нарезают на порционные куски и поливают растопленным маслом или соусом красным или томатным.



# Макаронник с мясом

- Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. Фарш приготавливают так же, как для картофельной запеканки.
- При отпуске макаронник кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают ра



# Голубцы с мясом и рисом

- Пропущенное через мясорубку мясо смешивают с отварным рисом, пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.
- На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают его, укладывают на смазанный жиром противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом: сметанным с томатом, сметанным или томатным и запекают в жарочном шкафу. При отпуске кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили.



# Говядина в луковом соусе

## запеченная

- Мясо варят или тушат крупными кусками, затем нарезают на порционные куски. Вареный картофель нарезают кружочками или ломтиками. Из картофеля можно приготовить картофельное пюре и ввести в него сырые яйца.
- На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного лукового соуса, укладывают 1–2 куска говядины, заливают соусом. Вокруг мяса помещают картофель или из кондитерского мешка выпускают картофельное пюре, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.
- Отпускают в порционной сковороде, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа



# Солянка сборная на сковороде

- Вареные ветчину, говядину, почки нарезают ломтиками, сосиски – кружочками или ломтиками и слегка обжаривают. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают ромбиками или ломтиками, припускают. Мясные продукты соединяют с солеными огурцами, каперсами, кладут часть маслин, заливают соусом красным и доводят до кипения.
- На порционную сковороду, смазанную жиром, кладут слой тушеной капусты, на неё – мясные продукты с соусом и овощами, закрывают слоем оставшейся капусты, укладывая её горкой. Сверху посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.
- При отпуске солянку украшают лимоном, маслинами, зеленью петрушки, маринованными фруктами или ягодами. Отпускают в порционной сковороде, в которой запекали.



# Требование к качеству запеченных блюдо из мясо

- Приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть.
- Консистенция мяса - мягкая, сочная.
- Цвет мяса - светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.
- **Нормы потерь при запекании – 20 – 22%.**
- При отпуске изделия поливают растопленным сливочным маслом.

