МДК 02.02

ТЕМА: Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов .

ЗАДАНИЕ:

* Прочитать текст
* Записать краткий конспект
* Отправить фото конспекта.

ТУШЕНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Для приготовления в тушеном виде используют мясо крупными, порционными и мелкими кусками. Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем кладут в глубокую посуду, заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были закрыты полностью, а крупные — наполовину. Для придания мясу вкуса и аромата при тушении кладут лук, петрушку, сельдерей, морковь из расчета 100 г на 1 кг мяса, добавляют пряности и приправы — перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, можно положить гвоздику, корицу, мускатный орех, тмин, кориандр, бадьян.

Тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает. Пряности и зелень кладут за 15—20 мин до окончания тушения. Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас. На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами.

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное в глиняных горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.

2. Мясо тушат без гарнира, который приготавливают отдельно.

**Мясо тушеное.**Для тушения крупными кусками используют боковую и наружную части задней ноги говяжьей туши, лопаточную часть бараньей, лопаточную часть и шею свиной туши. Мясо массой до 2 кг натирают солью, посыпают перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки, укладывают в глубокую посуду, заливают наполовину бу-

льоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томатное пюре, тушат в закрытой посуде при слабом кипении 1,5—2 ч; за 15—20 мин до окончания тушения кладут перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают и нарезают на порции.

На оставшемся бульоне готовят красный соус. Для этого в бульон вливают разведенную красную пассеровку, варят 25—30 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи. Нарезанное мясо заливают приготовленным соусом, прогревают и хранят до отпуска на мармите. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, макароны, рассыпчатые каши, тушеную капусту, рядом — мясо; поливают соусом.

**Мясо шпигованное.**Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, обжаривают, а затем тушат так же, как мясо тушеное. Перед отпуском мясо нарезают на порции, а на оставшемся бульоне приготавливают соус. При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут гарнир — макароны, рассыпчатые каши, картофель отварной или жареный, рядом — нарезанное мясо, поливают его соусом, макароны можно посыпать тертым сыром (10 г на порцию).

**Говядина в кисло-сладком соусе.**Это блюдо приготавливают двумя способами. Первый способ. Мясо, нарезанное порционными кусками, посыпают солью, перцем, обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, кладут в сотейник, заливают горячим бульоном или водой, добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и тушат около 1 ч в закрытой посуде при слабом кипении. Затем кладут перец горошком, лавровый лист, уксус, измельченные ржаные сухари, сахар и продолжают тушить.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир — макароны отварные, рассыпчатые каши, картофель отварной или жареный, сложный гарнир, рядом — тушеное мясо; поливают соусом, в котором оно тушилось.

Второй способ. Мясо тушат крупными кусками, затем нарезают на порции. При отпуске на тарелку кладут гарнир, рядом — мясо; Поливают его соусом красным кисло-сладким. Гарниры используют те же.

**Мясо духовое.** Мясо, нарезанное порционными кусками, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают, затем укладывают в один ряд а посуду, заливают бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат почти до полной готовности. После этого бульон сливают, вводят в него разведенную пассеровку и варят соус. В посуду, где тушилось мясо, кладут обжаренный картофель, пассерованные овощи (морковь, лук, петрушку), нарезанные дольками, перец горошком, лавровый лист, Заливают приготовленным соусом и тушат до готовности.

При отпуске в баранчик кладут мясо вместе с овощами, посыпают измельченной зеленью. В целях улучшения вкуса и аромата блюдо рекомендуется приготавливать в порционных горшочках, плотно закры­тых крышкой.

Если блюдо приготавливают в большом количестве, то мясо тушат отдельно с добавлением бульона, томатного пюре, в конце тушения вводят разведенную пассеровку, перец, лавровый лист. Овощи тушат отдельно с добавлением томатного пюре. Мясо отпускают с тушеными овощами, поливают соусом, в котором оно тушилось.

**Зразы отбивные.** Подготовленные зразы (см. с.) посыпают солью, перцем, обжаривают, кладут в сотейник или на глубокий противень, заливают горячим бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат около 1 ч. Затем зразы вынимают. Бульон процеживают, вводят в него разведенную красную пассеровку, пассерованные томатное пюре и овощи (морковь, лук, петрушку), варят 15—20 мин и процеживают. Зразы заливают приготовленным красным соусом, добавляют перец горошком, лавровый лист и тушат 30—35 мин при слабом кипении.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир гречневую кашу, рассыпчатый рис или картофельное пюре, рядом — зразы по 2 шт. на порцию, поливают красным соусом.

**Жаркое по-домашнему.** У говядины используют боковую и иаружную части, у свинины — лопаточную и шейную. Мясо нарезают по 2—4 куска массой 30—40 г на порцию и обжаривают. Репчатый лук нареза­ют дольками, пассеруют. Картофель нарезают дольками, обжаривают. Подготовленное мясо и овощи укладывают в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатноепюре, соль, перец наливают бульон так, чтобы только закрыть продукты, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают в горшочках. Это блюдо можно приготовить без томатного пюре.

**Гуляш.** Мясо, нарезанное в виде кубиков по 20—30 г, кладут слоем 1—1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1—1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25—30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир, рядом — гуляш, посыпают измельченной зеленью. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, клецки из манной крупы, картофель.

**Азу.** Мясо, нарезанное брусочками массой 10—15 г, кладут слоем 1— 1,5 см на хорошо нагретую сковороду с жиром или на противень, посыпа­ют солью, перцем и обжаривают, периодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15—20 мин доготовности, Перед отпуском кладут мелко-рубленый или растертый чеснок. Можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

При отпуске азу кладут в баранчик, посыпают зеленью петрушки или укропа. При массовом приготовлении картофель во время тушения не кладут, а используют жареный картофель в качестве гарнира при отпуске.

**Рагу**из **баранины или свинины.**Нарубленное на кусочки мясо массой 30—40 г кладут на хорошо разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. Морковь, репу, репчатый лук, пет-рушку нарезают дольками или кубиками, пассеруют. Картофель, нарезанный дольками или кубиками, обжаривают. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, кладут пассерованные морковь, петрушку, репу, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек. Помимо указанных овощей, в рагу можно добавить кабачки, баклажаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.

При отпуске рагу кладут в баранчик или на тарелку, сверху посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа. При массовом приготовлении обжаренное мясо заливают бульоном, добавляют томатное пюре, тушат 30—40 мин. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованные морковь, лук, петрушку, перец, лавровый лист и тушат до готовности. Гарнир готовят отдельно.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир, рядом — рагу вместе с соусом; посыпают измельченной зеленью.

**Плов.**Мясо, нарезанное кубиками по 20—30 г, посыпают солью, перцем, кладут на разогретый с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

ЗАПЕЧЕННЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности, а затем запекают с гарниром, с

соусом или без него, на порционных сковородах или противне. Запекают блюда при температуре 250-~300°С до образования поджаристой корочки и пока продукт не прогреется до 80—85°С непосредственно перед отпуском, так как при хранении ухудшаются внешний вид блюд и их вкусовые качества.

Блюда, запеченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекались. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, массу перемешивают. Для фарша сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

Картофельную массу делят на две части. Одну часть выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш. На него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают и разрезают на порции.

При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают маслом, 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 запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.

**Голубцы с мясом и рисом.**Сырое мясо пропускают через мясорубку, 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, завертывают его, придают изделиям цилиндрическую форму; голубцы укладывают на смазанный жиром противень, сбрызгивают жиром, обжаривают в жарочном шкафу, затем заливают соусом (сметанным с томатом, сметанным или томатным) и запекают в жарочном шкафу. При отпуске в баранчикили на тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью.

**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 на 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 нее — мясные продукты с соусом и овощами, закрывают слоем оставшейся капусты, укладывая ее горкой. Сверху посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске солянку украшают лимоном, маслинами, зеленью петрушки, маринованными фруктами или ягодами. Отпускают на порционной сковороде, в которой запекали.