

# Тема

- **Технологія приготування смажених, тушкованих страв із м'яса та суб'єктів**



# План

- 1.Зміни харчових речовин, що відбуваються під час теплової обробки м'яса, м'ясопродуктів.
- 2.Асортимент, технологія приготування, підбір соусів і гарнірів, естетичне оформлення страв із м'яса тушкованого, смаженого великими, порційними і дрібними шматками.
- 3.Вимоги до якості, умови та строки реалізації страв.

# Загальні правила варіння м'яса.

- Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1-1,5 л води). Варять м'ясо великими шматками масою 1,5-2 кг, оскільки шматки більшої маси будуть проварюватися нерівномірно (зовнішня частина може переваритися, а внутрішня залишиться сирою). На сильному вогні доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують.



- Гаряча вода сприяє поступовому набряканню сполучної тканини, переходу колагену в глютин, завдяки чому м'ясо стає м'яким і соковитим. Якщо м'ясо варити у великій кількості води при бурхливому кипінні, смак його погіршується внаслідок значної втрати екстрактивних речовин. Для поліпшення смаку й аромату вареного м'яса у бульйон додають біле коріння, моркву і ріпчасту цибулю (за 30-40 хв до закінчення варіння), сіль і перець горошком кладуть у бульйон за 15-20 хв до готовності м'яса, лавровий лист — за 5 хв. Готовність визначають кухарською голкою: у зварене м'ясо вона входить легко, при цьому виділяється безбарвний сік. Тривалість варіння (1,5-2,5 год) залежить від величини шматків м'яса, щільності і кількості сполучної тканини. Втрати маси при варінні становлять 38-40 %.

# ***Вимоги до якості варених м'ясних страв***

- М'ясні продукти нарізані упоперек волокон на тоненькі шматочки, поверхня не завітрена. Колір м'яса — від світло-сірого до темного, консистенція м'яка, соковита, смак у міру солоний, з ароматом, властивим певному виду м'яса. Сосиски і сардельки варені подають цілими, сосиски — без оболонки. Колір — від світло-червоного до темно-червоного, консистенція ніжна, соковита, смак і запах мають відповідати виду виробу.



# Правила зберігання

- Варені м'ясні продукти зберігають у невеликій кількості бульйону в посуді із закритою кришкою при температурі 50-60 °С не більше 3 год. Для тривалого зберігання м'ясо охолоджують і зберігають у холодильнику не більш ніж 48 год.

# СУ- Від

- Доволі цікавою у молекулярній кухні є **вакуумне приготування страви**, коли продукти фасують у вакуумні пакети і довго, іноді упродовж дох діб готують при доволі низьких температурах. Якщо вдатись до sous-vide при приготуванні м'яса, воно вийде на диво м'яким й соковитим. Завдяки новітньому смаку страв, молекулярна кухня міцно укорінилась у меню справжніх гурманів.



# Правила смаження м'яса великими шматками

- Підготовлені шматки м'яса посипають сіллю і перцем, укладають на лист чи сковороду з розігрітим до температури 140-150 °С жиром на відстані 5 см один від одного, обсмажують на плиті або в жаровій шафі при температурі 200-250 °С. При щільному укладанні шматків м'яса значно знижується температура жиру, сповільнюється утворення кірочки і сік витікає. Досмажують м'ясо у жаровій шафі при температурі 150-160 °С, періодично (через кожні 10-15 хв) перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяється. Залежно від розмірів шматків і виду м'яса процес смаження триває від 40 хв до 1 год 40 хв. Готове м'ясо охолоджують, перед подаванням його нарізують упоперек волокон на порціонні шматочки 1-3 шт. на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.





# Правила смаження м'яса натуральними порціонними шматочками

- . Порціонні шматочки натурального м'яса смажать основним способом (жиру беруть 5-10 % маси м'яса) на сковородах, листах або електросковородах. Підготовлені порціонні шматочки посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту до 180 °С сковороду чи листи з жиром і смажать до утворення з обох боків рум'яної кірочки. Втрати під час смаження м'яса натурального порціонними шматочками становлять 37 %. На стіл подають з простим або складним гарніром, поливаючи м'ясним соком, маслом чи соусом. Вихід — 50, 75 або 100.

# Ескалоп

- **Послідовність виконання роботи**
- З корейки (вирізки) нарізати порціонні шматки завтовшки 10-15 мм. (по 1-2 штуки на порцію).
- Злегка відбити.
- Посипати сіллю, перцем.
- Обсмажити з обох сторін.
- **Вимоги до якості**
- **Зовнішній вигляд:** виріб має добре підсмажену кірочку.
- **Колір:** слабопідсмаженого м'яса від червоного до рожевого.
- **Консистенція:** м'яка, соковита.
- **Смак:** у міру солоний.
- **Запах:** смаженого м'яса.



# Антрекот

- **Послідовність виконання роботи**
- Антрекот нарізати із товстого чи тонкого краю яловичини по 1 шматочку на порцію товщиною 15-20 мм.
- Відбити.
- Посипати сіллю, перцем.
- Обсмажити основним способом.

- **Правила подачі**
- Подати антрекот з гарніром з натертим хріном, политий м'ясним соком і викласти на нього шматочок зеленого масла. При подачі свіжого хріна до антрекоту окремо можна подати соус хрін.
- **Вимоги до якості**
- **Зовнішній вигляд:** виріб має добре підсмажену кірочку.
- **Колір:** слабо підсмаженого м'яса від червоного до рожевого.
- **Консистенція:** м'яка, соковита.
- **Смак:** у міру солоний.
- **Запах:** смаженого м'яса.



# Лангет

- **Послідовність виконання роботи**
- Яловичину нарізати із тонкої частини вирізки по 2 шматочки на порцію, товщиною 10-12 мм.
- Злегка відбити.
- Посипати сіллю, перцем.
- Обсмажити з обох боків на сковороді з жиром нагрітим до 150-180° до утворення рум'яної кірочки (8 хв.)



- **Правила подачі**
- Перед подачею лангет гарнірувати, полити м'ясним соком.
- Гарніри – картопля смажена (з відварної), картопля смажена (з сирії), картопля фрі, крокети картопляні, помідори смажені, баклажани смажені.
- **Вимоги до якості**
- **Зовнішній вигляд:** виріб має добре підсмажену кірочку.
- **Колір:** слабо підсмаженого м'яса від червоного до рожевого.
- **Консистенція:** м'яка, соковита.
- **Смак:** у міру солоний.
- **Запах:** смаженого м'яса.

# Біфштекс натуральний



# Правила смаження м'яса запанірованими порціонними шматочками

- \*Не пересмажуйте м'ясо: від цього погіршується його смак і зовнішній вигляд.
- **Правила смаження м'яса запанірованими порціонними шматочками.** Запаніровані м'ясні напівфабрикати порціонними шматочками обсмажують основним способом на добре розігрітій сковороді з жиром до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі. М'ясо слід смажити доти, доки на поверхні його не утворяться прозорі бульбашки. Перед подаванням смажені запаніровані вироби поливають розтопленим вершковим маслом.

# Ромштекс

- **Послідовність виконання робіт**
- Яловичина – порційні шматки (по одному на порцію), відбити, розрихлити, змочити в ль'єзоні.
- Запанірувати в сухарях.
- Обсмажити до утворення рум'яної кірочки.



- **Правила подачі**
- При відпуску ромштекс полити жиром та гарнірують.
- Гарніри – каші розсипчасті, бобові відварні, картопля відварна, картопля смажена (з відварної), картопля смажена (з сирої), картопля фрі, овочі відварні з жиром.

## **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** виріб має добре підсмажену кірочку.

**Колір:** слабо підсмаженого м'яса від червоного до рожевого.

**Консистенція:** м'яка, соковита.

**Смак:** у міру солоний.

**Запах:** смаженого м'яса.

# Правила смаження м'яса дрібними шматочками.

- Для смаження дрібними шматочками використовують вирізку, товстий і тонкий краї, внутрішню і верхню частини задньої ноги. Нарізане м'ясо кладуть на добре розігріту сковороду з жиром завтовшки 1-1,5 см, щоб м'ясо швидше підсмажилось і менше втрачало м'ясного соку. Смажать м'ясо на сильному вогні, помішуючи кухарською лопаточкою.



# ***Вимоги до якості смажених м'ясних страв***

- ***Вимоги до якості смажених м'ясних страв.*** Смажені натуральні м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку. Яловичина і баранина можуть бути добре, слабо- або середньопросмаженими, а свинина — повністю просмаженою. М'ясо нарізують упоперек волокон тоненькими шматочками. Колір на розрізі у слабопросмаженого м'яса — від червоного до рожевого, у середньопросмаженого — від рожевого до сірого, у повністю просмаженого — від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, у слабо- і середньосмаженого м'яса більш соковита. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса. Порціонні шматочки непаніровані — однакової товщини, обсмажені з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Колір — від рожевого до сірого. Смак і запах властиві смаженому м'ясу, з ароматом, характерним для певного виду м'яса. Консистенція яловичини соковита, добре просмажена, інші вироби можуть бути менш соковитими.
- Паніровані смажені страви мають овальну форму, з рівними неприпіднятими краями, поверхня рівна, з хрусткою кірочкою. Колір на розрізі — від сірого до коричневого. Смак і запах властиві м'ясу, смаженому в сухарях. Допускається присмак жирів, які використовувалися для смаження. Консистенція виробів пружна, м'ясо м'яке, соковите.

# Терміни зберігання

- М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають **3** год гарячими, для тривалішого зберігання їх охолоджують і кладують у холодильник на **48** год. Натуральні порціонні дрібні шматочки м'яса, паніровані порціонні вироби слід смажити перед подаванням; допускається зберігати їх не більше **30** хв.

# Загальні правила тушкування м'яса.

- Для тушкування використовують бічну і зовнішню частини задньої ноги, плечову і заплічну частини лопатки, пружок яловичини; лопаткову, шийну частину, грудинку телятини, баранини, козлятини, свинини. М'ясо тушкують великими, порціонними і дрібними шматочками. Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м'яса шпигують білим корінням, морквою, часником, салом шпик, цибулею. Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті або у жаровій шафі до утворення кірочки. Щоб надати страві особливого смаку й аромату, під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, ясинець, кмин). Овочі, які входять до складу соусу, підсмажують окремо або разом з м'ясом, додаючи їх після того, як м'ясо злегка підсмажиться. Прянощі, зелень петрушки і селери (зв'язані в пучок) додаються за 15-20 хв до закінчення тушкування.

# Печення по-київськи

- **Послідовність виконання**
- Картоплю помити і калібрувати. Картоплю почистити, велику нарізати часточками.
- Картоплю смажити до утворення рум'яної кірочки, викласти у горщик .
- М'ясо промити, підрізати сухожилки, нарізати скибочками і підсмажити до напівготовності .
- Сушені гриби замочити, залити водою, і варити до готовності.
- Цибулю очистити, помити, подрібнити і пасерувати разом із томатним пюре.
- Овочі, м'ясо і подрібнені гриби викласти у горщик.
- Додати сіль, перець, залити сметаною і грибним відваром.
- Горщик закрити кришкою або замісити прісне тісто, тонко розкачати у вигляді кружальця, накрити горщик, краї щільно притиснути.
- Поверхню тіста змастити яйцем і тушкувати в жаровій шафі 20-25 хв.
- **Правила подачі**
- Печеню подати у горщику, який поставити на тарілку. Тушковані страви зберігаються не більше 2 год
- **Вимоги до якості**
- **Зовнішній вигляд:** овочі тушковані разом з м'ясом, зберігають форму.
- **Колір:** овочів – від темно-червоного до коричневого, м'яса – сірий або коричневий.
- **Смак і запах:** тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.
- **Консистенція:** м'яка, соковита.



# Гуляш.

- **Гуляш.** М'ясо, нарізане шматочками по 20 –30 г, підсмажують, посипають сіллю, перцем, перекладають у каструлю з товстим дном, заливають бульйоном або водою і тушкують з додаванням томатного пюре близько 1 год. потім додають пасеровану дрібно нарізану ріпчасту цибулю, розведену червону борошняну пасеровку, перець, лавровий лист і тушкують при слабкому кипінні 25-30 хв, до готовності. У гуляш можна покласти сметану, часник.
- Подають на тарілках з розсипчастими кашами, відварними макаронами, картоплею вареною або картопляним пюре. М'ясо з соусом кладуть поряд з гарніром, посипають дрібно посіченою зеленню.



# Вимоги до якості тушкованого м'яса.

- \* Тушкування м'яса має переваги порівняно з варінням і обсмажуванням. При цьому способі приготування значно краще зберігаються загальні і смакові властивості м'яса, аромат приправ.
- \* Не забувайте обсмажити м'ясо до рум'яної кірочки перед тушкуванням: кірочка запобігає швидкому проникненню пари всередину шматка та виділенню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу.



- **Вимоги до якості тушкованого м'яса.**
- Тушковане м'ясо великим шматком на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Нарізають його упоперек волокон на рівні шматочки і заливають підливою. Порціонні шматочки відповідної форми, крученики у вигляді маленьких ковбасок, крученики волинські загорнуті в тоненькі шматочки сала, сало підрум'янене, вироби залиті підливою. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму, м'які, колір від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м'яка, соковита. Тушковані страви зберігають не більше 2 год.