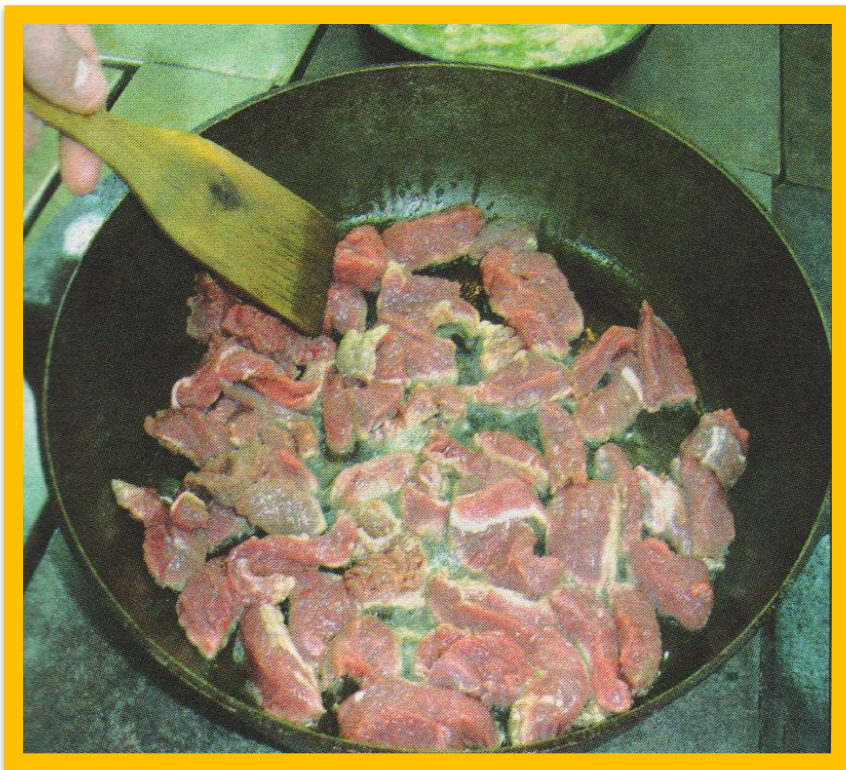




Мелкокусковые
полуфабрикаты

Поджарка





Поджарка



Мастер-класс: поджарка из свинины

Ингредиенты:

- 400 г свинины
- 150 г моркови
- 100 г репчатого лука
- 3 ст.л. томатной пасты
- соль по вкусу
- специи: лавровый лист, зелень петрушки, сельдерея, укропа, перец черный горошек, молотый черный перец

Приготовление:

- Обжарить мясо свинины, порезанное кусочками, до золотисто-коричневого цвета, добавить измельченные лук и морковь, обжарить все вместе.
- Через некоторое время прибавить томатную пасту, хорошо перемешать, готовить при периодическом помешивании около 5 минут.
- После чего влить 0,5 л воды. Приправить солью и специями по вкусу.
- Тушить все на среднем огне около 20 минут.
- На гарнир подать макароны, рис, гречку или картофель.

Бефстроганов





Бефстроганов (от фр. Bœuf Stroganoff — «говядина по-строгановски») — популярное блюдо русской кухни

- **Приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом.**
- **Также могут иметь место названия «Беф-Строганов», «Беф а ля Строганов», мясо по-строгановски.**
- **Названо в честь графа Строганова Александра Григорьевича (1795—1891).**
- **Граф Строганов, как и многие вельможи того времени, будучи весьма состоятельным человеком, держал в Одессе так называемый «открытый стол», на который мог зайти любой образованный и прилично одетый человек.**
- **Блюдо, собственно, было изобретено для таких открытых столов — во-первых, в силу удобства приготовления, выдержанности стандарта блюда, во-вторых, хорошего деления на порции и в-третьих, в то же время вкусного.**

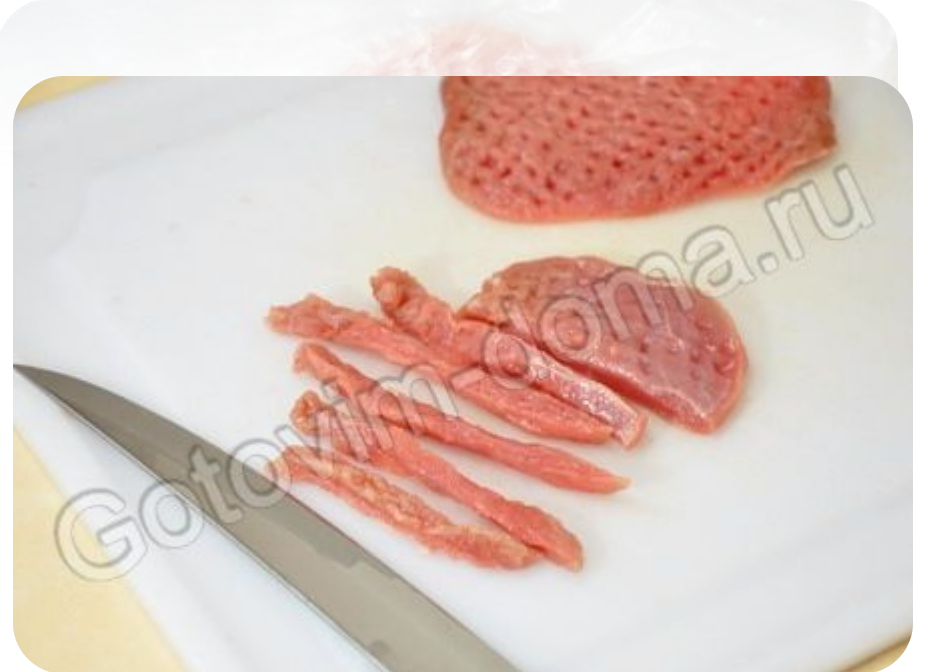
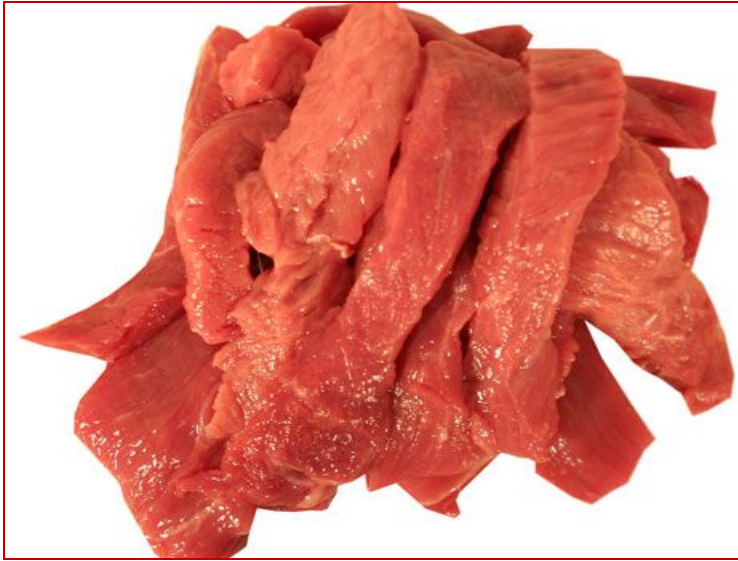
- Естественно, что блюдо не было изобретено графом, а изобретено кем-то из его поваров, удачно объединившим технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приёмами русской кухни (соус подаётся не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом)
- Кроме того, существует версия, что блюдо изобрёл французский повар Андре Дюпон для графа Строганова, у которого в старости выпали зубы.
- Блюдо получило широчайшее распространение в мире: бефстроганов подают в самых разных заведениях общественного питания: от ресторанов до столовых, а после Второй мировой войны блюдо вошло в номенклатуру международной ресторанной кухни, как «русское блюдо», несмотря на то, что национальным русским блюдом оно не является.

Рецепт по реконструкции В. В. Похлёбкина

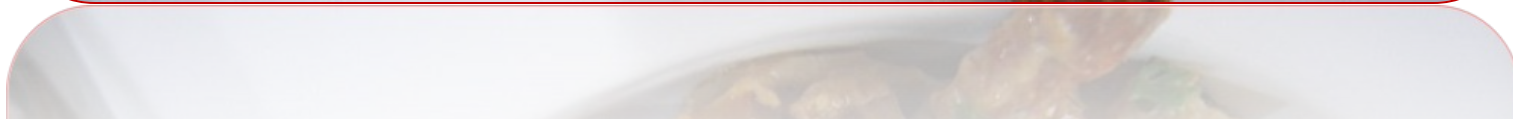
Точный рецепт классического блюда не сохранился.

- Говядину легко отбить в куске. Нарезать мясо тонкими ломтиками, толщиной около 0,5 сантиметра, при этом обычное правило нарезания мяса поперёк волокон приобретает обязательный характер.
- Панировать ломтики в муке.
- В сковороду налить масло, дно сковороды выложить репчатым луком, нарезанным кружками, с тем, чтобы не допустить соприкосновения мяса с посудой.
- На большом огне быстро обжарить ломтики мяса до появления коричневого цвета, отличающегося в известной степени лакированной поверхностью.

- **Обжаривание — самый важный этап в приготовлении блюда, при правильном предварительном прокаливании масла и небольшой порции мяса, обжаривание в любом случае не должно занять более 5 минут, а правильнее 2-3 минуты.**
- **Долгое обжаривание непременно приведёт к утрате сочности ломтиков.**
- **После кратковременного обжаривания залить сметаной, смешанной с томатной пастой — пропорции тут исключительно вкусовые, понятно, что сметаны должно быть больше.**
- **Тушить под крышкой, в зависимости от качества мяса от 15-20 минут, до одного часа.**
- **Из специй — только чёрный перец. В одном из рецептов начала XX века рекомендуется влить в сметану ложку-другую мадеры.**



Бефстроганов с рисом



ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ (БЕФСТРОГАНОВ)

- говядина 600г
 - сливочное масло 50г
 - пшеничная мука 25г
 - сметана 100г
 - томатная паста 20г
 - лук репчатый 90г.
- Из вырезки, мякоти толстого и тонкого края, верхней и внутренней частей задней ноги нарезают широкие куски толщиной до 2 см, которые отбивают до толщины 5-10 мм. Затем готовые куски нарезают брусочками длиной 3-4 см и весом 5-7 г, посыпают солью, перцем, обжаривают с поджаренным луком на хорошо разогретой сковороде в течение 3-5 минут. Заливают сметанным соусом, добавляют томатную пасту и доводят до кипения. Подают с жареным картофелем; гарнир лучше подавать отдельно.

Для приготовления бефстроганов нужно:

- 1) Взять мясо (лучше говядину).
- 2) Нарезать его широкими кругами (толщиной не более 2 см.).
- 3) Отбить так, чтобы ломтики стали толщиной не более 3-5 мм.
- 4) И нарезать тонкими брусочками.
- 5) Посыпать солью и перцем (по вкусу).
- 6) Взять, почистить и нарезать репчатый лук.
- 7) Взять сковороду; положить в неё наше мясо (пункт 5) и лук (пункт 6); жарить на сливочном масле примерно 5-7 минут.
- 8) Добавить по вкусу сметану и томатную пасту (можно использовать кетчуп).
- 9) Жарить до приготовления; теперь бефстроганов можно подать к столу.

Шашлык



Название

- По Фасмеру происхождение слова «шашлык» от крымскотатарского «шишлик», «шиш» — вертел, «лик» — для, то есть для вертела(мясо).
- Термин «шиш-кебаб» происходит от турецкого *şiş kebabı* (*şiş* — шампур + *kebab* — жареное мясо).
- На тюркских языках — «кебаб» (*kebab*)- жареное мясо, по-грузински называется «мцвади», по-гречески — «сувлаки», по-армянски — «хоровац»

Шашлык — блюдо кочевых народов Азии

- Традиционно изготавливался из баранины, жаренной на металлических или деревянных прутьях (шиш).
- Блюда, приготовленные на вертеле, традиционны для многих народов мира и уходят корнями в доисторические времена, однако именно шашлыком называется баранина, жареная на металлических или деревянных прутьях(шиш).
- Зажаривание на вертеле целых туш вепрей и зубров с седой античности и вплоть до середины XVIII века было одинаково распространено во всем мире.
- В «Росписи царским кушаньям» и других памятниках XVI—XVII веков упоминаются «верченые» куры, утки, мясо и зайцы.
- От крупных кусков мяса, жареных на вертеле (и известных с древнейших времён во всём мире), шашлык отличается мелкой нарезкой мяса.
- Вероятно, всеобщая популярность этого блюда в пустынных и степных областях Евразии объясняется более быстрой готовкой мелконарезанного мяса, что позволяло экономить древесину.
- Шашлык готовят из корейки или задней ноги бараньей туши, печени, почек, почечной части.
- В странах бывшего СССР шашлык часто готовится из свинины, порой используют куски говяжьей вырезки, телятины.
- Есть шашлык из птицы и рыбы. Жарят на вертеле помидоры, баклажаны, лук, грибы.

Приготовление

- Шашлык часто маринуют.
- Среди распространенных и традиционных основ для маринада встречаются вино, винный уксус, кисломолочные продукты (йогурт, кефир и т. д.), гранатовый сок, лимонный сок и другие кислые соки.
- В странах бывшего СССР распространено маринование в уксусе или майонезе.
- Некоторые сорта вин на Кавказе изготавливаются только для использования в маринаде для мяса.
- Вино хорошо подходит для этих целей ещё и потому, что содержит определённый процент спирта, который также размягчает мясо.
- Для маринования используется свежий репчатый лук с небольшим количеством соли и красного молотого перца, который употребляется вместе с приготовленным мясом в качестве дополнительного гарнира.

- При подаче готового шашлыка на стол выставляется томатный соус, ткемали, наршараб и другие соусы для мяса, красный и черный молотый перец.
- Для приготовления шашлыка из рыбы и морепродуктов маринады как правило не используются, продукты солят, приправляют перцем и иными приправами, после приготовления можно сбрызнуть лимонным соком.
- От величины кусков, жирности мяса, качества мяса (молодого или взрослого животного), вкусовых предпочтений маринование длится от 2 часов до суток.
- При жарке кусков, нанизанных на шампуры, традиционно применяют «веерное» раздувание огня и сбрызгивание водой с небольшим количеством вина из распылителя на мясо и горящие древесные чурки для сбивания пламени.
- Шашлык жарят на углях, предварительно дав дровам прогореть, или уже на готовом древесном угле







Сервировка

- Сервировка на тарелке с кетчупом и зеленью
- Шашлык обычно подаётся с хлебом, репчатым луком, помидорами, зеленью (кинзой и другими) и с различными соусами и специями.
- На шампуре
- На блюде
- В лаваше





Продолжительность жарки шашлыков

- Шпик или бекон — срезать кожицу и жарить в течение 3-5 мин только с одной стороны.
- Ветчина — жарить по 3-4 мин с каждой стороны, затем температуру уменьшить и подержать еще по 5-6 мин с каждой стороны.
- Сосиски — снять целлофановую оболочку, наколоть вилкой в нескольких местах, смазать подсолнечным маслом или растопленным сливочным маслом и жарить при сильной температуре 4-5 мин, причем время от времени переворачивать. затем в течение 5-6 мин жарить при более низкой температуре.

Оленина жареная

