

- Презентация

- на тему

Технология приготовления блюда "Печень по-строгановски"



Говяжья печень известный и любимый продукт питания. Печень используют для приготовления большого количества блюд и закусок.



Вследствие низкой калорийности она является диетическим продуктом и может применяться при диетах или лечебном питании, но конечно не жаренная и без добавления острых специй.



Печень должна быть тщательно очищена от крови – для этого её промывают водой, иногда делают узкий надрез на нижней части печени чтобы освободить её от излишней крови.

Печень навешивают по одной на крючки из белого нержавеющей металла, установленные на специальных стеллажных тележках. Затем тележки помещают в камеру предварительного охлаждения с температурой 0°С и быстрой циркуляцией воздуха. Парную печень не следует помещать вместе с охлажденной

Приготовление блюда

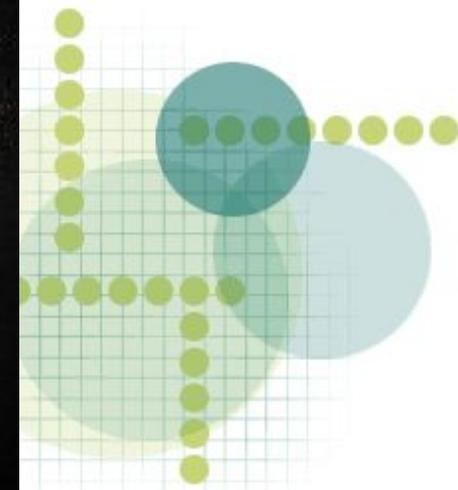
Лук очистим, мелко нарежем и обжарим на масле до золотистого цвета.



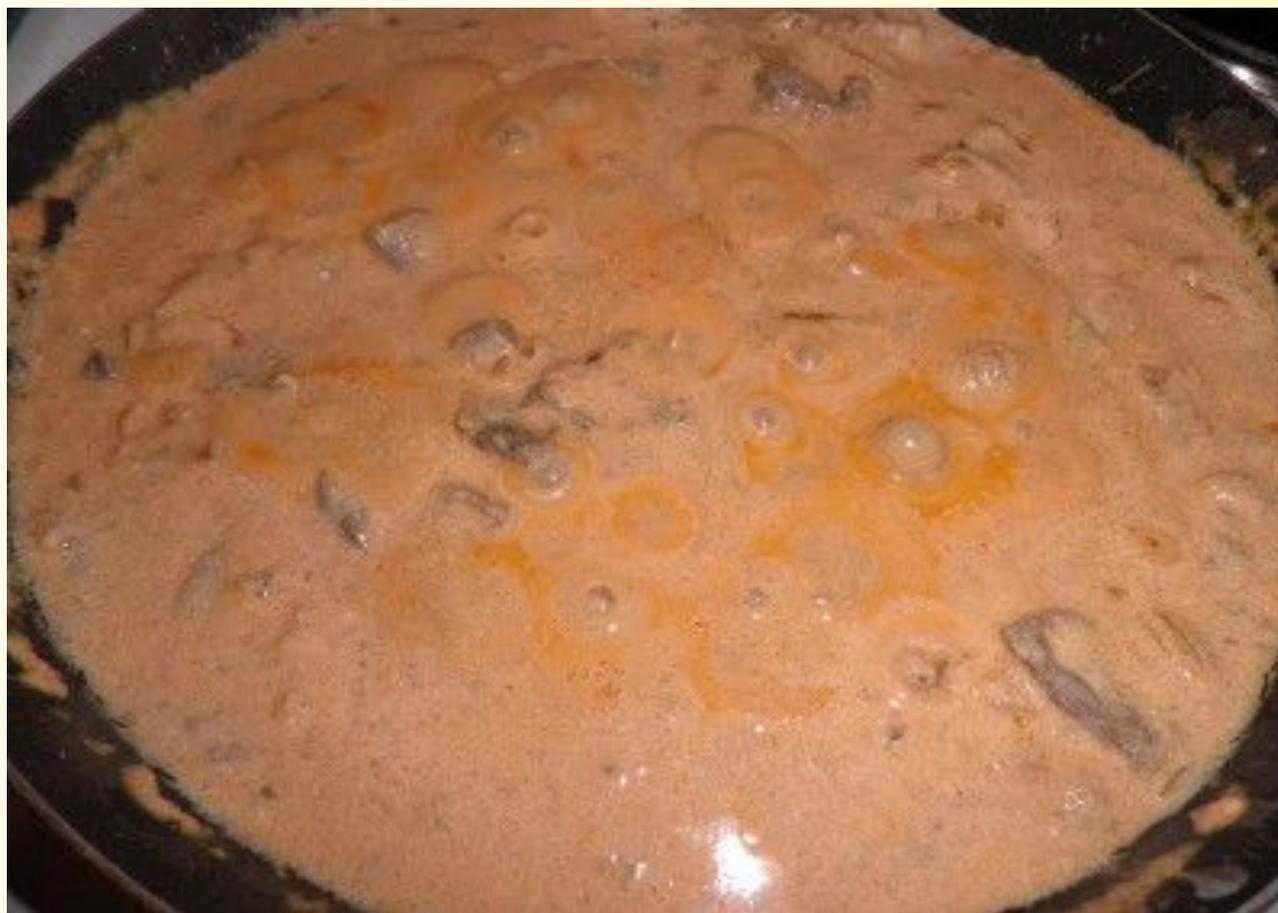
Печень необходимо вначале обмыть и обязательно удалить верхнюю плёнку с двух сторон. Также нужно постараться удалить желчные протоки. Когда печень будет подготовлена нарезаем её брусочками длиной 3-4 см. Посолить и поперчить по своему вкусу и обжарить на разогретой с маслом сковороде до румяного цвета.



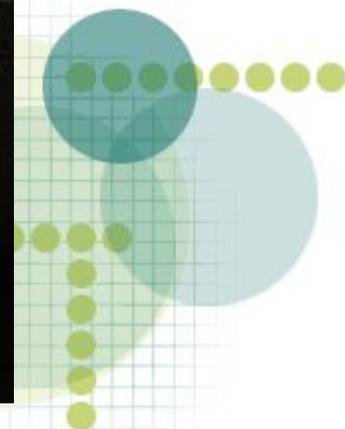
Муку обжариваем на сухой сковороде до кремового цвета, мука быстро подгорает поэтому нужно постоянно помешивать её лопаткой. Затем добавляем её к печенке и хорошенько перемешиваем.



Обжаренный лук добавляем в сковородку к печени. Заливаем всё соусом, для этого томат-пасту и сметану нужно смешать. Всё перемешиваем и доводим до кипения.



На гарнир отлично подойдёт картофельное пюре!

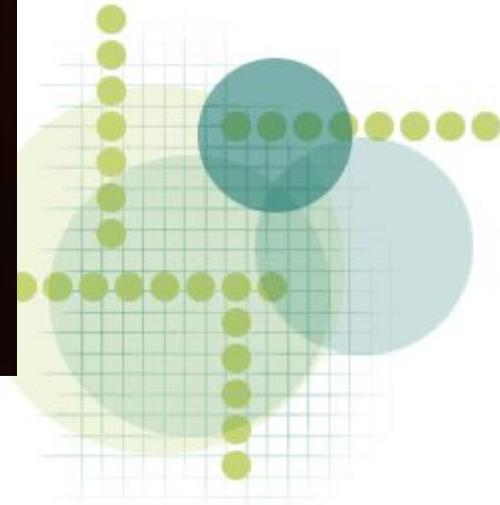


Приготовление картофельного пюре



В кастрюлю с картошкой заливаем столько воды, чтобы она немного не доходила до края картошки. Кастрюлю ставим на плиту, подсаливаем воду и доводим до кипения, уменьшаем огонь до слабого. Варим картофель до готовности.

Кипятим молоко



После того, как картофель сварится до готовности, сливаем воду из кастрюли. Выкладываем в нее масло и перемешиваем. Быстро, пока картофель не остыл, разминаем его деревянной, пластмассовой или металлической толкушкой. Вливаем кипящее молоко и еще раз размешиваем и мнем картошку.



Вливаем кипящее молоко и еще раз размешиваем и мнем картошку.



Приготовление соуса сметанного с ЛУКОМ



Вначале нужно нарезать лук и на масле его обжарить. Затем добавить триста грамм сметаны, перемешать и протушить получившуюся смесь минут семь

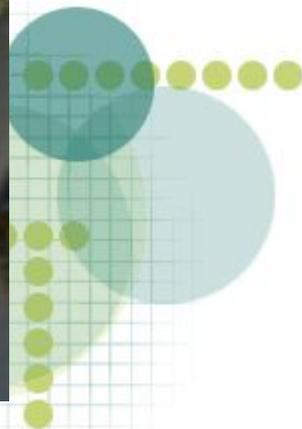
Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания.



В пассерованую муку, охлажденную до 60-70 0С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают, кладут прокипяченную сметану, остальную воду и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.



Добавляем в сметанный соус репчатый лук и соус Южный





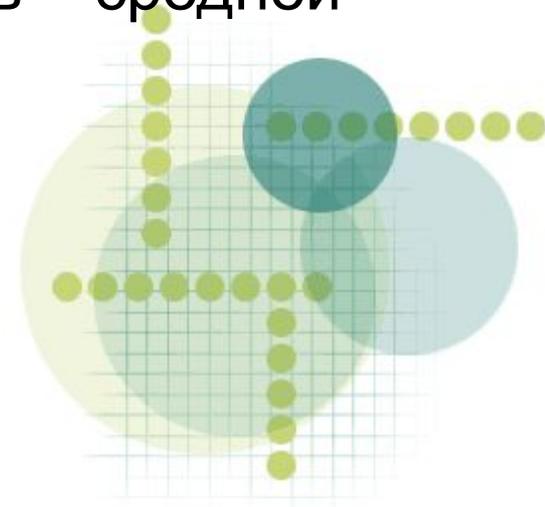
Органолептические показатели « Печень по-строгановски».

Внешний вид – тушеные кусочки, политы соусом сметанным с луком.

Цвет - светло-коричневый или коричневый.

Вкус – характерный для субпродуктов солоновато-кисловатый с приятными вкусовыми ощущениями специй и зелени.

Консистенция – мягкая, плотная, сочная. Соусов – средней густоты.



- Презентацию выполнила студентка группы Топ-3-5
Низамутдинова Юлия