

МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из мяса и домашней птицы

Цели занятия:

- дидактическая ознакомление студентов с процессами приготовления, подготовки к реализации холодных блюд сложного ассортимента из мяса и домашней птицы; развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная
 - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
 - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из мяса и домашней птицы»

План

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из мяса, домашней птицы.
2. Способы приготовления заливных блюд.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия. Ответить на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из мяса, домашней птицы, дичи

Холодные блюда из отварного и жареного мяса готовят из говядины, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют вырезку, толстый и тонкий края (говядина), мякоть задней ноги и корейки (телятина и свинина). Жарят и варят мясо большими кусками и после охлаждения нарезают. Подают с гарнирами из огурцов, помидоров, зеленого салата, отварных овощей и соусами (майонез с корнишонами и хрен). Блюдо из говядины, жаренной крупным куском, называют ростбифом.

При подаче украшают мясным желе, гарнируют свежими и солеными огурцами, отварными овощами и строганым хреном.

Отварной язык, не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи. Затем охлаждают, нарезают на порции и подают с овощными гарнирами, зеленым горошком, а отдельно соус хрен.

Мелкую дичь для холодных блюд обжаривают до образования румяной корочки на плите, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают с маринованными фруктами, с моченой брусникой, овощными салатами, солеными и маринованными огурцами и украшают зеленью.

Крупную птицу (гуся, индейку, утку) жарят целиком в жарочном шкафу, периодически поливая выделившимся жиром и соком. Затем охлаждают, нарубают на порции, укладывают.

Поросят для приготовления холодных блюд варят целиком. Для этого их ошпаривают, опаливают, потрошат, промывают и вымачивают. Затем тушки поросят натирают лимоном, заворачивают в полотенце или пергамент, перевязывают шпагатом и варят около 1 ч. Для сохранения белого цвета мясо поросят солят перед окончанием варки. Охлаждают и хранят в подсоленном бульоне. Сваренных поросят нарубают на порции, подают с овощными гарнирами и хреном, заправленным сметаной.

Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а темное — из говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые корни, которые для темных желе обжаривают без жира.

Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40 % коллагена переходит в глютин.

2. Способы приготовления заливных блюд. Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

- жареную телятину или отварной язык нарезают по 1—2 куса на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе;
- в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе.

Формы с застывшим желе погружают на несколько секунд в теплую воду, вынимают заливное и укладывают его на блюдо. Соус хрен подают отдельно.

Говядина, телятина, язык заливные. Жаренную крупным куском говядину или телятину нарезают поперек волокон на порционные куски. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно 30°. Подготовленные охлажденные продукты укладывают на противни, укрепляют на них украшения из зелени, лимона, огурцов, отварной моркови, смоченных в желе, и охлаждают. Затем наливают желе так, чтобы оно покрывало продукты слоем примерно в 0,5 см. Когда желе застынет, каждый кусок вырезают ножом так, чтобы края получились гофрированными. Заливное лопаточкой перекладывают на блюдо или тарелки и гарнируют солеными огурцами, отварными овощами с майонезом, салатом, украшают зеленью и листиками салата. Можно готовить заливное в формах кусками или нарезать продукты кубиками. Отдельно подают хрен с уксусом.

Заливной поросенок. Отварного поросенка нарубают на порции и укладывают на противни кожей вверх. Затем наливают желе слоем примерно на 1/3 высоты кусков поросенка, укрепляют украшения и охлаждают. Сверху куски покрывают сеткой из желе. Для банкетов целых отварных поросят разрубая на куски вдоль, а затем поперек. Каждый кусок смазывают желе и укладывают на блюдо так, чтобы вновь получилась целая тушка. Вместо глаз вставляют маслины. Поросенка охлаждают, украшают и покрывают сеткой из светлого желе.

Студни. Одна из наиболее распространенных русских закусок. Готовят их из говядины, свинины, мясных субпродуктов, домашней птицы. Для варки студней используют путовый сустав, говяжьи уши, свиные губы, кожу от свиных туш и копченых рулетов, субпродукты (диафрагмы, рубцы), головы говяжьи, свиные и бараньи. Варят их длительное время, поэтому значительная часть коллагена, содержащегося в продуктах, успевает превратиться в глютин и, несмотря на то что желирующая способность его уменьшается при длительном нагревании, полученные бульоны при охлаждении застывают без добавления других желирующих веществ. Если же студни варят из мяса (говядины или свинины), то в их рецептуру вводят желатин (около 1 %).

Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варят при слабом кипении 6—8 ч, периодически снимая жир. От сварившихся субпродуктов отделяют мякоть, мелко рубят ее или измельчают на мясорубке, соединяют с бульоном, солят и кипятят не менее 45 мин. В конце кипячения добавляют специи (лавровый лист, перец). Перед разливкой студня на противни или в формы вводят рубленый чеснок, который является не только вкусовой приправой, но и предохраняет студень от порчи благодаря наличию бактерицидных веществ. Подают с хреном, заправленным уксусом.

Фаршированные куры (галантин) и поросята. С тушки курицы снимают кожу, надрезая ее на спинке. Мякоть курицы, свинину или телятину пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой (кнельной) решеткой, протирают, добавляют яйца, затем молоко и хорошо вымешивают. Фарш заправляют солью, перцем и порошком мускатного ореха. В готовый фарш добавляют очищенные фисташки и шпик, нарезанный кубиками. Можно добавлять также вареный язык, нарезанный кубиками. Этим фаршем наполняют кожу курицы, зашивают разрез, придают изделию форму тушки, заворачивают в салфетку, концы ее связывают и перевязывают тушку шпагатом.

Подготовленную фаршированную курицу заливают холодным бульоном, доводят до кипения и варят при слабом кипении около 1—1,5 ч. Готовность определяется по тому, что ткань начнет отделяться от курицы. Вареную курицу

охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник. Затем разворачивают и нарезают на порции. Подают с соусом майонез с корнишонами.

Поросенка для фарширования разрезают вдоль по брюшку и удаляют кости. Брюшко зашивают, оставив небольшое отверстие посередине. Через это отверстие наполняют тушку фаршем и далее готовят так же, как курицу фаршированную.

Куриный рулет. У курицы делают надрез в области грудки, хрящик удаляют. Придерживая курицу за ножку, делают продольный разрез вдоль косточки, зачищая мясо вокруг хряща, затем удаляют полностью ножку вместе с костью. Делают то же самое со второй ножкой. Вырезают крылья (можно просто их обрезать). Крылья снимают, как пальто, от плеча вниз. Аккуратно отделяют мясо от костей. Должно получиться ровное куриное филе. Накрывают очищенное мясо пищевой пленкой и аккуратно отбивают (пленка защищает мясо от возможных повреждений). Мясо переворачивают, солят и перчат. Для сохранения формы рулета рекомендуется посыпать мясо желатином. На середину выкладывают кусочки бекона, следом сыр моцарелла и оливки (маслины). Формируют рулетик, аккуратно придерживая начинку. Несколько раз прокручивают рулет, чтобы он приобрел нужную форму. Заворачивают плотно в пищевую пленку и разрезают на две части. Подогревают воду в сотейнике до 80 °С и выкладывают туда один кусок рулета, плотно завернутый в пищевую пленку. Варят рулет в течение 20 мин. Через 20 мин перекладывают рулет из пищевой пленки в фольгу, поливают соусом терияки и запекают в жарочном шкафу при 180 °С в течение 10—15 мин. Готовый рулет охлаждают. Подают рулет как основное блюдо или формируют мясную тарелку.

Вопросы для закрепления материала

1. Назовите этапы технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы?
2. В чем заключается технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
3. Способы приготовления заливных блюд.