

Технологія приготування страв з м'яса, м'ясних продуктів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Свинина смажена, шпигована часником. Тазостегнову частину свинини шпигують часником, натирають сіллю, перцем і смажать до готовності у жаровій шафі, поливаючи соком і жиром, який виділяється під час смаження. Потім охолоджують і нарізують тоненькими скибочками упоперек волокон.

Перед подаванням свинину кладуть на блюдо, поряд — свіжі помідори й огірки. Свинина (тазостегнова частина) — 87/74, часник — 1,3/1, жир тваринний топлений харчовий — 2, маса смаженої свинини — 50; помідори свіжі — 29/25, огірки свіжі — 31/25. Вихід — 100.

Сало варене, шпиговане часником. Сало шпигують часником і варять протягом однієї години, наприкінці варіння додають перець чорний горошком. Готове сало охолоджують і нарізують на порції по 30-50 г.

На стіл подають із підливою з хріну.

Сало шпик — 1239,6/1190, часник — 26/20, перець чорний горошком — 0,1. Вихід — 1000.

Завиванець з чорносливом. Свинну грудинку без реберних кісток відбивають, надаючи форму прямокутника, посипають сіллю, перцем і натирають часником. Зверху кладуть шар подрібненого на м'ясорубці чорносливу без кісточок, посипають сухим желатином, загортають у вигляді рулету, обгортають марлею, перев'язують шпагатом, варять у бульйоні, кладуть під гніт, охолоджують. З рулету знімають шпагат і марлю, нарізують на шматочки. Використовують як самостійну закуску або включають до м'ясного асорті.

Свинина (грудинка) — 1500/1250, чорнослив — 260, маса набухлого чорносливу без кісточок — 300, часник — 13/10, желатин — 20, маса напівфабрикату — 1550. Вихід — 1000.

Завиванець ялтинський. На зачищений, посиляний сіллю і перцем, пружок кладуть сало, натерте часником і нарізане брусочками. М'ясо з салом згортають у вигляді рулету, перев'язують шпагатом і припускають разом з овочами до готовності, наприкінці припускання додають лавровий лист. Готовий завиванець охолоджують, порціонують. На стіл подають разом з овочами.

Яловичина (крайка) — 1793/1320, сало шпик — 145,8/140, часник — 13/10, маса напівфабрикату — 1470; цибуля ріпчаста — 42/35, морква — 44/35, петрушка (корінь) — 27/20. Вихід — 1000.

Завиванець по-гуцульськи. Телятину (лопаткову частину, грудинку) відбивають, солять, посипають перцем. На підготовлене м'ясо кладуть

начинку, на неї — круто зварені яйця і загортають у вигляді рулету. Потім загортають у серветку або пергамент, перев'язують, кладуть у киплячу воду і варять при слабкому кипінні

2 год, охолоджують, кладуть під прес, порціонують і подають із свіжими або маринованими овочами.

Приготування начинки. Свинину пропускають через м'ясорубку, додають тертий сир і знову пропускають через м'ясорубку, додають сирі яйця, часник, спеції і добре перемішують.

Телятина (лопаткова частина, грудинка) — 1606/1060, яйця — 40, сир твердий — 60/55, часник — 12/9, свинина (котлетне м'ясо) — 387/330, маса начинки — 430; яйця — 40, маса напівфабрикату — 1500; цибуля ріпчаста — 42/35, морква — 44/35, петрушка (корінь) — 27/20. Вихід— 1000.

Завиванець курячий з фруктами. З обробленої тушки курки знімають шкіру з м'якоттю. М'якоть відбивають, посипають сіллю, перцем, викладають нарізані часточками консервовані груші, яблука, набухлий подрібнений чорнослив (без кісточок), загортають у вигляді рулету, обгортають марлею, перев'язують шпагатом і варять у курячому бульйоні 1-1,5 год. Готовий завиванець кладуть під гніт, охолоджують. Потім знімають шпагат і марлю, нарізують на шматочки. Подають як самостійну закуску або включають до м'ясного асорті.

Курчата-бройлери або курка I категорії — 2012/865, яблука консервовані — 218/120, груші консервовані — 218/120, чорнослив — 107, маса набухлого чорносливу без кісточок — 120, сіль — 15, перець — 0,2, маса напівфабрикату — 1220. Вихід — 1000.

Завиванець делікатесний з курки. З оброблених курей знімають шкіру, філе, м'якоть. Філе зачищають і відбивають, заправляють сіллю і перцем. М'якоть подрібнюють, додають сіль, перець і перемішують.

Приготування омлету з начинкою. Сирі яйця, молоко, сіль ретельно змішують, злегка збивають, виливають на сковороду з маргарином і смажать. Для начинки печінку варять, подрібнюють і заправляють сіллю, перцем, додають дрібно нарізану зелень петрушки. Начинку кладуть на середину готового омлету і згортають у вигляді рулету.

На зняту з курки шкіру кладуть відбите філе, рівномірно розподіляють подрібнену м'якоть, на середину викладають омлет, фарширований печінкою, загортають у вигляді рулету, потім загортають у марлю і перев'язують шпагатом.

Підготовлений завиванець кладуть у сотейник, заливають на 1/3 бульйоном із курячих кісток і припускають протягом 1-1,5 год, охолоджують,

знімають марлю, обсмажують з усіх боків і кладуть під легкий гніт.

Рулет нарізують по два-три шматочки на порцію, подають з маринованими плодами або ягодами. Окремо можна подати соус майонез.

Кури — 1118/770; для омлету з начинкою: яйця — 400, молоко — 150, маргарин столовий — 30, печінка куряча — 150, петрушка (зелень) — 13,5/10, маса готового омлету — 650; маса напівфабрикату — 1420; жир тваринний топлений харчовий — 30; сіль, перець чорний мелений за смаком, *гарнір*: сливи мариновані — 500, яблука мариновані — 500. Вихід — 1000/1000.

Завиванець курячий оригінальний. З обробленої тушки курки знімають шкіру разом із м'якоттю. М'якоть відбивають, посипають сіллю, перцем. На підготовлену м'якоть кладуть білий омлет, на нього — курячий паштет, на паштет викладають три трубочки фаршированого чорносливом жовтого омлету (з жовтків яєць), все загортають у вигляді рулету, обгортають марлею, перев'язують шпагатом, викладають у сотейник, змащений жиром, заливають наполовину курячим бульйоном і припускають 1-1,5 год. Готовий завиванець кладуть під легкий гніт для охолодження, потім знімають шпагат і марлю, нарізують на шматочки, оформляють майонезом із желатином, свіжими або маринованими фруктами.

Приготування курячого паштету. Сало шпик нарізують дрібними кубиками і обсмажують, щоб витопився жир, додають нарізану ріпчасту цибулю, моркву і курячу печінку, все разом обсмажують до готовності, охолоджують, пропускають через м'ясорубку. М'ясу заправляють сіллю, перцем, додають розм'якшене вершкове масло і ретельно перемішують. •

Приготування білого омлету. Білки сирих яєць збивають, додають молоко, сіль, перемішують, виливають у змащену маргарином сковороду, ставлять у жарову шафу і запікають до готовності.

Приготування жовтого омлету. Жовтки сирих яєць розтирають з сіллю, вливають у молоко і злегка збивають. Омлетну масу ділять на три частини, випікають три омлети, які фарширують чорносливом.

Приготування начинки з чорносливу. Чорнослив миють, заливають окропом, залишають для охолодження, виймають кісточки, подрібнюють. Кури I категорії — 1430/670, або курчата-бройлери I категорії — 1270/550. Для паштету: печінка куряча — 340, сало шпик — 60, цибуля ріпчаста — 450/380, маса пасерованої печінки — 190, морква — 40/30, маса паштету — 390.

Для омлету: молоко — 60, яйця — 4 шт./ЛБО, маргарин столовий — 20, маса омлету — 220, сіль — 2, перець — 0,5, чорнослив — 40, маса набухлого чорносливу без кісточки — 45, маса напівфабрикату з курей

— 1320, маса напівфабрикату з курчат-бройлерів — 1200. Вихід готового виробу - 1000.

Ковбик з головизною. Підготовлені свинячі голови розрубують, заливають водою і варять при слабкому кипінні 6 год. Потім голови виймають, відділяють м'якоть, дрібно нарізують її, заправляють посіченим часником, перцем і сіллю.

Оброблений шлунок наповнюють начинкою, зашивають і варять у підсоленій воді з овочами 3 год. Варений шлунок охолоджують під невеликим гнітом, нарізують на порції 50-100 г. Подають із соусом з хрину.

Шлунок свинячий — 676/642, голови свинячі — 1490/1460, часник — 26/20, маса напівфабрикату — 1290; цибуля ріпчаста — 42/35, морква — 44/35, петрушка (корінь) — 27/20. Вихід — 1000.

Ковбик з гречаною кашею. Для начинки варять розсипчасту кашу і заправляють салом, підсмаженим з цибулею.

Далі готують так само, як і ковбик з головизною.

Шлунок свинячий — 450/427, крупа гречана — 300, маса вареної гречки — 630; цибуля ріпчаста — 60/50, сало шпик — 156,2/150, маса пасерованої цибулі з салом — 150; маса напівфабрикату — 1200; цибуля ріпчаста — 42/35, морква — 44/35, петрушка (корінь) — 27/20. Вихід — 1000.

Ковбаса з печінки з крупою. Заварену розсипчасту гречану, перлову, рисову, пшоняну кашу заправляють пасерованою цибулею, додають нарізану дрібними кубиками або пропущену через м'ясорубку з великими отворами печінку, сало, нарізане дрібними кубиками, сіль, перець. М'ясом наповнюють підготовлену кишкову оболонку. Напівфабрикат варять, а потім смажать у жаровій шафі.

Ковбасу подають гарячою або холодною.

Печінка яловича — 241/200 або свиняча — 227/200, крупа гречана — 238 (перлова — 167, рис — 179, пшоно — 200), сало шпик — 208,3/200, цибуля ріпчаста — 83/70, жир тваринний топлений харчовий — 10, маса пасерованої цибулі — 35; кишка товстостінна середня — 80 см/120, маса напівфабрикату — 1055; жир тваринний топлений харчовий — 30. Вихід — 1000.

Ковбаса домашня (Фото 8). М'ясо свинини і половину норми сала нарізують дрібними шматочками, а решту пропускають через м'ясорубку. У фарш кладуть розтертий чи дрібно посічений часник, мелений гіркий перець і солять. Потім все добре перемішують, начиняють кишки і ставлять у холодильну шафу або на лід на 5- 6 год, щоб м'ясо рівномірніше просолилось. Ковбасу смажать у жаровій шафі. Перед смаженням її в кількох

місцях проколюють, щоб запобігти утворенню тріщин. Ковбасу можна також зварити і для тривалого зберігання залити в емальованому або керамічному посуді смальцем.

На стіл ковбасу подають гарячою або холодною по 100 г на порцію з соусом з хрину. Свинина (лопаткова частина, котлетне м'ясо) — 1537/1165, сало — 400, часник — 29/23, кишки тонкі — 100 см/17, маса напівфабрикату — 1600. Вихід — 1000.

Асорті м'ясне (Фото 9). Для його приготування використовують 3-4 види м'ясних продуктів. Відварні, смажені м'ясопродукти, свинокопченості, ковбасу, які нарізують тоненькими скибочками по 2-3 шт. на порцію кожного виду, кладуть на кругле або овальне блюдо, збоку — гарнір з трьох-чотирьох видів овочів букетами. Для гарніру використовують нарізані кубиками варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки, салат з червоноголової капусти, зеленого салату, часточки чи кружальця томатів. До асорті можна включити завиванці, фаршировану курку тощо.

Окремо в соуснику подають соус з хрину або майонез з корнішонами.

Яловичина — 54/40 або телятина — 59/39, язик яловичий чи свинячий — 42, окіст копчено-варений — 33/25, маса варених м'ясних продуктів — 75; гарнір — 50, соус — 15. Вихід — 140.

М'ясо або язик, або порося заливні. Варене м'ясо або язик, чи смажену телятину нарізують порціонними шматочками. Варене порося розрубують на порції.

Для м'ясного желе желатин замочують для набухання, відтяжку готують з яєчних білків так, як для желе рибного.

З кісток варять бульйон з додаванням коріння і цибулі. Готовий бульйон проціджують, знімають жир. У гарячий бульйон вводять желатин, перемішують до повного його розчинення, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до температури 70 °С і вводять двома прийомами відтяжку. Желе доводять до кипіння і проварюють 15 хв. Потім витримують на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують, доводять до кипіння й охолоджують.

У лоток наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, кладуть підготовлені шматочки м'ясного продукту. Кожний шматочок оздоблюють зеленню петрушки, карбованою морквою, свіжими огірками, калиною. Потім обережно заливають охолодженим м'ясним желе і дають йому застигнути. Після цього заливають рештою желе так, щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і ставлять у холодильну шафу.

Перед подаванням нарізують ножем з гофрованим лезом. Можна подавати з гарніром. На гарнір використовують свіжі або солоні огірки, помідори, салат з

червоноголової капусти, які поливають салатною заправою. Окремо подають соус з хрину з оцтом.

Язик яловичий — 126, або баранячий — 143, або свинячий — 127, маса вареного язика — 75; морква — 4/3, петрушка (зелень) — 4/3; для желе: кістки харчові (яловичі) — 125, маса бульйону — 125; желатин — 5, морква — 3,1/2,5, цибуля ріпчаста — 3/2,5, петрушка (корінь) — 1,6/1,2, оцет 3 % — 2, яйця (білок) — 9, лавровий лист — 0,04, маса желе — 125. Вихід — 200.

‘Холодець і заливні страви не зберігайте при мінусовій температурі: вода, яка міститься в них, замерзає і відокремлюється від загальної маси, при кімнатній температурі лід перетворюється на воду, яка збирається на поверхні страви. Страва втрачає не тільки зовнішній вигляд, а й смак.

Холодець по-домашньому. Оброблений путовий яловичий склад заливають холодною водою (на 1 кг м’ясних продуктів 1,5-2 л води) і варять при слабкому кипінні 5-6 год, періодично знімаючи жир. Підготовлене м’ясо курки додають через 2,5-3 год.

За одну годину до закінчення варіння кладуть підпечені овочі.

Із зварених м’ясних продуктів видаляють кістки, хрящі, сухожилки. М’якоть дрібно ріжуть, з’єднують із процідженим бульйоном, солять, додають перець горошком, лавровий лист, доводять до кипіння (для стерилізації), наприкінці додають розтертий часник. Холодець розливають у тарілки або форми і залишають для застигання.

Відпускають 100 г на порцію з соусом із хрину.

Кури I категорії — 76/53 або кури II категорії — 77/53, путовий склад яловичини — 44, морква — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, цибуля ріпчаста — 4/3, сіль — 2, часник — 5/4, лавровий лист — 0,02, перець чорний горошком — 0,05, маса готового холодцю — 100; соус з хрину — 20. Вихід — 100/20.

*Варений язик слід нарізати навскіс, починаючи з потовщеного кінця, тоді шматочки будуть ширші.

Паштет з печінки. Сало шпик дрібно нарізують і злегка обсмажують, щоб витопився жир, додають дрібно нарізані моркву, цибулю, пасерують їх до розм’якшення, кладуть нарізану невеликими шматочками печінку, обсмажують її, додають бульйон або воду, сіль, перець, лавровий лист і двічі пропускають через м’ясорубку з дрібною решіткою, додають молоко або бульйон, частину розм’якшеного вершкового масла, добре прогрівають,

перемішують, охолоджують.

Паштет формують у вигляді батона, бруска, їжачка або надають іншої форми, прикрашають вареним яйцем, вершковим маслом (за допомогою кондитерського мішка). Можна нанести сітку з охолодженого соусу майонез з додаванням м'ясного желе.

Печінка яловича — 1240/1029 (свиняча, бараняча, теляча — 1169/1029), масло вершкове — 75, сало шпик — 104/100, цибуля ріпчаста — 119/100, морква — 93/74, яйця — 20, молоко або бульйон — 50. Вихід — 1000.

Кров'янка по-домашньому. Розсипчасту гречану кашу змішують з харчовою кров'ю, додають смажену цибулю, сиру терту картоплю, сіль, перець, жир, подрібнений часник. Підготовленою начинкою наповнюють кишкову оболонку. Кров'янку кладуть в окріп і варять 20-25 хв, потім смажать у жаровій шафі 30-35 хв до готовності. Кров'янку подають на стіл гарячою.

Кров харчова — 700, крупа гречана — 160, цибуля ріпчаста — 100/84, жир для обсмажування цибулі — 80, жиру начинку — 120, картопля — 72/50, сіль — 15, часник — 13/10, перець чорний мелений — 0,015, кишкова оболонка тонка — 60 см, маса напівфабрикату — 1335. Вихід — 1000.

Ковбаса чумацька. Відварені легені або варені свинячі голови і частину сала шпик пропускають через м'ясорубку, додають смажену цибулю, відварений рис, сіль, перець мелений і добре перемішують.

Підготовленою начинкою наповнюють кишкову оболонку, кінці якої зв'язують ниткою. Ковбасу відварюють у підсоленій воді 15-20 хв, а потім запікають у жаровій шафі. На стіл подають гарячою.

Легені — 755, сало шпик — 350 або голови свинячі — 752, цибуля ріпчаста — 84/70, жир для підсмажування цибулі при використанні головизни — 20, рис — 163, сіль — 15, перець чорний мелений — 0,1, кишкова оболонка товста — 1 шт., маса напівфабрикату — 1200. Вихід — 1000.

* Кров'янка буде смачнішою, якщо у підготовлену кров з крупою додати зварені і подрібнені субпродукти (печінку, легені, серце, підгірля).

Шийки курячі любительські. Оброблені курячі шийки зав'язують з одного кінця, наповнюють начинкою, зав'язують другий кінець, обсмажують, кладуть у сотейник, заливають курячим бульйоном і тушкують. З готових шийок знімають нитки.

Перед подаванням прикрашають зеленню.

Приготування начинки. М'якоть курки і пасеровану ріпчасту цибулю пропускають через м'ясорубку, додають молоко, сіль, перець, перемішують і вибивають. До маси додають січені круто зварені яйця, дрібно нарізану тушковану печінку.

Шийки курячі — 100, кури I категорії — 206/70, яйця — 1 шт./5, цибуля ріпчаста — 24/20, печінка — 45/37, маса тушованої печінки — 25; маргарин столовий — 10, молоко — 10, сіль — 3, перець — 0,05, зелень — 3/2, маса напівфабрикату — 230; маргарин столовий — 10. В и х і д — 150.

Закуска Україна. Варені кури розбирають на м'якоть без шкіри та кісток і нарізують дрібними скибочками. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маргарині, додають варені нарізані дрібними скибочками гриби, підготовлене куряче м'ясо, пасероване борошно, розведене водою, сметану, заправляють сіллю, перцем за смаком і тушкують протягом 7-10 хв. Закуску розкладають у кокотниці, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають у жаровій шафі 2-3 хв.

Подають на закусочній тарілці з вирізаною паперовою серветкою. На ручки кокотниць надягають папільйотки.

Кури — 36, маса вареної м'якоті курей — 14; цибуля ріпчаста — 8, сметана — 30, маргарин столовий — 4, вода — 15, гриби білі сушені — 5, маса варених грибів — 10, борошно пшеничне — 1, сир твердий — 2, масло вершкове — 2. В и х і д — 60.

Закуска староукраїнська. М'ясо свинини нарізують дрібними шматочками й обсмажують на салі шпик разом із цибулею. Наприкінці обсмажування додають червоний мелений перець, заливають невеликою кількістю бульйону і тушкують до готовності на слабкому вогні.

Одночасно готують овочеву закуску. Для цього оброблені стручки квасолі нарізують під кутом ромбиками, кладуть у сотейник, додають невелику кількість бульйону і припускають до готовності. На решті сала обсмажують томати без шкірочки і перець стручковий солодкий.

За 15 хв до закінчення тушкування м'яса додають овочеву закуску. Заправляють сметаною, кмином, часником, розтертим із сіллю, і дрібно нарізаною зеленню.

Закуску подають гарячою.

Квасоля стручкова — 76/68, м'ясо свинини — 88/73, томати свіжі — 11,8/10, перець солодкий — 34/26, цибуля ріпчаста — 12/10, сало шпик — 11/10, перець червоний мелений — 0,05, перець чорний мелений — 0,005, часник — 3,8/3, зелень — 3,0/2, сметана — 20, кмин — 0,05, сіль — 2. В и х і д — 150.

Закуска з шинки (гаряча). Шатковану цибулю підсмажують, додають нарізані скибочками шинку або рулет і варену картоплю, солять, посипають перцем і все обсмажують. Підготовлені продукти кладуть у змащену жиром порціонну сковороду, заливають сметаною чи сметанним соусом з томатом, посипають меленими сухарями, збризкують жиром і запікають у жаровій шафі.

Подають закуску в порціонній сковороді гарячою.

Шинка (у формі) — 308/300, або окорок — 395/300, або рулет — 326/300, картопля — 549, маса вареної обчищеної картоплі — 400; цибуля ріпчас-та — 238/200, жир тваринний топлений харчовий — 25, сметана — 200 чи соус сметанний з томатом — 200, сухарі пшеничні мелені — 20. Вихід — 1000.

Закуска Полісся. Сушені гриби варять, нарізують соломкою, додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, і смажать разом на олії. Оброблену печінку нарізують на шматки, солять, панірують у борошні і смажать до готовності. Огірки солоні або консервовані обчищають від шкірочки. Яйця варять і обчищають. Усі компоненти нарізають соломкою і змішують з підсмаженими з цибулею грибами, подрібненою зеленню, солять і заправляють майонезом.

Закуску викладають у тарілку або салатник, оздоблюють огірками, яйцями, зеленню.

Печінка яловича — 354/294 або печінка свиняча — 334/294, борошно пшеничне — 12, жир тваринний топлений харчовий — 24, маса смаженої печінки — 200, гриби білі сушені — 75, цибуля ріпчаста — 281/236, олія — 37, маса смажених грибів — 150, маса пасерованої цибулі — 118, огірки солоні або консервовані — 200/160, яйця — 112, соус майонез — 250, петрушка (зелень) — 27/20. Вихід — 1000.

Рулет шинковий. Шинку і сир нарізують тонкими скибочками завтовшки 1-2 мм, укладають шарами на пергамент, загортають у вигляді рулету і ставлять у жарову шафу на 7-10 хв. Потім кладуть під прес.

Перед подаванням рулет нарізують тонкими скибочками на порції і прикрашають зеленню.

Шинка — 59,2/58, сир (твердий) — 60,4/57, маса напівфабрикату — 115. Вихід — 100.

Вимоги до якості страв з м'яса. М'ясо і м'ясопродукти для м'ясних холодних страв нарізують уперек волокон широкими шматочками і викладають на блюдо. Колір відповідає виду продукту: для м'ясних продуктів — від світлого до темного, на розрізі — рожевий, смак властивий виду продукту. Консистенція пружна, м'яка.

Холодець добре застиглий з кусочками м'яса, колір від світло- до темно-сірого, смак концентрованого м'ясного бульйону з ароматом спецій і часнику. Консистенція желе щільна, пружна, м'ясні продукти м'які.

Паштет сіро-коричневий, різної форми, смак і запах властиві продуктам, консистенція м'яка, еластична.

Холодці, заливні страви, ковбасу кров'яну зберігають при температурі не вище 6 °С до 12 год, паштет з печінки — до 24 год, смажене м'ясо і птицю — 48 год. Ці страви сезонні.