**Лекційне №4**

**Тема:Асортимент і технологія кулінарної продукції з м’яса та субпродуктів**

**ПЛАН**

1. Характеристика сировини
2. Технологічний процес обробки м’яса. Виготовлення напівфабрикатів
3. Теплова кулінарна обробка м’ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції.
4. **Характеристика сировини**

На підприємствах ресторанного господарства кулінарна продукція зазвичай виробляється з яловичини, свинини, баранини і субпродуктів. Ветеринарне і товарознавче клеймування м’яса провадять відповідно з інструкцією «Інструкція з клеймування м’яса » , затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України зі змінами №51 від 03.07.2001.

 Коли, після забою тварини м'ясо оглядаєветеринарний лікар і м'ясо відправляють на ринок, то у встановленому порядку видається довідка , за підписом ветеринарного лікаря, завірена печаткою ветеринарної установи, довідка видається на підставі результатів передзабійного огляду тварин; на продукти забою, якщо вони пройшли експертизу, також видається довідка , у якій зазначено , що продукція вироблена у місцевості , безпечнійщодо гостро заразних захворювань. На тушах ,які пройшли огляд ставиться клеймо. При вивезенні м’яса за територію адміністративного району власник м’яса мусить одержати і пред’явити ветеринарне посвідчення . На м'ясо , що пройшло ветогляд і визнано придатним для реалізації ветлабораторією, ставится клеймо прямокутної форми розміром 3х6 см з написом «Держветнагляд» іназвоюлабораторії ветеринарно-санітарної експертизи.

 На м'ясо оленів, ведмедів, коней, придатному до вживання , ставиться клеймо прямокутної форми з написом здодатковим доповненням, що визначає вид тварин – «оленина».

 М'ясо і субпродукти , що надходять у вигляді заморожених блоків, піддають повній ветсанекспертизі на підприємстві-виробнику , а потім ставлять клеймо на упаковці блоку, листку вкладиші, на транспортній тарі, товаро-транспортних накладних на кожну партію м’ясопродуктів. За характером термічної обробки м'ясо може бути охолодженим (температура в товщі м’язової тканини 0-4С); замороженим (температура в товщі стегна біля кістки не вище - 8С); підмороженим(температура по всій туші 2-3С).

 Незалежно від термічного стану м’ясо за свіжістю поділяють на три категорії: свіже, сумнівної свіжості та несвіже. Для виготовлення продукції ресторанного господарства допускається м'ясо тільки категорії «свіже». На підприємствах ресторанного господарства не дозволяється використовувати м'ясо із трикутним клеймом, м'ясо биків, кнурів, м’ясні туші, напівтуші, , четвертини з дефектами промислового розбирання, заморожене більше одного разу, свинячі туші й напівтуші з пожовтілим шпиком.

**2.Технологічний процес обробки м’яса. Виготовлення напівфабрикатів**

Технологічний процес механічної та гідромеханіної обробки м’яса включає наступні стадії: розморожування м’яса , видалення клейма іобмивання, розбирання туш на частини (відрубки), обвалювання м’яса , приготування напівфабрикатів.

 Розморожування м’яса провадять в повільному режимі , що забеспечує максимальне відновлення якісних показників, властивих для охолодженого м’яса. М'ясо зберігають у підвішаному стані, розміщують його на гачках так, щоб тущі, півтуші і четвертини не торкалися між собою та стінок камери. Для зберігання й повільного розморожування м’яса , що надходить у вигляді заморожених блоків, у камері передбачають стелажі й дерев’яні підтоварники.

 У холодильній камері підтримується температура …-1- 0С відносна вологість повітря 90-95%, швидкість від притоково-витяжної вентиляції 1м/с. У цих умовах яловичі півтуші розморожуються близько п’яти діб, яловичі четвертини, свинячі півтуші, баранячі і телячі туші – від двох до трьох діб. М'ясо вважається розмороженим, коли температура в товщі м’язової тканини досягатиме -1С. Розморожене м'ясо може зберігатися в холодильній камері не більше двох діб. Розморожувати м'ясо у воді забороняється.

 Якщо потрібно швидко розморозити м'ясо (незважаючи на втрати деякої кількості м’ясного соку ) , заморожені туші, напівтуші, четвертини розкладають на виробничих столах у м'ясо-рибному цеху так, щоб вони не стикалися між собою. Через добу м'ясо переносять до холодильної камери й витримують у підвішеному стані 24 год. При температурі 0С. Там майже відбувається цілкове вцдновлення білкових структур м’яса , пошкоджених при заморожуванні й швидкому розморожуванні.

 Розбирання м’яса здійснюють у м’ясних, м'ясо-рибних цехах або заготівельних цехах.

 Клейма видаляють гострим ножем вручну. Обмивання м’яса здійснюють у підвішеному стані над ваннами або трапами , з’єднаними з каналізацією . Вода, підігріта до 40-50С, за допомогою гнучкого шланга подається на робоче місце мийника. На кінці шланга прикріплена м’яка щітка,яку після закінчення роботи ретельно промивають миючими засобами і дезінфікують.Вода по шлангу подається під тиском, тому мийники працюють в спец одязі і в гумових чоботах. Під час обмивання поверхні туш, загальна мікробна обсіменінність поверхні м’яса знижується на 95-99%. Після обмивання м'ясо обсушують при циркуляції холодного сухого повітря або серветками разового користування. Подальша обробка необсушених туш забороняється за правилами техніки безпеки.

 Туші розбирають за певними схемами. На рис.1 показана **схема розбирання яловичої півтуші**. Розбирання починають з відокремлення вирізки. Потім півтушу по останньому ребру ділять на дві четвертини: передню і задню. Передню четвертину розчленовують на три частини: лопаткову, шийну, реберну. Задню четвертину розчленовують на дві астини: поперекову й тазостегнову. Ререлічені частини (відруби) піддають обвалюванню, відокремлюють м’якоть від кісток, хрящів і сухожилків. Правила обвалювання докладно описані в технологічних інструкціях. Мета обвалювання – одержання великих шматків мяса з найменшою кількістю обрізків і порізів м’язів, наявність яких знижує стійкість м’яса до мікробного псування. У результаті розбирання яловичої туші 1-ї категорії вгодованості й обвалювання виробів вихід м’ясної м’якоті становить 73,6%, кісток, сухожилків і хрящів -25,4%, втрати 1%.

**Схема розбирання свинячої півтуші** показана на рис.2.

Розбирання починають із відокремлення вирізки. Потім розділяють півтушу на передню і задню по контуру задньої ноги між крижовим і поперековим хребцями. Від передньої півтуші відокремлюють лопаткову частину, а спинно-грудну частину розпилюють поперек ребер на корейку й грудинку. Довжина ребер корейки не повинна перевищувати 8см, від корейки відокремлюють шийну частину по останньому шийному хребцю. Обвалюють окіст (задню ногу) , лопаткову і шийну частини. Вихід м’яса при розбиранні та обвалюванні свинячих півтуш залежить від категорії вгодованності.

 Асортимент м’ясних кулінарних напівфабрикатів включає: великокускові напівфабрикати, котлетне м'ясо , порціонні напівфабрикати, дрібнокускові напівфабрикати, січені напівфабрикати.

 Великокускові напівфабрикати – це великі м’язи або група м’язів отриманих при обвалюванні певних відрубів м’ясної туші . Великокускові напівфабрикати , як правило, безкісткові за винятком корейки і грудинки. Після обвалювання шматки м’яса піддають жилкуванню (видаляють грубі плівки й сухожилля), краї вирівнюють. Великокускові напівфабрикати можна використовувати цілими для варіння, смаження, тушкування і запікання, а також як вихідну м’ясну сировину для приготування порціонних і дрібнокускових напівфабрикатів.

 Порціонні м’ясні напівфабрикати поділяють на натуральні і паніровані. Вони можуть бути безкістковими й м'ясо-кістковими. Приготування м’ясних порціонних напівфабрикатів пов’язано з дотриманням правил, що забеспечують високу якість готової продукції. Перше правило передбачає нарізування порціонних шматків поперек напрямку м’язових волокон. Це сприяє поліпшенню консистенції смаженого м’яса, тому що при тепловій обробці в результаті денатурації і зсіданні м’язових білків мязові волокна ущільнюються, внаслідок чого зростає зусилля, необхідне для розрізування або розкусування м’язового волокна . Одночасно коллаген прошарків сполучної тканини, особливо в перимізії, частково переходить в глютин, завдяки чому опір під час нарізання м’яса уздовж м’язових волокон зменшується.

 Друге правило передбачає, щоб при нарізанні м’яса порціонні шматки виходили рівномірної товщини. Третє правило полягає у вирівнюванні порціонних шматків за товщиною з одночасним розпушенням сполучної тканини, що прискорює гідротермічну дезагрегацію колагену.

 З вирізки, товстого і тонкого краю (яловичина), а також з корейки (баранина, телятина, свинина) готують такі натуральні порціонні напівфабрикати, як біфштекс, філе, лангет, антрекот, котлети натуральні з реберною кісточкою, ескалоп.

 З м’яса, з інтенсивно розвиненою сполучною тканиною, а це – верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини яловичини, тазостегнової і лопаткової частин баранини і свинини – готують паніровані напівфабрикати: ромштекс, шніцель тощо.

 Панірування м’ясних напівфабрикатів полягає в тому, що добре розпушений порціонний шматок м’яса солять додають перець, змочують у яєчному л’єзоні ,потім з обох боків щільно посипають меленими сухарями, із пшеничного хліба вищого гатунку. Для приготування л’єзону до яєчного меланжу додають води 20-25%, добре перемішують.

 Мета панірування – створення на поверхні м’яса захисного покриття. Що при смаженні перетворюється на смаковиту золотаво-коричневого кольору кірочку, приємного м’ясного аромату . Панірування зижує втрату м’ясом води присмаженні. Так , втрати маси при смаженні натуральних напівфабрикатів становлять 37%, а панірованих 27%.

 Дрібнокускові напівфабрикати, вироблені з яловичини, баранини, свинини, телятини, призначені для смаження або тушкування. З яловичини (вирізка, товстий і тонкий край) виробляють безкісткові напівфабрикати: бефстроганов-м'ясо нарізають у вигляді брусочків масою 5-7г і 10-15г (піджарка); із частин тазостегнового відрубу м’якоть нарізають кубиками масою 10-15г для азу і 20-30г для плову й гуляшу; із напівфабрикатів ля національних страв на підприємствах ресторанного господарства поширений шашлик, нарізають його увигляді шматочків пласкоквадратної форми масою -40г з вирізки , товстого й тонкого країв, верхнього і внутрішнього шматків тазостегнового відрубу. Шашлик нанизують на еталеві шпажки-шампури для смаженняв електрогрилях або на мангалах.

 М’ясні січені напівфабрикати поділяютть на: натуральні і з наповнювачем,тобто з котлетної маси. При недостатній жирності яловичого м’яса в нього додають свинину у співвідношені 2:1.

 Для м’ясних січених натуральних напівфабрикатів котлетне м'ясо подрібнюють у м’ясорубці з додаванням сала –сирцю й ріпчастої цибулі , добре перемішують , додають хлорид натрію , чорний мелений перець і невелику кількість води( 5-8% маси м’яса ) . Сало –сирець надає готовим виробам соковитості, але зайва кількість жиру (більше20%) погіршує структуру фаршу , ускладнює формування виробів. Сиру ріпчасту цибулю в м’ясному фарші можна замінити пасерованим або цибулевим порошком. Цибуля підсилює м’ясний смак і запах в готових виробах. Також використовують порошкоподібні мускатних горіх або кардамон.

 До якості хліба , що використовується у складі котлетної маси , висувають певні вимоги: хліб має бути черствим , тому що при використанні свіжого хліба консистенція котлетної маси виходить подібною до мазі; сорт хліба повинен бути не нижче вищого, тому що хліб нижчих сортів має виражений смак і аромат, які передаються готовим м’ясним виробам.

 В за кордонних країнах за водоутримуючий компонент в січених м’ясних виробах використовують борошно і спеціально оброблені модифіковані крохмалі. Асортмент напівфабрикатів з м’ясної котлетної маси включає котлети, биточки, шніцелі, тюфтельки, зрази, рулети. Велику частину виробів панірують у сухарях , а тюфтельки – у борошні; рулет не панірують, перед запіканням його змащують сумішщю яйця зі сметаною і проколюють у декількох місцях для виходу повітря при випіканні.

 М'ясо –рослинні і фаршировані вироби готують за спеціально розробленою технологією, як фарші використовують овочі,із грибами, овочі з рисом, яблука, айву та інші плоди. Розмаїтість кольорів, смаку, консистенції фаршу може бути досягнутаз допомогою фісташок,грибів , вареного язика, пюре зі шпинату , печінки тощо.

 Фірмові підприємства ресторанного господарства розробляють власні рецептури гамбургерів, у яких за м’ясну сировинузастосовується нежирна м’якоть тазостегнової частини або лопаткового відрубка.

 В ресторанній кухні використовують різні способи подрібнення фаршів. Кращим способом, при якому зберігається сік , є січення м’яса вручну. Бажано, щоб ножі були важкими і гострими. Другий спосіб подрібнення – пропущення крізь м’ясорубку . Фарш при цьому виходить сухіший. Третій спосіб – використання блендера. Ніжне і однорідне за структурою пюре можна одержати, пропускаючи м’ясне пюре , крізь кругле сито за допомогою пластикового шкребка.

 *Види фаршів, які використовують в іноземній кухні деяких країн.*

**Фарш зі свинини.** 250г телятини, 250г свинини, коньяк, 250г свинячого шпику, сіль, перець.

 Нарізану телятину і свинину витримати в коньяку 1 годин,подрібнити із свинячим шпиком, протерти крізь сито , заправити сіллю і перцем.

 Для одержання однакової консистенції фаршу до нього додають пюре з курячої печінки. Печінку треба підсмажити із цибулею, фламбувати її в бренді й пропустити її крізь сито. При підсмажуванні печінка ущільнюється , і при введенні її у фарш суміш виходить більш в’язкою , ніж при додаванні непідсмаженої печінки, що робить пюре занадто рідким. Фарш,що містить підсмажену печінку підходіть до паштетів та галантину.

**Фарш о гратен.** 120г бекону, 60г масла, лавровий лист, 30г цибулі, 240г курячої печінки.

 Бекон дрібно нарізають, обсмажують із маслом , додають лавровий лист, цибулю, обсмажують до золотавого кольору. Уводять курячу печінку, підсилюють нагрівання й доводять печінку до готовності. Всі інгрідієнти протирають крізь сито.

 Для з’єднання всіх компонентів суміші у фарш додають яйця і панірувальні сухарі, які зазвичай замочують із невеликою кількістю міцного бульйону до утворення густої пасти для того,щоб надати суміші легкості. Такі пасти називають панадами. Всі панади готують за допомогою теплової обробки , але використовують їх холодними.

 Будь-який фарш поліпшить свій смак, якщо його накрити й поставити в прохолодне місце на кілька годин перед початком приготування рулету. Яйця, бренді, й панаду варто вводити перед приготуванням суміші.

 **Приготування фаршу – мусліну (мусу) з телятини.** Фарш-мус являє собою суміш пюре з ніжного м’яса телятини, з’єднаної з яєчними білками з додаванням вершків.

 М'ясо подрібнюють блендером, протирають крізь сито , додають, сіль, перець, мускатний горіх. Яєчні білки вводять поступово, після того, як м'ясо перероблять у пюре.Потім масу протирають шкребком крізь сито, перекладають в металевий посуд, накривають плівкою, видаливши повітря , і залишають у холодильнику на 30 хвилин. В охолоджену масу поступово додають вершки і збивають на холодній бані. Після кожного доповнення вершків масу варто прохолоджувати. Потім накрити масу плівкою і охолодити. Ліпше прохолоджувати не тільки інгрідієнти, але й посуд, щоб одержати густу суміш, що може з’єднати більшу кількість вершків. Використовувати фарш можна за декілька годин після введення вершків.

 Панірувальні сухарі , вироблені підприємствами хлібопекарської промисловості, не повністю задовольняють органолептичні показники якості, тому прагнення замінити панірувальні сухарі іншим продуктом обумовлено необхідністю зменшити кратність теплової обробки продуктів.

М’ясні напівфабрикатирозфасовують у функціональні ємкості «гастроном»,які виготовлені як із нержавійної сталі, так із харчового алюмінію або пластику. Великокускові, порціонні й січені напівфабрикати укладають в один ряд, дрібнокускові і м’ясний фарш – шаром 5см. Розфасовані напівфабрикати доправляють на інтенсивне охолодження до досягнення температури в геометричному центрі напівфабрикату не вище 8С і не нижче 0 С. Тривалість охолодження е повинна перевищувати 2 год Швидке охолодження досягається за допомогою холодильних шаф і камер з примусовим рухом повітря. Маркірують тару з напівфабрикатами ярликами, в яких зазначають : назву підприємства- виробника , товарний знак, назву напівфабрикату , масу нетто й брутто, дату й годину виготовлення, термін реалізації, номер або прізвище пакувальника, номер і назва нормативного документа. Один екземплярярлика вкладаютьу ємність з апівфабрикатом і по одному наклеюють на торцях функціональної ємкості.

На кожен контейнер з напівфабрикатами оформляється товарно-транспортна накладна, у якій зазначають кількість місць (функціональних ємкостей), масу нетто напівфабрикату кожного найменування, ціну ,сумму,а також відомості, що містяться на ярликах. На товарно –транспортних накладних ставлять підписи керівник підприємства , завідувач цеху або експедицією, санветлікар і засвідчують печатками. Контейнери повинні бути з інвентарними номерами, які проставляються у всіх супровідних документах.

**3 . Теплова кулінарна обробка м’ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції**

Продукцію поділяють на страви і гарячі закуски, температура подавання повинна бути 65С. Маса основного м’ясного продукту в страві зазвичай становить 75-150г, у гарячій закусці – 40-50г. М’ясні страви подають як правило, з овочевими гарнірами, маса яких становить 100-150г.

ВІДВАРНЕ М'ЯСО І МЯСНІ ПРОДУКТИ

М'ясо варять у вигляді великокускових напівфабрикатів. Від яловичої туші використовують для варіння зовнішній і бічний шматки тазостегнового відрубка , грудинку і пружок. З туш дрібної худоби використовують м’якоть задньої ноги, лопаткову частину, грудинку.

 Тривалість варіння м’яса залежить від виду і віку тварини: шматки яловичини від тазостегнового відрубка варять 2-3 год, баранину й свинину -1,5-2год, телячу грудинку 1-1,5 год. Готовність м’яса визначають за допомогою кухарської веделки перекладають із бульйону на лист, у центрі шматка проколюють до серединийого товщини. Готове м'ясо виймають з бульйону, охолоджують до 40-45С, нарізають поперек м’язових волокон і укладають по дві-три скибочки на порцію, укладають рядами, заливають підсоленим бульйоном , доводять до кипіння і зберігають на марміті при 60-65С. Перед подаванням відварного м’яса , його викладають на підігріті порцелярні тарілки і заливають соусом: білим, білим з грибами , сметанним із хроном, молочним із цибулею(до відварної баранини), червоним кисло-солодким, цибулевим, грибним та ін. До жирного м’яса подають більш гострі соуси. До відварного м’яса подають відварні і припущені овочі: капусту відварну всіх видів (крім червоноголової), заправлену маслом; моркву припущену з маслом або молочним соусом, зелений горошок відварний чи консервований з маслом, кукурудзу консервовану з маслом, спаржу з маслом, картопляне й овочеве пюре, салати з свіжих овочів, відварні гриби, маслини, оливки.

**Грудинка теляча с соусі біле вино.** Телячу грудинку готують видаливши реберні кістки, промивають і припускають 30-40хв із додаванням м’ясного бульйону, лимонної кислоти , пасерованої ріпчастої цибулі, петрушки , селери, солі, та спецій. Готову телятину нарізають по одному на порцію в вигляді широких шматків, зберігають в гарячому бульйоні. Для приготування соусу вершкове масло кип’ятять при помірному нагріванні до абсолютного видалення вологи, додають борошно і пасерують, далі додають невеликими порціями теплий м’ясний бульйон, проварюють, проціджують, вливаютьдоведенне до кипіннясухе біле вино. Припущену телячу грудинку перекладають у соус іпрогрівають 15 хв. Подають грудинку з цим же соусом й овочевим гарніром.

**Баранина відварна з овочами.** Готують страву із баранячої грудинки з додаванням м’якоті лопаткової частини. М'ясо нарізають по 1-2 на порцію, додають воду, сіль, цибулю, моркву, петрушку і варять до готовності. Потім до баранини додають нарізані кубиками сирі овочі (картоплю, ріпу, моркву, пасеровану цибулю), спеції і варять до готовності овочів. Готову страву заправляють часником. Перед подаванням у баранчик кладуть овочі разом із соусом, зверху-м'ясо , посипають зеленню.

**Котлети парові із свинини або телятини.** Готують із реберної частини корейки, м'ясо нарізають по одному шматку на порцію порібриною, реберну кістку на одну третину зачищають, м'ясо відбивають, додають солі, перцю, і припускають в бульйоні з грибним відваром і сухим білим вином близько 30 хв. Подають на підігрітій тарілці кладуть котлету, зверху- варені печериці, кружечок очищеного від шкіри лимона, посипають зеленню петрушки. Навколо розкладають гарнір з відварних і свіжих овочів. Соус паровий готують заздалегідь,подають окремо в соуснику або підливають під котлету.

*СВИНОКОПЧЕНЯ ТА СУБПРОДУКТИ*

***Сирокопчені***окіст, бекон, корейка,грудинка відварюється у тому вигляді, у якому випускають підприємства м’ясної промисловості. Корейку і бекон варять 30-40 хв, грудинку – 1год, окіст 1,5-2год у мінімальній кількості рідини при повільному кипінні без спецій та ароматичного коріння. Варені свинокопченя (без шкірки, кісток, хрящів) нарізаютьпоперек напрямку мязових волокон на порціонні шматки по 2-3 на порцію і подають із квашеною капустою, зеленим горошком,рисом ,квасолею та іншими гарнірами.

**Язик відварний**. Язики , що пройшли гідромеханічну обробку , кладуть у посуд , заливають холодною водою (1:1), нагрівають. Після закипання й видалення піни додають сіль, цибулю , ароматичне коріння і варят при повільному кипінні. Готові язики перекладають у холодну воду і швидко знімають з них шкіру. Зберігають їх у відварі, а потім порціонують так само, як відварне м'ясо.

**Мозок відварний.** Неушкоджений мозок промивають, замочують у холодній воді на 1,5-2 год , потім не виймаючи з води видаляють із поверхні мозку плівку. Варять близько 20 хв при слабкому кипінні, додаючи сіль, цибулю, спеції, оцет. Оцет сприяє ущільненню мозку і полегшує його порціонуванню. Варений мозок перекладають на підігріту тарілку , поливають паровим або білим соусом, гарнірують вареними грибами, свіжими помідорами, маринованими огірками, лимоном тощо.

**Рубці в соусі .** Шлунки великої й дрібної худоби, які надходять обробленими , їх розрізають на великі шматки , вимочують в холодній воді з оцтом 8 годин. Кожні 2-3 годиниводу змінюють, потім рубці бланшують свіжим окропом 5 хв , ретельно зачищають, промивають, заливають свіжою водою й варять до готовності 5годин. За годину до закінчення варіння кладуть сіль, цибулю, ароматичне коріння. Іноді перед варінням рубці згортають рулетом і перев’язують шпагатом. Після варіння шпагат видаляють , рулет нарізають порціями, складають у посуд, заливають підсоленим мясним бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті при 75-80С. Подають рубці під соусами: червоним, цибулевим, томатним, сметанним з хроном – з відварними й припущеними овочами.

**Вим’я** перед варіням розрізають на шматки масою 0,5кг , вимочують у холодній воді з оцтом, потім заливають свіжою водою і варять 3 години , додаючи сіль, ароматичне коріння, спеції. Готове вим’я нарізають на 2-3 шматки на порцію, складають у посуд, заливають готовим соусом, прогрівають. До вим’я використовують такі соуси, як наприклад: червоний, цибулевий, цибулевий з гірчицею, червоний із цибулею й огірками, сметанний із хроном. Гарніри – відварні іприпущені овочі, заправлені маслом або молочним соусом.

**М’ясні січені котлети , биточки, тюфтельки, фрикаделі без паніровки на парі.** Їх викладають одним шаром у пефоровані функціональні ємкості. Варіння паром здійснюється у пароварних шафах і пароконвектоматах. Готові вироби подають під соусами з овочевими гарнірами.

ТУШКОВАНЕ М'ЯСО І М’ЯСНІ ПРОДУКТИ

Ттушкуванню піддають м'ясо ,що містить підвищену кількість сполучної тканини й колаген , стійкий до гідротермічного впливу. Від яловичої туші для тушкування беруть м’якоть задньої ноги і лопаткової частини, від свинячої і баранячої – грудинку разом з реберними кістками, а також м’якоть задньої ноги й лопаткову частину.

 Серед страв і закусок з тушкованого м’яса поширені три групи: м'ясо тушковане великим шматком з подальшим нарізанням на порції; м'ясо тушковане у вигляді порційних шматків; м'ясо тушковане у вигляді дрібних шматків (баранячу і свинячу грудинкурубають із реберними кісточками) .Для тушкування використовують товстостінний посуд із припасованими кришками.

**М'ясо ,тушковане великим шматком.** Його готують із зовнішнього,бічногошматків тазостегнового відрубка яловичої туші, м’якоті задньої ноги, лопаткової частини й грудинки туш малої худоби. До великих шматків м’яса (1-1,5кг) додають сіль,перець , обсмажують на розтопленому свинячому або яловичому жирі, перекладають у каструлю, потім у цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з’єднують їх із м’ясом додають до м’яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, пюре спеції. Рідина має повністю покривати м’ясо. Нагрівання підсилюють , після кипіння, щільно накривають кришкою і поміщають ужарову шафу з темпервтурою 150-160С. Тушкують яловичину 2години , баранину й свинину -близько 1 години. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають на порції, кладуть в гастроємкість . Бульйон проціджують , овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м'ясо , прогрівають, доводять до кипіння. Подають м'ясо з соусом. На гарнір використовують смажену картоплю , смажені, тушковані, відварні і припущеніовочі, овочеві рагу.

**М'ясо тушковане в пиві.** М'ясо нарізають у вигляді порціонних шматків, додаютьсіль, перець,обсмажують , кладуть у посуд , заливають гарячою сумішшю червоного соусу і світлого пива, й тушкують до готовності на протязі 1 години. Подають із смаженими овочами ,макароннми виробами.

**М'ясо духове** готують із яловичини, баранини й свинини. М'ясо нарізають поперек м’язових волокон на порціонні шматки , розпушують, додають сіль, перець, панірують у борошні , обсмажують з обох боків, викладають у посуд , додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності. Картоплю, моркву, баклажани нарізають кубиками, обсмажують , кладуть на м'ясо , додають дрібно нарізану зелень і тушкують до готовності. Перед подаванням в баранчик викладають гіркою овочі , на них м'ясо із соусом , посипають із зеленню. Томатне пюре у цій страві можна замінити свіжими помідорами.

**Зрази** відбивні готують із яловичини або свинини. Нежирну мякоть нарізають у вигляді широких, добре видбивають їх, вирівнюючи по товщині , на середину кладуть фарш , загортають у вигляді ковбасок, обсмажують і складають у посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву петрушку, томатне пюре і тушкують 40 хв. Бульйон зливають , готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом по 2 шт. на порцію з гарніром або без нього, або як гарячу закуску (по1 шт.). Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець.

**Баранина тушкована з баклажанами,** її готують у керамічних горщиках із кришками по 3 шматка на порцію, грудинку рубають із реберними кістками, додають сіль, перець, обсмажують на курдючному жирі або маслиновій олії. Баклажани нарізають кубиками , помідори , цибулю - часточками , овочеву квасолю – квадратиками. Баранину викладають у горщики, додають бульйон, зелень пряну, закривають кришками,тушкують у жаровій шафі протягом години. Готову страву подають в горщиках і розкладають на тарілки столовою ложкою. Окремо подають насічену зелень кропу.

**Гуляш**, готують із яловичини , баранини ,свинини. М'ясо нарізаютьшматочками плосько квадратної форми масою 30 г,додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре бульйон і тушкують до повного розм’якшення м’яса . Потім кладуть пасероване борошно, сметану, перець горошком, лавровий лист і проварють 15хв. Гуляш подають із різноманітними гарнірами. Без гарніру гуляш можна подавати як гарячу закуску.

**Рагу** готують із баранини і свинини. Грудинку після видалення грудної кістки січуть на шматки масою 40 г, м’якоть лопаткової частини ріжуть шматочками масою 30г. Послідовність приготування рагу така сама,як і гуляшу, але після готовності м’яса додають обсмажені овочі (цибулю,моркву,картоплю, петрушку) і тушкують до готовності овочів. Подають м'ясо з овочами і соусом.

**Азу** готують із яловичини, з м’якоті тазостегнового й лопаткового відрубів. М'ясо нарізают широкими шматками, поперек мязових волокон, розпушують їх, після чого нарізають брусочками , перетином 1см, завдовжки 3-4 см, потім його солять, додають перцю, , обсмажують на розтопленому маслі або яловичому жирі, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності. Потім додають пасероване борошно , солоні огірки, проварюють15хв,кладуть обсмажену картоплю,, часточки свіжих помидорів і тушкують до готовності картоплі. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Подають м'ясо з овочами і соусом, посипають дрібно нарізаною зеленню, посіченим часником.

**Плов**  готують із яловичини, баранини , додаючи рис, цибулю, моркву, олію, сіль, спеції.Використовують мякоь тазостегнового відрубка, від баранячого – будь-яку частину, м'ясо подрібнюють на шматочки масою 30-40 гр. Рис шліфований круглий , перебирають,промивають теплою водою. Цибулю ріпчасту шаткують півкільцями. Моркву ріжуть довгою соломкою. Обов’язково дотримуються наступних пропорцій між м’ясом, рисом, цибулею, морквою та олією – 1:1: 0,5:1: 0,5. Вода витрачається з розрахунку 2л на 1 кг рису.

 **Плов** – національна страва народів Середньої Азії, його готують у казанах сферичної форми. У нашому посібнику опис приготування цієї страви викладено стосовно звичайних підприємств ресторанного господарства, де у гарячому цеху яких є плити і жарові шафи.

 У сухий казан наливають олію, нагрівають її до початку димоутворення. Якщо олія нерафінована, то димоутворення має тривати кілька хвилин, пртягом якого вигорають смакоароматичні речовини, характерні для олії данного виду. В олію кладуть нашатковану цибулю, смажать, періодично перемішуючи шумівкою до золотавого забарвлення. Потім викладають м'ясо , попередньо змішане з сіллю, спеціями (зіра,чорний і червоний мелений перець, хмелі-сунелі, мелений коріандр, порошок мускатного горіха тощо). М'ясо смажать при інтенсивному нагріванні й періодичному перемішуванні. Коли вода ,що виділиласся від м’яса , википить і з’явиться запах смаженого м’яса , нагрівання зменшують і на м'ясо викладають шар нашаткованої моркви, додають сіль і накривають кришкою, нагрівають декілька хвилин. Потім роблять проколювання широким лезом ножа і по ньому на дно посудупідливаютьгарячу воду для утворення водяної подушки, щоб запобігти підгорянню плову. Після цього на моркву викладають підготовлений рис , розрівнюють, роблять численні проколи ножем, по лезу якого рис заливають гарячою підсоленою водою. У результаті цього шар води над рисом не повинен перевищувати 20 мм. Нагрівання підсилюють, домагаючись рівномірного кипіння вмісту казана. Коли вода з поверхні рису всотається, посуд закривають кришкою і переносять ужарову шафу з температурою 200 С. Через кожні 10-15 хв посуд із шафи виймають і перевіряють готовність рису. У разі необхідності в рисі роблять поглиблення і дрливають гарячу воду. У готовому плові рис має бути розсипчатим.

 У літературі описано чимало способів приготування плову . Крім моркви . до плову можна додаватиродзинки,часник, айву,нут і т.д.

СМАЖЕНЕ М'ЯСО І М’ЯСНІ ПРОДУКТИ

До м’ясних страв , приготовлених з м’яса , смаженого великими шматками , належать «бараняче сідло» , «порося молочне смажене» й інші, що готують для бенкетів.

 До порційних страв із смаженого м’яса належать: біфштекс,філе, лангет, антрекот, ромштекс, котлети з телятини, баранини,свинини натуральні й відбивні , ескалоп , шніцель.

 **Біфштекс, філе, лангет** – порціонні страви , що готують із вирізки. **Біфштекс** нарізають із головної частини вирізки, додають сіль,перець.смажать з обох боків, подають із овочевими гарнірами. Біфштекс поливають вершковим маслом. Різновидом цієї страви є біфштекс по-гамбургському, коли на смажене м'ясо кладуть яєчню з одногояйця, біфштекс по-селянські , коли на смажене м'ясо кладуть ріпчасту цибулю,смажену у фритюрі.

 **Філе** нарізають із середньої частини вирізки, додають сіль, перець, , обсмажують з обох боків, перед подаванням поливають маслом, подаютьз овочевим гарніром. Філе у соусіподають у баранчику: на підсмажену скибочку хліба кладуть смажене м'ясо , на м'ясо варені гриби,смажені помідори, підсмажену шинку ( й бекон), поливають червоним соусом ,обкладають овочевим гарніром.

 **Лангет** нарізають по 2 шматки на порцію із хвостової (тонкої частини) вирізки, злегка відбивають, додають сіль, перець, обсмажують з обох боків. Перед подаванням лангету можливі два варіанти: з гарніром, соус подають окремо; у соусі та з гарніром.

 **Антрекот** нарізають з товстого, тонкого краю розпушують , додають сіль, перець, смажать з обох боків . Подають зі складним овочевим гарніром , до складу якого входить струганий корінь хрону. На м'ясо кладутьшматочок зеленогомасла, що заміняє соус.

 **Ромштекс** - панірований смажений виріб з яловичини. З верхнього або внутрішнього шматка тазостегнового відрубка арізають поодному шматку на порцію, м'ясо добре розпушують , додають сіль, перець ,змочують в льєзоні і панірують в сухарях, смажать з обох боків , досмажують 5-7 хв у жаровій шафі при 250-270С. Ромштекс поливають розтопленим вершковим маслом і подають зі складним овочевим гарніром.

Котлети з реберною кісточкою готують із реберної частини корейки у двох варіантах: натуральні й відбивні (паніровані). Край реберної кісточки завдовжки 2-3см зачищають, м’якоть котлети відбивають і вирівнюють по товщині , додають сіль, перець, обсмажують з обох боків. На котлету кладуть шматочок зеленого масла й подають з овочевими гарнірами. Готуючи відбивні котлети, підготовлену м’якоть змочують у яєчному льєзоні , панірують в сухарях , смажать на розтопленому маслі . Перед подаванням поливають розтопленим маслом, соуси до котлет подають окремо.

 Довжина реберної кісточки в котлеті має становити 12 гр, свинячої й телячої – 20гр. Втрати маси при смаженні котлет становлять 36-37%, відбивних-27%.

**Ескалоп** готують із свинин, баранини, телятини. Із ниркової частини корейки нарізають по2 шматки на порцію, відбиваютьїх, додаютьсіль,перець,смажать з обох боків, , на розтопленому маслі або відповідному розтопленому жирі. Подають ескалоп зі складним овочевим гарніром, м'ясо пливають розтопленим вершковим маслом. Ескалоп зі свинини подають зі смаженими помідорами. Ескалоп у соусі подають у баранчику, на смажене м’ясо кладуть варені гриби, смажені нирки й помідори, поливають соусом червоним з вином або червоним з естрагоном. У всіх трьох варіантах м'ясо викладають на крутон підсмаженого хліба.

Шніцель відбивний готують зі свинини ,баранини, телятини з м’якоті окостів, лопаткової частини а від свинячих туш – м’якоть шийної частини. М'ясо нарізають по одному шматку на порцію , розпушують і вирівнюють по товщині , додають сіль, перець,змочують у яєчному льєзоні і панірують в сухарях. При подачі готовий шніцель поливаютьрозтопленим вершковим маслом, подаютьзі складним овочевим гарніром, лимоном і зеленню. Втрати маси шніцеля : свинина й телятина-27%, баранина-30%..

ДРІБНОКУСКОВІ М’ЯСНІ СМАЖЕНІ СТРАВИ

**Бефстроганов** готують із яловичої вирізки, тонкого й товстого країв. М'ясо нарізають на тоненькі шматочки (завтовшки 5мм) , відбивають або розпушують , нарізають у вигляді брусочків ,додають сіль, перець. Тоненько нашатковану ріпчасту цибулю смажать на розтопленому маслі , докладають м'ясо і смажать при інтенсивному нагріванні, постійно перемішуючи лопаткою. Коли вся вода з м’яса випариться і зявитьсся запах смаженини, додають сметану, томатне пюре, пасероване борошно, перець горошком,лавровий лист, добре перемішують і нагрівають до закіпання. Подають зі смаженою у фритюрі картоплею або як самостійну гарячу закуску без гарніру.

**Піджарку** готують ,використовуючи підлопаткову частину, товстий, тонкий край яловичої туші, баранячої і свиняої туш – м’якіть окосту, лопаткової частини. М’ясо нарізають тоненькими широкими шматками, розпушують або відбивають , після чого шаткують брусочками перерізом 5х5 мм,масою 10-15 гр, додають сіль, перець. Спочатку смажать тоненько нашатковану цибулю , потім закладають підготовлене м'ясо , продовжуют смажити, , періодично перемішуючи. Наприкінці смаження додають томатне пюре. Подають піджарку з різними овочевими гарнірами або без гарніру як гарячу закуску.

**Шашлик** готуютьіз яловивини, свинини, баанини. Використовують частини туші ,що містять ніжне м'ясо . Від яловичої туші беруть вирізку, тонкий і товстий краї; від баранячої і свинячої – корейку.окіст, лопаткову частину. М'ясо піддають жилкуванню, видаляючи плівки і зайвий жир і нарізають поперек м’язових волокон , квадратним розміром ,розпушують їх. Тривалість смаження 20-25хв.

 Існує багато рецептів приготування і подачі шашлика, особливо це стосується фірмових підприємств (закусочних-шашликових,чебуречних тощо). Коли шашлики готують масово, практикують маринування м’яса .Як маринад використовують суміш сухого виноградного вина з водою (1:1), суміш лимонного соку й води (1:1)або винний 3-% оцет.для ароматизації додають пряноароматичну зелень, цибулю, сіль із розрахунку 1,3 % до маси м’яса . Готовий шашлик подають до столу на шпажках, на підсобному столику офіціанти знімають м'ясо зі шпажок у заздалегідь порцелянові тарілки з гарніром з лимона, зелені ,свіжіх помидорів, огірків. Окремо до шашлику подають соус ткемалі.

**Контрольні запитання**

1. Назвіть великокускові напівфабрикати з яловичої,свинячої та баранячої туші.
2. Характеристика порціонних напівфабрикатів.
3. Характеристика дрібно-кускових напівфабрикатів.
4. Особливості технології фаршу мусліну та о’гратен.
5. Обробка субпродуктів. Подача готових страв.
6. Які соуси й гарніри включаютьдо складу страв з відварного м’яса ?
7. Що входить до асортименту страв з тушкованого м’яса?
8. Страви і закуски зі смаженого м’яса .