

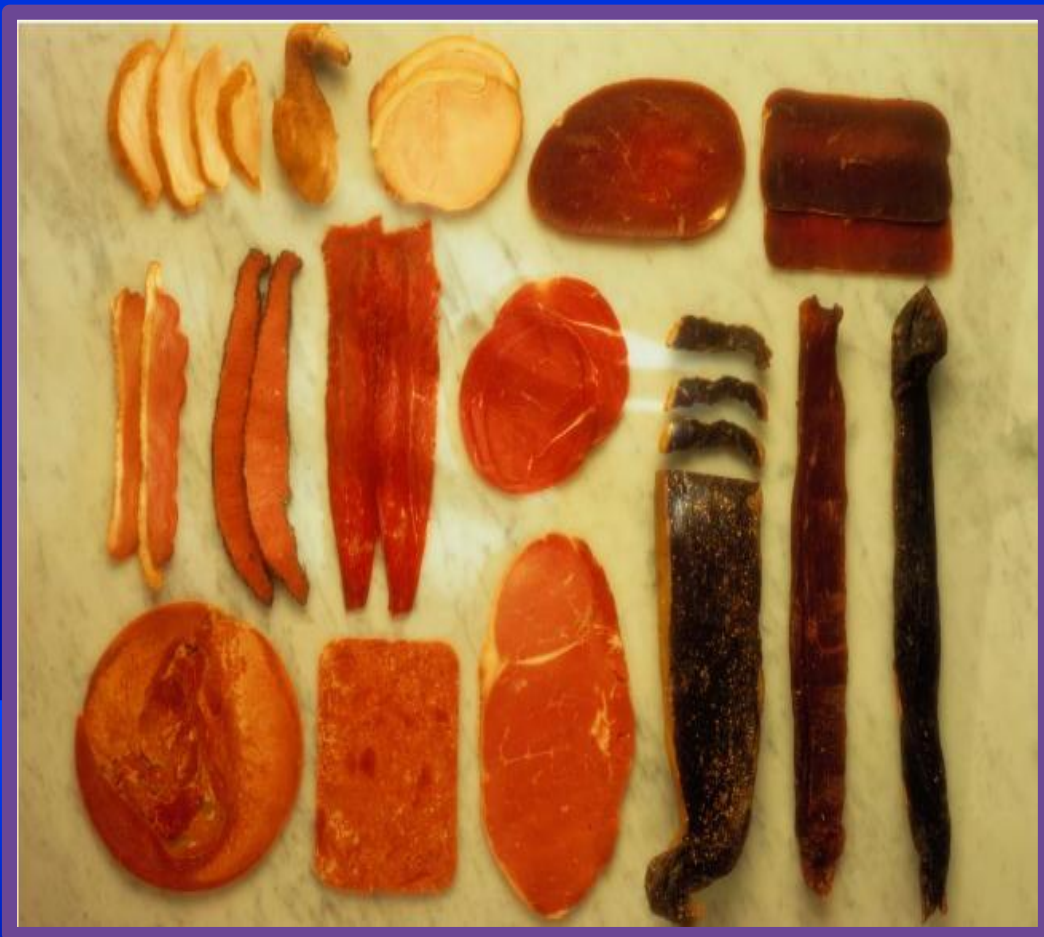
Блюда из мяса



Мясо — один из древнейших продуктов питания человека. В старинной русской кухне применялось мясо домашней птицы и дичи. На Руси ели конину, но уже к X-XI вв. в городах её в пищу не употребляли. Телятину не ели, считали преступлением резать телёнка. Со временем это приобрело силу привычки, а затем приняло форму церковного запрета, который даже царям не разрешалось нарушать. Говядину тоже в старину ели мало, так как крупный рогатый скот был тягловой силой, источником молока, масла и сметаны.



Виды мяса



- *говядина*
- *баранина*
- *свинина*

Когда древние славяне поклонялись языческим богам, они приносили им в жертву животных. «Говядо» - это бык, предназначенный для святого заклания.



Признаки доброкачественности мяса:

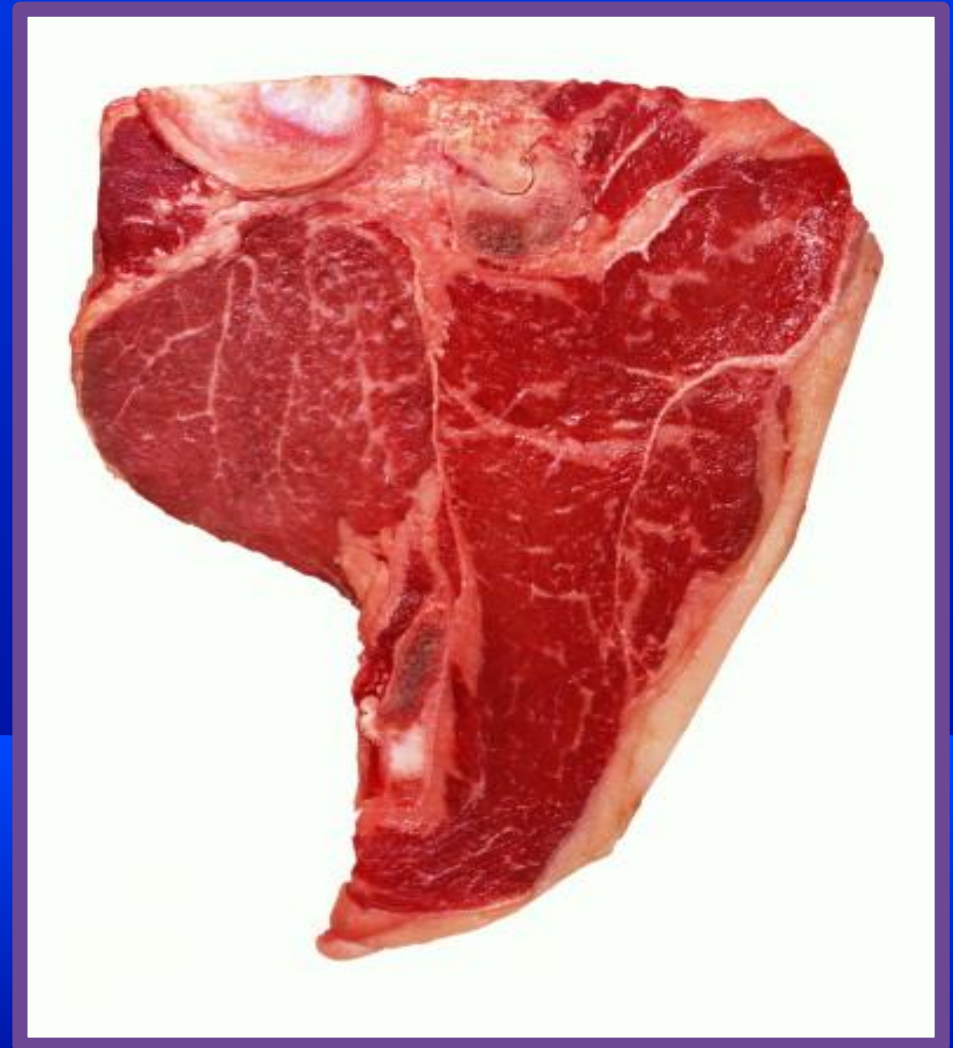
Мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остаётся сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам.

Цвет мяса от бледно-розового до красного, сок прозрачный.

Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.

Термическое состояние мяса:

- парное (полученное сразу после убоя)
- остывшее (выдержанное в естественных условиях 6 часов)
- охлажденное (t 0...+4)
- замороженное (t -6...-8)



Первичная обработка



1. Оттаивание

Оттаивать мясо следует для того, чтобы облегчить его дальнейшую обработку. При этом температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. Потери мясного сока-это основной показатель качества мяса. На предприятиях общественного питания мясо помещают в специальные камеры (дефростеры), температура в которых повышается от 0 до +8 в течении 3...5 суток.

2. Обмывание

Мясо обмывают холодной водой, а жирные участки тёплой.

3. Обсушивание.

Обсушенное мясо легче разделявать. Кроме того, обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают или на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.

4. Разделка.

Разделка большого куска мяса или целой туши на отдельные части позволяет правильно использовать все части туши по своему назначению.

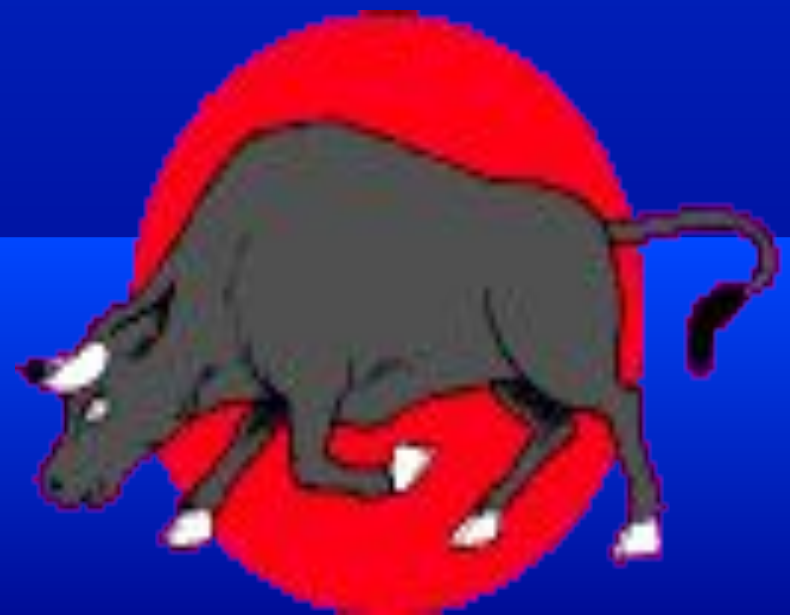
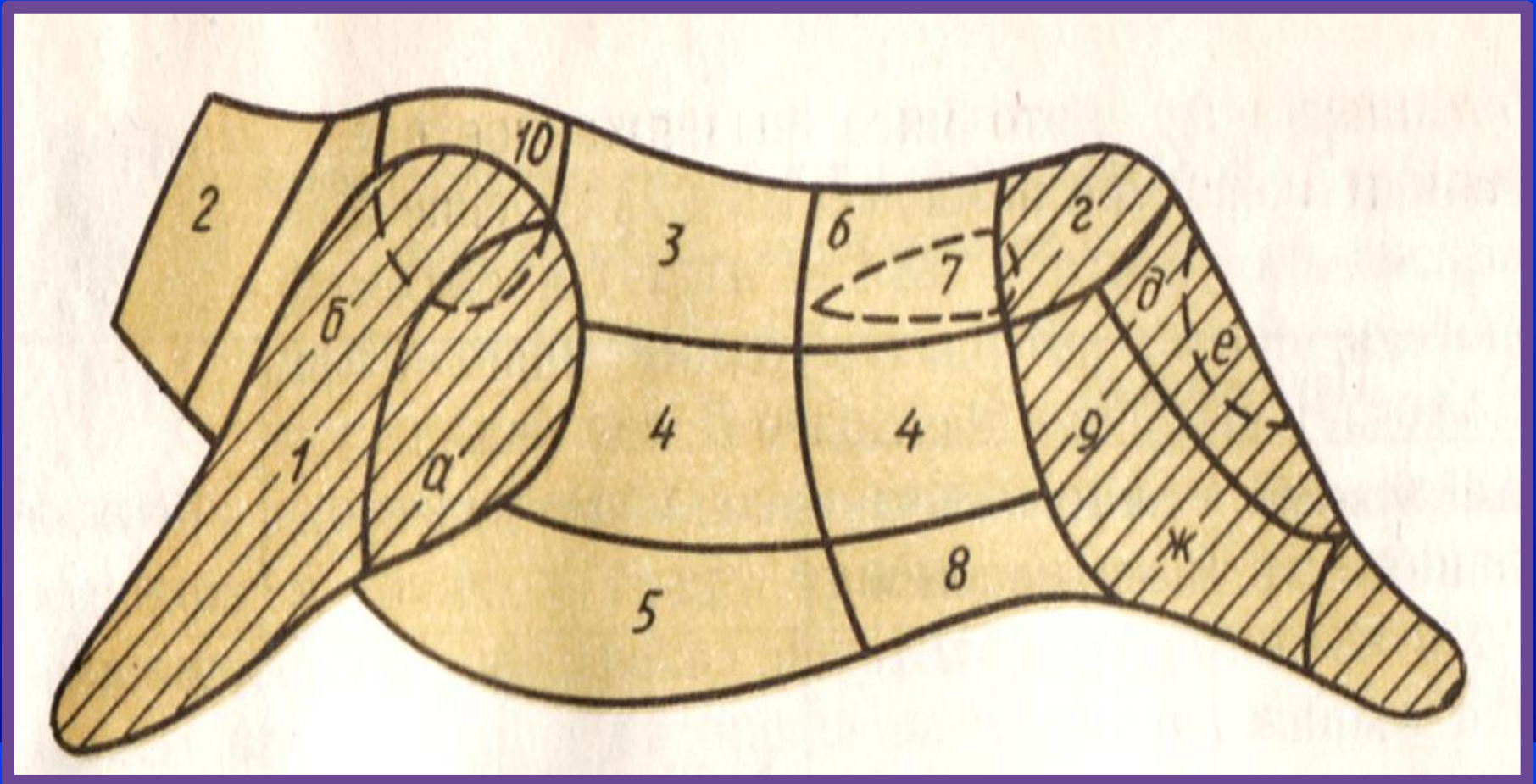
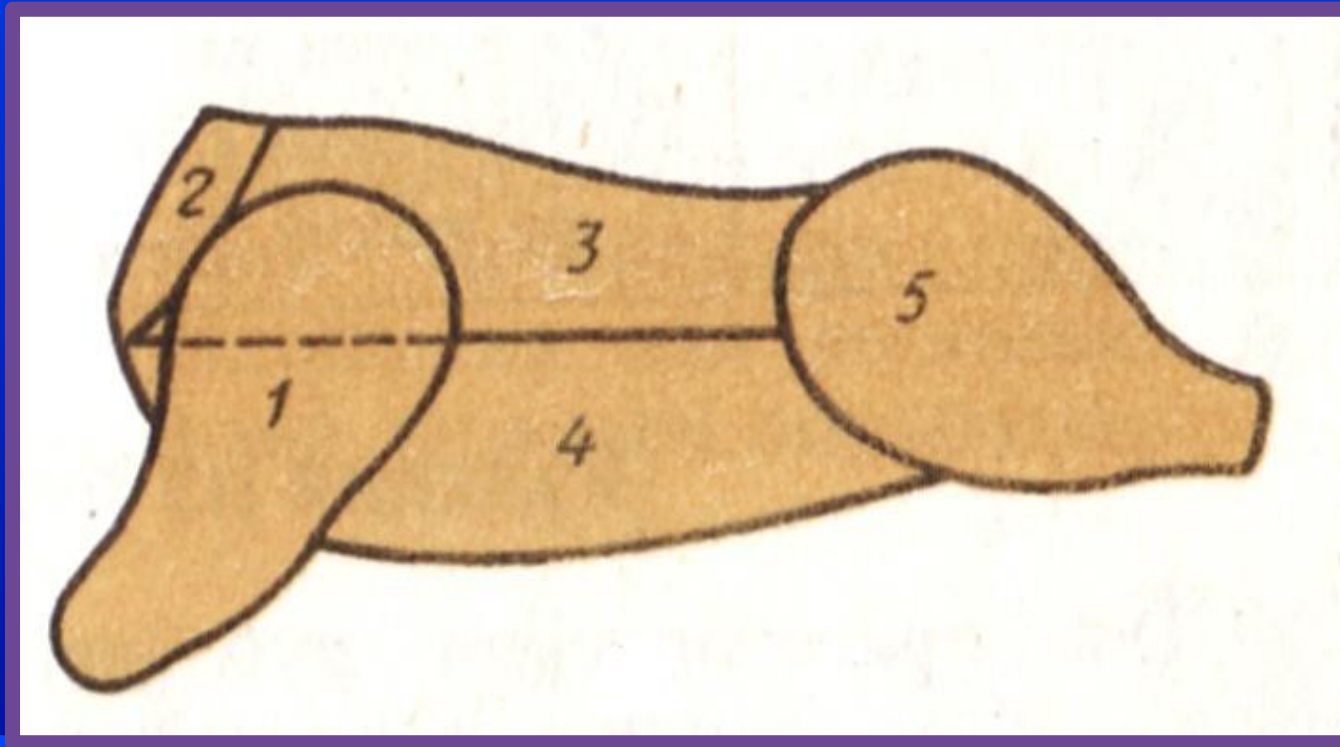


Схема разделки туши говядины:



1. лопатка (а. плечевая, б. заплечная часть); 2. шея; 3. толстый край; 4. покромка; 5. грудинка; 6. тонкий край; 7. вырезка; 8. пашина; 9. тазовая часть (г. верхняя, д. наружная, е. внутренняя, ж. боковая).

Схема разделки туши баранины и свинины:



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

Для каждой части туши характерна специфическая структура тканей от чего зависит мягкость и нежность мяса и пригодность его для варки или жаренья, а также продолжительность этих процессов и вкус готового изделия.

5. Обвалка.

Обвалка-это отделение мякоти от костей. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.

Порционные полуфабрикаты



1. бифштекс
2. филе
3. лангет
4. антрекот
5. ромштекс
6. для запекания

Мелкокусковые полуфабрикаты



7. бефстроганов

8. шашлык

9. поджарка

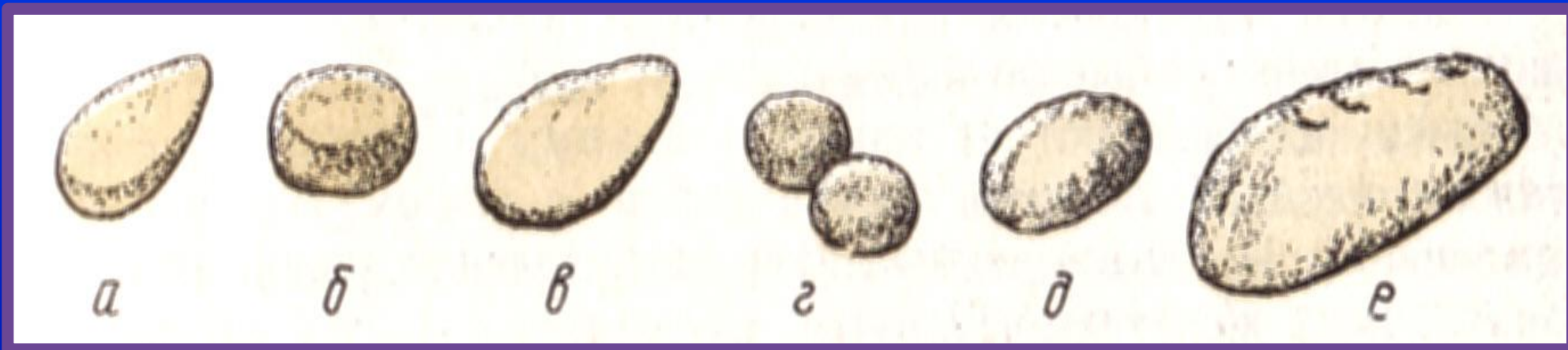
10. азу

11. гуляш

Из истории

- **Бефстроганов** в переводе с французского означает «говядина по-строгановский». Строганов-фамилия русского графа, которому приписывается изобретение этого блюда. По одной версии, это произошло так. В очередной раз граф устроил большой бал с обильным угощением, и вот, когда бал уже подходил к концу, к графу прибыл царский посланник. На кухню тотчас же поступил приказ зажарить и подать мясо. У повара же все припасы вышли, и он пошёл на хитрость: собрал остатки вырезки, мелко изрезал, зажарил и залил сметаной. Блюдо пришлось по вкусу высокому гостю, граф, не растерявшись, дал ему своё имя, а имя повара кануло в Лету.

Изделия из рубленой массы



- а. котлеты
- б. биточки
- в. шницели
- г. тефтели
- д. зразы
- е. рулеты

Из истории

Котлеты пожарские. Это одно из немногих изделий кулинарного искусства, автор которого известен-владелец трактира в Торжке, у которого не раз останавливался А. С. Пушкин:

*На досуге отобедай у Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай и отправься на легке.*



Для приготовления котлет мясо курицы без кожи дважды пропускают через мясорубку, добавляют чёрствый хлеб, размоченный в молоке или сливках, солят и тщательно перемешивают. Фарш ещё раз измельчают, добавляют размягчённое сливочное масло и формуют котлеты. Перед обжариванием их смазывают яйцом с молоком и обваливают в чёрстве белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками.

Из истории

Для русской кухни характерно обилие блюд из субпродуктов: «ножки бараньи, начинённые яйцом», «печень жареная», «кишки бараньи, наливные яйцами, с кашей», «язык говяжий жареный на вертеле».



Поросёнок жареный с гречневой кашей.

блюдо русской национальной кухни.

Рецепт

1 молочный поросёнок
4 ст. ложки сливочного масла
1 стакан сметаны
¼ стакана воды
3 яйца
гречневая каша
соль и специи по вкусу



Подготовленного поросёнка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить растопленным маслом, на противень подлить воды и поставить в духовой шкаф на 1-1,5 часа. Чтобы образовалась румяная корочка, надо во время жаренья поливать его жиром. При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами.