

Для приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов используют говядину (лопаточную и подлопаточную части, покромку у туш I категории, мякоть грудинки, а также боковой и наружный куски тазобедренной части), баранину, телятину, свинину, телятину (грудинку и лопаточную часть каждого вида мяса), а также субпродукты (языки, мозги, вымя и др.), колбасные (сосиски, сардельки, колбасу) и солено-копченые (окорок, рулет, корейка, грудинка) изделия.



# Технологический процесс

- Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят без кипения (97—98°С) до готовности, которая определяется с помощью поварской иглы.
- С целью улучшения вкуса и аромата мяса в воду при варке кладут коренья и репчатый лук. Соль и специи добавляют в бульон за 15—20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин.
- Время варки составляет: говядины — 2—2,5 ч, баранины — 1—1,5, свинины — 2—2,5, телятины — 1,5 ч.

- Для подачи к столу горячее вареное мясо нарезаем на порции по 1—2 куса, с вареной телятины предварительно удаляем шпагат, а у грудинки кости. Если мясо следует хранить более трех часов, его охлаждаем и ставим в холодильник. Перед подачей холодное мясо нарезаем на порции и прогреваем в бульоне.

Подаем блюдо на тарелке с гарниром, положенным рядом с мясом, и поливаем соусом или бульоном.

- Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, тушеная капуста; к телятине — картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, рисовая рассыпчатая каша, отварная фасоль.
- Соусы к говядине — сметанный с томатом, соус хрен (холодный), соус майонез с хреном.  
Соусы к телятине — паровой, белый с яйцом, сметанный с томатом, соус майонез с хреном.



# Телятина, припущенная в томатном соусе на вине.





- **Язык отварной с соусом**
- **Говяжий, свиной, или телячий, или бараний язык тщательно промываем в холодной воде. Кладем в посуду с холодной водой и варим до готовности при слабом кипении. Время варки языков от 2 до 4 часов, в зависимости от возраста скота. После 1—2 часов варки в воду с языками добавляем соль, нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист.**
- **Вареный язык перекладываем из бульона в посуду с холодной водой и тотчас снимаем с него кожу, не вынимая из воды. Храним язык до подачи целым в горячем виде в бульоне. Перед подачей язык нарезаем вдоль тонкими широкими ломтями (по 1—2 на порцию), провариваем в бульоне, кладем на тарелку с гарниром и поливаем соусом.**
- **Гарниры — картофельное пюре, зеленый горошек, овощи, припущенные с маслом, отварная фасоль.**
- **Соусы — белый, томатный сметанный, соус хрен, соус майонез с хреном.**



## □ Сосиски или сардельки вареные

Вареные Сосиски или сардельки промышленного производства освобождаем от ниток, срезаем пупки и моем в теплой воде. За 10—15 минут до подачи погружаем их в подсоленный кипяток (2 л воды, 30 г соли на 1 кг сосисок) и нагреваем, поддерживая слабое кипение. Держим сосиски и сардельки в воде не более 20 минут, иначе они становятся невкусными. При подаче на тарелку кладем гарнир, на него горячие сосиски или сардельки, поливаем жиром или соусом.

- Продукты на 1 порцию: 2—3 шт. сосисок или сарделек, 150 г гарнир, 50 г соуса или 5 г маргарина.
- Гарнир — тушеная капуста, картофельное пюре, пюре из фасоли или гороха. С о у с — томатный.



- Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50—60°С не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 12 ч.

# Мясо, жаренное крупными кусками.

- Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140—160°С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175—200°С. Через каждые 10—15 мин мясо поливают жиром.
- полуфабрикаты раскладывают на противни и ставят в жарочный шкаф с температурой 250—275°С, жарят 15—20 мин до образования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до 150—160°С и дожаривают мясо до готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром.
- Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины 80—85°С, свинины — 70—72°С.
- Жареные крупные куски мяса хранят на противнях при 50—60°С. Перед отпуском его нарезают поперек волокон (говядину — по 2—3 куска, телятину, свинину, баранину — по 1—2 куска), поливают жиром и подливают мясной сок.



- Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком, а баранину и козлятину — чесноком



На гарнир к говядине подают отварной картофель с маслом, жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир.

Состоит сложный гарнир из нескольких видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты и т. п.

Гарнир к телятине — картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный сложные гарниры.

Гарнир к свинине — тушеная капуста, жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.

Гарнир к баранине — рис припущенный, гречневая каша отварной и жареный картофель, отварная фасоль в томатном соусе.

Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и молочным соусом с луком.



# Ростбиф



# ***Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками.***

- Порционные куски жарят в основном на плите, для жарки берут 5—10% массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 160—180°С и только после этого кладут соленные куски мяса. После обжаривания с одной стороны изделия переворачивают и обжаривают с другой стороны. Панированные изделия после жарки ставят на 4—5 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности.
- Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, мясным соком или соусом. Соус можно подать отдельно.

# Бифштекс.



# Филе



# Лангет

- Подают его по два куска на порцию с различными гарнирами, с соусом или без него



# Антрекот

- Подают антрекот, полив мясным соком и жиром. На мясо кладут кусочек зеленого масла. Гарнир - картофель в молоке или картофель, жаренный различными способами, сбоку антрекота кладут строганный хрен и веточки петрушки.



# Эскалоп

- Готовят эскалоп из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по 2 куска на порцию) с гарниром из жареного картофеля, сложными гарнирами



# Шницель

- Подготовленный полуфабрикат жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, полив жиром, с гарнирами — зеленый горошек, припущенные овощи, овощи в молочном соусе, картофель жареный.



# Ромштекс

- Отбитые, смоченные в льезоне и запанированные в сухарях изделия жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и отпускают, полив жиром, с жареным картофелем. Можно жареный картофель комбинировать с тушеной капустой, отварной цветной капустой, припущенными овощами, зеленым горошком.



# Бефстроганов

- Нарезанное соломкой мясо посыпают солью, перцем, обжаривают с пассерованным луком на хорошо разогретой сковороде около 2 мин. Заливают сметанным соусом, добавляют соус "Южный" и прогревают 2—3 мин. Отпускают бефстроганов на этой же сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки. Отдельно на гарнир подают картофель, жареный из вареного.



# Печень по-строгановски

- Печень нарезают брусочками длиной 3 — 4 см, посыпают солью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде с жиром 3 — 4 мин, добавляют пассерованный репчатый лук, соус сметанный, доводят до кипения. Отпускают с картофелем жареным, отварным, картофельным пюре.



# Блюда из тушеного мяса и субпродуктов

Тушеные мясные блюда готовят двумя способами.

- Мясо тушат вместе с гарниром и с ним отпускают. При таком способе приготовления блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусно мясо, приготовленное в горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом изготовлении трудно порционировать.
- Мясо тушат без гарнира, гарнир готовят отдельно.

# Мясо, тушенное крупными кусками

- Куски мяса массой 1,5—2 кг зачищают от пленок и шпигуют вдоль волокон длинными брусочками моркови и петрушки, располагая их в виде рисунка. Нашпигованные куски обжаривают и тушат.
- Мясо нарезают поперек волокон на куски (1—2 на порцию) и подают с отварными макаронами, припущенным рисом, жареным картофелем.



# *Мясо и субпродукты, тушенные порционными и мелкими кусками*

- Мясо духовое



# Зразы отбивные



# Говядина в кисло-сладком соусе



# Чанахи

## Жаркое по-домашнему



# Плов из баранины



# Блюда из запеченного мяса

- Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или обжаривают до полной готовности, а затем запекают с гарниром, соусом или без него на порционных сковородах или противнях при температуре 220—280°C.
- Продолжительность запекания в сковородах 10—30 мин при температуре 220—250°C, на противнях — около часа при температуре 250—280°C.
- Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий поджаристой корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной или посыпание ее тертым сыром, сухарями.
- Температура в центре изделий должна быть не ниже 80°C.



# Ассортимент

- Баранина и телятина, запеченные под молочным соусом.
- Котлеты натуральные, запеченные в соусе
- Солянка сборная мясная на сковороде
- Форшмак

# Говядина, запеченная под луковым соусом

На порционную сковороду подливают соус луковый, кладут два ломтика тушеной говядины, заливают соусом, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом. Вокруг делают бордюр из ломтиков вареного картофеля или из картофельной массы с помощью кондитерского мешка. Блюда запекают в жарочном шкафу около 10—15 мин при температуре 250—260°С.



# Котлеты натуральные, запеченные в соусе

Полуфабрикаты натуральных котлет с косточкой (из баранины, козлятины, телятины) слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают. Надрезают поперек в нескольких местах, в разрезы кладут вареные белые грибы или припущенные шампиньоны, нарезанные ломтиками.

На порционную сковороду, смазанную жиром, подливают немного молочного соуса, кладут подготовленные котлеты, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Подают в той же сковороде. Отдельно подают гарнир — зеленый горошек, картофель жареный, сложный гарнир и соус — красный с вином или красный основной.



# Форшмак

- Говядину (верхний или внутренний куски тазобедренной части) нарезают кусками и жарят.
- Картофель очищают, отваривают, обсушивают.
- Сельдь очищают и снимают филе.
- Репчатый лук шинкуют и слегка пассеруют.
- Обжаренное мясо, картофель, лук и сельдь пропускают через мясорубку и хорошо вымешивают; добавляют сырые желтки, сливки, соль и молотый перец, кладут взбитые белки и перемешивают.
- Формочки или сотейники смазывают маслом, обсыпают сухарями, заполняют массой для форшмака, посыпают тертым сыром и запекают. В смесь для форшмака можно также добавить вино (мадеру) и немного молотого мускатного ореха.



# Требования к качеству

- Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку.
- Консистенция мяса – мягкая, не допускается высыхание соуса.
- Цвет- светло-коричневый.
- Запеченные блюда хранят не более 2 ч.