

Технология приготовления «Шашлык по - кавказски»



Студентка группы
236
Краснова Татьяна

Описание

- **Шашлык по-кавказски** – очень сочное, вкусное и ароматное мясное блюдо, от которого так и веет Кавказом. Готовится такой шашлык на удивление очень просто, но зато, какое же вкусное получается мясо, особенно если это мякоть молодого барашка. Обязательно попробуйте такой шашлык и мысленно побывайте в этой красивой горной местности.

Ингредиенты для приготовления шашлыка по-кавказски:

- ✓ Мякоть барашка или мякоть свинины – 1 килограмм
- ✓ Лук репчатый - 500 грамм
- ✓ Соль – по вкусу
- ✓ Перец черный молотый – по вкусу
- ✓ Уксус виноградный – 50 миллилитров
- ✓ Зелень петрушки свежая – по вкусу
- ✓ Зелень кинзы свежая – по вкусу
- ✓ Вода очищенная холодная – 500 миллилитров

Инвентарь:

- ✓ Разделочная доска
- ✓ Нож
- ✓ Глубокая тарелка – 2 штуки
- ✓ Глубокая миска – 2 штуки
- ✓ Крышка от кастрюли
- ✓ Холодильник
- ✓ Шампуры
- ✓ Угли
- ✓ Дрова
- ✓ Мангал
- ✓ Спички
- ✓ Плоское блюдо для подачи
- ✓ Столовая ложка

Шаг 1: подготавливаем лук

С помощью ножа очищаем лук от шелухи и после – тщательно промываем ингредиент под проточной водой. Затем выкладываем овощ на разделочную доску и, воспользовавшись тем же острым инвентарем, нарезаем лук на средние по толщине кольца. Измельченный компонент перекладываем в свободную глубокую тарелку.



Шаг 2: подготавливаем мясо

Для того чтобы приготовить настоящий вкусный кавказский шашлык, первым делом необходимо выбрать «правильное» мясо. Для приготовления этого блюда идеально подойдет мякоть молодого барашка или молодой свиньи. Итак, первым делом тщательно промываем главный ингредиент под проточной теплой водой, чтобы смыть грязь и возможные осколки костей. Затем выкладываем мясо на разделочную доску и с помощью ножа нарезаем его на небольшие по величине кусочки. **Внимание:** чем меньше кусочки мяса, тем быстрее промаринуется наш будущий шашлык и соответственно получится сочнее. Но на слишком маленькие кусочки тоже мясо нарезать не надо. Итак, измельченную баранину или свинину перекладываем в свободную глубокую тарелку и добавляем туда же соль и черный молотый перец по вкусу. С помощью чистых сухих рук перемешиваем все до однородности и пока что отставляем в сторону на **10-15 минут**, чтобы мясо впитало в себя специи и соль.



Шаг 3: готовим маринад

В глубокую миску наливаем холодную очищенную воду и виноградный уксус. С помощью столовой ложки хорошо перемешиваем ингредиенты до однородности. Все, маринад готов.



Шаг 4: маринуем шашлыки по-кавказски

Итак, в свободную глубокую миску выкладываем слоями кусочки мяса и кольца лука. После этого поливаем ингредиенты маринадом, а емкость плотно закрываем крышкой. **Внимание:** диаметр крышки от кастрюли должен совпадать с диаметром миски, в которой мы будем мариновать шашлык. Теперь ставим емкость с мясом в холодильник настаиваться в течение **2-5 часов**. На самом деле для мариновки шашлыка не обязательно использовать холодильник. Это может быть любое другое место, главное, чтобы оно было прохладное и туда не попадали прямые солнечные лучи.



Шаг 5: подготавливаем мангал

Прежде чем жарить мясо, нам необходимо подготовить мангал с углями. Так как шашлык мы будем готовить на жаре от углей, первым делом выкладываем на дно мангала дрова и поджигаем их с помощью спичек. **Важно:** дрова должны быть обязательно сухими, чтобы они могли не только быстро разгореться, но и быстро сгореть, так как когда замаринуется мясо, будет огромное желание приготовить шашлыки, как можно быстрее. Итак, как только дрова дойдут до середины сгорания, аккуратно небольшими порциями добавляем в мангал угли. Перемешиваем все на вытянутой руке (чтобы не обжечься) с помощью шампура или любой деревянной ветки и после – даем дровам догореть. Как только огонь уйдет, а угли начнут тлеть, начинаем приготовление шашлыков по-кавказски.



Шаг 6: ГОТОВИМ ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

Пока у нас разгорается огонь, достаем мясо из холодильника, снимаем с миски крышку и начинаем нанизывать мясные кусочки на шампуры. Это необходимо делать так, чтобы между кусочками баранины или свинины оставалось немного свободного места, тогда мясо хорошо прожарится со всех сторон. **Внимание:** можно между мясными кусочками также нанизать маринованный лук. Готовые шашлыки перекладываем на свободную тарелку и продолжаем формировать новую порцию шашлыка до тех пор, пока не закончатся шампуры или мясо с луком. Как только угли начнут тлеть, выкладываем на мангал шашлык и жарим в течение **15-20 минут**, при этом поворачивая шампуры через каждую **1-2 минуты** из стороны в сторону. А чтобы мясо не подгорело, сбрызгиваем его время от времени оставшимся маринадом. Готовое блюдо перекладываем в плоскую тарелку для подачи и начинаем жарить следующую порцию.



Шаг 7: подаем шашлык по-кавказски

Как только шашлык по-кавказски будет готов, пока он еще горячий подаем его к столу. А вот угощать друзей можно таким блюдом вместе с зеленью петрушки и кинзы. В качестве гарнира отлично подойдет кусочек лаваша или ломтик хлеба вместе со свежими овощами.



Советы:

- Вместо виноградного уксуса для приготовления маринада можно использовать свежесжатый сок лимона.
- Помимо черного молотого перца в блюдо можно добавлять любые специи на ваш вкус.
- Отличным дополнением для шашлыка по-кавказски будет бокальчик красного сухого вина или даже бутылочка пива.
- Для приготовления вкусного сочного шашлыка необходимо в первую очередь выбрать свежее качественное мясо. Поэтому при покупке баранины или свинины обращайте внимание на цвет и запах ингредиента. У баранины цвет мяса должен быть сочно-розовый, а у свинины – нежно-розовый. Мясо не должно быть обветренным и должно иметь приятный нейтральный свежий аромат. Если в мясе есть прослойки жирка, то по цвету оно должно быть обязательно белым, но ни в коем случае не желтым или серым.
- Для приготовления шашлыка по-кавказски лучше всего брать бедренную или шейную часть мяса.