

Механическая кулинарная обработка грибов



Разработала: Абрамова Л.С.

Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР, и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов.





Съедобные грибы по строению бывают:

губчатые – белые,

подосиновики, маслята,

подберезовики;

пластинчатые – шампиньоны,

сыроежки, лисички, опята;

сумчатые – сморчки, строчки.



На предприятиях
общественного питания грибы
поступают

свежие,
соленые,
сушеные,
маринованные.



Свежие грибы





Соленые грибы





Сушеные грибы





Сушеные грибы



Лучшие сушеные грибы – белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они мало пригодны для бульонов.

Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3 - 4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.



Маринованные грибы





Соленые и маринованные грибы

Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.



Свежие грибы

Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся.

Первичная обработка грибов состоит из следующих операций:

очистки,

промыванию,

Сортировка

нарезка.





Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3 – 4 раза. При обработке сыроежек со шляпок снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У маслят зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают.



Шампиньоны на предприятия поступают из тепличных хозяйств. Они должны быть непереросшими, пластинки с нижней стороны шляпки - бледно-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели.



Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные.

Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми,

крупные – нарезают или рубят.

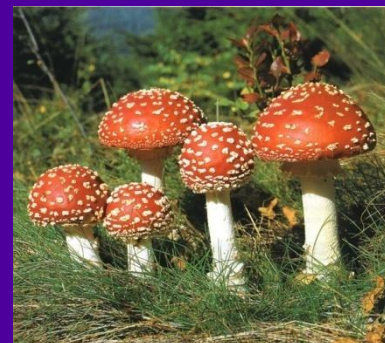
Белые грибы обдают кипятком два-три раза,

остальные грибы отваривают 4 – 5 мин, чтобы они были мягкими и не ерошились при нарезке.



ВНИМАНИЕ!!!!

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.





ФЕСТИВАЛЬ ГРИБОВ

Блюда из грибов

1. Фаршированные грибы.

2. Жульен – грибной.

3. Картофельные шарики с грибами.





ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ.

Ингредиенты:

500 г свежих шампиньонов

40 г жира

40 г сливочного масла

1 луковица

50 г отварного или жареного мяса

2 яйца

100 г молока

30 г муки

40 г сыра

зелень петрушки, перец, соль





Приготовление

Грибы почистить, помыть, отрезать ножки. Из шляпок чайной ложкой выскоблить немного мякоти. Затем шляпки слегка присолить и уложить на смазанный сливочным маслом противень. Ножки и выскобленную мякоть мелко порезать. В хорошо разогретом жире подрумянить мелко нарезанный лук и жарить вместе с грибами. В конце жарки посолить, поперчить и посыпать зеленью петрушки. Мясо также мелко нарезать, смешать с грибами, залить смесью из молока, яиц и муки и варить до получения густой массы. Подготовленные шляпки грибов наполнить полученной массой, посыпать тертым сыром и положить сверху кубик масла. Противень поставить в разогретую духовку и выпекать до румяного цвета.



Жульен грибной





Приготовление

- Для рецепта вам потребуется:
-
- шампиньоны - 750г
- масло сливочное - 150г
- мука пшеничная - 25г
- сметана - 250г
- сыр - 150г
- сок лимонный - по вкусу
- соль - по вкусу.
-
- Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиками и обжаривают на масле сливочном. Добавляют обжаренную на масле пшеничную муку, перемешивают, выкладывают в кокотницы и заливают смесью из сметаны, лимонного сока и соли. Сверху все посыпают измельченным на терке твердым сыром.
- Запекают в духовом шкафу. Подают горячим в тех же кокотницах, поставив их на тарелочки.



Картофельные шарики с грибами.



Для рецепта Вам
потребуется:

- картофель вареный - 5 шт.
- масло оливковое или
ореховое - 1 ст.л.
- лук репчатый - 1 шт.
- шампиньоны - 250г
- мука картофельная - 1/2
стакана
- соль, перец - по вкусу
- масло растительное (для
жарения).