

ОГБПОУ ШАРЬИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. «ПОВАР, КОНДИТЕР»

**МДК. 03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

УРОК ПО ТЕМЕ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ОТПУСК СТУДНЕЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, МЯСА ЗАЛИВНОГО



Мицкевич О.В.
преподаватель спец. дисциплин

Студни

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению.

Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 °С на производственных столах.



Последующие охлаждение и хранение студня при $t (4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ осуществляются в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.



Студень из говядины или свинины

Промытое мясо, с костями, заливают холодной водой (на 1 кг мяса – 1,5...2,0л воды) и варят при слабом кипении (говядину – в течение 3,0...3,5 ч; свинину – 2,0... 2,5 ч; кости – 4,...5 ч). За час до окончания варки добавляют овощи.

Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину – соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном, солят (20... 22 г на 1 кг студня), варят в течение 20... 25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в формы слоями, оформляют и ставят на холод для застывания.



Студень из субпродуктов

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3... 4 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут специи и овощи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия. Мясо рубят, заливают процеженным бульоном и кипятят в течение 20...25 мин. По окончании варки добавляют растертый чеснок.

Студень разливают в лотки или формы и ставят на холод для застывания.



Заливное из мяса

Очищают морковь и лук, телятину зачищают от пленок. Подготовленные продукты складывают в кастрюлю с холодной водой, добавляют специи и соль. Кастрюлю ставят на плиту, доводят до кипения и варят на слабом нагреве в течение 40 мин. Готовый бульон процеживают.

Предварительно растворенный в воде желатин вливают тонкой струйкой в бульон при постоянном помешивании, доводят до кипения и охлаждают. Мясо нарезают порционными кусками, выкладывают в формочки или глубокое блюдо, украшают ломтиками вареного яйца, звездочками из моркови, маслинами и зеленью. Заливают бульоном и ставят в холодильник. Подают после того, как бульон застынет.



Язык заливной или поросенок заливной

Вареный язык режут 1 – 2 куска на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски языка, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка – и яйцом, заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застывает, продукты вновь заливают желе так, чтобы его слой над продуктами составлял 0,5 см. Соус подают отдельно. К поросенку можно подать соус хрен со сметаной. Блюдо можно отпускать без соуса и гарнира.



Рулет из свинины по-борисовски заливной

Готовый рулет нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы на 1 см, незастывшее желе сливают в два-три приема. Наполняют форму тонко нарезанными ломтиками рулета, украшают зеленью петрушки, снова заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Соус хрен подают отдельно. Заливное можно отпускать без соуса.



Вопросы для повторения:

1. Какие желирующие вещества используют для студней и заливных блюд?
2. Как подают студни и заливные блюда из мяса?
3. При какой температуре хранят студни и заливные блюда из мяса?
4. Сделайте подбор соусов к заливным блюдам и студням из мяса. Заполните таблицу.



Название соусов	Студни	Заливные блюда



ИСТОЧНИКИ

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с.

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - Академия, 2014. – 336 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.



Реши тест:

1. Какое количество воды используют для приготовления мясного студня на 1 кг субпродуктов?

- а) 1 литр;
- б) 2 литр;
- в) 3 литр;
- г) 4 литр.

2. Для каких целей используют мясную оттяжку при приготовлении мясных заливных блюд?

- а) для варки бульонов;
- б) для ароматизации бульонов;
- в) для осветления бульонов;
- г) для загустения бульона.

3. С помощью чего прикрепляют украшения из вареных яиц к языку заливному?

- а) шпажкой;
- б) белком яиц;
- в) зубочистками;
- г) желе.

4. Какое время варят студень мясной на медленном огне?

- а) 1 – 3 ч;
- б) 2 – 3 ч;
- в) 3 – 4 ч;
- г) 5 – 6 ч. .

5. С каким соусом подают мясные студни?

- а) майонез;
- б) майонез с маслинами;
- в) горчица;
- г) майонез с карнишенами.

