

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Институт сервиса, туризма и дизайна

Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

---

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ  
МЯСА И ПТИЦЫ

# План

---

**1 Характеристика сырья**

**2 Блюда из мяса и мясопродуктов**

2.a блюда из отварного мяса

2.b блюда из жареного мяса

2.c блюда из тушеного мяса

2.d блюда из запеченного мяса

2.e блюда из рубленного мяса

**3 Требования к качеству**

\* Блюда являются важнейшим источником белка в питании человека.

\* Мясные блюда содержат жиры, которые повышают калорийность изделий.

\* Блюда из мяса и субпродуктов (печень, сердце, языки, лёгкие) содержат витамин группы В. Ценен минеральный состав этих блюд.

\* Блюда этой группы имеют внутреннюю классификацию по способам тепловой обработки и видам сырья: блюда из отварного, припущенного, жареного, тушёного и запечённого мяса.

\* Выбор способа тепловой обработки зависит от вида крупнокускового полуфабриката, получаемого при разделке туши животного и от морфологического строения мышечной и соединительной ткани.

## 1 Характеристика

## сырья

# \* Мясо делится по термическому состоянию:

- Мороженное ( $t$  в толще не выше  $-8^{\circ}\text{C}$ ),
- Охлажденное ( $t = 0+4^{\circ}\text{C}$ ), хранят не более 6 ч,
- Остывшее – не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ ,
- Парное (с температурой животного), хранят не более 3 часов после забоя,
- Дефростированное мясо – размороженное после замораживания,  
 $t = 0+4^{\circ}\text{C}$ , хранят до 12 ч.



# \* По видам мясо делится:

- \* Мясо крупного рогатого скота – говядина,
- \* Мелкого скота – свинина, баранина, козлятина, телятина,
- \* Диких животных,
- \* Птицы и дичи,
- \* Субпродукты.

Говядина, баранина и козлятина делятся на 1 и 2 категории по степени упитанности.

Свинина делится на 5 категорий: мясная, жирная, беконная, обрезная, нестандартная и молочные поросята.

# \* Обработка мяса и МЯСОПРОДУКТОВ



# дефростация

В мороженном мясе мясной сок находится в замершем состоянии между волокон в виде кристаллов льда.

При дефростации сок вновь поглощается волокнами, количество поглощенного сока зависит от способа размораживания

## Медленная дефростация

При  $t =$  от 0 до  $+6-8^{\circ}\text{C}$ ,  
влажности воздуха 90-95%.  
Продолжительность  
1-3 суток

Потери мясного сока  
0,5% массы мяса

## Быстрая дефростация

При  $t = 20-25^{\circ}\text{C}$ ,  
влажности воздуха 85-95%.  
Продолжительность 12-24 ч.

Сутки выдерживают при  $t = 0-2^{\circ}\text{C}$ ,  
влажности 80-85%  
для снижения потери мясного  
сока

Нельзя перед оттаиванием рубить мясо и оттаивать в воде,  
т.к. потери сока увеличиваются до 10%.

# \* Разделка и обвалка

- \* Разделка – деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка.
- \* Обвалка – отделение мякоти от костей.
- \* Жиловка и зачистка – удаление сухожилий, пленок,

Разделяют туши при  $t$  не выше  $10^{\circ}\text{C}$

Тушу разрубает вдоль позвоночника на 2 полутуши

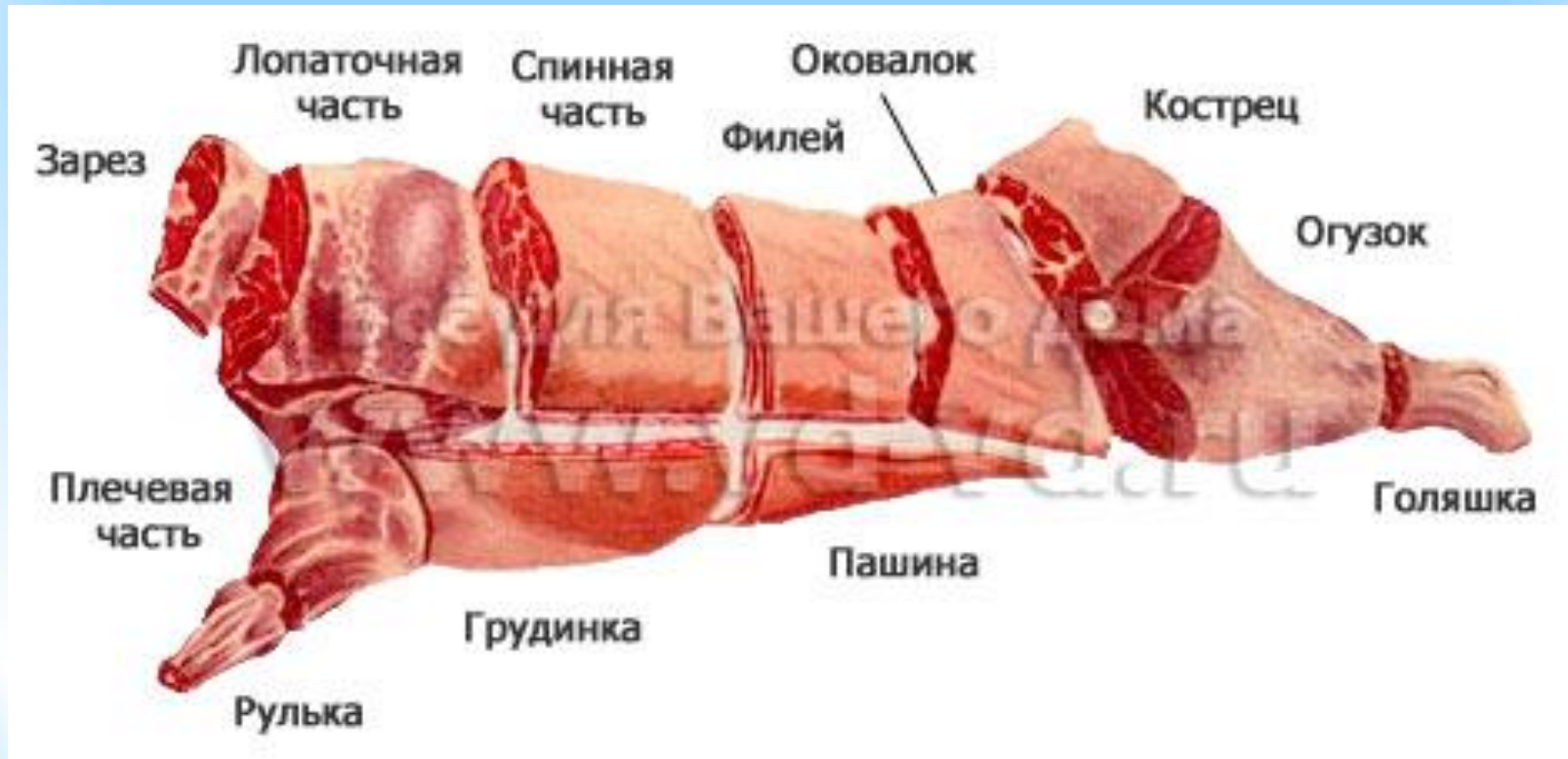
Полутушу делят на 2 четвертины между 13-м и 14-м позвонками

Потери при обработке мяса 26-30%,  
при кулинарной обработке 0,5%





# \* Части полутуши говядины



# \* Разделка передней Шейная часть **ЧЕТВЕРТИНЫ**

\* Лопаточная часть

\* Грудинка

\* Спино-реберная часть  
(толстый край, подлопаточная  
часть, покромка)



**Лопаточная часть**



**Плечевая часть**

\* Вырезка

\* Поясничная часть: тонкий край, покровка, пашина

\* Тазобедренная части: верхняя, боковая, наружная части

**\* Разделка задней  
четвертины**



\* **Тонкий край**

**Вырезка**



Пашинка

Пашина





**нутренняя часть**

**бедр**



**\* Внешняя часть  
Боковая часть бедра**





**Шея**  
**Грудинка**



**\* Лопаточная часть**  
**Корейка**



**Окоро**



**(без кости)**

# \* Приготовление полуфабрикатов

- \* **Нарезка.** Мясо режут поперек волокон под прямым углом или под углом  $45^\circ$ , чтобы куски меньше деформировались.
- \* **Отбивание.** Отбивают молотком, смоченным в воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска и придает форму.
- \* **Подрезание сухожилий.** Чтобы куски не деформировались при тепловой обработке.
- \* **Панирование.** Для уменьшения вытекания сока и испарения влаги, образования румяной хрустящей корочки.
- \* **Шпигование.** Для повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.
- \* **Маринование.** Для размягчения соединительной ткани, улучшения вкуса и аромата.

# \* Обработка птицы и дичи

Дефростация. При  $t =$  от 8-15°C от 5 до 8 ч

Ощипывание (для дичи)

Опаливание

Потрошение

Промывание

Заправка (формовка)



\* Для варки используются все виды мяса, субпродукты и мясные гастрономические продукты – ветчина, сосиски, сардельки, колбасы.

\* Соотношение воды и продукта при варке: 1 – 1,5 литра на 1 кг мяса. Потери при тепловой обработке 30-40%.

\* Мясо нарезают на куски и кладут в кипящую воду, и когда вода вновь закипит, продолжают варить при очень слабом кипении или без кипения при  $t^{\circ} 85 - 90^{\circ} C$ . За 30 минут до окончания варки кладут ароматические корни (морковь, петрушку), а за 10 – 15 минут специи.

## 2.а блюда из отварного

### мяса

\* Готовность мяса определяется проколом в наиболее толстой части куска, выделение прозрачного сока на месте прокола говорит о готовности мяса.

- \* Сосиски и сардельки погружают в кипящую воду, предварительно сняв искусственную оболочку (натуральную оставляют), и варят 5 – 10 минут с момента закипания.
- \* Для подачи блюд из отварного мяса используют мелкую столовую тарелку или баранчик, гарнируют картофельным пюре, рассыпчатыми кашами, отварными овощами и макаронами. Классическим гарниром для подачи сосисок и сарделек является тушёная квашеная капуста.

## \* 2.в блюда из жареного

### мяса



- Мясо жарят крупными, порционными и мелкими кусками, в виде рубленых полуфабрикатов на сковородах (противнях) на поверхности плиты и в жарочных шкафах.
- На сковороду или противень наливают раскалённый жир, нагревают его до  $t\ 160 - 180^{\circ}\text{C}$ , кладут мясные полуфабрикаты.
- Жарят с обеих сторон, периодически поливая их мясным соком и жиром, образующимся в процессе жарки. Мясо, жареное в жарочном шкафу, шашлычных печах, на решётках более сочным и вкусным, чем при жарке на сковороде.
- Готовность определяется по румяной корочке на поверхности изделия и прозрачному мясному соку, выделяющемуся в месте прокола.



# \* Мясо, жаренное порционными кусками

Наименование	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер, см
Бифштекс	Вырезка (головная часть), толстый, тонкий край говядины	Круглая, толщина 2
Филе	Вырезка (средняя часть)	Цилиндр, диаметр 4-5
Лангет (2 куса на порцию)	Вырезка (хвостовая часть), нарезается под углом 40°, слегка отбивается	Овально-продолговатая, толщина 1,5

Наименование	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер, см
Антрекот	Толстый, тонкий край говядины	Овально-продолговатая, толщина 1,5
Ромштекс	Толстый, тонкий край, внутренняя и верхняя части задней ноги говядины. Слегка панируется, отбивается	Овально-продолговатая, толщина 1,5
Эскалоп (2 куска на порцию)	Корейка свинины, почечная часть	Круглая, толщина 1-1,5

Наименование	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер, см
Котлета натуральная с реберной косточкой	Корейка свинины и баранины, реберная часть	Овальная, с реберной косточкой, толщина 2-3
Шницель	Окорок баранины и свинины	Овально-продолговатая, толщина 2-3, отбивается, панируется
Котлета по-киевски	Филе с крыльной костью	Сигароподобная, двойная панировка

# \* Мясо, жаренное мелкими

## кусками

Наименование п/ф	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер	Масса, г.
Бефстроганов	Толстый, тонкий край, внутренняя и верхняя часть задней ноги, обрезки вырезки говядины	Толщина 1-1,5 см, отбивают до 0,5 см, длина брусочка 3-4 см.	5-7
Поджарка	Толстый, тонкий край, внутренняя и верхняя часть задней ноги говядины. Окорок и корейка свинины или баранины	Толщина 2 см, отбивают, режут на брусочки	10-15
Шашлык по-московски	Вырезка говядины	Кубики, слегка отбивают	30-40



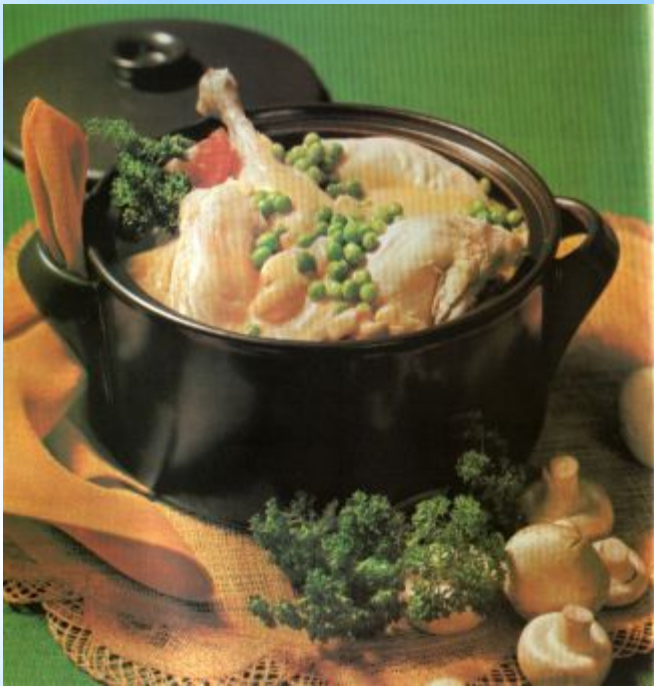
# \* Мясо, жаренное мелкими кусками

Наименование п/ф	Крупность сырья п/ф	Форма и размер	Масса, г.
Шашлык по-кавказски	Корейка и окорок баранины, маринуют 6-8 ч в глиняном горшке с репчатым луком, чесноком, соком лимона	Кусочки с косточкой	35-40
Шашлык по-карски	Почечная часть корейки и почки. Почки вымачивают 5-6 часов, а затем маринуют вместе с мясом.	1 кусок мяса на порцию и 1/2 почки нанизывают на шпажку	

# \* Гарниры к блюдам из жареного мяса

Вид жареного мяса	Рекомендуемые гарниры
Говядина	Картофель отварной, картофель в молоке, жареный; сложный гарнир.
Свинина	Тушёная капуста, картофель жареный и пюре, рассыпчатые каши; сложный гарнир.
Баранина	Припущенный рис, гречневая каша; картофель отварной и жареный.
Домашняя птица	Картофель отварной, жареный, отварные макаронные изделия; сложный гарнир.

## \* 2.с блюда из тушеного мяса



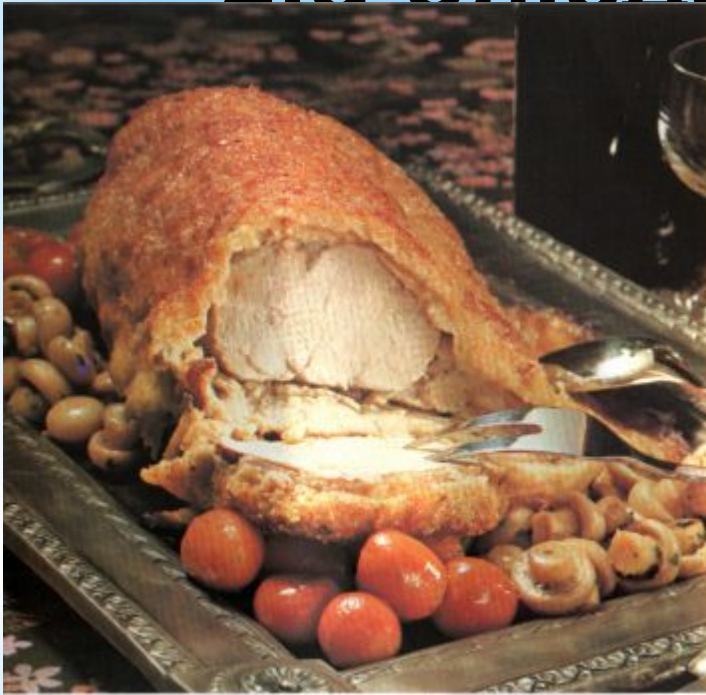
- Тушат все виды мяса и некоторые субпродукты. Тушат мясо крупными (массой до 2 кг) кусками в кислых соусах с добавлением сухого вина и пассированного томата, так как кислая среда способствует размягчению мяса.
- Перед тушением мясо предварительно обжаривают, что в дальнейшем придаёт блюду особый вкус и аромат.
- Мясо можно тушить как отдельно, так и вместе с гарниром (овощами), с добавлением воды или бульона. Процесс тушения проходит при слабом кипении, закрытой крышке, и в посуде с толстым дном. На бульоне от тушения готовят соус, в котором заканчивают тушение мяса.
- Подают тушёное мясо вместе с соусом, в котором оно тушилось. Гарнир: картофель отварной, пюре, рассыпчатые каши, отварные макаронные изделия.

# \* Мясо, тушеное мелкими кусками

Наименование п/ф	Крупнокусковой п/ф	Толщина и размер	Масса, г.
Азу	Боковая и наружная часть задней ноги говядины	Толщина 1,5-2 см, отбивают и нарезают на брусочка	10-15
Плов	Лопаточная часть баранины	Кубики, 6-8 кусков на порцию	15-20
Гуляш	Покромка, грудинка, лопаточная и подлопаточная часть говядины. Лопатка и шейная часть	Кубики	20-30
Рагу	Грудинка баранины и свинины	Кубики, 3-4 куска на порцию	30-40



## 2.4 блюда из запеченного мяса



- Запечённое мясо представлено в повседневном и праздничном меню голубцами и фаршированными овощами, форшмаками, солянками мясными на сковороде и мясопродуктами под различными соусами.
- Перед запеканием мясо предварительно варят, жарят или тушат. Запекают мясные блюда с гарниром или без, в жарочных шкафах непосредственно перед отпуском. Используют для запекания порционные сковороды, в них готовят блюдо и в них же подают.

## \* 2.е блюда из рубленного мяса

- \* Блюда из рубленного мяса объединяют в одну группу блюда приготовленные из натуральной рубленной и котлетных масс.

### Котлетная масса

в отличие от натурально-рубленной массы готовится с добавлением хлеба.

- \* На 1 кг мяса: хлеб пшеничный (не ниже 1 сорта) 200-250г, вода (молоко) – 300мл, соль – 20г, перец молотый – 1г.
- \* Измельчению подвергают мякоть шеи, грудинки, пашины говядины и грудинки, свинины и баранины.
- \* Мясо, хлеб, замоченный в воде, перец перемешивают, пропускают через мясорубку, выбивают, масса становится более однородной, обогащается воздухом, изделия получаются пышными.

# \* Изделия из котлетной массы

Наименование п/ф	Форма	Размер, см	Примечание
Котлеты рубленные	Овально-приплюснутая с заостренным концом	Толщина 2-2,5, длина 10-12, ширина - 5	Панируют в красной панировке
Биточки рубленные	Приплюснуто-круглая	Толщина 2-2,5, диаметр - 6	Панируют
Шницель рубленный	Овально-приплюснутая	Толщина 1	В рецептуре меньше хлеба
Тефтели	шарики		В котлетную массу добавляют пассерованный репчатый лук, панируют в муке

## \* Продолжение

Наименование п/ф	Форма	Размер, см	Примечание
Зразы рубленые	Кружечек, на середину выкладывается фарш, формируется овально-приплюснутый кирпичик	Толщина 1	Панируют в красной панировке. Фарш: пассерованный репчатый лук, рубленые зелень, отварное яйцо
Рулет	Масса выкладывается на влажное полотенце толщиной 1,5-2, на середину фарш, придают форму батона, кладут на противень швом вниз, смазывают яйцом, посыпают сухарями, делают проколы, чтобы не было трещин. Фарш: варенное рубленое яйцо и пассерованный репчатый лук.		



# \* Натурально-рубленая масса

- \* В натурально-рубленую массу добавляют нарезанный мелкими кубиками шпик, зелень петрушки или укропа, различные пряности и приправы.
- \* На 1 кг рубленой массы: 800г мяса, 120г шпика, 70 мл воды или молока.
- \* Блюда из натурально-рубленой массы (бифштекс, шницель, люля-кебаб и др.) имеют более высокие вкусовые качества и пищевую ценность, чем блюда из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулеты) и поэтому их чаще включают в меню ресторанов, кафе, баров. Как правило, они и сервируются к подаче более эффективно.
- \* Подают изделия из рубленого мяса с картофелем жареным и отварным, рассыпчатыми кашами; макаронными изделиями; с соусами сметанным, томатным, красным.

# \* Изделия из рубленной массы

Наименование п/ф	Форма	Размер, см	Примечание
Бифштекс рубленный	Приплюснуто- округлая	Толщина 2	1 шт. на порцию
Филе рубленное	Цилиндр		1 шт. на порцию
Лангет рубленный	Приплюснуто- округлая	1-1,5	2 шт. на порцию
Котлеты натуральные	Овальная, вставляют косточку	Толщина 2	Смачивают в льезоне, панируют

# \* Продолжение

Наименование п/ф	Форма	Размер, см	Примечание
Шницель натуральный рубленый	Овальная	Толщина 1	1 шт. на порцию, панируют в сухарях
Фрикадельки	Шарики по 7-10г.		Мясо, пассерованный лук, сырые яйца
Люля-кебаб	Колбаски на шпажках		Баранина, сырой лук, лимонная кислота, соль, перец, маринуют 2-3ч.

# \*3 Требования к качеству и сроки хранения

- \* Отварное мясо хорошо сварено, не должен выделяться красный сок, легко делается прокол иглой. Нарезают мясо поперек волокон, цвет – серовато-темный.
- \* Жареное мясо имеет поджаристую корочку. Порционные изделия имеют форму, свойственную п/ф. Консистенция мягкая, сочная, нежная. Косточка у котлет натуральных хорошо зачищена.
- \* Тушеное мясо имеет цвет темно-красный, сочное, запах специй и пряностей. Овощи и мясо должны сохранить форму.
- \* Запеченные блюда с румяной корочкой, консистенция мягкая, сочная. Цвет – светло-коричневый.
- \* Отварное мясо хранят в бульоне при  $t=65-70^{\circ}\text{C}$  не более 3 часов, в охлажденном виде – до 3 суток. Панированные блюда из котлетной и рубленой масс, порционные – не более 30 минут. Тушеные и запеченные – до 2 ч.

# Рекомендуемая литература

---

- 1 Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол.: А.И. Мнлинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
- 2 Домаревцкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домаревцкий. - М.: ФОРУМ, 2008. - 400 с.
- 3 Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов вузов / [авт.: Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2010. - 392 с.
- 4 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. - 4-е изд.. стер. - М.: Академия, 2011. - 192 с.
- 5 Фоминых И.Л. Основы технологии и сервиса питания: учебное пособие / И.Л. Фоминых. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. - 135 с.
- 6 Технология ресторанной продукции: Практикум / И.Л. Фоминых, Е.В. Шеметова. - Владивосток, Изд-во ВГУЭС, 2008. – 96 с.