

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°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 отрубков, жиловка и зачистка.
- * Обвалка – отделение мякоти от костей.
- * Жиловка и зачистка – удаление сухожилий, пленок,

Разделяют туши при t не выше 10°C

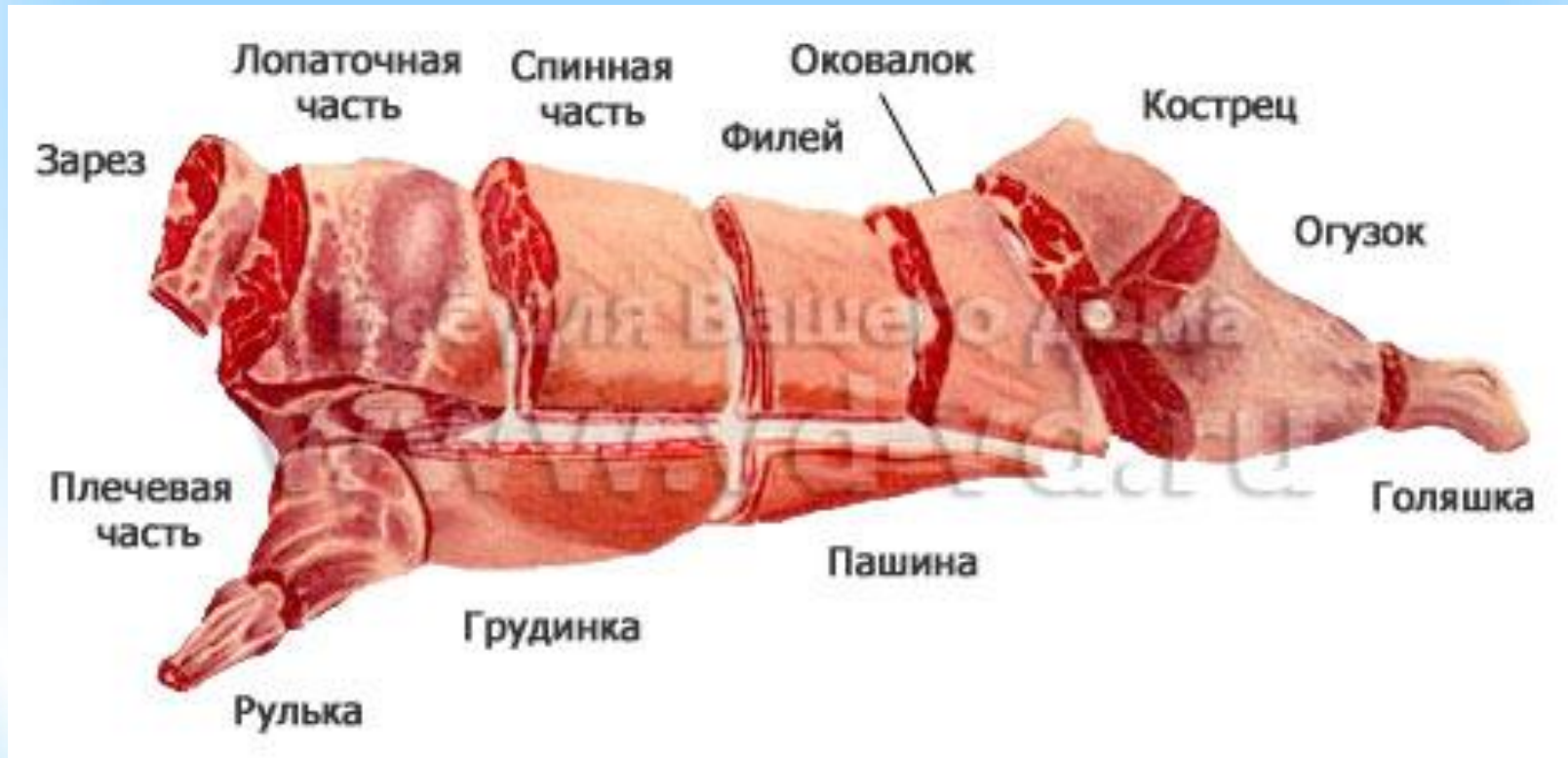
Тушу разрубает вдоль позвоночника на 2 полутуши

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° , 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 $t^{\circ} 85 - 90^{\circ} \text{C}$. 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 куска 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

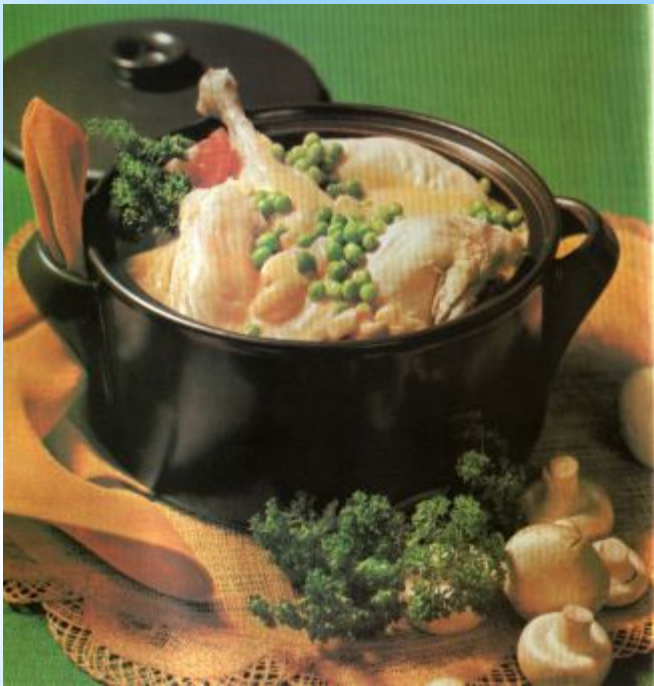
* Мясо, жаренное мелкими кусками

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



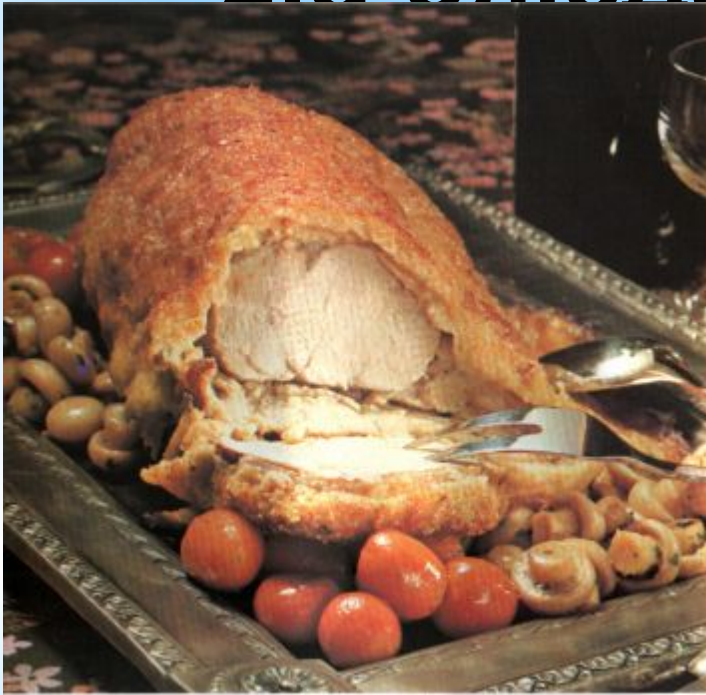
- Тушат все виды мяса и некоторые субпродукты. Тушат мясо крупными (массой до 2 кг) кусками в кислых соусах с добавлением сухого вина и пассированного томата, так как кислая среда способствует размягчению мяса.
- Перед тушением мясо предварительно обжаривают, что в дальнейшем придаёт блюду особый вкус 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 рубленные	Кружечек, на середину выкладывается фарш, формируется овально-приплюснутый кирпичик	Толщина 1	Панируют в красной панировке. Фарш: пассерованный репчатый лук, рубленные 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 рубленное 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.