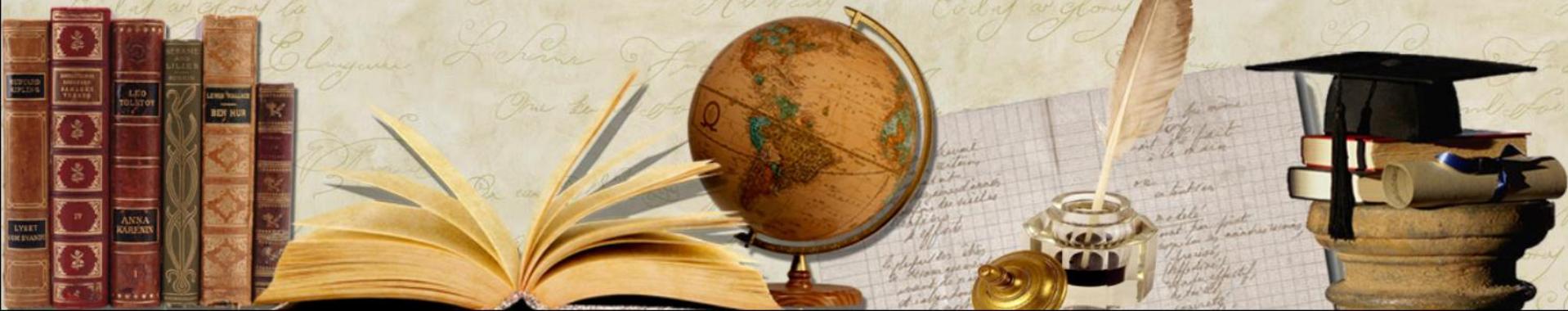


Областное Государственное Профессиональное Образовательное Учреждение  
«Борисовский агромеханический техникум»

# Технология приготовления блюд из мяса жареных. Урок по МДК 05.01

Подготовил преподаватель профцикла  
Рябина Ирина Владимировна



# План урока

- ◆ Мясные блюда, жаренные крупными кусками.
- ◆ Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками.
- ◆ Мясные блюда, жаренные мелкими кусками.



Для жарки мяса крупными кусками используют мясо массой 1-2 кг. Мякоть лопатки свертывают рулетом, грудинку жарят вместе с реберными костями, их удаляют после жарки.

Обжаривают с двух сторон и дожаривают в жарочном шкафу при  $t = 160 - 180 \text{ C}$  40-1 ч 40 мин.

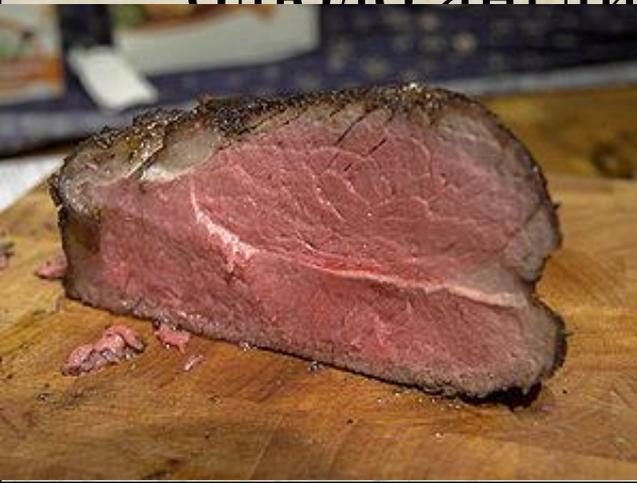
Перед отпуском нарезают поперек волокон на порционные куски по 1-3 шт. на 1 порцию.

Выход 50, 75, 100 г.



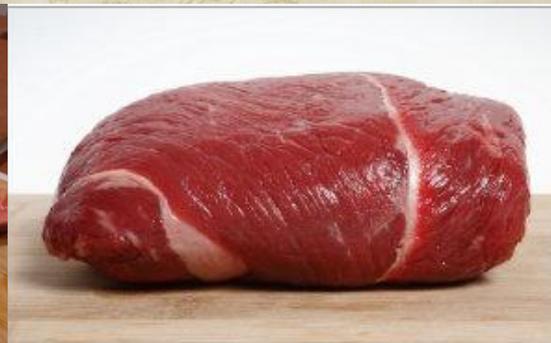
# Говядина, жаренная крупным куском (ростбиф)

◆ **Ростбиф** (от англ. *Roast beef* — дословно «жареная говядина») — блюдо английской кухни) — блюдо английской кухни, представляющее собой запечённый в духовом шкафу большой кусок говяжьего мяса) — блюдо английской кухни представляющее



ростбифу большой стбиф шат.

◆ Обычно это вырезка или мясо толстого, тонкого края. Оно должно быть с жировыми прослойками (мраморное).



По цепочке рисунков объясните технологию приготовления.



# Подача

- ◆ При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывают сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей, строганный хрен, рядом кладут нарезанное мясо, поливают мясным соком. В качестве гарнира можно использовать картофель фри или жаренный.



# Баранина или козлятина жареная

- ◆ Окорок следует обсушить, после чего нашпиговать измельченным чесноком, морковью, петрушкой и перцем и оставить на полчаса.
- ◆ Затем мясо уложить на противень, полить жиром и обжаривать на плите до румяной корочки и дожарить в жарочном шкафу.
- ◆ Готовое мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают мясным соком и прогревают в жарочном шкафу.
- ◆ При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: гречневую кашу, фасоль в масле или соусе, картофель жареный или отварной, рядом – баранину или козлятину, поливают мясным соком.



# Свинина жареная



◆ Эскалоп (фр. escalope) – ломти нежирной свинины, баранины или телятины.

◆ Эскалопы получают, нарезав телячью или свиную вырезку поперек волокон так, чтобы получились ровные кусочки толщиной не более одного сантиметра.

◆ Слово «эскалоп» пришло к нам из французского языка (хотя французы утверждают, что это слово немецкое), а сегодня эскалоп – это не только название определенной части туши, из которой нарезаются эти куски мяса, но и способ его приготовления. Эскалопы – это значит лучшее и самое нежное мясо, нарезанное круглыми медальонами и обжаренное в масле так, чтобы куски получились нежными, сочными и мягкими.

◆ На гарнир можно подавать картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные, сложные гарниры.





# ЭСКВАЛОП



◆ Ромштекс - слово английского происхождения, по-русски означает кусок мяса для жарки. В старину у нас его произносили примерно так, как оно звучит по-английски: ромстек. Эту, устаревшую форму можно, к примеру, встретить в «Былом и думах» А. И. Герцена. «Я вошел в таверну св. Павла, и там не было никого. Я спросил себе ромстек».

◆ Мясо (вырезку) обмыть, зачистить от сухожилий, нарезать порционными кусками толщиной 1,5-2 см и отбить тупкой. Отбитые куски мяса посыпать солью и перцем, смочить во взбитом яйце и обвалить с обеих сторон в панировочных сухарях. Затем мясо положить на разогретую сковороду с жиром и жарить до образования со всех сторон румяной корочки.

◆ Желательно после обжаривания поставить ромштекс в духовой шкаф на 5-10 мин, так как слой сухарей замедляет прогревание мяса.





**СОЛИМ,  
ПЕРЧИМ,  
СМАЧИВАЕМ  
В ЛЪЗОНЕ.**



**ЖАРИМ**



# Шашлык в луково-лимонном маринаде





# Свинина в остром соусе



Поркочко Хмельницкая



- ◆ Для ананасового соуса нарезать мелкими кубиками кольца ананаса. Болгарский перец очистить от семян и тоже нарезать мелкими кубиками. Смешать ананас и перец, заправить оставшимся маринадом.



# Отбивные из свинины





# Жареная свиная грудинка



Лена Калнина

Rutxt.ru



# Баранья ножка, томленная с медом и прованскими травками



◆ **Ножку обмазать оливковым маслом и медом, посыпать солью, перцем и томить в духовом шкафу при температуре 160 градусов в течение 3 часов. Каждые 30 минут ножку переворачивать и поливать соком. Если сока выделяется недостаточно, то можно использовать бульон. Лук, морковь, чеснок, картофель и помидоры нарезать небольшими ломтиками. Достать ножку из духовки, выложить к ней овощи, прованские травы, полить бульоном и отправить запекаться в духовой шкаф до готовности (примерно на 2 часа) при температуре 170 градусов, продолжая переворачивать ножку каждые полчаса. Перед подачей часть ножки выложить на «подушку» из овощей, полить соком.**





# Литература

- ◆ Анфимова Н.А. Кулинария.
- ◆ Сборник блюд и кулинарных изделий.

