

Бефстроганов
Печень по
строгановски

Бефстроганов

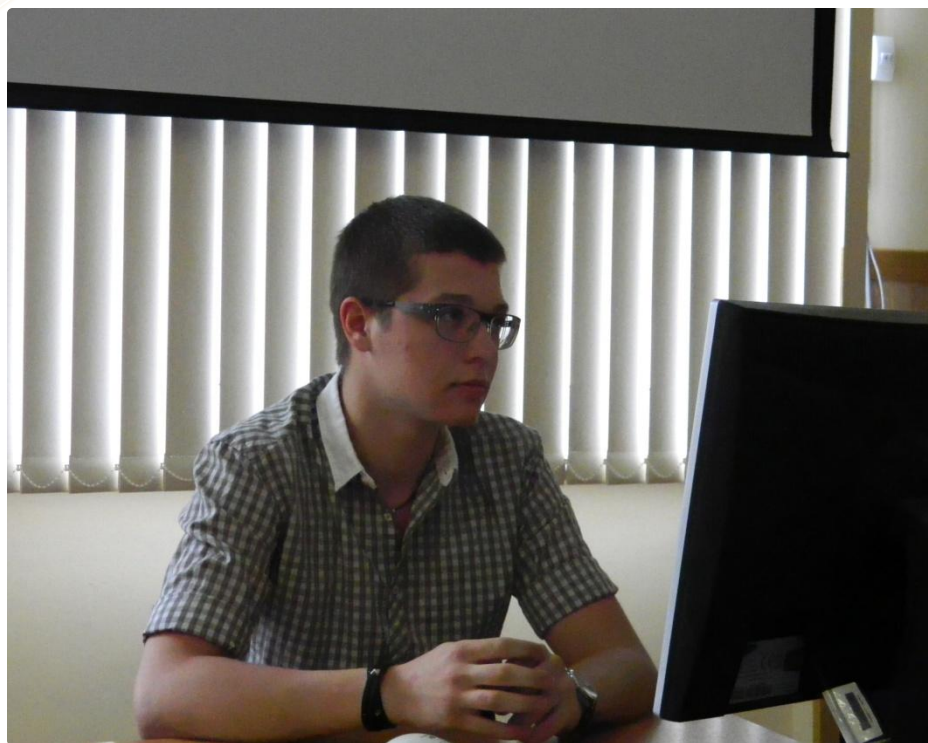


История

- По некоторым данным, наиболее ранний рецепт бефстроганова содержится в книге «[Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве](#)», однако по мнению [В. В. Похлёбкина](#), признанного исследователя истории кулинарии, блюдо возникло не ранее второй половины 90-х годов XIX века.
- Блюдо является типичным придуманным блюдом, то есть не имеет народных корней. Названо в честь графа [Строганова Александра Григорьевича](#) (1795—1891). По-видимому, следует признать правоту В. В. Похлёбкина по крайней мере относительно названия блюда, поскольку вполне вероятно, что название блюдо приобрело только после смерти графа.
- Граф Строганов, как и многие вельможи того времени, будучи весьма состоятельным человеком, держал в [Одессе](#) так называемый «открытый стол», на который мог зайти любой образованный и прилично одетый человек. Блюдо, собственно, было изобретено для таких открытых столов — во-первых, в силу удобства приготовления, выдержанности стандарта блюда, во-вторых, удобного деления на порции и в-третьих, в то же время вкусного. Один из поваров графа удачно объединил технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с [соусом](#)) с приёмами русской кухни (соус подаётся не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом)^[1].
- По другой версии, служивший у Строганова французский повар Андре Дюпон изобрёл блюдо для удобства графа, у которого к старости выпали зубы^[2].
- Блюдо получило широчайшее распространение в мире: бефстроганов подают в самых разных заведениях общественного питания: от ресторанов до столовых, а после Второй мировой войны блюдо вошло в номенклатуру международной ресторанной кухни, как «русское блюдо», несмотря на то, что [национальным русским блюдом](#) оно не является.

Технология приготовления по реконструкции В. В. Похлёбкина

- Говядину легко отбить **в куске**. Нарезать мясо тонкими ломтиками, толщиной около 0,5 сантиметра, при этом обычное правило нарезания мяса **поперёк волокон** приобретает обязательный характер. Панировать ломтики в муке. В сковороду налить масло, дно сковороды выложить репчатым луком, нарезанным кружками, с тем, чтобы не допустить соприкосновения мяса с посудой. На большом огне быстро обжарить ломтики мяса до появления коричневого цвета, отличающегося в известной степени лакированной поверхностью.
- Обжаривание — самый важный этап в приготовлении блюда, при правильном предварительном прокаливании масла и небольшой порции мяса, обжаривание в любом случае не должно занять более 5 минут, а правильнее 2-3 минуты. Долгое обжаривание непременно приведёт к утрате сочности ломтиков. После кратковременного обжаривания залить **сметаной**, смешанной с томатной пастой — пропорции тут исключительно вкусовые, понятно, что сметаны должно быть больше. Тушить под крышкой, в зависимости от качества мяса от 15-20 минут, до одного часа. Из **пряностей** — только **чёрный перец**. В одном из рецептов начала XX века рекомендуется влить в сметану ложку-другую **мადеры**.



Презентацию подготовил студент группы Т-13
Карплюк Роман

**Спасибо за
внимание**