Толстых Д. 311/9

Презентация на тему: Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки сложных блюд: молочного поросенка фаршированного. Требования к качеству.

Организация рабочего места

- На предприятии должно быть предусмотрено холодильное оборудование, тепловое оборудование, производственные столы для разделки туш, промаркированные разделочные доски, ножи, раковины, вытяжка.

Последовательность и правила обработки сложных блюд: молочного поросенка фаршированного.

- Издавна на Руси мясо молочных поросят очень ценилось. И это не удивительно – ведь молочным он называется потому, что кроме молочка своей мамки ничем не питался. Именно поэтому его мясо такое нежное, буквально тающее во рту.

  На большие праздники обязательно готовили молочного поросенка. Его жарили на вертеле или запекали целиком. Также большой популярностью пользовался фаршированный молочный поросенок.

Приготовление фаршированного поросенка

Сперва нужно подготовить поросенка для приготовления. После того, как он будет опален и очищен от щетины, молочного поросенка нужно выпотрошить. При этом весь ливер – печень, сердце, легкие следует тщательно промыть водой и оставить для дальнейшей готовки.

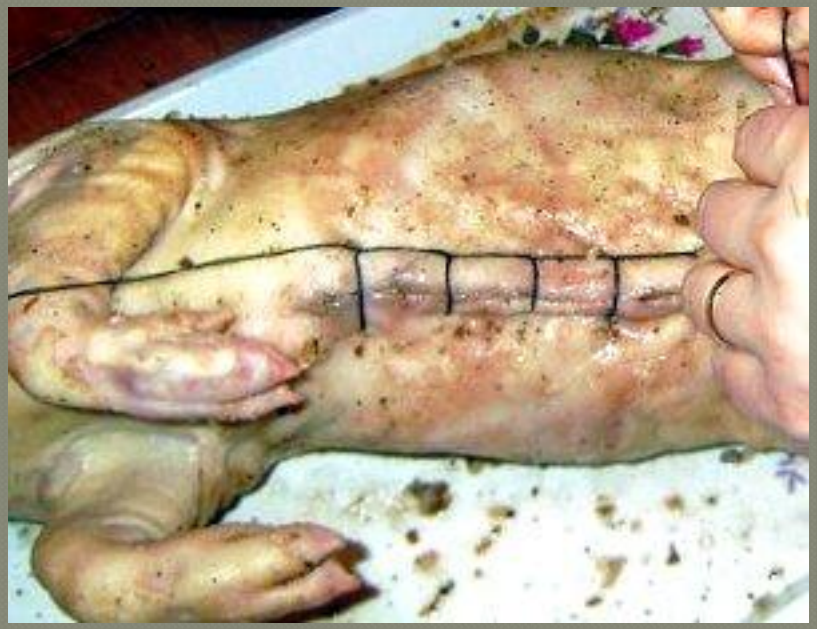
- Поросенка промыть, как следует натереть солью и оставить на 1 час.
- Пока поросенок просаливается, нужно приготовить фарш.

Мясо телятины, легкие, сердце и печень поросенка нарезать кусками. В большую сковороду, а если есть, то лучше в казан, налить растительного масла и выложить нарезанное мясо телятины и ливер, покрошить резаный репчатый лук, посолить, поперчить и помешивая обжарить до полной готовности.

Пока ливер с телятиной обжариваются надо подготовить сало. Для этого его нужно поставить вариться в кастрюльке.

Когда компоненты для фарша будут полностью готовы, их следует вынуть из сковороды и остудить. После этого пропустить через мясорубку с булочками, размоченными в молоке. В получившийся фарш вбейте два яйца, при необходимости досолите.

- Поросёнка начинить фаршем. Зашить брюшко нитками.



Требования к качеству

- Брюшко поросенка плотно зашито, фарш не вываливается из него. Поросёнок свежий, нет посторонних запахов, отсутствие дефектов на тушке.