СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

Выполнил студент 3 курса

Группы ПК18-03

Тупикин Александр



СОВРЕМЕННЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ ДИКТУЮТ:

еда должна быть свежей и полезной. Привычное россиянам мясо с картошкой в эту концепцию категорически не вписывается. Хотя именно это сочетание наиболее распространено. Специалисты -- как шефповара, так и диетологи -- советуют дополнять мясные и рыбные блюда легкими овощами. Их вовсе не обязательно есть в сыром виде. Разные сорта мяса дополняются разными гарнирами. В говядине и баранине идеально подходят овощи гриль: перец, цуккини, томаты. К свинине -тушеные овощи. Причем не обязательно капуста, это может быть шпинат, брокколи. К птице подходят фруктовые гарниры: онанасы, яблоки с медом.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Технически подрумянивание - тоже жарка, но результат его - не полноценное блюдо, а мясо, готовое к запеканию или тушению. Вкус подрумяненного мяса более насыщенный, аромат - более сложный, да и выглядит подрумяненный ростбиф красивее.

Мясо нужно хорошо обсушить, чтобы выделяющийся пар не снижал температуру жарки. Затем сильно разогреть сковороду, кастрюлю или гри/ Нельзя класть в сковороду слишком мнс мяса - оно будет просто вариться в собственном соку. Жарьте мясо небольшими порциями, выкладывая каждую на тарелку.





иль -- Это быстрый способ приготовления с мощью лучистого тепла, иными словами-- прка на огне.

пособы жарки

ОДУКТЫ МОЖНО ГОТОВИТЬ:

ад источником тепла (уголь, газовые или ектронагреваемые грили);

од источником тепла (газовые или ектрические грили (саламандры);

между источниками тепла мектронагреваемые прутья решетки или астины).





ДЕЙСТВИЕ ЖАРКИ В ГРИЛЕ

Скорость приготовления позволяет максимально сохранять питательные вещества и вкус. Жарка на гриле подходит только для определенных кусков высококачественного мяса; худшее по качеству мясо будет жестким и невкусным

Над источником тепла
Прутья решетки гриля предварительно
нагревают и смазывают перед
использованием маслом, иначе пища будет
прилипать. Прутья гриля будут подпекать
пищу с обеих сторон, что придаст ей особый
внешний вид и вкус.

Большинство продуктов начинают готовить на самой жаркой части решетки гриля, затем передвигают в более холодную часть гриля, чтобы закончить приготовление. Толщина продукта и нагрев гриля определяют время приготовления.

Под источником тепла
Саламандру следует предварительно нагреть
и смазать прутья гриля перед
приготовлением.
Бифитексы (стейки) отбивные и изледия

Бифштексы (стейки), отбивные и изделия, которые, возможно, будут скользить между прутьями решетки, можно готовить под саламандрой.





МЕЖДУ ИСТОЧНИКАМИ ТЕПЛА

Это способ приготовления между электронагреваемыми прутьями или пластинами гриля применяется для приготовления небольших кусков мяса.

Барбекю

Барбекю -- Это жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (газ, уголь или дрова). При использовании твердого топлива пламя и дым должны исчезнуть, перед тем как продукты помещают на прутья, в противном случае пища будет с неприятным привкусом. Некоторые продукты, например куски дичи, жаренные на вертеле, или курицу, перед приготовлением можно мариновать. Другие продукты (свиные ребрышки) обильно смазывают соусом барбекю с обеих сторон в





СОВРЕМЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ:

Большая тарелка

Небольшая порция

Рост блюда в высоту

Лёгкость композиции

Изящное украшение

Соус подаётся в соуснике реже поливается само блюдо

Сейчас преобладает простота и эстетичность в оформлении