

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 шеф-повара, 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. К 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: ананасы, 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 гриль. Нельзя класть в сковороду слишком много мяса - оно будет просто вариться в собственном соку. Жарьте мясо небольшими порциями, выкладывая каждую на тарелку.



ЖАРКА МЯСА НА ГРИЛЕ



Гриль -- Это быстрый способ приготовления с помощью лучистого тепла, иными словами-- жарка на огне.

Способы жарки

Продукты можно готовить:

над источником тепла (уголь, газовые или электронагреваемые грили);

под источником тепла (газовые или электрические грили (саламандры);

между источниками тепла

электронагреваемые прутья решетки или пластины).

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.

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 (свинные ребрышки) обильно смазывают соусом барбекю с обеих сторон в процессе приготовления.





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