

# Подготовка мясных холодных блюд



Для приготовления холодных мясных блюд и закусок используют гастрономические продукты (ветчину, колбасу), мясные вареные продукты (говядину, поросенка, телятину, свинину, баранину, птицу), жареные продукты (говядину, телятину, свинину, птицу, дичь, кролика), а также субпродукты из мяса крупного и мелкого скота, которые отваривают (язык, головы, ноги, уши крупного и мелкого скота) или обжаривают (печень).



**Для приготовления вареного мяса используют различные крупнокусковые полуфабрикаты весом 2—3 кг, для жареного — вырезку, тонкий или толстый край, телячьи, свиные, бараньи задние ноги. Жир баранины имеет высокую температуру плавления, поэтому из неё редко готовят холодные блюда и закуски. Варёное и жареное мясо охлаждают.**

**Хранят при температуре 2...6°С в течение 12 ч, зачищают и перед подачей нарезают.**

**Ко всем холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов подают гарниры из овощей или из маринованных фруктов. Соус-хрен и майонез подают к блюдам отдельно.**

**Нормы выхода  
основного продукта  
холодных мясных блюд  
и закусок – 75г.**

**Отварного поросёнка-  
100г.**

**Паштетов из печени,  
дичи или птицы, мяса в  
тесте – 30; 100г**

**Студней – 100; 150 г на  
порцию**

**Гарниров - 50; 75**

**Соусов – 25; 30; 40**





## **Ветчина с гарниром.**

Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, укладывают на овальное фарфоровое блюдо, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие или солёных огурцы, свежие помидоры нарезанные дольками, зелёный консервированный горошек, мелко рубленное желе. Украшают листьями салат или зеленью петрушки. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез или майонез с корнишонами.

Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо.

На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.





## Ассорти мясное.

- Обычно в состав этого блюда входят 3—5 видов различных мясных продуктов (ростбиф, жареная телятина, ветчина, жареная курица, жареная свинина, жареная утка, отварной язык, сырокопчёная колбаса). В состав ассорти можно включить салат «Столичный», уложенный в волованы, мясной салат в тарталетках, фаршированную курицу (галантин).
- Ассорти подают на овальном или круглом фарфоровом блюде.





## **Птица и дичь жареные.**

Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

Ножки разрубают на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг — букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе).

Отдельно подают соус майонез с корнишонами.



## Куры и дичь под майонезом.

- Снятое с костей и зачищенное филе курицы или дичи припускают и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) отварные морковь, картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек заправляют майонезом, укладывают на блюдо.

- Сверху раскладывают филе птицы, покрывают его из корнета с зубчатым вырезом майонезом, украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетами остальной овощной гарнир.



## *Курица фаршированная (галантин).*

Подготовленную, но незаправленную курицу укладывают на грудку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником и аккуратно срезают кожу с мякотью одним пластом.

С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть.

Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают на середину снятой кожи.

Из мяса курицы и телятины или нежирной свинины готовят кнельную массу, заправляют ее солью-, перцем и по желанию тертым мускатным орехом.

Затем добавляют ошпаренные и очищенные целые фисташки, нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) шпик и вареный язык.

Кожу и филе курицы перекладывают на мокрую салфетку. На кожу и филе в длину укладывают фарш, полностью заворачивают его кожей в виде рулета или тушки, закатывают рулет или тушку плотно в салфетку, концы салфетки перевязывают шпагатом.





Затем курицу опускают в охлажденный до 60—70°С бульон (сваренный из костей, пленок и сухожилий курицы и телятины) и варят, в течение 60—90 мин при слабом кипении.

Сварившуюся фаршированную курицу вынимают на лист, слегка охлаждают, разворачивают, очищают салфетку тупой стороной ножа от сгустков белка, вновь укладывают курицу на салфетку, плотно завертывают, концы перевязывают, охлаждают и кладут под легкий пресс.

Если курицу подают целиком (на заказ), ее нарезают и складывают в виде тушки, украшают овощами, зеленью, заливают прозрачным желе и подают.

Перед подачей порционно курицу нарезают поперек на куски толщиной 0,5 см и раскладывают их на овальном блюде, рядом или отдельно в большой салатник кладут букетами овощной гарнир. Отдельно подают соус майонез с корнионами.





## Ростбиф холодный

Обжаренный ростбиф нарезают тонкими кусками поперёк волокон 2-4 куска на порцию и укладывают на блюдо. С правой стороны размещают гарнир из отварных моркови и картофеля, нарезанных кубиками, огурцов нарезанных кружочками, долек томатов и салата из краснокочанной капусты. В качестве гарнира используют так же мясное желе, мелко нарезанные маринованные фрукты, строганный хрен.

Блюдо украшают листьями салата и строганным хреном.

В соуснике можно подать майонез с мелко рубленными корнишонами или соус – хрен с уксусом.



# Паштет из печени.

- Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, в конце жаренья посыпают молотым чёрным перцем, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают её с овощами 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу тщательно вымешивают и соединяют со сливочным маслом или топлёным жиром домашней птицы, бульоном или молоком. Всё это ещё раз тщательно вымешивают. При подаче формуют в виде рыбы, квадрата, батончика посыпают рубленым яйцом, зеленью.
- Паштет можно украсить «цветком» из сливочного масла или нанести сетку из майонеза.



# Заливные блюда

- Для заливного блюда приготавливают концентрированный мясной бульон, который осветляют оттяжкой из мелко нарезанного мяса, белков яиц и измельчённых корней (моркови, лука, петрушки). В осветлённый бульон добавляют замоченный желатин и прогревают до полного растворения.
- **Применяют два способа приготовления мясных заливных блюд.**
- **1 способ:** При массовом приготовлении на противень или лоток наливают тонким слоем желе и, когда оно слегка застынет, кладут на него нарезанные мясные продукты (отварной язык, жареное или отварное мясо, отварные птицу или поросёнка). Украшают зеленью, отварными и свежими овощами, лимоном, варёным яйцом. Украшения закрепляют остывшим желе, а затем заливают блюдо слоем 0,3...0,5 см. Когда желе застынет, вырезают порции так, чтобы вокруг мясных продуктов было желе слоем 1...1,5 см.



- **2 способ** – Для приготовления заливного в формочках на 1-2 порции на дно формочек наливают желе слоем 2..3 см, дают ему застыть. Затем укладывают продукты для украшения и тонко нарезанные ломтиками мясные продукты, всё заливают желе и охлаждают. Блюда можно использовать с гарниром из отварных и свежих овощей и с соусом – хреном.



# Поросенок заливной.

Молодого поросенка ошпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног).

Затем разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности.

Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и большим ножом надрубая вдоль межлопаточную часть позвоночника и тазовую кость на половину их высоты.

После этого поросенка в рыбном котле заливают холодной водой на 6—8 ч, меняя ее через 2 ч и предварительно каждый раз обмывая поросенка.



- Перед варкой кожу подготовленного поросенка натирают лимоном (или разведенной лимонной кислотой), укладывают спинкой на салфетку и концы ее завязывают у передних и задних ног, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой и ставят варить. Как только вода закипит, уменьшают нагрев и при температуре воды 90—95°C варят поросенка 1—2 ч.
- У готового поросенка при проколе иглой до кости позвоночника между передними ногами должен появиться бесцветный прозрачный сок.



- Сварившегося поросенка охлаждают в отваре (но чтобы сохранить белой кожу, лучше переложить его в подсоленную холодную кипяченую воду с пищевым льдом), затем разрубают вдоль по позвоночнику пополам и поперек на порции. На большое овальное блюдо укладывают горкой заправленный картофельный салат. Затем укладывают на салат нарубленные куски, так, чтобы получился вид целого поросенка. Каждый кусок украшают ломтиками яиц, кусочками овощей, зеленью. После этого поросенка заливают сплошь или в виде сеточки прозрачным желе и охлаждают. По бокам красиво укладывают букеты овощного гарнира и желе, нарубленного кубиками. Отдельно подают хрен со сметаной.
- Поросенка можно залить и отдельными порционными кусками или подать незаливным так же, как ветчину с гарниром.





# Приправы

К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).

