



Закуски из мяса



МАОУ «Технический
лицей»

Предмет «Основы
кулинарии»

11 класс

Сыктывкар
2021г

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).



Приготовление холодных блюд и закусок не предусматривает тепловой обработки, в связи с этим особое внимание уделяется строгому соблюдению санитарных правил при приготовлении и хранении. В летнее время запрещается приготавливать: заливное мясо, рыбу, студни, паштеты.

Ассортимент закусок из мяса.

- Мясная гастрономия
- Ростбиф
- Ассорти мясное
- Паштет из печени
- Студни и холодцы



Мясная гастрономия.

- Сюда относится: ветчина, копчёные колбасы, корейка, грудинка. Продукты освобождают от оболочки и нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные продукты укладывают на тарелку по 2-3 куска и украшают зеленью.





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 горчицами.

■ Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо.

На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.



Ростбиф холодный

Обжаренный ростбиф нарезают тонкими кусками поперёк волокон 2-4 куса 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, строганый хрен.

Блюдо украшают листьями салата и строганым хреном.

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



Ассорти мясное.

- Готовят из нескольких видов отварного или жареного мяса. В ассорти входят: ветчина, отварной язык, ростбиф, жареные куры, окорок, различные виды колбас.



Паштеты из печени.

- Паштеты готовят из свиной или говяжьей печени. Формуют в виде батонов или брусков и украшают сливочным маслом, нанося его сеточкой или бордюром из кондитерского мешка.



Студни и зельцы.

- Готовят из мяса свинины, говядины, субпродуктов. Продукты заливают холодной водой и варят при слабом кипении 6- 8 часов, периодически снимая пену и жир. Для студней мясо измельчают и заливают бульоном. Для зельцев уваренное мясо кладут под пресс, поэтому консистенция становится более плотная, чему студней.



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.





Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше $+4^{\circ}\text{C}$), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.



Вопросы для повторения.

1. Перечислите ассортимент закусок из мяса.
2. Какие продукты относят к мясной гастрономии?
3. В чём особенность приготовления ростбифа? Какие продукты можно подать на гарнир к ростбифу?
4. Как можно подать паштет из печени?
5. Чем отличаются студни от зельцев?
6. Чем отличается первый способ приготовления заливного от второго способа?
7. Почему закуски не подлежат длительному хранению?