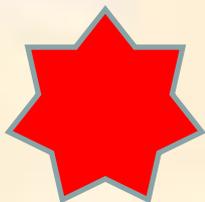
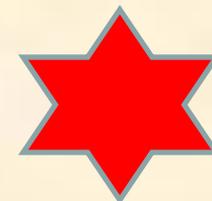


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«средняя общеобразовательная школа №8»



## «Мясо по –французски»



Выполнил:  
Ученик 8Г класс  
Чумаков Егор  
Преподаватель:  
Белоконь Василий Павлович

# История блюда «мясо по-французски»

Множество блюд, которые в наше время стали буквально классикой на нашем столе, очень часто являются настолько измененными, что от их изначального рецепта остается разве что название. Наш любимый салат Оливье является одним из самых ярких подтверждений тому – от его оригинального рецепта остались лишь яйца и маринованные огурцы. И даже яйца изначально были перепелиными, а не куриными. Это же касается и мяса по-французски, историю которого мы решили рассказать вам в этой и следующих статьях. Многие люди знают это блюдо под названиями «домашнее мясо», «Дипломат», «мясо по-капитански» и так далее.





Изначально данное блюдо именовали, как Veau Orloff – впервые его приготовили именно для фаворита известной нам всем императрицы Екатерины. Этим фаворитом был граф Орлов, который внезапно решил осчастливить французскую столицу визитом (именно там его и угощали). Несмотря на то, что возраст блюда более чем почтенный, мясо по-французски изменилось не настолько сильно, как то же Оливье. Из первоначального рецепта пропали разве что грибы, а вместо телятины было решено использовать баранину, свинину, мясо птицы и так далее. Несмотря на то, что изначальные ингредиенты остались прежними, способы приготовления мяса по-французски распространялись по всему миру. Так что, сегодня можно нарезать мясо как маленькими кусочками, так и ломтиками, как обжаривать его перед тушением, так и готовить сырым или маринованным. Даже слои продуктов могут смешиваться или меняться местами.



# Технология приготовления

## **Продукты для приготовления мяса по-французски с грибами**

Мясо – 1 кг;

Картофель - 1 кг;

Лук репчатый – 300 гр;

Майонез – 0,5л (можно заменить 20% сметаной);

Сыр – 250 грамм (можно больше);

Растительное масло – для жарки и смазывания противня;

Соль, перец черный молотый, специи — по вкусу.

# Рецепт приготовления мяса по-французски с грибами

1. Для начала подберите кусок свинины, пригодный для отбивных. Порежьте мясо поперек волокон на куски толщиной приблизительно 1 сантиметр. Сложите мясо в небольшую емкость.



2. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте любимые специи для мяса или гриля и хорошенько перемешайте, равномерно распределив специи по поверхности всех кусков мяса.



3. По очереди оборачивайте каждый кусок мяса в пищевую пленку и хорошенько отбивайте кухонным молоточком с двух сторон так, чтобы получились мягкие отбивные. Не забудьте потом убрать пленку



4. Противень смажьте растительным маслом и выложите отбитое мясо на него таким образом, чтобы оно соприкасалось друг с другом и практически не имело просветов между собой.



5. Затем очистите репчатый лук, вымойте его и порежьте не толстыми полукольцами. Равномерно распределите лук на поверхности отбивных.



8. Теперь промойте помидоры, разрежьте каждый на пополам и вырежьте плодоножки. Нарезьте помидоры на не слишком толстые полукольца и разложите слоем на грибы, закрыв ими практически всю поверхность. И слегка посолите мелкой солью, впрочем этот момент можно опустить.





9. Теперь нужно заштриховать помидоры тонкой струйкой майонеза или сметаны.

10. Тщательно промойте и мелко порубите зелень петрушки и укропа и посыпьте ей блюдо.





11. Сыр натрите на мелкой терке и накройте им мясо так, чтобы он полностью все закрыл. По моему мнению сыра должно быть достаточно много.



12. Теперь снова наложите тонкие майонезные штрихи и поставьте противень в предварительно разогретую до температуры 200 градусов духовку на 30-35 минут.



13. По истечении времени достаньте противень из духовки и подавайте мясо по-французски с грибами отдельными порциями. Для разделения на порции просто подденьте лопаткой отбивную и получите шикарный отдельный порционный кусок. Такое мясо можно подавать как отдельное блюдо, но чтобы не съедалось со скоростью звука, в качестве гарнира используйте рис, картофельное пюре, картофель фри или овощи.



**Приятного аппетита!!!**