

Способы сервировки и варианты оформления блюд из тушеной говядины

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами: с гарниром и без него.

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают.

При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное **в глиняных горшочках** с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.

2. Мясо тушат без гарнира, который приготавливают отдельно.



Мясо, тушеное мелкими кусками

Наименование п/ф	Крупнокусковой п/ф	Форма и размер	Масса, г.
Азу	Боковая и наружная часть задней ноги говядины	Толщина 1,5-2 см, отбивают и нарезают на брусочка	10-15
Плов	Лопаточная часть баранины	Кубики, 6-8 кусков на порцию	15-20
Гуляш	Покромка, грудинка, лопаточная и подлопаточная часть говядины. Лопатка и шейная часть	Кубики	20-30
Рагу	Грудинка баранины и свинины	Кубики, 3-4 куска на порцию	30-40

Оформление и подача сложных горячих блюд из мяса

- ▣ При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья. При оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила:
- ▣ - Прежде всего, всё должно быть подано очень аккуратно.
- ▣ - Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё.
- ▣ - Варёное мясо нарезают несколько толще, чем жареное.
- ▣ подача горячих блюд в зависимости от вида обслуживания может быть индивидуальной или многопорционной.
- ▣ По температуре подачи вторые блюда подают горячими – 65-70°C. Чтобы не снижать температуру подачи блюд, посуду, предназначенную для отпуска, подогревают.



Блюда из тушеного мяса

- Мясо тушеное (говядина- верхний и внутренний, наружный кусок тазобедренной части; баранина, свинина)
- Мясо шпигованное овощами(см. тушеное)







Правила сервировки стола



knigge.ru

















ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- Керамические горшочки
- Кокотницы глиняные или металлические



Правила подачи

- Температура подачи мясных блюд не ниже 65 градусов
- На подогретое блюдо сначала кладут гарнир, рядом-мясо
- Гарнир-простой, сложный
- Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике
- Гарнир соусом не поливают



















