



ТЕХНОЛОГИЯ

7 КЛАСС

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА

1. ТЕХНОЛОГИЯ ВАРКИ МЯСА
2. ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ КРУПНОГО КУСКА МЯСА
3. ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА
4. ТЕХНОЛОГИЯ ТУШЕНИЯ МЯСА
5. ТЕХНОЛОГИЯ ЗАПЕКАНИЯ МЯСА
6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА
7. ГАРНИРЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ

МЯСО, КАК И ДРУГИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, МОЖНО
ПОДВЕРГАТЬ РАЗЛИЧНЫМ ВИДАМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ:

отваривать

припускать

жарить

запекать

1. ОТВАРНОЕ МЯСО

Мясные продукты для вторых блюд варят так, чтобы максимально сохранить их вкусовые качества.

Технология варки мяса

1. Положить подготовленные куски мяса в посуду, залить кипятком так, чтобы вода покрыла мясо. Довести до кипения.

2. Убрать нагрев. Снять пену шумовкой и варить на слабом огне под крышкой до готовности

3. Добавить соль, репчатый лук, петрушку, сельдерей, морковь, лавровый лист за 20-30 минут до конца варки.

При такой технологии варки мясо получается более сочным и богатым питательными веществами.

Бульон после варки мясных продуктов может быть использован для приготовления первых блюд и соусов.

ЖАРЕНОЕ МЯСО

Жарить мясо можно как мелкими, так и крупными (порционными) кусками. Мясо обжаренное крупным куском, используют для горячих блюд. В этом случае их жарят незадолго до подачи к столу.



2. ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ КРУПНОГО КУСКА МЯСА

1. Обмыть мясо, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, посолить.
2. Положить на сковороду и обжарить со всех сторон до румяной корочки. (Так поступают только с говядиной. Свинину, телятину и баранину не обжаривают на сковороде.)
3. Поставить в духовой шкаф, добавить немного бульона и запекать до полной готовности (1,5-2 ч). Через каждые 10-15 минут мясо вынимать из шкафа и поливать сверху соком, который образуется во время жарения. Если сока мало, подливать воду или бульон.
4. Определить готовность мяса, проколов его вилкой. Если при этом выделяется красный сок, то мясо еще не готово, если светлый – готово.



3. ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ ПОРЦИОННЫХ КУСКОВ МЯСА

1. Положить на хорошо разогретую сковороду с маслом подготовленные куски мяса так, чтобы между ними были промежутки 1,5-2 см, иначе корочка не образуется.
2. Обжарить с двух сторон до румяной корочки.
3. Поставить в духовой шкаф, довести до готовности в течение 3-5 мин.

Порционные куски можно жарить предварительно панированными в сухарях (смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях с двух сторон).



4. ТЕХНОЛОГИЯ ТУШЕНИЯ МЯСА

1. Посолить и обжарить куски мяса с двух сторон до румяной корочки
2. Уложить их в глубокую сковороду, сотейник
3. Залить небольшим количеством бульона или воды, добавить лук, морковь, укроп, петрушку, лавровый лист и другие приправы (по желанию)
4. Довести до кипения, убавить нагрев.
5. Тушить на небольшом огне до готовности.



5. ТЕХНОЛОГИЯ ЗАПЕКАНИЯ МЯСА

1. Подготовленные ломтики уложить на сковородку или противень.
2. Залить соусом, посыпать тертым сыром, сухарями
3. Поместить в разогретый до 230-250 *С духовой шкаф. Запекать до готовности.



6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

1. Дважды пропустить мясо вместе с замоченным хлебом и репчатым луком через мясорубку
2. Добавить соль, молотый черный перец, сырое яйцо, все перемешать.
3. Сформировать изделия : битки, котлеты, шницели.
4. Обжарить с двух сторон на сковороде с разогретым маслом до румяной корочки.
5. Довести до готовности битки в духовом шкафу или потушить под крышкой.



Биточки



Котлеты



Шницели

7. ГАРНИРЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ

Гарниры дополняют мясные блюда, делают их вкуснее, калорийнее.

К блюдам из отварного мяса подают отварные овощи (картофель, морковь, консервированный зеленый горошек, кукурузу, стручки фасоли), отварной рис.

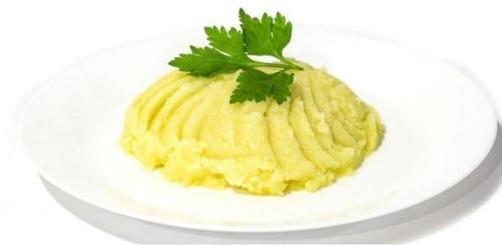
Для блюд из тушеного мяса подойдут предварительно обжаренные, а затем тушеные овощи.

К мясу, зажаренному целым куском, подают жаренный картофель или картофельное пюре, рассыпчатые каши и различные салаты.

К мясу, зажаренному порционными кусками, подойдут свежие и консервированные овощные пюре из овощей, картофель, жареные помидоры, кабачки, грибы.

К свинине – тушеная капуста.

К баранине – фасоль в томате или в масле.





НЕ ОРЕХИ, НЕ ПЕЧЕНЬЕ,
НЕ КЛУБНИЧНОЕ
ВАРЕНЬЕ,
И ПРЕДСТАВЬТЕ, НЕ
КОНФЕТЫ —
ОБОЖАЮ Я КОТЛЕТЫ!
ДО ЧЕГО ОНИ ВКУСНЫ
И РУМЯНЫ И НЕЖНЫ —
ИСТОЧАЮТ АРОМАТ,
КТО ЖЕ ИМ НЕ БУДЕТ
РАД?

Енка
Енка