

ТЕМА IX. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З М'ЯСА, ПТИЦІ, СУБПРОДУКТІВ

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат

План

1. Загальні правила тушкування м'яса
2. Підбір гарнірів, соусів до тушкованих страв
3. правила подавання тушкованих страв

1. Тушковані м'ясні страви – найпоширеніші в українській кухні. У святковій трапезі досить поширеними були душенина (тушковане м'ясо), печеня (тушковане м'ясо з овочами), крученики (завиванці з начинкою).

Давніми українськими народними стравами є *шпундра* (сало шпик або грудинка свинини, тушкова з буряками у буряковому квасі) і *верещака* (тушковане сало шпик або грудинка, заправлені тертим черствим житнім хлібом, борошном, квасом).

Для тушкування використовують бічну і зовнішню частини задньої ноги, плечову і заплічну частини лопатки, пружок яловичини; лопаткову, шийну частину, грудинку телятини, баранини, козлятини, свинини.

М'ясо тушкують *великими, порціонними і дрібними шматочками*.

Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м'яса шпигують білим корінням, морквою, часником, салом шпик, цибулею.

Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті або у жаровій шафі до утворення кірочки.

Щоб надати страві особливого смаку й аромату, під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, ясинець, кмин).

Овочі, які входять до складу соусу, підсмажують окремо або разом з м'ясом, додаючи їх після того, як м'ясо злегка підсмажиться.

Прянощі, зелень петрушки і селери (зв'язані в пучок) додаються за 15-20 хв. до закінчення тушкування.

Тушкування м'яса має переваги порівняно з варінням і обсмажуванням. При цьому способі приготування значно краще зберігаються загальні і смакові властивості м'яса, аромат приправ.

Не забувайте обсмажити м'ясо до рум'яної кірочки перед тушкуванням: кірочка запобігає швидкому проникненню пари всередину шматка та виділенню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу.

Підсмажене м'ясо й овочі заливають бульйоном або водою так, щоб дрібні шматочки були покриті повністю, а великі – наполовину (60-150 г рідини на порцію).

М'ясо тушкують на слабкому вогні у посуді із закритою кришкою. Сильне кипіння призводить до втрати аромату і надмірного википання. Великі шматки м'яса у процесі тушкування кілька разів перевертають.

Для розм'якшення сполучної тканини і надання гостроти до м'яса додають томатне пюре, кислі соуси, мариновані ягоди і фрукти разом з соком і квасом.

2. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують *соус*. Для цього його проціджують, з'єднують з пасерованим борошном, варять 25-30 хв., протирають, додають протерті овочі і доводять до кипіння. Якщо для тушкування використовують готовий соус, у нього додають бульйон (15-20% від загальної кількості), враховуючи википання.

М'ясо *тушкують двома способами*:

- з овочевим гарніром або кашею і разом з ним відпускають;
- без гарніру (його готують окремо).

Страви, які готують першим способом, більш ароматні й соковиті. Особливо смачне м'ясо, приготовлене у глиняних горщиках із щільно закритими кришками. Для масового приготування м'ясо, тушковане разом з гарніром, важко порціонувати.

3. Перед подаванням тушковану страву посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Для подавання тушкованих страв використовують баранчики, мілкі столові тарілки, а також подають їх у посуді, в якому готували - горщиках.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованого м'яса

великими шматками: м'ясо, тушковане великим шматком; яловичина, тушкова у сметані; яловичина, шпигована часником і салом. Вихід, підбір гарнірів, вимоги до якості, відсоток втрат

План

1. Особливості тушкування м'яса великими шматками
2. Технологія приготування яловичини, тушованої у сметані та шпигованої
3. Вимоги щодо якості тушкованого м'яса

1. Перед тушкуванням за кілька годин змастіть м'ясо яловичини гірчицею – воно стане приємним на смак.

Якщо при тушкуванні додати томатне пюре, гранатовий сік або лимонну кислоту, м'ясо швидше розм'якшиться, буде соковитішим і смачнішим.

М'ясо, тушковане великим шматком. До великих шматків м'яса (1...1,5 кг) додають сіль, перець, обсмажують, перекладають у каструлю, потім на цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з'єднують їх з м'ясом, додають до м'яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, томатне пюре, спеції. Рідина має повністю покривати м'ясо. Нагрівання підсилюють, доводять до кипіння, після чого щільно

накривають кришкою і поміщають у жарову шафу з температурою 150...160 °С. Яловичину тушкують близько 2 год, баранину й свинину — близько 1 год. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають поперек напрямк м'язових волокон (один-два шматки на порцію), кладуть у гастроремкість в один-два ряди. Бульйон проціджують, овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м'ясо, прогрівають його і доводять до кипіння. Подають м'ясо із соусом. Як гарнір використовують смажену картоплю, смажені, тушковані, відварні і припущені овочі, овочеві рагу.

2. Яловичина тушкована у сметані. Великі шматки яловичини (1-1,5 кг) натирають частиною солі, обсмажують з усіх боків до рум'яної кірочки, кладуть у сотейник або каструлю, додають бульйон (воду), нарізані моркву, петрушку, пастернак, цибулю і тушкують. Наприкінці тушкування додають сіль, що залишилась, спеції, заливають сметаною і доводять до готовності.

Яловичину охолоджують, нарізують тонкими шматочками по 2-3 шт. на порцію, кладуть у сотейник і заливають сметанним соусом, приготовленим з протертих через сито овочів з рідиною, в якій тушувалося м'ясо.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю смажену або комбінований), поряд — шматочки яловичини, поливають сметанним соусом і посипають подрібненою зеленню петрушки.

Яловичина, шпигована часником і салом. Великі шматки м'яса збризкують оцтом і залишають у холодному місці на 1-1,5 год. для маринування. Потім м'ясо шпигують часником і салом шпик, натирають сіллю й обсмажують у жаровій шафі, періодично поливаючи соком і жиром, який виділяється при смаженні. Підсмажене м'ясо кладуть у сотейник, заливають наполовину гарячою водою або бульйоном і тушкують майже до готовності під кришкою. Під час тушкування шматки кілька разів перевертають. Перед закінченням тушкування додають пасероване борошно, розведене водою або бульйоном, сметану, перець, лавровий лист.

Готове м'ясо охолоджують, нарізують шматочками упоперек волокон по 2-3 шт. на порцію, заливають підливою, в якій воно тушувалося, і доводять до кипіння.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд — м'ясо, яке поливають підливою.

3. Вимоги щодо якості тушкованого м'яса.

Тушковане м'ясо великим шматком на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите.

Нарізають його упоперек волокон на рівні шматочки і заливають підливою.

Технологія приготування страв з м'яса, тушкованих порційними шматками: битки українські; яловичина, тушкована в кисло-солодкому соусі; яловичина, тушкована з чорносливом; зрази відбивні; крученики волинські; душеніна поспільна.
Правила подавання, вимоги до якості тушкованого м'яса, відсоток втрат

План

1. Технологія тушкування м'яса порційними шматками, характеристика страв
2. Тушковані м'ясні страви з начинкою: зрази, крученики
3. Вимоги до якості м'ясних тушкованих страв порційними шматками

Битки українські. Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем і злегка обсмажують. Сало шпик нарізують тоненькими пластинками, ріпчасту цибулю – кільцями і злегка підсмажують.

На дно сотейника кладуть пластинки сала, зверху битки, на них цибулю, заливають бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають товчений часник. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю тушковану, поряд – скибочку підсмаженого пшеничного хліба, на нього – биток з цибулею і салом.

Яловичина, тушкована в кисло-солодкому соус. Від великих шматків задньої ноги або заплічних частини лопатки нарізати упоперек волокон порційні шматки, злегка відбити, посолити і обсмажити. Обсмажені шматки скласти в сотейник, залити бульйоном або водою і тушкувати майже до готовності. Потім додати дрібно нарізані і пасеровані моркву, петрушку або селеру і ріпчасту цибулю, лавровий лист, перець горошком, коріандр, подрібнені сухарі житнього хліба, томат-пюре, винний оцет, цукор та продовжувати тушкувати до повної готовності м'яса і овочів.

Подати м'ясо з соусом, в якому воно тушкувалось, посипати зеленню. На гарнір приготувати квасолу, макарони чи картоплю відварену або смажену.

Яловичина, тушкована з чорносливом. Яловичину нарізають шматками (по 200-300г), солять, обсмажують, кладуть у сотейник, додають добре пасеровані томат-пюре, цибулю, заливають невеликою кількістю бульйону і тушкують 20—30 хвилин.

Борошно пасерують, розводять бульйоном і разом з промитим чорносливом кладуть у каструлю з м'ясом, тушкують до готовності, підливаючи в міру потреби бульйон. Коли м'ясо буде готове, додають оцет, корицю, гвоздику, цукор і продовжують тушкувати ще 10-15 хвилин.

Готову яловичину подають з чорносливом і поливають соусом, в якому вона тушкувалась.

2. Зрази відбивні. Готують із яловичини або свинини. Нежирну м'якоть нарізають поперек м'язових волокон у вигляді широких плоских шматків, добряче відбивають їх, вирівнюючи по товщині, па середині кладуть фарш, загортають у вигляді ковбасок, обсмажують, складають у

посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву, петрушку, томатне пюре й тушкують близько 40 хв. Потім бульйон зливають, готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом по 2 шт. на порцію з гарніром або без нього або як гарячу закуску (по 1 шт.). Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець.

Крученики волинські. Їх готують з нарізаних і відбитих шматочків м'яса завтовшки 0,5 см, на які кладуть начинку (обсмажені капуста білоголова, цибуля ріпчаста і зелень петрушки). Підготовлений напівфабрикат у формі ковбасок, загорнутих тонкими шматочками сала і перев'язаних ниткою, кладуть у сотейник, ставлять у жарову шафу, щоб сало добре зарум'янилося (топлене сало стікає на м'ясо з начинкою і насичує їх). Потім крученики заливають гарячим бульйоном і тушкують до готовності, знімають нитки. Подають із комбінованим гарніром і підливою, у якій вони тушкувалися.

Душеніна поспільна. Яловичину або баранину нарізують тонкими шматочками (1 шт. на порцію), відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Сиру картоплю нарізують кружальцями, додають нарізані цибулю й селеру, запашний перець, сіль, добре перемішують.

На дно сотейника кладуть шар м'яса, на нього – шар картоплі з овочами і чергують шари кілька разів так, щоб зверху була картопля з овочами, заливають усе бульйоном або водою і тушкують до готовності.

Подають разом з овочами і підливою, що утворилась у процесі тушкування, зверху посипають січеним часником і зеленню.

3. Вимоги до якості: порційні шматочки мають відповідну форму, залиті соусом.

Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму нарізування, м'які, колір від темно коричневого до коричневого, а м'яса – сірий або коричневий.

Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м'яка соковита. Зберігають не більше 2 год.

Технологія приготування страв з м'яса, тушкованих дрібними шматками: азу, рагу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська.

Правила подавання, вимоги до якості, відсоток втрат
План

1. Технологія приготування азу, рагу і гуляшу
2. Особливості приготування печені по-домашньому та печені київської
3. Вимоги до якості м'ясних страв, тушкованих дрібними шматками

1. **Азу.** Підготовлений напівфабрикат м'яса (м'ясо яловичини, нарізане брусочками по 10—15 г) посипають сіллю й перцем, обсмажують на сильному вогні до утворення рум'яної скоринки, заливають гарячим бульйоном, додають пасероване пюре й тушкують 30—40 хв. Сиру картоплю нарізають часточками й обсмажують. Солоні огірки очищають від шкірочки й насіння, шаткують ромбиками й бланширують. Ріпчасту цибулю нарізають часточками й обсмажують. На бульйоні від тушкування готують червоний соус, заливають ним м'ясо й овочі та тушкують до готовності. Наприкінці тушкування кладуть перець і лавровий лист, а готову страву заправляють розтертим часником. При подаванні в баранчик, кроншель або тарілку кладуть азу й посипають зеленню.

Рагу. Шматочки м'яса разом з кісточкою масою 40—50 г обсмажують на добре розігрітій сковороді або листі, солять. Потім м'ясо кладуть у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном або водою, додають пасероване томатне пюре і тушкують 30—40 хв.

Картоплю, моркву, ріпу, ріпчасту цибулю, петрушку нарізають кубиками або часточками. Картоплю і ріпу обсмажують, інші овочі пасерують.

У тушковане до напівготовності м'ясо вводять розведену червону пасеровку, додають моркву, петрушку, цибулю, тушкують 10 хв., кладуть обсмажену картоплю, перець горошком, лавровий лист і тушкують до готовності. У готове рагу можна покласти варений зелений горошок. Крім зазначених овочів, у рагу можна покласти кабачки, баклажани, томати, цвітну капусту, стручки квасолі, солодкий перець.

Подають рагу у баранчиках, посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу. В разі масового приготування м'ясо й овочі тушкують окремо.

Гуляш. Підготовлений напівфабрикат (м'ясо, нарізане кубиками по 20—30 г) солять і обсмажують, а потім заливають гарячим бульйоном, додають пасероване пюре й тушкують майже до готовності в закритому посуді близько години. Бульйон зливають, готують на ньому соус, заправивши пасерованим борошном. У соус додають пасеровану цибулю, перець, лавровий лист. Цим соусом заливають м'ясо й знову тушкують 15—20 хв.

2. **Печеня по-домашньому.** М'ясо, нарізане кубиками (2-4 шт. на порцію масою 30-40 г), солять, обсмажують, додають бульйон, томатне пюре і тушкують до напівготовності. Картоплю нарізують часточками або кубиками, цибулю – часточками. Картоплю обсмажують, цибулю пасерують і з'єднують.

Підготовлене м'ясо й овочі кладуть у порціонний горщик шарами так, щоб знизу і зверху були овочі, додають бульйон, сіль, перець (продукти мають бути вкриті рідиною) і тушкують до готовності під кришкою. За 5-10 хв. до закінчення тушкування кладуть лавровий лист. Готову печеню заправляють товченим часником. Подають у горщику, який ставлять на

тарілку. Страву можна готувати без томатного пюре. Окремо подають солоні або свіжі огірки.

Печеня київська. Оброблену велику картоплю, нарізану часточками, а дрібну цілою обсмажують до утворення рум'яної кірочки, кладуть у горщик, додають нарізане скибочками і обсмажене до напівготовності м'ясо (2 шт. на порцію), варені подрібнені гриби, пасеровані цибулю ріпчасту і томатне пюре, січену зелень, сіль, перець, заливають сметаною і грибним відваром. Горщик закривають кришкою або замішують пісне тісто, тонко його розкачують у вигляді кружальця, яким накривають горщик, краї щільно притискають, поверхню тіста змащують яйцями і тушкують у жаровій шафі 20-25 хв.

Подають печеню в горщиках, поставлених на тарілку.

3. Вимоги до якості.

Порційні шматочки мають відповідну форму, залиті соусом.

Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму нарізування, м'які, колір від темно коричневого до коричневого, а м'яса – сірий або коричневий.

Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м'яка соковита.

Зберігають не більше 2 год.

Загальні правила запікання м'яса. Технологія приготування та відпуск запечених м'ясних страв: макаронник з м'ясом, запіканка або рулет картопляні з м'ясом чи субпродуктами.

Правила

подавання, вимоги до якості, відсоток втрат

План

1. Загальні правила запікання м'яса. Приготування запіканок
2. Технологія приготування та відпуск запечених м'ясних страв
3. Вимоги до якості запечених м'ясних страв

1. М'ясо і м'ясопродукти запікають з картоплею, овочами, кашами та іншими гарнірами з підливою або без неї, в порціонних сковородах і на листах, змащених жиром, у жаровій шафі при температурі 220-280 °С. Страви відпускають у тих самих сковородах, в яких вони запікалися, чи порціонують. При запіканні всі компоненти повинні прогріватися до температури не нижче 90 °С. Перед подаванням запечені м'ясні страви поливають розтопленим вершковим маслом.

Зовнішньою ознакою готовності запечених страв є утворення підсмаженої кірочки.

Макаронник з м'ясом. Макарони варять незливним способом, охолоджують до 60°С, додають сирі яйця і перемішують. Половину макаронів викладають шаром на змащений лист, зверху шар м'ясної

начинки і знову шар макаронів. Поверхню вирівнюють, збризкують маслом і запікають. Трохи охолоджують, нарізують, перед подаванням поливають розтопленим маслом.

Запіканка картопляна або рулет картопляний з м'ясом або субпродуктами. Сире м'ясо нарізають на шматки, обсмажують, заливають гарячим бульйоном або водою і тушкують до готовності. Потім пропускають через м'ясорубку, з'єднують з пасерованою ріпчастою цибулею, додають сіль і перець.

Зварену гарячу картоплю протирають, кладуть маргарин або вершкове масло, охолоджують до 50°C, додаючи яйця, перемішують.

Картопляну масу розділяють на дві частини. Одну частину викладають на лист, змащений жиром, і посипають сухарями, розрівнюють і кладуть м'ясний фарш, на нього поміщають другу частину картопляної маси, поверхню вирівнюють, посипають сухарями, збризкують маслом і запікають.

Готову запіканку трохи охолоджують і розрізають на порції.

Для приготування рулету картопляну масу розкладають на змочену серветку 1 см завтовшки, на середину кладуть м'ясний фарш, краї серветки з'єднують, защіпують, перекладають рулет швом донизу, на змащений жиром лист.

Поверхню рулету змащують яйцем, роблять проколи і запікають у жаровій шафі до готовності.

Перед подаванням запіканку або рулет нарізають по одному шматку на порцію, кладуть на тарілку або порційне блюдо, поливають маслом, соусом червоним, томатним або грибним. Можна приготувати запіканку у порційній сковороді

2. М'ясо запечене по-домашньому. Напівфабрикат формують із натуральної січеної маси у вигляді кружалець, зверху кладуть половинки фаршированих яєць, поливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають.

Для фаршу використовують варену квасолю протирають і з'єднують з пасерованою цибулею, вареним жовтком, товченим часником і сіллю.

Подають з вареною картоплею або вареними овочами, з картопляним або морквяним пюре. Окремо подають цибулевий соус.

Свинина запечена з локшиною. У горщик кладуть обсмажені шматочки свинини разом з цибулею та морквою. Додають відварену локшину, заправлену маргарином і перемішують. Заливають збитими яйцями і запікають.

Яловичина, запечена у цибулевому соусі. На порційну сковороду, змащену жиром, підливають трохи цибулевого соусу. На середину кладуть шматки тушкованого або вареного м'яса, навколо обкладають кружальцями вареної картоплі або випускають картопляне пюре з кондитерського мішка. М'ясо і картоплю заливають цибулевим соусом, посипають тертим сиром або сухарями, збризкують маслом і запікають.

Подають у порційній сковороді посипають зеленню.

3. **Вимоги до якості:** запечені м'ясні страви під підливою мають рум'яну кірочку, консистенція м'яка, соковита. Не допускається висихання підливи.

Колір на розрізі світло-коричневий. Смак і запах властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій. Запечені м'ясні страви зберігають не більше 2 год.

Технологія приготування та відпускання запечених м'ясних страв:

кабачки, перець, фаршировані м'ясом і рисом; голубці з м'ясом і

рисом. Вихід, вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпускання голубців запечених
2. Технологія приготування кабачків, баклажанів, перцю або помідорів, фаршированих м'ясом і рисом
3. Вимоги до якості запечених м'ясних страв

1. ***Голубці з м'ясом і рисом.*** М'ясо подрібнюють на м'ясорубці, змішують з відварним розсипчастим рисом, пасерованою цибулею, додають сіль, перець, січену зелень петрушки і перемішують.

На листок капусти кладуть фарш і загортають його, надаючи виробу циліндричної форми.

Голубці кладуть на змащений жиром лист і обсмажують у жаровій шафі, потім заливають сметанним або сметанно_томатним соусом і запікають.

Подають по 2 шт. на порцію, поливають соусом, в якому запікали, посипають подрібненою зеленню.

2. ***Кабачки, баклажани, перець або помідори, фаршировані м'ясом і рисом.*** Підготовлені овочі наповнюють фаршем м'ясним з рисом, кладуть в один ряд на лист, заливають соусом сметанно_томатним або томатним, посипають тертим твердим сиром або сухарями, збризкують жиром і запікають.

Подають з соусом, в якому запікали.

3. Вимоги до якості запечених м'ясних страв:

Запечені м'ясні страви під соусом мають рум'яну кірочку, консистенція - м'яка, не допускається висихання соусу, колір - світлокоричневий.

Смак і запах — властиві запеченим продуктами, з ароматом соусу і спецій.

Запечені м'ясні страви зберігають не більш як 2 год.

**Технологія приготування та відпуск страв з натурально-січеної
маси м'яса яловичини: січеники з яловичини натуральні
(біфштекс січений); січеники полтавські; ромштекс
січений; биточки по-селянському; січеники старовинні. Правила
подавання, вимоги до якості**

План

1. Технологія приготування та відпуск січеників з яловичини натуральних, полтавських; ромштексу січеного
2. Особливості приготування биточків по-селянському, січеників старовинних
3. Вимоги до якості виробів із січеного м'яса

1. Страви із січеного м'яса смажать, тушкують і запікають. Смажать вироби основним способом або у фритюрі безпосередньо перед подаванням, оскільки при тривалому зберіганні погіршується їх смак. Смажені вироби доводять до готовності у жаровій шафі. Втрати при смаженні виробів із січеного натурального м'яса становлять 30 %, з котлетної маси – 19 %.

Органолептичними ознаками готовності виробів із січеного м'яса є: виділення світлого соку в місці проколювання і сірого кольору на розрізі; на поверхні готових виробів утворюються бульбашки.

Перед подаванням натуральні січені вироби поливають жиром або м'ясним соусом; вироби з котлетної маси – жиром або відпускають із соусом.

На гарнір подають картоплю та овочі смажені, варені або тушковані, розсипчасті каші.

Біфштекс січений. Підготовлений напівфабрикат кладуть на розігріту з жиром сковороду й обсмажують з обох боків, доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5-7 хв. Перед смаженням біфштекс можна запанірувати у борошні.

Подають на тарілці з розсипчастими кашами, відварними макаронними виробами, картоплею вареною або смаженою, овочами у молочному соусі, складними гарнірами, поливають м'ясним соком.

Біфштекс січений можна подавати з яйцем або цибулею, як біфштекс натуральний.

Січеники полтавські. Яловичину пропускають два рази через м'ясорубку, додають воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець, перемішують. З підготовленої маси формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у сухарях і підсмажують.

Подають зі смаженою картоплею, поливають маслом.

Ромштекс січений. Підготовлений напівфабрикат з яловичини обсмажують на розігрітій з жиром сковороді до утворення добре підсмаженої кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або відварну, кашу розсипчасту, бобові, а також відварні макаронні вироби, кабачки, смажені баклажани, складний гарнір, поряд – ромштекс, який слід полити розтопленим маслом.

2. Биточки по-селянському. Напівфабрикати у вигляді биточків обкачують у борошні й обсмажують з обох боків основним способом. Варені гриби дрібно нарізують і обсмажують разом з цибулею і томатним пюре.

Обсмажені биточки перекладають у посуд, додають підсмажені з цибулею і томатним пюре гриби, заливають грибним відваром і тушкують 10—15 хв.

Для гарніру картоплю і моркву нарізають кубиками або часточками, обсмажують окремо майже до готовності, додають подрібнену ріпчасту цибулю, пасероване томатне пюре, заливають бульйоном або водою і тушкують до готовності, перед закінченням тушкування додають перець і лавровий лист.

Подають биточки з тушкованими овочами і соусом, в якому вони тушкувалися.

Січеники старовинні. Підготовлене м'ясо яловичини січуть ножем або пропускають через м'ясорубку. Цибулю шаткують, обсмажують на смальці, вибивають на неї сирі яйця, розмішують, смажать рідку яєчню, охолоджують її і вливають у січене м'ясо. М'ясо перемішують і січуть або пропускають через м'ясорубку, солять, додають мелений перець, знову перемішують і вибивають. Підготовлену масу порціонують. Формують січеники яйцевидно-сплюснутої форми, обкачують у сухарях. Використовують для смаження основним способом.

Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, поряд – січеники, поливають маслом. Гарнір – картопля варена або смажена, картопляне пюре.

3. Вимоги до якості. Січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускається почервоніння м'яса і присмак хліба.

Порціонні вироби смажать безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їх якість.

Технологія приготування та відпуск страв з натурально-січеної

маси м'яса свинини та баранини: ковбаски львівські; шніцель

натуральний січений; люля-кебаб; товченики. Правила подавання, вимоги до якості

План

1. Технологія приготування ковбасок львівських та шніцелю натурального січеного

2. Особливості приготування та подавання люля-кебаб
3. Способи приготування товчеників

Ковбаски львівські. Напівфабрикати у вигляді ковбасок змочують в яйцях, панірують у сухарях і смажать у жирі до готовності.

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд – ковбаски, поливають їх вершковим маслом чи маргарином. Можна відпускати з млинцями.

Шніцель натуральний січений. Підготовлений напівфабрикат обсмажують на розігрітій з жиром сковороді до утворення добре підсмаженої кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або відварну, кашу розсипчасту, бобові, а також відварні макаронні вироби, кабачки, смажені баклажани, складний гарнір, поряд – шніцель, який слід полити розтопленим маслом.

Люля-кебаб. Баранину, цибулю ріпчасту, жир_сирець пропускають через м'ясорубку, заправляють сіллю і перцем, витримують на холоді 2-3 год. З приготовленого фаршу формують напівфабрикати люля_кебаба у вигляді сарделенок, нанизують на шпатель і підсмажують над жаром.

З борошна на воді замішують круте тісто, розкачують лаваш 1 мм завтовшки, випікають на листі без жиру.

Перед подаванням на порційне блюдо кладуть тоненький коржик з пшеничного хліба (лаваш), на нього — знятий зі шпатель люля_кебаб (2-3 шт. на порцію) і закривають другою половиною лаваша. Поряд або навколо кладуть гарнір: зелену або ріпчасту цибулю, томати і частину лимона, зелень. Окремо у соуснику подають соус Південний або на розетці сухий барбарис. Можна подавати без лаваша.

Товченики. (фрикадельки). М'ясо пропускають через м'ясорубку з решіткою, яка має малі отвори, додають посічену, злегка пасеровану ріпчасту цибулю, сирі яйця, мелений перець, сіль, воду, все добре перемішують, порціонують і формують кульки масою 7-10 г.

Кульки обсмажують, заливають червоним або томатним або сметанним з томатом соусом і тушкують 10-12 хв у жаровій шафі.

Перед подаванням у баранчик або на тарілку кладуть гарнір (розсипчастий рис чи гречану кашу, картопляне пюре, картоплю відварну), поряд - кульки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися, посипають подрібненою зеленню петрушки або січеним часником.

Вимоги до якості. Страви з січеної маси мають рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин. Смак — у міру солоний, із запахом спецій. Колір на розрізі – світло- або темносірий. Консистенція — соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси м'яса:

котлети; биточки; шніцелі; м'ясні кульки, тушковані в томаті

(тюфтельки). Правила подавання, вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпуск котлет, биточків та шніцелів
2. Правила приготування тюфтельок
3. Вимоги до якості страв

Котлети, биточки, шніцелі. Підготовлені напівфабрикати кладуть на розігрітий з жиром лист або сковороду, обсмажують до утворення добре підсмаженої рум'яної кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (4-5хв). Готовність визначають за появою білих бульбашок на поверхні виробів.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір (каші розсипчасті, відварні бобові, макаронні вироби, картоплю відварну або смажену, картопляне пюре, капусту тушковану, складний гарнір), поряд кладуть котлети або шніцель, поливають розтопленим маслом або підливають соусом червоним, цибулевим, червоним з цибулею і корнішонами, сметанним, томатним, сметанним з цибулею.

Биточки при подаванні кладуть у баранчик і поливають соусом сметанним, сметанним з цибулею.

Тюфтельки. Підготовлені напівфабрикати обсмажують, заливають соусом червоним, томатним або сметанним з томатом і тушкують 10-12хв.

Подають з розсипчастими (рисовою або гречаною) кашами, картопляним пюре, відварною картоплею, поливають соусом, в якому їх тушували, посипають подрібненою зеленню петрушки.

3. Вимоги до якості. Страви з котлетної маси зберегли форму, поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі - сірий. Вироби зі свинини на розрізі світлосірі.

Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути присмаку і запаху хліба. Консистенція — соковита, пухка, кірочка хрустка, маса однорідна без шматків м'яса і хліба, сухожилків.

Страви з котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси м'яса:

січеники з начинкою (зрази січені); рулет з макаронами або яйцями; биточки, запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацькому). Вихід, підбір гарнірів, вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпуск січеники з начинкою та рулету м'ясного

2. Правила приготування биточків по-козацькому
3. Вимоги до якості страв

1. **Зрази січені.** Підготовлені напівфабрикати підсмажують основним способом,

доводять до готовності у жаровій шафі.

Подають з розсипчастими (рисовою або гречаною) кашами, картоплею відварною, картопляним пюре, поливають маслом чи підливають соус червоний або цибулевий.

Рулет з макаронами. Сформований рулет укладають на змащений жиром лист швом донизу, змащують яйцем, посипають сухарями, роблять проколи, щоб виходила пара.

Підготовлений рулет запікають у жаровій шафі 30-40хв. при температурі 180-200°C.

Перед подаванням нарізають по 1-2 шматки на порцію, поливають соусом червоним основним, цибулевим або м'ясним соком.

Можна подавати з гарніром картоплею вареною, картопляним пюре, овочами відварними.

2. **Биточки, запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацьки).** Заправлену розсипчасту рисову кашу заправляють пасерованим томатом. На порційну сковорідку, змащену жиром, кладуть заправлений рис, зверху - підсмажені биточки, заливають сметанним соусом, посипають тертим твердим сиром і запікають.

Подають у порційній сковороді, в якій запікали, посипають подрібненою зеленню петрушки.

3. Вимоги до якості:

Страви з котлетної маси зберегли форму, поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі - сірий. Вироби зі свинини на розрізі світлосірі.

Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути присмаку і запаху хліба. Консистенція — соковита, пухка, кірочка хрустка, маса однорідна без шматків м'яса і хліба, сухожилків.

Страви з котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

Значення страв з птиці, дичини і кролика в харчуванні. Варені та припущені страви з птиці, дичини, кролика; порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів, вимоги до якості

План

1. Значення страв з птиці, дичини і кролика в харчуванні
2. Варені та припущені страви з птиці, дичини, кролика
3. Вимоги до якості страв

1. Для приготування других страв використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви із птиці, дичини і кролятини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини у м'ясі *птиці* менше, вона *ніжніша і пухкіша*. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко вживаються у лікувальному харчуванні.

М'ясо *кролика ніжне, нежирне*, воно добре перетравлюється й засвоюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один-два дні після забою. М'ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини – сідло та задні ніжки. Їх використовують для смаження, а решта – для тушкування та приготування страв із січеного м'яса.

Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочеві збагачують їх вітамінами і мінеральними речовинами.

Птицю, дичину, кроликів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці.

Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо і при смаженні погано розм'якшується.

Для зберігання поживних речовин курчат, філе курки і дичини, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона.

Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх слід додавати на порцію в такій кількості, г: солі й зелені петрушки або кропу – 3-5 (нетто), перцю – 0,05, лаврового листа – 0,02.

Зазначені в рецептурах норми пернатої дичини в штуках – 1; 0,5; 0,25 подають з розрахунку виходу готового виробу приблизно 125, 100 і 75 г.

Для других страв *варять курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гусей, качок*, для холодних страв можна використати дичину. *Бульйон*, що залишився після варіння птиці, використовують *для приготування соусів або припускання рису* для гарніру. Втрати при варінні птиці становлять 25-28%.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини втрати поживних речовин менші, ніж при варінні. Втрати маси становлять 12%.

2. Птиця, дичина або кролик варені з гарніром. Оброблені тушки птиці і дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми. Заправлені тушки птиці і дичини, оброблені тушки кроликів кладуть у гарячу воду (на 1 кг продукту 2-2,5 л води) і доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, біле коріння, сіль,

зменшують нагрівання і варять до готовності при температурі 85-90°C. Готовність визначають кухарською голкою, проколюючи стовщену частину ніжок (голка вільно проходить, витікає прозорий сік).

Зварену птицю або кролика виймають з бульйону, охолоджують, потім розрубують на порції по два шматочки (від окосту і філе). Спочатку тушку розрубують на 4-6 частин залежно від величини тушок і норм виходу, складають у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті у закритому посуді.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть припущений рис, картопляне пюре або відварну картоплю, зелений горошок варений або складний гарнір, поряд – порцію птиці або кролика, поливають соусом білим, білим з яйцем, паровим, для качок і гусей – червоним основним, можна полити вершковим маслом.

Птиця або дичина під паровим соусом з грибами і рисом. Курей, курчат, бройлерів-курчат, фазанів припускають, індиків відварюють. Для припускання підготовлені напівфабрикати кладуть у посудину, заливають бульйоном або водою на третину їх висоти, додають ароматичні овочі, сіль, закривають кришкою і припускають. Для поліпшення смаку можна додати сухе вино. *Філе з курей і дичини збризкують лимонним соком, щоб зберегти білий колір.*

Гриби варять, нарізують. Відвар з грибів можна використовувати для припускання птиці. Бульйон, що залишився після припускання, вживають для приготування соусу парового. Готову птицю розрубують на порції (так само, як і варену).

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (рис варений або припущений), поряд – шматочки припущеної птиці, зверху на них кладуть нарізані готові гриби і поливають паровим соусом.

3. Вимоги до якості:

Варена і припущена птиця, кролик нарубані на порції, які складаються з частинки тушки і частинки окосту.

Колір філе курки, курчат, кролика, індички від сіро-білого до світло-сірого, окосту – темно-сірий, гусей, качок – світло- або темно-коричневий, консистенція м'яка, соковита, ніжна.

Смак у міру солоний, без гіркоти, з ароматом, властивим певному виду птиці і соусу.

Термін зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год.

Для тривалішого зберігання їх охолоджують, кладуть у холодильник.

Перед використанням розрубують на порції, заливають бульйоном і прогрівають.

Основні правила смаження птиці в цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат. Гуска, качка фаршировані

План

1. Основні правила смаження птиці в цілому вигляді

2. Порціонування птиці

3. Технологія приготування гуски, качки фаршированих

4. Правила смаження дичини. Вимоги до якості страв

1. Смажать птицю, дичину, кролика (цілими тушками, порційними шматочками) і вироби з січеного м'яса. Їх смажать основним способом, у жаровій шафі та у фритюрі. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40 %, залежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15 % жиру).

Птиця або кролик смажені (цілими тушками). Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і *обсмажують на плиті* при температурі 150-160 °С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150-160 °С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяються.

Заправлені тушки *великої птиці* натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист, поверхню індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і *смажать у жаровій шафі* при температурі 220-250 °С. Через кожні 10-15 хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної частини утвориться рум'яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150-160 °С.

Старих курей, качок та індиків перед смаженням відварюють до напівготовності.

Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоті (з готового виробу витікає прозорий сік).

2. Смажені тушки птиці **розрубують** уздовж на дві частини, потім кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навскіс. На порцію подають 2 шматочки (філе й окісточок).

Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навпіл, посередині грудної кістки, іноді на 3-5 частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м'ясний сік і прогрівають 5-7 хв.

Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд – порцію смаженої птиці, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на піріжковій тарілці зелений салат, салат з біло- або червоноголової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

Якщо тушка птиці при смаженні в жаровій шафі дуже підрум'янилася, а всередині ще не готова, накрийте її зверху пергаментним папером, змазаним жиром, або загорніть у фольгу.

3. *Гуска, качка фаршировані.* Оброблену тушку гуски або качки натирають сіллю (всередині і зовні), начиняють через розріз у черевці картоплею або чорносливом (яблуками), отвір зашивають нитками і смажать у жаровій шафі 45-60хв, періодично поливаючи жиром і соком, що виділився.

Для начинки беруть картоплю середнього розміру або обточують її і злегка обсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками і посипають цукром. Попередньо замочений чорнослив без кісточки посипають цукром.

Перед подаванням фаршировану птицю розрубують на порції, кладуть на блюдо разом з начинкою і поливають соком, що виділився під час смаження, і розтопленим вершковим маслом.

4. *Дичина смажена.* Заправлені тушки дичини натирають сіллю і смажать так само, як і курку.

Малу дичину (перепілку, дупеля, бекаса) смажать у сотейнику. Перед смаженням їх обгортають *тонким шаром шпик*у і перев'язують шпагатом. Після утворення коричневої кірочки сотейник закривають кришкою і на слабкому вогні доводять до готовності.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть картоплю фрі чи смажену, поряд на скибочку пшеничного хліба, підсмажену на маслі і змащену паштетом із печінки, кладуть шматочок дичини або цілу тушку, поливають вершковим маслом чи м'ясним соком. Окремо можна подати салат з червоно- або білоголової капусти, мариновані фрукти чи ягоди.

Вимоги до якості:

Смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, кролик – коричневий, зарум'янений, на розрізі – білий. Колір окорочків – темно-сірий.

Консистенція кірочки хрустка, м'ясо м'яке, соковите.

Зберігають як варені тушки.

Технологія приготування та відпуск страв зі смаженої птиці:

курчата табака; котлети натуральні з філе птиці; котлети по-київському; шніцель столичний; дичина або кролик з гарніром; птиця або кролик, смажені у фритюрі. Вимоги до якості смажених страв із птиці, дичини, кролика

План

1. Технологія приготування та відпуск курчат-табака
2. Страви з філе птиці
3. Птиця, кролик, смажені у фритюрі. Вимоги до якості смажених страв

1. Курчата-табака. Оброблену тушку курчати розрубують по грудній кістці вздовж навпіл, розпластують, ніжки заправляють у «кишеньку», надають плоскої форми, натирають сіллю, часником, сметаною, посипають перцем і смажать на вершковому маслі під пресом

на слабкому вогні до готовності, періодично перевертаючи. Можна смажити на спеціальних сковородах з кришками, в які вмонтовано прес масою 2—2,5 кг.

При подаванні на порційне блюдо або тарілку кладуть курча, навколо — гарнір (помідори, зелену цибулю, нарізану на частини 3-4 см завдовжки, або ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, часточку лимона).

Прикрашають листочками салату або зеленню петрушки, окремо подають соус Ткемалі або потовчений з сіллю часник, розведений бульйоном або водою.

2. Куряче філе, смажене в сухарях. Підготовлене куряче філе змочують в яйцях, обкачують у сухарях, кладуть на розігріту з вершковим маслом сковороду і смажать до утворення рум'яної кірочки з обох боків, ставлять у жарову шафу на 5 хв. і доводять до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю, смажену у фритюрі, нарізану брусочками (соломкою, часточками, стружкою) або складний гарнір, поряд — смажене філе, яке поливають вершковим маслом.

Котлета по-київському. Підготовлений і охолоджений напівфабрикат смажать у фритюрі 5-7 хв. до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі 2-3 хв.

Перед подаванням на порціонне блюдо чи тарілку кладуть гарнір з 3-4 видів овочів: відвареного зеленого горошку; картоплі, смаженої у фритюрі, нарізаної соломкою; відвареної цвітної капусти, поряд з гарніром крутон з пшеничного хліба, на нього кладуть котлету, поливають вершковим маслом, на кісточку надягають папільотку і прикрашають зеленню.

Птиця, дичина або кролик по-столичному. Підготовлений напівфабрикат смажать на вершковому маслі 12-15 хв. безпосередньо перед подаванням.

Відпускають із складним гарніром, на крутон кладуть філе, на нього консервовані фрукти, прогріті у сиропі, і в момент подавання - охолоджене вершкове масло у вигляді квітки.

3. Птиця або кролик, смажені у фритюрі. Варені тушки розрубують на порціонні шматочки, панірують у борщі, змочують у льезоні, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі.

Подають з смаженою картоплею, у фритюрі або складним гарніром і поливають вершковим маслом.

Для тушкування використовують дорослу птицю, яка при смаженні стає твердою і несмачною.

Перед тушкуванням м'ясо обсмажують, додають ароматичні корені та спеції, бульйон і тушкують. Тушковане м'ясо стає соковитим і смачним. На бульйоні готують соус, з яким і подають.

Вимоги до якості:

Котлети по-київському та інші паніровані вироби мають світлозолотисту рівномірно підсмажену кірочку, смак і запах - властиві

смаженій курці, консистенція — м'яка, соковита, кірочка - хрустка. Масло всередині котлет розтале, але не витікає.

Страви з філе птиці готують безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їхня якість.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці:

птиця або кролик, тушковані в соусі; курчата в сметані; качка по-селянському; гуска (качка) по-домашньому; курчата з яблуками в сметані; чахохбілі; рагу з субпродуктів птиці, дичини, кролика.

Вимоги до якості тушкованих страв із птиці, дичини, кролика

План

1. Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої курки
2. Страви з тушкованої качки та гуски
3. Технологія приготування чахохбілі та рагу

1. Для тушкування використовують дорослу птицю, яка при смаженні стає твердою і несмачною. Перед тушкуванням м'ясо обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді до утворення рум'яної кірочки, що надає страві відповідного смаку й запаху. Під час тушкування додають ароматичні корені та спеції. Тушковане м'ясо стає соковитим і смачним.

Птиця або кролик, тушковані в соусі. Підготовлені тушки птиці (кролика) смажать на маргарині, розрубують на порціонні шматочки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15-20 хв.

На стіл подають з гарніром – рис варений (припущений) чи картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена (з сирію).

Курчата в сметані. Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують на порціонні шматочки, заливають сметаною і тушкують 5-10 хв.

Подають з комбінованим гарніром і сметаною, в якій вони тушкувалися.

Курчата з яблуками в сметані. Підготовлені тушки курчат розрубують по 2 шматочки на порцію, солять і обсмажують на маргарині. У сотейник кладуть нарубані курчата, додають нарізані часточками моркву і петрушку, гвоздику, стебла кропу, заливають водою і тушкують. За 10-15 хв. до завершення тушкування стебла кропу виймають, додають яблука (без шкірочки і насіннєвого гнізда) і заправляють сметаною.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – курчата з яблуками та підливою, що утворилася при тушкуванні.

Гарніри – картопля варена або картопляне пюре. Страву можна готувати без гвоздики.

2. **Качка по-селянському.** Підготовлені тушки качок рубують на шматочки масою 50 г, обсмажують до напівготовності. На жирі, що

залишився після обсмажування качки, пасерують шатковані соломкою цибулю і моркву.

У горщик кладуть обсмажені шматочки качки (3-4 шт. на порцію), додають сіль, перець, пасеровані цибулю і моркву, підготовлену крупу, заливають водою, перемішують, ставлять у жарову шафу і тушкують до напівготовності крупи. Потім додають сметану і доводять страву до готовності під закритою кришкою.

Відпускають страву в горщиках, зверху її посипають дрібно нарізаною зеленню.

Гуска (качка) по-домашньому. Підготовлені тушки птиці або кролика розрубують на шматочки, обсмажують, солять, складають у горщик або інший посуд, додають нарізану часточками і обсмажену картоплю, нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю, перець, заливають бульйоном так, щоб рідина вкрила продукти, і тушкують у жаровій шафі до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Перед подаванням горщик ставлять на тарілку, страву посипають зеленню.

3. Чахохбілі. Тушку птиці розрізають на порційні шматки і обсмажують, потім їх солять, додають перець. Добре обсмажені шматки птиці кладуть у глибокий посуд, додають пасеровану цибулю, дрібно нарізані помідори або пасероване томатне пюре, розведену суху борошняну пасеровку, бульйон або воду, оцет і тушкують. За 5хв. до готовності заправляють зеленню кіндзи, лавровим листом, товченим часником.

Подають у баранчиках або порційній сковорідці разом з соусом, посипають зеленню, прикрашають долькою лимона.

Рагу з птиці, кролика, дичини і субпродуктів. Тушки птиці або кролика нарубують на шматки по 40-50 г, субпродукти обробляють.

Приготовлені продукти обсмажують до утворення рум'яної кірочки, солять, кладуть у каструлю, заливають гарячим бульйоном або водою (20-30% маси продукту), додають пасероване томатне пюре і тушкують 30-40 хв.

На бульйоні, що утворився під час тушкування, готують соус червоний основний, яким заливають шматочки м'яса, додають обсмажені картоплю, нарізану часточками, моркву, цибулю, корінь петрушки, ріпу і перець, тушкують 15-20 хв. Наприкінці тушкування заправляють лавровим листом. Подають рагу в баранчиках, посипають зеленню.

Вимоги до якості:

Смак і запах — тушкованого м'яса птиці або кролика, з ароматом спецій та овочів.

Консистенція — соковита, м'яка, ніжна.

Колір птиці — світлокоричневий, овочів - властивий їхньому натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більше як 2 год.

**Технологія приготування та відпуск страв із котлетної маси з
птиці: котлети січені з птиці, дичини або кролика з
гарніром (котлети пожарські); котлета "Дніпрянка". Вихід, підбір
гарнірів, вимоги до якості**

План

1. Технологія приготування та відпуск котлети Дніпрянка та січеників з птиці, дичини, кролика
2. Особливості приготування січеників з кролятини і пшона та биточків фаршированих
3. Вимоги до якості страв

1. **Котлета Дніпрянка.** М'якоть курки (із шкірою) пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, перемішують, порціонують, формують кружальця. На підготовлені кружальця кладуть начинку – охолоджене вершкове масло, смажені подрібнені горіхи, нашатковані варені гриби, загортають, надають овальної форми. Напівфабрикат змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають з гарніром.

Січеники з птиці, дичини, кролика. З котлетної маси формують січеники овальносплюснутої форми, обкачують у борошні або білій паніровці, смажать основним способом з обох боків до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю відварну або смажену, чи картопляне пюре, рисову або гречану кашу, зелений горошок, комбінований гарнір), поряд – січеники (2 шт. на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом чи соусом білим основним, паровим.

2. **Січеники з кролятини й пшона.** У підготовлених тушок кролів відокремлюють м'ясо від кісток, двічі пропускають через м'ясорубку разом з охолодженою розсипчастою пшоняною кашею і злегка підсмаженою цибулею, додають воду, сіль та добре вимішують.

З готової маси роблять вироби овально-приплюснутої форми (2 шт. на порцію), 1,5 см завтовшки, обкачують у сухарях, смажать і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд – січеники (2 шт. на порцію) і поливають вершковим маслом.

Биточки, фаршировані грибами. Котлетну масу розкладають на порції, надають форму кружечків, на середину кладуть дрібно нарізані варені гриби, краї з'єднують, панірують у сухарях, надають форму биточків і смажать з обох боків.

Подають з картопляним пюре, картоплею в молоці, картоплею смаженою або складним гарніром.

3. Вимоги до якості:

Січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускається почервоніння м'яса і присмак хліба.

Страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше 30 хв.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: язик відварний із соусом; мозок відварний; нирки по-російському; печінка, смажена з жиром або цибулею; печінка по-строганівському; мозок смажений; мозок, смажений у фритюрі; биточки з печінки. Вихід, підбір гарнірів, соусів, вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпуск варених страв із субпродуктів
2. Технологія приготування та відпуск тушкованих страв із субпродуктів
3. Технологія приготування та відпуск смажених страв із субпродуктів

1. Страви із субпродуктів поживні і смачні, оскільки містять жири, білки, вітаміни і мінеральні солі.

Підготовлені субпродукти слід негайно направляти на теплову обробку, оскільки вони нестійкі при зберіганні. Готуючи страви, слід суворо дотримуватись правил санітарії і гігієни, щоб запобігти харчовому отруєнню.

Субпродукти варять, а потім смажать, тушкують або відразу використовують для смаження.

Язик відварний з соусом. Язики, підготовлені для варіння, кладуть у посуд, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають сирі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і варять до готовності. Наприкінці варіння солять. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв. і обчищають. Язики нарізують упоперек волокон на шматочки (2-3 шт. на порцію), заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні.

Подаючи на стіл, на порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір (картопляне пюре, відварну картоплю, овочі у молочному соусі, бобові відварні з жиром), поряд – язик, який поливають червоним основним соусом або сметанним із хріном.

Мозок відварний. Оброблений мозок кладуть у холодну підкислену оцтом воду, додають моркву, цибулю, петрушку, доводять до кипіння і варять до готовності при слабкому кипінні 10-15 хв. Наприкінці варіння (за 5-10хв до закінчення) додають сіль, спеції. Зберігають мозок у тому самому відварі.

Перед подаванням зварений мозок розділяють на часточки, кладуть скибочки варених печериць або білих грибів і поливають вершковим маслом, підсмаженим із сухарями чи підливою. Можна подавати без грибів. На гарнір – картопляне пюре або картопля варена, рис

припущений. Можна подавати з соусом білим основним, паровим, томатним.

2. Нирки по-російському. Варені яловичі або сирі баранячі, телячі і свинячі нирки нарізають скибочками і обсмажують. Солоні огірки очищають, нарізають скибочками і припускають.

Картоплю, нарізають часточками або кубиками, обсмажують. Моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, нарізану часточками, пасерують з додаванням томатного пюре. Пасеровані овочі з'єднують з припущеними огірками, тушкують 10-15хв., вводять розведену борошняну пасеровку, кладуть обсмажені нирки, картоплю, перець і тушкують 20-25хв. За 5хв. до закінчення тушкування додають лавровий лист і перець.

Подають нирки тушковані разом з овочами і соусом у баранчиках. Посипають дрібно посіченим часником і зеленню.

Печінка по-строганівському. Печінку промити, видалити плівку. Нарізати на пластини, а потім на брусочки масою 5-7 г. Обсмажити на добре розігрітій сковороді (3-4 хв.), наприкінці посолити. Залити соусом сметанним з томатом, додати пасерований томат, перемішати і довести до кипіння.

Подають печінку разом з соусом у баранчику або на порційній сковороді, посипають подрібненою зеленню. Гарнір – картопля смажена, відварна, картопляне пюре, відварні макарони.

3. Печінка смажена з жиром або цибулею. Печінку нарізують на шматочки (1-2 шт. на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену чи варену, або картопляне пюре, чи розсипчасту кашу, поряд – печінку і поливають розтопленим маслом, зверху можна покласти смажену цибулю.

Мозок смажений. Варений мозок охолоджують, нарізують на порції скибочками, посипають сіллю, обкачують у борошні і обсмажують у жирі до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – каші розсипчасті або картопляне пюре, картоплю смажену (з вареної), картоплю смажену (з сирії), складний гарнір, поряд – смажений мозок, який поливають жиром, і часточку лимона.

Мозок, смажений у фритюрі. Охолоджений варений мозок цілим чи половинками, або нарізаний по одному шматочку на порцію завтовшки 1-1,5 см посипають сіллю, перцем, панірують у борошні, змочують у льезоні, обкачують у мелених сухарях і смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – каші розсипчасті або варені бобові і картоплю відварну чи смажену, картопляне пюре, овочі, припущені з жиром, поряд – шматочок смаженого мозку і поливають жиром або подають окремо соус червоний основний, томатний.

Биточки з печінки. Підготовлену печінку пропускають через м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, відтиснений замочений хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують. Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – битки і поливають маслом вершковим або маргарином столовим. На гарнір подають картопляне пюре чи розсипчасті каші або комбінований.

Вимоги до якості: язик нарізаний тонкими шматочками, смак і запах властивий вареному языку, смак у міру солоний, з ароматом спецій, коріння і цибулі. Колір від світло-сірого до сірого. Консистенція пружна, м'яка, соковита.

Страви з печінки мають смак і запах смаженої печінки з ароматом продуктів, з якими їх готували, і соусів. Колір на розрізі від світло-сірого до темно-коричневого. Консистенція м'яка, соковита.

Мозок відварний має смак і запах, властиві вареному мозку з ароматом спецій, коріння, цибулі. Колір світло-сірий. Консистенція м'яка, ніжна, соковита.

Мозок смажений на поверхні має кірочку золотистого кольору, на розрізі колір світло-коричневий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка.

Контрольні запитання

1. Значення страв із м'яса.
2. Поясніть, чому страви з м'яса висококалорійні.
3. Які зміни повноцінних білків відбуваються в м'ясі при тепло-вій обробці?
4. Чому м'ясо при тепловій обробці стає м'яким?
5. Чому страви з м'яса рекомендують поєднувати з овочевими гарнірами?
6. Назвіть різновиди шашликів, їхні відмінні ознаки.
7. З якими гарнірами й соусами подають страви з відвареного м'яса?
8. Які вимоги до якості страв із м'яса?

Завдання для практичних занять

9. Підберіть продукти для страви «Печінка по
10. Складіть технологічну схему приготування легень у соусі.
11. Організуйте робоче місце для приготування «шніцеля нату рального січеного».