

7 группа 24 марта МДК

Тема: Мясные закуски

1-описать все блюда схематично.

2-составить меню холодных закусок из мяса для банкета в ресторане «Русская кухня» особое внимание уделить правильности описания блюд в меню. Минимальное количество блюд 7 штук. Блюда не должны повторяться с написанными в тексте.

3-Задание и конспект сфотографировать и отправить по почте: tashata.solnishko@mail.ru или вк <https://vk.com/tashata19892013>

Мясо – один из основных продуктов нашего питания. Оно содержит много полноценных белков – 14,5—23 %, жира – от 2 до 37 %, минеральных веществ – 0,5–1,3 % (из них наиболее ценные – соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, Д, РР и группы В.

Мясо для холодных блюд готовят так же, как и для горячих: варят, тушат и жарят. В холодном виде можно подавать различные горячие мясные блюда: рулеты, маринованное жаркое, мясо в желе, фаршированную и копченую рыбу. Холодные мясные блюда подают с холодными соусами, салатами. Для холодных мясных закусок используют и готовые гастрономические продукты: ветчину, копченые и вареные колбасы, сервелат, карбонад и т. д.

Телятина заливная

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку. Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Состав: телятина – 500 г, говяжий жир – 25 г, коренья – 100 г, желатин – 25 г, яйца – 3 шт., гарнир – 650 г, соус – 150 г, соль, перец; для оттяжки: мясо – 100 г, соль, сырые белки.

Жареная телятина холодная

Обжарить телятину, посолить, поперчить, дать остыть. Порезать крупными ломтиками, выложить на блюдо, по бокам загарнировать мясным остывшим ланспиком (см. ниже).

Состав: мясо телятины – 500 г, растительное масло – 25 г, ланспик – 250 г, соль, перец.

Телятина жареная заливная

Обжарить телятину, дать ей остыть. Сваренную морковь нарезать фигурными кружочками. Форму для заливного облить внутри ланспиком, дать ему застыть и украсить вареными кореньями и зеленым горошком.

Телятину нарезать ломтиками, выложить в форму, залить оставшимся мясным ланспиком и охладить. Перед подачей погрузить форму в горячую воду и выложить заливную телятину на тарелку или блюдо, загарнировать вареными овощами.

Поросенок холодный отварной со сметаной и хреном

Обработанного поросенка сварить. Для этого его перевязать шпагатом, завернуть в пергаментную бумагу, добавить холодной воды, корень петрушки, лук. Варить на слабом огне около часа, добавить соль. Сваренного поросенка оставить в бульоне для охлаждения. Затем вынуть из охлажденного бульона поросенка и разрубить его вдоль на

две равные части. Каждую часть разрубить поперек по 1–2 куса на порцию и выложить на большое блюдо в виде целого поросенка с головой.

Вокруг поросенка можно уложить салат из огурцов, помидоров, рубленое мясное желе, маринованную капусту, свежую зелень. Отдельно подать соус хрен со сметаной или просто соус хрен.

Состав: поросенок – 650 г, гарнир – 300 г, мясное желе – 100 г, соус хрен со сметаной – 100 г, корень петрушки, соль.

Поросенок в майонезе

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон. Процедить оставшийся бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой (см. ниже).

Взять форму, на доньшко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник. Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

Состав: мясо свинины – 500 г, ланспик – 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон – 50 г, соус хрен.

Заяц холодный

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами – гусятницу сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

Состав: заяц – 150 г, лук – 10 г, морковь – 25 г, сало – 10 г, гарнир – 150 г, масло, бульон, зелень, соль.

Гусь или утка со сливами и огурцами

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

Состав: гусь или утка – 1 кг, жир – 100 г, слива – 180 г, огурцы – 150 г, брусника – 120 г, зелень.

Студень

Разнообразные субпродукты тщательно промыть, разрубить, поместить в кастрюлю, залить водой и варить при слабом кипении 6–7 часов, время от времени снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Добавить приправу. Когда бульон будет готов, его процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить на доске и снова соединить с бульоном. Бульон посолить и кипятить минут 20–25. Далее добавить мелко рубленый чеснок, размешать и уже не кипятить. Готовый холодец разлить в подготовленную посуду и охладить. При варке студня можно добавить подпеченные овощи, которые после удалить.

Отдельно подать соус хрен.

Состав: говяжьи, бараньи, свиные ноги, кожа от свиных туш, губы, копченые рулеты – 250 г, рубец, котлетное мясо – 350 г или говяжьи, бараньи головы – 700 г, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, соус хрен.

Студень из свинины с овощами

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения. Овощи отварить и нарезать на ровные куски (можно использовать также консервы из соленых овощей). Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Вынув мясо и процедив бульон, добавить к горячему и прозрачному бульону желатин, предварительно замоченный в холодной воде и затем растворенный в горячей. В форму или миску слоями уложить овощи и мясо, поместив в нижний слой красиво нарезанные куски овощей и листики зелени. Залить прозрачным бульоном и поставить застывать в холодное место.

К студню с овощами подходят пряные соусы, майонез и салаты в маринаде.

Состав: свинина (голова, уши, голяшки, ноги) – 1 кг, постная свинина – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, соль, перец – 8 горошин, душистый перец – 4 горошины, лавровый лист – 1 шт., вода – 1,5–2 л,

желатин (на 0,5 л воды) – 20 г, овощи (морковь, горох, фасоль, цветная капуста) – 600 г, зелень петрушки.

Студень из кабанины

Поместить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислый сок. Варить на слабом огне в течение 3–3,5 часов, затем добавить пряности и нарезанные корни и варить еще 1–1,5 часа. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики, отвар процедить через ткань или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20–30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно поместить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте.

К студню подать пряный соус или хрен и картофельный салат или отварной картофель.

Состав: кабанина с костями – 1 кг, вода – 2 л, огуречный рассол или кислое вино – 1/2 стакана, перец – 6 горошин, душистый перец – 5 горошин, лавровый лист, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка или кусочек сельдерея, соль.

Студень из птицы

Ножки курицы очистить от кожи и ногтей, промыть субпродукты (желудки, шейки, крылья, печень, сердце) и положить все это в кастрюлю с холодной водой, которая должна покрывать продукты на 6–8 см. Довести воду до кипения, снять пену, добавить морковь, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и варить около 2 часов на слабом огне, периодически снимая пену. Когда бульон остынет, вынуть субпродукты, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками и выложить в глубокую посуду добавив мелко натертый чеснок, залить бульоном и поставить на холод. Студень украсить зеленью и дольками вареной моркови.

Холодец по-домашнему

Обработанные головы и ножки варить до тех пор, пока мякоть не будет легко отделяться от костей, мясо мелко нарезать, кожу измельчить на мясорубке. Затем добавить бульон и довести до кипения. Опустить в него нарезанные мелкими ромбиками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожи и семян, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, винный уксус, соль, перец, сахар, проварить. Затем разлить в формы и охладить.

***Состав:** вареная свиная голова (мякоть) – 200 г, свиные ножки – 200 г, соленые огурцы – 100 г, лук – 40 г, чеснок, винный уксус – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, перец.*

Заливное из говядины или телятины

Отварную или жареную говядину, телятину нарезать ломтиками, выложить их на маленькие протвешки или в формы, украсить вареными овощами, зеленью, майонезом, вареными яйцами и залить мясным ланспиком.

Приготовление мясного ланспика. Взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Как только желатин набухнет, до килограмма долить мясной бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду.

Если ланспик получился мутным, то следует приготовить оттяжку: сырой яичный белок взбить в миске венчиком, влить 1/2 стакана охлажденного бульона, добавить лимонный сок, перемешать и влить в горячий бульон.

Охладить в холодильнике, при подаче разрезать на порции, подать с соусом хрен.

***Состав:** вареное мясо – 500 г, мясной ланспик – 750 г, яйца, вареные овощи для украшения, также зелень и майонез, соус хрен; **для ланспика:** мясной бульон, желатин – 40 г; **для оттяжки:** яичный белок, бульон, лимонный сок.*

Рулет «Российский»

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 3/4 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

Состав: говяжья вырезка – 800 г, шпик – 500 г, ветчина – 400 г, яйца – 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло – 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.

Колбаса для дома

Свинину без костей нарезать на кусочки по 12–15 г, добавить соль, молотый перец, рубленый чеснок, хорошо вымешать и набить плотно в кишки, после чего перевязать в нескольких местах веревочкой или шпагатом. Вес одной колбаски не должен превышать 1,5 кг. Подготовленную колбаску положить на сковородку, поставить в горячий жарочный шкаф и обжаривать в течение 3 часов, поливая соком, который выделяется при обжарке.

Такую колбасу можно подавать на стол и в горячем и в холодном виде.

Состав: свиные кишки – 100 г, свинина – 800 г, чеснок – 10 г, соль, перец.

Галантин из курицы

Разрезав хорошо обработанную тушку курицы острым ножом вдоль спинки от шейки до конца туловища, вынуть из нее кости. Мясо с кожей натереть солью, черным перцем и полить коньяком.

Приготовить фарш из провернутой через мясорубку телятины и свинины. Фарш посолить, поперчить, добавить вино, мускатный орех, трюфели и куриную печень, нарезанную мелкими кубиками. Для улучшения вкуса и вида галантина, можно добавить в фарш вареный язык, соленый шпик, нарезанные брусочками.

Весь фарш перемешать и уложить на кожу курицы в виде толстой колбаски. Шпик и вареный язык разместить в фарше симметрично, после чего кожу подвернуть и зашить нитками, чтобы получилась целостная тушка курицы. Затем ее следует завернуть в салфетку или марлю, концы которой связать, чтобы ткань плотно облегла галантин. Положить тушку в кастрюлю, залить мясным бульоном, разбавленным водой. Варить 1 час. После чего кастрюлю снять с огня и дать галантину остыть в бульоне, вынуть галантин из кастрюли, развернуть салфетку, выжать ее и опять завернуть в нее фаршированную курицу. Готовый галантин положить под легкий пресс.

После того как из галантина выйдет лишняя влага, нитки вынуть, нарезать галантин полусантиметровыми ломтиками.

При подаче ломтики уложить на блюдо, заглазивав их ланспиком.

Украсить и гарнировать можно фигурно нарезанным ланспиком, свежими и консервированными фруктами.

Таким же образом галантин готовят из утки, гуся, индейки.

Состав: курица – 1 шт., коньяк – 30 г, соль, перец, мускатный орех, телятина – 200 г, свинина – 400 г, трюфели – 40 г, благородное вино – 40 г, шпик – 90 г, говяжий язык – 140 г, ланспик, бульон.

Сыр из кур или дичи

С вареной или жареной курицы снять мякоть. Провернуть ее через мясорубку 2–3 раза. Соединить с тертым сыром и сливочным маслом. Тщательно перемешать, добавить мадеру мускатный орех, фюме (концентрированный мясной бульон), еще раз хорошенько перемешать. Подготовленный таким образом сыр разлить в формы или в протвешки и дать ему застыть.

При подаче сыр выложить на блюдо и гарнировать ланспиком, вареными овощами.

Состав: курица – 1 шт., сливочное масло – 200 г, твердый сыр – 150 г, мадера – 100 г, мускатный орех, соль, перец, ланспик – 700 г, фюме, вареные овощи.

Язык отварной

Говяжий язык промыть в проточной воде и отварить, добавить в бульон морковь, а за 10 минут до окончания варки – 4 зубчика чеснока, лавровый лист, перец горошком. Сваренный язык опустить затем на несколько минут в холодную воду, чтобы кожа языка хорошо снималась. Очищенный язык натереть чесноком и перцем, сделать на нем продольные надрезы, в которые вставить зубчики чеснока. Затем нарезать язык тонкими ломтиками, разложить на тарелке веером и украсить зеленью.

Печенка рубленая

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымесить, чтобы она получилась пышная и воздушная.

Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

Состав: печень – 400 г, шпик – 100 г, лук – 40 г, морковь – 40 г, яйцо – 2 шт., сливки – 20 г или сливочное масло – 60 г, зелень, соль, перец.

Говяжьи рубцы отварные

Сырые рубцы тщательно зачистить, промыть и замочить в холодной воде на 3 часа, время от времени меняя ее. Затем рубцы поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить при слабом кипении 3 часа. Потом готовый рубец охладить, посыпать перцем, натереть чесноком, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и варить еще 1–2 часа. Охладить в бульоне, затем вынуть и поместить под пресс.

Рубец в горчичной заправке

Вареный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выложить горкой в салатник и полить горчичной заправкой, украсить зеленью.

Состав: вареный рубец – 600 г, репчатый лук – 100 г, горчичная заправка – 150 г, зелень.

Рубец с соусом хрен

Вареный рубец нарезать на тонкие кружочки, выложить на тарелку, рядом поместить гарнир из соленых или квашеных овощей. Соус хрен подать отдельно, украсить зеленью.

Состав: вареный рубец – 600 г, гарнир – 500 г, соус – 150 г, зелень.