

7 группа 26 марта МДК

Тема: Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.

1. Изучить текст, записать схематично технологию приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного приготовления
2. Изучить текст, записать схематично технологию приготовления холодных блюд из мяса, птицы (дичи) сложного приготовления.
3. Самостоятельно составить презентацию по теме холодные блюда в национальных кухнях. Минимальное количество слайдов 12
4. Выслать фото конспекта и презентацию до 27 марта 18:00 в вк <https://vk.com/tatashta19892013>

Тема: Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления

Раки вареные. В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на край плиты и дают постоять в течение 10... 15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат. Подавать их лучше в небольшой фарфоровой емкости с крышкой в бульоне, в котором они варились

Раки в хлебном квасе. В квас добавляют соль и доводят до кипения. Кладут подготовленных раков и варят в течение 12... 15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10... 15 мин.

Креветки в маринаде из лайма и меда. Деревянные шпажки кладут в емкость с холодной водой на 30 мин. У креветок удаляют головы и панцири, оставив хвостики. Делают на спинке неглубокий надрез и удаляют кишечную вену. Перцы измельчают, по желанию удалив семена, смешивают цедру и сок лайма, мед, перец и масло, кладут креветки, тщательно перемешивают и оставляют мариноваться на 30 мин. Креветки нанизывают на замоченные в воде шпажки и обжаривают в течение 2 мин с каждой стороны в сковороде-гриль.



Крабы заливные. В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе. Когда оно застывает у стенок формы (слоем толщиной 1,0... 1,5 см), не застывшую часть сливают. Форму с желе заполняют кусочками крабов (консервы), нарезанными овощами, полностью заливают их желе и ставят в холодное место для застывания. При отпуске форму

с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают и выкладывают заливное.

Морской гребешок или креветки заливные. Вареный морской гребешок или креветки, очищенные от панциря, выкладывают на тонкий слой налитого в формы и застывшего желе. Украшают дольками лимона, зеленью, вареной морковью. Украшение закрепляют охлажденным желе и дают застыть. Затем добавляют оставшееся желе и охлаждают. Отдельно подают майонез или соус хрен в соуснике.

Устрицы. Раковины устриц перед использованием тщательно промывают с помощью щетки. Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка). Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устриц с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой. Подают в раковинах. Отдельно подают лимон, нарезанный дольками. Перед употреблением подрезают место соединения устрицы с раковиной и отжимают на нее сок лимона.

Устриц можно полностью освобождать от раковин и подавать на блюде с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой. Раковины с устрицами укладывают на салфетку. В пищу потребляют только хорошо промытые устрицы с нераскрытыми раковинами.

Тема: Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) сложного приготовления.



Язык отварной с овощами. Предварительно вымытый язык опускают в кипящую воду, добавляют соль, перец горошком, очищенную и нарезанную морковь, лавровый лист. Варят на слабом нагреве в течение 2,5... 3,0 ч. Готовый язык очищают, подержав его в течение 10 мин в холодной воде, для того чтобы пленка лучше снималась. Нарезают язык ломтиками, натирают черным молотым перцем, выкладывают на блюдо.

Хрен смешивают со сметаной, полученный соус выкладывают в розетку из половины луковицы. Гарнируют язык зеленым горошком, украшают зеленью и розеткой с соусом.

Рулет из говядины. На отбитый и посыпанный солью и перцем пласт говядины укладывают нарезанные брусочками шпик и морковь, мелко нарубленный чеснок. Сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом, варят, охлаждают в бульоне и выдерживают под прессом в течение 3... 4 ч. Нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.

Рулет «Закусочный». Пласт говядины отбивают, сбрызгивают уксусом, посыпают солью, перцем, репчатым луком, нашинкованным мелкой крошкой, и ставят в холодное место на 4... 6 ч. На подготовленный пласт укладывают фарш из свинины с чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.



Рулет «Деликатесный». Говядину и шпик нарезают пластиками толщиной 0,5 см. На пласт говядины, посыпанный солью, перцем и рубленым чесноком, укладывают слой шпика, мякоть курицы (с кожей). Подготовленные продукты свертывают рулетом, заворачивают в салфетки или пергамент, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под пресс. Нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами. Блюдо можно оформить желе, майонезом.

Рулет мясной по-татарски. Куски мяса (говядины или баранины) отбивают в пласт толщиной 10...20 мм, посыпают солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, сбрызгивают уксусом, свертывают в виде рулета. Подготовленные полуфабрикаты обжаривают на сковороде, затем тушат с добавлением воды или бульона до готовности.

Готовое мясо охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Отпускают рулет с маринованным луком, свежими или консервированными овощами.

Рулет «Балти». Куски говядины нарезают, тщательно отбивают, укладывают на них нарезанные полосками шпик, сваренные вкрутую яйца и вареную морковь, посыпают солью, перцем (можно использовать смесь сушеной пряной зелени), туго сворачивают в виде рулета и связывают шпагатом. Рулет варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом, нарезают поперек тонкими ломтиками и отпускают холодным или горячим.

Рулет с яйцом. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5...2,0 см. На котлетную массу кладут рубленые яйца, соединенные с растопленным маргарином, соединяют края салфетки так, чтобы один край котлетной массы находил на другой. Рулет перекалывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают в течение 30... 40 мин. Подают рулет с картофелем отварным и отварными овощами.

Рулет из свинины фаршированный. Пласт из свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Для фарша: нарезанный репчатый лук поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную говяжью или свиную печень и жарят до готовности. Подготовленную

массу пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют слегка взбитое яйцо, чеснок, вымешивают.

На подготовленный пласт свинины равномерно укладывают фарш и сворачивают рулетом, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый рулет охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощным гарниром.

Рулет «Особый». Тонко отбитый пласт свинины натирают чесноком, солью, перцем.

Для фарша: мясо говядины и свинины, репчатый лук, размоченный в воде пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку два раза, массу вымешивают. На пласт свинины укладывают фарш, нарезанную брусочками вареную морковь. Заворачивают рулетом в пергамент или салфетку и перевязывают шпагатом. Рулет варят до готовности в бульоне, затем охлаждают под прессом, нарезают ломтиками, отпускают с овощами.

Рулет по-брестски. Пласт свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Для фарша: пассерованные овощи соединяют с вареными грибами, сырыми яйцами, добавляют соль, перец. На подготовленный пласт свинины укладывают фарш, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощами.

Рулет из свинины по-борисовски. Шпик нарезают тонким пластом и отбивают. На шпик укладывают ровным слоем свиной фарш с чесноком, вареные яйца, нарезанную кубиками вареную морковь и сворачивают в виде рулета, заворачивают в пергамент или салфетку, перевязывают шпагатом и нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами.

Поросенок жареный с соусом ткемали. Обработанным поросенком придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью. Тушки поросенка массой более 4 кг перед жаркой разрезают вдоль на половинки; более крупные тушки (массой более 6 кг) — на четыре—шесть частей. Подготовленные тушки кладут спинкой вверх на разогретый противень с жиром, прокалывают кожу в нескольких местах, смазывают поверхность сметаной и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250... 275 °С. Затем поросенка дожаривают при температуре 165... 170 °С.



• Для того чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жарки его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости

от массы тушек поросенка жарят в течение 50... 60 мин.

У охлажденных готовых поросят отрезают голову, тушки разрезают вдоль пополам, каждую половинку нарубают поперек на порционные куски и украшают зеленью петрушки. Соус ткемали подают отдельно.

Курица фаршированная (галантин) или поросенок. На обработанной тушке курицы делают продольный разрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем — через протирочную машину в несколько приемов; добавляют сырые яйца, молоко и взбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0... 1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодное место для придания формы.

При отпуске курицу режут (по одному-два куска на 1 порцию), гарнируют. Соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают. Через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем, после

чего отверстие зашивают полностью.



Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка заворачивают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями в течение 1,5... 2,0 ч при

слабом кипении. Соль добавляют в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают так же, как и курицу фаршированную.



Рулет из птицы.

Способ 1. На снятую с обработанной тушки курицы мякоть с кожей укладывают жареный омлет, нарезанный брусочками окорок или колбасу вареную. Придают изделию форму рулета, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0... 1,5 ч. Рулет охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс, нарезают ломтиками, отпускают с овощным гарниром. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с корнишонами или соус майонез с хреном.

Способ 2. Мякоть птицы с кожей отбивают, поверхность натирают приправой, свертывают в виде рулета, перевязывают, укладывают швом вниз на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления приправы чеснок растирают с солью, добавляют аджику, перец черный молотый, мелко нарезанную кинзу и перемешивают.

Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками по три-четыре на 1 порцию, подают с маринованными, солеными или свежими овощами.

Рулет из курицы с омлетом и грибами. Мякоть курицы отделяют от костей, отбивают, солят, посыпают измельченным чесноком, укладывают сверху омлет из белка, затем — омлет

из желтка и нарезанные ломтиками обжаренные грибы; сворачивают в виде рулета. Перевязывают шпагатом и варят в течение 20...25 мин в бульоне, полученным после варки костей. Теплый рулет кладут под пресс. Затем нарезают ломтиками, предварительно сняв шпагат. При отпуске посыпают зеленью или в качестве гарнира подают свежие овощи.