Задание на УП гр 7 на 17.03. 2020

Изучите материал. Самостоятельно приготовьте 2 порции горячего блюда из птицы со сложным гарниром (на выбор) . Дайте качественную оценку готовому блюду.

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь, кролика и изделия из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

При изготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жир для жаренья и поливки, предусмотренный рецептурой, не расходуется; при отпуске блюда поливают вместо масла сливочного или маргарина жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Указанные в рецептурах нормы пернатой дичи в штуках - 1, 1/2, 1/4, 1/5 и т.д. даны из расчета выхода готового изделия примерно 125, 100 и 75 г, исходя из средней массы дичи (табл. 24 "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи").

В помещенных ниже рецептурах указаны соусы и гарниры, хорошо сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда. Изделия можно отпускать с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными в рецептуре, но имеющимися в соответствующих разделах Сборника.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50 - 75 г (нетто) на порцию.

Часть хлеба (2 - 3 г), предусмотренного для панировки котлет натуральных из птицы, дичи или кролика, можно заменить мукой пшеничной.

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3 - 5 г (нетто), перца - 0,05 г и лаврового листа - 0,02 г на порцию.

701. Сациви из курицы или индейки (птица в ореховом соусе) (грузинское национальное блюдо)

Курица	325	224	216	149	-	-
или индейка	288	212	192	141	-	-
Масса готовой птицы	-	150	-	100	-	-
На соус:						
Орехи грецкие	67	30	44	20	-	-
Масло сливочное	12	12	10	10	-	-
Лук репчатый	30	25	19	16	-	-
Мука пшеничная	3	3	2	2	-	-
Яйца (желток)	1/2 шт.	8	1/3 шт.	5,3	-	-
Чеснок	3	2,3	2	1,6	-	-
Уксус 3-процентный	10	10	7	7	-	-
Гвоздика	0,2	0,2	0,15	0,15	-	-
Корица	0,2	0,2	0,15	0,15	-	-
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,3	0,3	-	-
Шафран	0,05	0,05	0,03	0,03	-	-
Уцхо-сунели (сушеная зелень для сациви)	0,2	0,2	0,15	0,15	-	-
Бульон куриный	100	100	70	70	-	-
Масса соуса	-	150	-	100	-	-

Выход	-	300	-	200	-	-

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка - филе и окорочек - на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50 °С соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

703. Птица или кролик, тушенные в соусе

Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса жареной птицы или кролика	-	125	-	100	-	75
Гарнир N 747, 748, 757, 759, 761	-	150	-	150	-	150
Соус N 824, 826, 827	-	125	-	100	-	75
Выход	-	400	-	350	-	300

Подготовленные тушки птицы (см. ниже) или кролика жарят, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 15 - 20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы - красный основной, красный с вином, луковый.

705. Плов из птицы,

(1-й вариант)

Курица	265	181	213	145	-	-
или цыпленок	261	181	209	145	-	-
Маргарин столовый	20	20	15	15	-	-
Лук репчатый	24	20	18	15	-	-
Морковь	25	20	19	15	-	-
Томатное пюре	10	10	10	10	-	-
Крупа рисовая	65	65	70	70	-	-
Масса тушеной птицы или кролика	-	125	-	100	-	-
Масса готового риса с овощами	-	200	-	200	-	-
Выход	-	325	-	300	-	-

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40 - 50 мин. в жарочный шкаф.

711. Чахохбили
(грузинское национальное блюдо)

Курица	318	217	213	145	-	-
Маргарин столовый	20	20	15	15	-	-
Масса жареной курицы	-	150	-	100	-	-
Лук репчатый	150	126	150	126	-	-
Масса лука пассерованного	-	63	-	63	-	-
Помидоры свежие	71	60	71	60	-	-
или томатное пюре	28	28	28	28	-	-
Мука пшеничная	2	2	2	2	-	-
Бульон или вода	50	50	50	50	-	-
Уксус 3-процентный	10	10	10	10	-	-
Чеснок	4	3	4	3	-	-
Кориандр (кинза), базилик (зелень)	15	11	15	11	-	-
Выход	-	300	-	250	-	-

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птицы.

712. Птица жареная

Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
-"- бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
-"- индейка	241	177	192	141	144	106
-"- утка	306	198	246	159	184	119
-"- гусь	326	215	261	172	195	129
Сметана	5	5	3	3	2	2
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Масса жареной птицы или кролика	-	125	-	100	-	75
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Гарнир N 744, 747, 748, 750, 761, 773, 787, 804	-	150	-	150	-	150
Выход	-	285	-	257	-	230

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150 - 160 °С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубить спинную кость (см. выше).

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком (см. выше) и сливочным маслом. Можно отпускать и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры - гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50 - 75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

Жареных гуся и утку лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей.

	БРУТТО	НЕТТО
722. Птица, дичь или кролик по-столичному		
Курица <1>	272	98
или бройлер-цыпленок <1>	316	98
-"- фазан	1/4 шт.	98
-"- кролик	146	102
Хлеб пшеничный	37	33
Яйца	1/2 шт.	20
Масса полуфабриката из птицы	-	148
То же из кролика	-	153
Масло сливочное	20	20
Масса жареного филе	-	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир N 750, 762, 797, 800	-	150
Выход	-	290

<1> Мякоть без кожи.

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12 - 15 мин. непосредственно перед подачей.

При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры - горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Гарнир можно подавать в корзиночках (рец. N 1114).

726. Волован с птицей или дичью и грибами						
Курица	190	131	-	-	-	-
или бройлер-цыпленок	181	130	-	-	-	-
-"- индейка	162	119	-	-	-	-
-"- фазан	1/6 шт.	93	-	-	-	-
Масса вареной мякоти без кожи	-	50	-	-	-	-
Соус N 844, 845	-	50	-	-	-	-
Масло сливочное	5	5	-	-	-	-
Грибы белые свежие	43	33	-	-	-	-
или грибы белые сушеные	12,5	12,5	-	-	-	-
-"- шампиньоны свежие	47	36	-	-	-	-
Масса готовых грибов	-	25	-	-	-	-
Тесто слоеное пресное N 1090	-	94	-	-	-	-
Масса волована	-	80	-	-	-	-
Выход	-	205	-	-	-	-

Вареное мясо птицы или дичи нарезают ломтиками; заправляют соусом, маслом сливочным, добавляют нарезанные ломтиками вареные грибы, проваривают 5 мин. и этой смесью перед отпуском наполняют волованы. Сверху на волован кладут выпеченную крышечку.

Соусы - паровой, белый с яйцом.

	БРУТТО	НЕТТО

728. Фриптурэ пофтоасэ (жаркое аппетитное) (молдавское национальное блюдо)

Курица	213	145
Маргарин столовый	5	5
Масса жареной курицы	-	100
Картофель	300	225
Лук репчатый	48	40
Маргарин столовый	10	10
Масса пассерованного лука	-	20
Яйца	1/2 шт.	20
Мука пшеничная высшего сорта	10	10
Масса полуфабриката	-	240
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса готовых биточков	-	200
Бульон куриный	70	70
На тесто:		
Мука пшеничная высшего сорта	6	6
Сахар	1	1
Дрожжи (прессованные)	1	1
Вода	10	10
Выход	-	350

Подготовленные тушки кур нарубают на порционные куски (по два на порцию) и жарят.

Сырой очищенный картофель натирают, соединяют с пассерованным луком (1/2 частью), яйцом, солью, перцем и мукой, разделывают на биточки (3 шт. на порцию) и жарят.

Жареные кусочки курицы и картофельные биточки посыпают оставшейся частью пассерованного лука, кладут в горшочек, заливают куриным бульоном (см. выше). Затем закрывают горшочек тестом и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 15 - 20 мин.

Приготовление теста: дрожжи разводят водой, добавляют сахар, муку и замешивают.

729. Цыплята-табака (грузинское национальное блюдо)

Цыплята	414	290	
Масло сливочное	18	18	
Сметана	5	5	
Масса жареного цыпленка <1>	-	200	
Соус ткемали	50	50	
или чеснок	26	20	] 50
вода кипяченая	30	30	]
Выход	-	250	

<1> Указанная масса готового цыпленка может быть увеличена в соответствии с фактической массой получаемых тушек, но не более 250 г.

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковороде) под прессом. Жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок, толченный с солью и разведенный холодной водой.

Задание на УП гр 7 на 18.03. 2020

Изучите материал. Самостоятельно приготовьте 2 порции шницеля рубленного со сложным гарниром. Дайте качественную оценку готовому блюду.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.).

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина - мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши, а также покромка от туш II категории; баранина, козлятина, телятина - мякоть шейной части и обрезки; свинина - обрезки. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5 - 10%). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани - не более 5%. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикаты.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, добавляя холодную воду или пищевой лед).

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6 °С.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150 - 160 °С, и обжаривают 3 - 5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 °С (5 - 7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы - жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др.

657. Шницель натуральный рубленый

		1		2		3	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Свинина (котлетное мясо)	156	133	128	109	95	81
	Вода	12	12	9	9	7	7
	Яйца	1/5 шт	8	1/7 шт	6	1/10 шт	4
	Сухари	20	20	15	15	12	12
	Масса полуфабриката	-	171	-	137	-	103
	Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
	Масса жареного шницеля	-	125	-	100	-	75
	Гарнир N 744, 750, 753, 757, 760, 761, 765, 766, 784, 785, 798, 805	-	150	-	150	-	150
	Маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	-	-
	Выход		283		255		225

Подготовленный фарш (см. выше) разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II кол.). Можно отпускать с жиром и по III кол. (4 г).

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.