**Лекции по МДК 03.01 ПМ.03**

# Значение супов в питании человека

Первоначально на Руси жидкие блюда называли похлёбками, а потом, с 12 века, ухой, а слово «суп» появилось в эпоху Петра I.

Подача супа перед вторым горячим блюдом, не просто дань традиции, она оправдана их значением. «Суп - прежде всего аппетитное средство» (Сеченов И.М.)

«Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.).

Экстрактивные вещества бульонов, овощей, специй являются химическим возбудителем деятельности пищеварительного тракта. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогащает их витаминами, минеральными солями, органическими кислотами.

Значительное содержание жидкости в супах возмещает на 15-25% потребность организма в воде.

Пищевую ценность супов повышают потребляемые с ними пирожки, кулебяки, расстегаи. К высококаллорийным супам относятся солянки, супы из круп и макаронных изделий, супы с мясом, рыбой и т.д.

**Ассортимент супов**

Супы состоят из жидкой основы и разнообразных продуктов или гарнира. По характеру жидкой основы супы делят на 4 группы:

Таблица 1

# Ассортимент супов

|  |
| --- |
| Супы |
| 1 группа | 2 группа | 3 группа | 4 группа |
| - на бульонах (костном, мясо-костном, из птицы, мясном, рыбном, грибном); - на отварах (овощном, из бобовых, из макаронных - изделий).(t=75°C) | - на молоке (t=75°C) | - на хлебном квасе, кефире, овощных отварах, охлажденных и обезжиренных мясном и рыбном бульонах (t=75°C) | - на фруктовых и ягодных отварах: - t=14°C – в весенне-летний период; - t=75°C – в осенне-зимний период |

Первую, самую обширную группу супов (на бульонах и отварах) по способу приготовления делят на 3 подгруппы:

- заправочные: борщи, щи, рассольники, солянки, супы картофельные, похлебки;

- пюреобразные;

- прозрачные.

Четвертую группу подразделяют на:

- протертые;

- непротертые.

По температуре подачи супы делят на:

- горячие (температура подачи не менее 750С);

- холодные (температура подачи не выше 140С).

Супы, относящиеся к первым двум группам, подают горячими,

супы третьей группы подают холодными,

а сладкие супы, относящиеся к четвертой группе, в весенне-летний период рекомендуют подавать холодными, а в осенне-зимний период - горячими.

Супы, приготовленные из молочно-растительных продуктов или только из растительных, называют - вегетарианскими.

**1.1.2. Основные этапы организации процесса приготовлениясложных супов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.**

**1. Подготовительный.**

**Механическая обработка**. Она включает следующие операции (технологические процессы):

* оттаивание мороженых продуктов;
* освобождение их от загрязнений и несъедобных частей;
* деление продуктов на части, требующие различной тепловой обработки;
* придание продуктам необходимых размеров, формы, состояния, компонование их в соответствии предъявляемым к полуфабрикатам требованиям;

· воздействие на продукты, сокращающее продолжительность их последующей тепловой обработки.

Приёмы обработки продуктов зависят от вида, сорта, свежести сырья, формы, степени обработки, составных компонентов

рецептуры, национальных особенностей населения и культуры потребления пищи.

Механические способы обработки мо­гут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические из­менения. Так, при очистке и измельчении повреждаются клет­ки растительной ткани продуктов, облегчается контакт их со­держимого с кислородом воздуха и ускоряются ферментатив­ные процессы, которые приводят к потемнению картофеля, грибов, яблок, окислению витаминов. При промывании удаля­ются не только загрязнения, но и часть растворимых пита­тельных веществ.

**Сортирование**. Продукты сортируют по размерам или по кулинарному назначению. Это позволяет значительно уменьшить количество отходов при дальнейшей механической очистке. На крупных предприятиях для этой цели используют сортировоч­ные машины.

Большое значение имеет разделение продуктов по кули­нарному использованию: перебирая томаты, отделяют целые плотные экземпляры для приготовления салатов, мятые - для соусов и супов; части туш разделяют на пригодные для жар­ки, варки, тушения и т. д.

При сортировании удаляют продукцию ненадлежащего качества и механические примеси.

**Очистка** - целью очистки. является удаление несъедобных или поврежденных частей продукта (кожура овощей, чешуя рыб, панцири ракообразных и др.). Производится она вручную или при помощи специальных машин (картофелечисток, чешу­еочистительных машин и др.). Для ручной очистки используют ножи, скребки, терки и другие приспособления.

*Обработка кореньев.*У белых кореньев (к ним относится сельдерей, петрушка, пастернак) счищают кожицу с поверхности коренчатым ножом и промывают.

Корни хрена замачивают в воде, вручную счищают кожицу, промывают.

У красного редиса обрезают ботву и корень, промывают, а у белого - ботву и кожицу.

# Обработка капустных овощей

*Капусту белокочанную* в зависимости от употребления обрабатывают следующим способом:

1) отрезают кочерыжку на 1 см, ниже разветвления кочана вместе с зелеными листьями;

2) потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают или тёркой;

3) при наличии гусениц ёё замачивают в подсоленной воде;

4) зачищенные качаны промывают;

5) качаны, предназначенные для приготовления супов, разделяют на части, для вторых блюд оставляют целыми;

6) для приготовления голубцов, шницелей капустных- удаляют внутреннюю часть кочерыжки и бланшируют 1- 2 мин;

7) используют капусту для фарширования (в листья, целый качан, рубленные).

У цветной капусты зачищают потемневшие листья (пятна), отрезают нижнюю часть кочерыжки, замачивают в подсоленной воде на 30 мин.

У брюссельской капусты качан срезают со стебля, зачищают от испорченных листьев и промывают.

Кольраби - очищают от кожицы, промывают и нарезают соломкой, брусочками или ломтиками.

Капусту квашеную перебирают, удаляя посторонние примеси, отбирают и измельчают крупнонарезанные морковь и кочерыжки; для некоторых блюд капусту мелко рубят (фарши, салаты). Отжимают и промывают капусту в том случае, если она очень кислая.

**Обработка салатных овощей и зелени.**Салат, шпинат, лук зелёный, крапива, щавель, зелень петрушки и сельдерея перебирают, удаляя пожелтевшие и увядшие листья, моют в большом количестве воды. Хранят в корзинах или решётках в охлаждённом помещении. Шпинат следует промывать непосредственно перед тепловой обработкой, т.к. влажный он быстро портится. Целые веточки петрушки и сельдерея используют для украшения блюд, кроме того, их мелко рубят для заправки супов, соусов «польский» и маринадов. Лук зелёный нарезают на куски различной длины или мелко рубят.

Лук - порей освобождают от корешков, пожелтевших и загнивших листьев, отрезают зелёную часть стебля, разрезают вдоль, промывают и нарезают соломкой или дольками. Листья лука-порея (молодые) перебирают и промывают. Хранят в корзинах в охлаждённом помещении.

Для сохранения зелени учёные предлагают окунать её в раствор целлюлозы, которую используют в питании. Подготовленным раствором покрывают тонкой плёночкой зелёные листья, а при промывании зелени водой плёнка растворяется в воде. Это способствует удлинению сроков хранения зелени (но при хранении в охлаждённом помещении).

**Обработка томатных овощей**

Помидоры моют, сортируют, удаляют перезрелые плоды, у целых экземпляров удаляют плодоножку. У томатов, предназначенных для фарширования, удаляют часть мякоти вместе с семенами.

У стручкового перца удаляют плодоножку, сердцевину, замачивают в холодной воде.

**Обработка плодовых овощей**

Огурцы свежие моют и сортируют по размерам; огурцы пожелтевшие, с грубой или горькой кожицей очищают.

Огурцы солёные для приготовления солянок, рассольников, соусов и вторых блюд очищают от кожицы, удаляют семена и нарезают. У мелких огурцов кожицу не снимают.

Тыкву, зрелые кабачки, патиссоны моют, удаляют кожицу и семена. Тыкву нарезают ломтиками, кубиками; кабачки - кружочками, ломтиками. Кабачки, предназначены для фарширования, используют в целом виде или нарезают на куски цилиндрической формы высотой 5-7 см. в том и другом случае удаляют из сердцевины часть мякоти с семенами.

**Обработка бобовых**

Горох, фасоль, бобы овощные (лопатки) сортируют, сдирают жилки, надламывают концы лопаток и промывают. Стручки фасоли нарезают, стручки гороха используют целыми.

У початков кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья, и промывают. Для некоторых блюд зёрна отделяют от початков и промывают.

**Просеивание**. Просеивают муку, крупу. При этом при­меняют фракционное разделение: сначала удаляют более крупные примеси, а затем - более мелкие. Для этого ис­пользуют сита с отверстиями различных размеров. Сита бы­вают металлические со штампованными отверстиями, прово­лочные из круглой металлической проволоки, а также воло­сяные, шелковые, капроновые. Кроме ручных сит, на пред­приятиях используют для муки просеиватели с механическим приводом.

**Опаливание.**Его проводят для сжигания шерсти, волос­ков, находящихся на поверхности обрабатываемых продуктов (головы, конечности крупного рогатого скота, поросята, туш­ки птиц и др.). При этом продукты не нагреваются. Для опаливания используют газовые горелки. .

**Бланширование (ошпаривание).**Бланшированием назы­вают кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продук­ты кипящей воды или пара. Этот прием используют для облег­чения последующей механической очистки продуктов (очистка рыбы с костным скелетом от чешуи, удаление боковых и брюш­ных жучков у рыб осетровых пород и др.), для удаления горечи (капуста белокочанная, репа), для предупреждения фемен­тативных процессов, вызывающих потемнение очищенной поверхности (картофель, яблоки), для предупреждения слипа­ния изделий и обеспечения прозрачности бульона (лапша до­машняя).

**Измельчение**. Процесс механического деления обрабаты­ваемого продукта на части с целью лучшего его технологичес­кого использования называют измельчением. В зависимости от вида сырья и его структурно-механических свойств использу­ют в основном два способа измельчения: дробление и резание.

Дроблению подвергают продукты незначительной влажностью (зерна кофе, некоторые пряности, сухари), резанию - продукты, обладающие высокой влажностью (овощи, плоды, мясо, рыба и кости), применяют пилы.

**Пассерование.**Пассерованием называется процесс нагре­вания продукта с жиром или без него при температуре 120'С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ. Пассируют нарезанные лук, морковь, белые коренья, томат­ное пюре, муку. Обжаривают их в небольшом количестве жира (15-20% массы продукта) без образования поджаристой ко­рочки. При этом часть эфирных масел, красящих веществ пе­реходит из продуктов в жир, придает ему цвет и запах, улуч­шает вкусовые свойства блюд. При пассеровании муки (с жи­ром или без него) разрушается содержащийся в ней крахмал, белки теряют способность набухать и заправленные пассеро­ванной мукой супы и соусы получаются неклейкими.

**2. Основной.**

*Варка*- тепловая кулинарная обработка продуктов в вод­ной среде или aтмocфере водяного пара. Различают несколько видов варки:

1.Основным способом; (основной способ)

2.При пониженной температуре;

3.При повышенной температуре

При варке основным способом продукт погружают в жидкость (воду, бульон, молоко, сироп и т.д.) с таким расчетом, чтобы он полностью

был покрыт ею. В жидкость переходит значительное количество растворимых веществ. Чем больше жидкости, тем больше потери. Нагрев осуществляется за счет контакта с нагретой жидкостью. Температура при варке составляет 100-102˚C.

Иногда при высокой температуре ускоряется разложение жиров, поэтому автоклавы непригодны для варки бульонов.

Для повышения качества кулинарной продукции, сниже­ния энерго затрат на ее приготовление большое значение име­ет режим варки после закипания. Бурное кипение в большин­стве случаев отрицательно сказывается на качестве пищи: бульоны делаются мутными, продукты деформируются, уве­личиваются потери ароматических веществ и витаминов и т. д. Каши макароны соусы надо варить при температуре 85-­90°С; рыбу, птицу, мясо - при 85-95°С. Практически такие продукты можно довести до готовности за счет аккумулированного тепла. .

Для максимального использования аккумулированного теп­ла котел должен иметь хорошую изоляцию и автоматическое регулирование теплового режима. Весь режим варки должен осуществляться в трех тепловых режимах:

· сильный нагрев для доведения до кипения;

· слабый нагрев для "тихого кипения";

· варка за' счет аккумулированного тепла.

Количество тепла, подводимого к котлу в период сильно­го нагрева, зависит от вида продукта. Если продукты не по­глощают влагу или поглощают ее слабо (кости, мясо, рыба, овощи и т. д.), тепловое напряжение может быть очень боль­шим. Если же продукт сильно поглощает влагу (крупа, мака­роны, бобовые) или блюдо имеет густую консистенцию (кисе­ли, соусы), то увеличение теплового напряжения сверх допу­стимой величины может привести к пригоранию или присыха­нию продукта к стенкам котла, что ухудшает теплопередачу и качество продуктов.

Наиболее рациональными с точки зрения использования аккумулированного тепла являются котлы вместимостью от 20 до 100 л. Для увеличения рентабельности, снижения метал­лоемкости, повышения аккумулирующей способности котлы компонуются в блоки. Стационарный котел считается хорошим, если темп охлаждения его содержимого составляет не более 2°С в час. При использовании аккумулированного тепла удли­няется процесс варки, но снижается расход энергии на 15-30%.

Технологический процесс приготовление сложных супов состоит из следующих операций:

· приготовление основы – бульона или отвара,

· приготовления супа

· закладки продуктов в кипящий бульон в соответствии срокам варки, оформления и подачи супа.

Приготовление основы

*Бульон*– это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, рыбы, птицы. В зависимости от соотношения продукта и воды бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4 л воды, для концентрированного – 1,25 л и выход концентрированного бульона должен составить 1 л. Бульоны варят из пищевых костей, мяса, птицы или субпродуктов птицы, рыбы или рыбных пищевых отходов.

*Бульон костный-* Для приготовления бульона лучше использовать трубчатые, тазовые, грудные кости говядины, свинины, телятины, реже баранины. Кости разрубают на куски длиной по 5 -7 см, промывают. Кости свиные, телячьи перед варкой бульона обжаривают для улучшения вкуса и цвета бульона.

* Подготовленные кости залить холодной водой (4 л воды на 1 кг костей);
* Довести до кипения, снять пену;
* Варить при слабом кипении 3,5 – 4 ч;
* За 30 мин. ввести подпеченные коренья (лук, морковь, корень петрушки);
* За 10 мин. Добавить стебли зелени;
* Процедить;
* Использовать.

*Бульон мясо – костный -* Для приготовления мясо – костного бульона сначала варят костный бульон, а через 2 - 3 ч в него закладывают куски мяса (грудинку, лопатку, покромку) массой до 2 кг. Мясо для супов перед отпуском нарезают на порции, укладывают в посуду, заливают процеженным бульоном, доводят до кипения и проваривают 2 – 3 мин.

* Подготовленные кости залить холодной водой (4 л воды на 1 кг костей);
* Довести до кипения, снять пену;
* Варить при слабом кипении 3,5 – 4 ч;
* За 2 ч. до окончания варки вводят подготовленное мясо;
* За 30 мин. ввести подпеченные коренья (лук, морковь, корень петрушки);
* За 10 мин. Добавить стебли зелени;
* Использовать.

*Бульон из птицы -* Кости птицы рубят на мелкие кусочки, обработанные субпродукты (печень не используют) промывают, тушки птицы заправляют в кармашек. Субпродукты и кости заливают холодной водой из расчета на 1 кг субпродуктов 5 – 7 л.

**(технология приготовления кур бульона)**

*Рыбный бульон-*Для рыбных бульонов в основном используют пищевые отходы: головы, кожа, кости, плавники хрящи осетровых пород рыб. Из голов предварительно удаляют жабры, глаза, крупные головы и кости разрубают на части. Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства окуневых (окунь, судак, ерш и др.)

* Подготовленные рыбные пищевые отходы залить холодной водой на (1кг – 3 литра воды);
* Довести до кипения, снять пену;
* Добавить сырые коренья (лук, морковь, корень петрушки);
* Варить 1 час при слабом кипении;
* Процедить;
* Использовать.

*Грибной отвар-*Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и через 10 – 15 мин тщательно промывают еще несколько раз.

* Подготовленные грибы заливают холодной водой на 1 кг. грибов – 7 л. воды
* Оставляют для набухания 3 – 4 часа
* Варят в этой же воде до готовности
* Отвар процедить, грибы промыть и нарезать

3. Завершающий

Доведение супов до готовности приправами, специями.

**Дозирование**. Для получения кулинарной продукции соот­ветствующего качества необходимо строго соблюдать установ­ленные рецептуры. С этой целью производится дозирование продуктов по массе или объему. Супы отпускают посетителям предприятий обществен­ного питания в определенном количестве - порциями (порционирование), масса или объем которых называется « выход». Дозирование осуществляется вручную с помощью мерно­го инвентаря, весов, и приспо­соблений.**Термостатирование.**Это поддержание заданной темпера­туры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления. Для этого используют мармиты, тепловые раздаточные стой­ки и другое оборудование. Для транспортировки готовой пищи в горячем состоянии применяют термосы и изотермический транспорт.

1.1.3. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.

Перед использованием продукт должен проходить контроль качества в соответствии с нормативными документами.

**Крупы и сыпучие продукты**для удаления примесей подвергают следующей обработке: крупу перебирают, а манную и мелкодробленые крупы, муку и сахар-песок просеивают. Затем крупу моют (кроме манной, гречневой и геркулеса).

**Яичные продукты**на предприятия общественного питания поступают в виде куриного яйца, меланжа и яичного порошка. Яйцо перед приготовлением блюд моют водой, так как на скорлупе его могут находиться бактерии. Яичницы, омлеты, кремы готовят только из свежих овоскопированных яиц. Меланж используют только для приготовления блюд и изделий, подвергаемых длительной тепловой обработке (изделия из теста, запеканки). Яичный порошок после просеивания и разведения водой подвергают немедленной тепловой обработке

**Молоко и молочные продукты** являются благоприятной средой для развития микробов, поэтому к их обработке предъявляют строгие санитарно-гигиенические требования. Поступающее на предприятия общественного питания пастеризованное молоко во флягах обязательно кипятят, так как после пастеризации при разливе, перевозке оно вновь может обсемениться микро-5ами. В случае необходимости кипяченое молоко хранят не более 42ч при температуре 6°С не переливая его в другую посуду. Перед реализацией это молоко вновь кипятят. Скисшее молоко во флягах или бутылках (простокваша-самоквас) можно использовать только для приготовления теста. Запрещается простоквашу-самоквас реализовывать как самостоятельный напиток, так как наряду с молочнокислыми бактериями оно может содержать и болезнетворные микробы. Наряду с этим кисломолочные напитки заводского изготовления (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) наливают в стаканы из бутылок (переливать их в котлы запрещено). Творог из непастеризованного молока используют только для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке (сырники, запеканки, пудинги, вареники и т. д.). Творог из пастеризованного молока употребляют в натуральном виде (кроме летнего периода). В детских учреждениях употребление творога в натуральном виде запрещено.

**Овощи** - наиболее загрязненное сырье, так как на их поверхности имеется не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, и яйца глистов. Поэтому все овощи тщательно, сортируют, очищают и моют. Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийсявитамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно. Рабочие части машин, используемых для очистки, нарезки и шинковки овощей, должны быть выполнены из нержавеющей стали, а остальные части - из материала, отвечающего требованиям гигиены. Особенно тщательной обработки требуют овощи, идущие в пищу в сыром виде. Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее, 5 мин до полного удаления остатков земли. Листья салата, петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук предварительно 5-10 мин выдерживают в воде для лучшего отделения песка и земли. При обработке свежей капусты, зараженной гусеницей, разрезанные кочаны погружают в соленую воду. При обработке картофеля особое внимание уделяют дочистке его от глазков и позеленевших частей, содержащих повышенное количество соланина. Корнеплоды (морковь, свеклу), сильно загрязненные, предварительно погружают на 10-15 мин в холодную воду, а после очистки их, как и картофель, промывают повторно. Квашеную капусту с целью сохранения витамина С не промывают. В случае повышенной кислотности ее можно промыть только холодной водой после отжатия сока. Соленые и маринованные овощи, грибы промывают только в случае обнаружения плесени.

Полуфабрикаты из свежих овощей следует сразу подвергать тепловой обработке. В случае необходимости овощи хранят целыми при температуре не выше 12°С не более 2-3 ч (картофель в воде, корнеплоды под влажной белой тканью). При хранении очищенных овощей более указанного времени снижается их пищевая ценность за счет окисления витамина С, разрушения каротина моркови и потерь крахмала картофелем. Для более длительного сохранения от потемнения и для удобства перевозки очищенный картофель на, фабриках-заготовочных и плодоовощных базах сульфитируют (обрабатывают 1%-ным раствором бисульфита натрия). По санитарным нормам такой полуфабрикат должен содержать не более 0,002% сернистого ангидрида, легко разрушающегося при тепловой обработке картофеля. Срок хранения сульфитированного картофеля при 15°С - одни сутки, при 2-7°С - двое суток.

**1.1.4. Правила организации рабочего места для приготовления сложных супов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных супов.**

Правильно организованное рабочее место повышает эффективность труда на 20 %.

Факторами, влияющими на выбор и назначение размеров рабочих мест, являются: рост работающих, требуемое расстояние видения (удаление глаз от обрабатываемого предмета) и угол зрения.

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность производственных процессов и кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой пищи. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды с целью исключения возможности возникновения пищевых инфекций и отравлений.

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м.

Площадь производственных помещений по санитарным нормам на одного работающего должна составлять не менее 5,5 м2.

На рабочем месте повара для приготовления бульонов и супов в линии теплового оборудования устанавливают пищеварочные котлы различной вместимости, сковороды для пассеровки кореньев, плиты для приготовления порционных первых блюд.

В линию немеханического оборудования входят такие столы: с охлаждаемым шкафом, где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень и т. д.; со встроенной моечной ванной для промывки круп, зелени и других продуктов; для установки средств малой механизации, хранения инвентаря, специй. Готовые блюда передают на раздаточные линии, там их порционируют и отпускают официантам или непосредственно потребителям.

В крупных предприятиях общественного питания в линии приготовления первых блюд устанавливают пищеварочные котлы, большой вместимости (100, 160, 250 л). Пищеварочные котлы могут быть снабжены специальными сетками-вкладышами, которые погружаются и извлекаются из них передвижным подъемным механизмом, дно сетки при выгрузке содержимого откидывается вручную. С помощью механизма перемещения сетки-вкладыши доставляют и опускают в котел вместе с продуктами, а по окончании варки извлекают.

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготовляются первые, вторые и сладкие блюда, продукты для холодных блюд, выпекаются кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

На крупных предприятиях в горячих цехах может быть два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров и соусов.

В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов. Для приготовления бульонов и супов применяют электрические и газовые котлы различной емкости, паровые емкости, наплитные котлы из нержавеющей стали и другую кухонную посуду. Емкость посуды и мощность оборудования зависит от потребностей предприятия, то есть от количества готовой продукции, вырабатываемой в смену.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ,КИПЯТИЛЬНИК

*Протирочно - резальная машина* Машины протирочно-резательные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02 предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. Машины предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания и малых предприятиях по переработке овощей. Машины изготавливаются по ТУ РБ 08845027.003-99 для работы при температуре от плюс 1 до плюс 40°С в климатическом исполнении, категории размещения 3 по ГОСТ 15150. Машины протирочно-резательные типа МПР-350М производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ИСО 9001:2001, имеют белорусский (первая сторона, вторая сторона) и российский сертификаты соответствия и удостоверение о государственной гигиенической регистрации. Машины выпускаются в трёх исполнениях: МПР-350М - для нарезки сырых и вареных,протирки вареных продуктов. МПР-350М-01 - для протирки вареных продуктов. МПР-350М-02 - для нарезки сырых и вареных продуктов.

*Куттер* можно применить для измельчения охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбного сырья.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

**Рабочее место для приготовления холодных супов** должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свеколь­ник вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных кот­лах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

**Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов** оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпу­скают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или исполь­зуют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощ­ном цехе.

При приготовлении желированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3—40, вхо­дящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6

Фруктовые отвары, гарниры и сладким блюдам, сиропы для желированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. При­готовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Слад­кие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенном холодиль­ными шкафами. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2.

1.1.5. Правила расчёта и определение массы сырья, необходимого для приготовления сложных супов.

НОРМЫ ЗКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами. Есть сборники рецептур для столовых при промышленных предприятиях, высших и средних специальных учебных заведениях, столовых профессионально-технических учебных заведений.

Принцип построения сборников одинаков. В нем даются рецептуры блюд, холодных закусок, мучных изделий, напитков и т. д. Рецептуры представлены в трех вариантах в трех колонках. Первая колонка предусматривает наиболее широкий ассортимент сырья и более высокие нормы закладки мясных, рыбных и жировых продуктов. Рецептуры первого варианта применяются главным образом в ресторанах. Вторая колонка включает менее широкий ассортимент сырья и предусматривает меньшие нормы вложения сырья. Она применяется в основном в столовых, закусочных и кафе второй категории. Третья колонка используется на предприятиях, обслуживающих рабочих промышленных предприятий, студентов и др.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания состоит из двух частей. В первой части приводится расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. При установлении норм отходов и выходов мясных полуфабрикатов в основу положена кулинарная разделка туш крупного и мелкого скота.

Отходы и выход зачищенных частей приводятся для всех видов мясных продуктов, находящихся в охлажденном состоянии. При этом нормы отходов даются для целых туш или полутуш. При получении мяса отдельными частями, для которых установлен другой процент отходов, определяя закладку сырья брутто, необходимо сделать пересчет, так как в рецептуре предусмотрена норма вложения сырья весом нетто.

Для приготовления, например, отварного мяса из разных частей туши, имеющих различный процент отходов, необходимо закладывать разный вес брутто. Если для приготовления порций вареного мяса весом 75 г потребуется мяса нетто 121 г и брутто (при средних отходах туши говядины I категории 26 %) 164 г, то при поступлении на производство задней ноги туши, имеющей 23 % отходов, для получения порции того же веса потребуется меньше продукта брутто:

121x100/100-23= 157 г.

Так определяют вес брутто для мяса, поступающего отдельными частями.

При поступлении нестандартного сырья норма закладки определяется по такому же расчету в соответствии с фактическими отходами, на которые в каждом отдельном случае составляется акт в установленном порядке. Отходы определяются на предприятии путем контрольных проработок.

Нормы отходов и выхода полуфабрикатов при холодной обработке свежей и соленой рыбы устанавливаются в соответствии с принятыми способами кулинарной разделки для рыбы трех размеров: крупной, средней и мелкой. Пересчеты производятся аналогично пересчетам, приведенным по мясу.

Нормы отходов установлены и на свежую рыбу, замороженную в брикетах. Отходы увеличиваются на 6 % за счет потерь при размораживании. Для живой рыбы (леща, сазана, карпа, линя, карася, стерляди), используемой при изготовлении порционных блюд, выход готового продукта не нормируется, а исчисляется на основании установленных отходов и потерь при кулинарной обработке рыбы исходя из фактического веса брутто каждого экземпляра.

Нормы отходов по овощам и плодам в сборнике приведены из расчета на сырье, соответствующее по качеству действующему ГОСТу.

Для овощей, имеющих разные отходы в зависимости от сезона года, установлен разный процент отходов. Скажем, для картофеля, моркови и свеклы до 1 января установлены отходы соответственно 25, 20 и 15 %, а с 1 января – 30, 25 и 20 %, т. е. на 5 % больше. Исходя из этого при приготовлении одного и того же блюда для закладки овощей нетто в разное время года следует брать разное количество брутто.

Например, в рецептуре для борща в соответствии с указанными выше нормами отходов установлена следующая норма закладки картофеля, моркови и свеклы (г):

В период после 1 января при норме отходов для этого времени по таблице сборника на 100 г нетто картофеля (очищенного) требуется 143 г картофеля весом брутто. По рецептуре в борщ следует заложить картофель весом нетто 75 г, для получения этого количества следует взять:

143/100 х 75 = 107 г картофеля весом брутто.

Таким же порядком определяется вес брутто свеклы и моркови.

Следовательно, с 1 января рецептура на борщ будет включать следующее количество овощей (г):

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Технологические карты составляются на каждое блюдо на основе сборника рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда либо кулинарного изделия.

Технологические карты изготовляются на плотном картоне, хранятся в картотеке заведующего производством. При составлении плана-меню на следующий день заведующий производством берет из картотеки соответствующие технологические карты, передает их бухгалтерии для расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов, а затем вручает поварам, ответственным за приготовление блюд.

На лицевой стороне технологической карты указываются наименование блюда и рецептура. На оборотной стороне даются краткое описание технологического процесса и правила отпуска готового блюда, а также рекомендуемый гарнир. Кроме того, указываются коэффициенты трудоемкости приготовления полуфабриката, готового блюда и гарнира, если он указан. Коэффициент трудоемкости выражается в условных блюдах и служит для определения количества работы, которую проделывает повар в смену. Учет этого показателя помогает планировать работу и правильно распределять нагрузку на всех членов бригады. Таким образом обеспечивается качество приготовления блюда, закрепляется ответственность за его приготовление и становится доступным для подсчета трудовое участие всех работников кухни в общем процессе.

Сырье, передвигаясь от склада по цехам, превращается в готовую продукцию.

**Тема 1.2. Технология приготовления сложных супов**

1.2.1. Методы приготовления сложных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Технология и правила приготовления сложных супов.

**Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов**

Супы относительно недолго сохраняют требуемые органолептические показатели качества в процессе хранения их на мармитах во время реализации, поэтому технология приготовления супов предусматривает раздельную подготовку полуфабрикатов и кратковременное их хранение.

По мере реализации супов производят доготовку новых порций с таким расчётом, чтобы срок реализации не превышал 2 часов для заправочных супов и прозрачных, и одного часа для пюреобразных и молочных.

**Сложных супов на бульонах и отварах**

В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи), пюреобразные и прозрачные.

При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев.

В табл. 3 приводятся данные о продолжительности варки некоторых продуктов и полуфабрикатов.

Таблица **Продолжительность варки некоторых продуктов и полуфабрикатов для супов**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты и полуфабрикаты | Продолжительность варки, мин |
| Картофель целыми клубнями | 25-30 |
| Картофель нарезанный | 12-15 |
| Капуста белокочанная свежая | 20-30 |
| Капуста цветная |  |
| Капуста кольраби | 8-10 |
| Капуста брюссельская |  |
| Овощи пассерованные | 15-20 |
| Свекла тушеная | 15-20 |
| Капуста квашеная тушеная | 30-40 |
| Огурцы соленые | 15-20 |
| Горошек зеленый (лопаточки) | 8-10 |
| Горох зеленый лущеный | 30-50 |
| Фасоль стручковая | 8-10 |
| Фасоль зрелая замоченная | 60-70 |
| Шпинат | 8-10 |
| Щавель | 5-7 |
| Макароны | 30-40 |
| Лапша | 20-25 |
| Вермишель | 12-15 |
| Крупы (кроме манной) | 20-30 |
| Клецки | 5-7 |
| Фрикадельки |  |

Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой

обработке.

Овощи для супов нарезают так, чтобы их форма соответствовала форме других составных частей гарнира. Так, для овощного супа с крупой корнеплоды нарезают мелкими кубиками, для супа из вермишели - соломкой. Если капуста нарезана квадратиками, то корнеплоды должны быть нарезаны кружочками, дольками или ломтиками; если же она нашинкована, то корнеплоды режут соломкой.

Ниже приводятся сведения, которые необходимо знать для правильного приготовления супов.

1. Морковь, репу, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Петрушку и сельдерей следует класть в суп сырыми за 20-25 мин до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, нарезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Затем перец мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде за 5-10 мин до окончания варки.

2. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.д.) указанные в рецептурах могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом количестве, например, репа, брюква, сельдерей, пастернак и т.п., они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящими в рецептуру.

В рецептурах не указывается норма закладки сладкого перца. Для улучшения вкуса супов рекомендуется добавлять его в борщи, щи и овощные супы массой 20-40 г нетто на 1000 г супа, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

3. Замена одних продуктов другими должна производиться в соответствии с таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

4. Специи и соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком - 0,1 г, лавровый лист - 0,04 г, соль - 6-10 г на 1000 г супа, норма закладки соли в молочные супы - 6 г, в пюреобразные - 6-10 г на 1000 г супа. Специи и соль кладут за 5-10 мин до окончания варки.

5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) также не указана в рецептурах, но её следует добавлять мелко нарезанной во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых пюреобразных, для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию.

6. В рецептурах горячих супов не предусмотрена закладка сметаны, используемой при отпуске блюд, кроме «Солянок». Норма закладки сметаны 10 г на порцию.

7. Муку для заправки супов используют высшего и первого сорта. Муку просеивают, пассеруют без жира до светло-желтого цвета, разводят небольшим количеством холодного бульона или овощного отвара (4л на 1кг муки), размешивают венчиком до получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

Сваренным супам дают постоять 10-15 мин без кипения, чтобы жир всплыл и стал прозрачным.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут нарезанные куски мяса, птицы, рыбы, которые хранятся в отдельной посуде, залитые бульоном, наливают порцию супа, добавляют, не размешивая, сметану, если она предусмотрена рецептурой, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Зелень обладает приятным ароматом и содержит много витамина С (до 159 мг%) и каротина (до 10 мг%).

Супы отпускают в тарелках, порционных мисках или бульонных чашках. Отдельно к супам на пирожковой тарелке можно подать ватрушки, пирожки и кулебяки из дрожжевого и слоеного теста, к щам и борщам из квашеной капусты – крупеник, к борщу украинскому - пампушки из дрожжевого теста в чесночном соусе.

Норма отпускаемой порции супов может быть 250, 300, 400, 500 г в зависимости от спроса потребителей.

**Технология приготовления заправочных супов**

К заправочным супам борщи, щи, рассольники, солянки, супы со свежими овощами, крупами, бобовыми, мучными изделиями и картофелем, похлебки. Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления, отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу - соломкой.

**Борщи.** Основной составной частью борщей является свекла. Для борща используют не только корнеплоды, но и черешки и листья ботвы. Во многие борщи входят капуста, картофель, томат.

Для приготовления борща в процеженный, доведенный до кипения бульон закладывают нашинкованную капусту и варят её до полготовности. Затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. Белые коренья вводят сырыми. Перед окончанием варки добавляют специи (лавровый лист, перец горошком) и доводят суп до вкуса, добавляя соль и сахар.

При приготовлении борща без картофеля его можно заменить разведенной бульоном пассерованной мукой.

При отпуске в порционную миску кладут кусок отварного мяса, наливают борщ, добавляют свекольную краску или свекольный квас, сметану и посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Для приготовления клецок в кипящий бульон или молоко добавляют сливочное масло, соль, всыпают просеянную муку или манную крупу и проваривают в течение нескольких минут. Затем в охлажденную до 50°С вводят сырые яйца, хорошо вымешивают и разделывают с помощью двух ложек. Клецки отваривают в бульоне или воде.

Фрикадельки готовят из измельченной на мясорубке говядины (или свинины, или смеси их) с добавлением слегка пассерованного лука, сырых яиц, соли, перца и холодной воды. Вымешанную массу разделывают на орешки и варят в сотейниках в бульоне; в них же хранят фрикадельки до отпуска.

Особенности приготовления отдельных видов борщей приведены в табл. 4.

Таблица 4 ***Особенности приготовления отдельных видов борщей***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование   | Особенности приготовления |
| Борщ обыкновенный | Без картофеля, с мучной пассеровкой |
| Борщ с черносливом и грибами | Без картофеля, на мясном бульоне; добавляют грибы, отварной чернослив и его отвар |
| Борщ московский | Без картофеля и мучной пассеровки; отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски) |
| Борщ с картофелем | Добавляют картофель, варят без капусты |
| Борщ с сардельками | Варят с картофелем и без него; добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки |
| Борщ с картофелем и капустой | Заправляют мучной пассеровкой; варят с картофелем и капустой |
| Борщ флотский | С картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками; отпускают с беконом |
| Борщ с клецками | Варят с картофелем и без него, отпускают с клецками |
| Борщ сибирский | Добавляют отварную фасоль; отпускают с мясными фрикадельками |
| Борщ зеленый | Варят с картофелем, добавляют нарезанные щавель, шпинат, отпускают с яйцом |
| Борщ украинский | Варят с картофелем, свиным шпиком, чесноком, болгарским перцем |
| Борщ кубанский с кабачками | Готовят с фасолью и кабачками, свежими помидорами, заправляют шпиком |
| Борщ летний | Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой |

***Щи.*** Щи готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, капустной рассады, молодой крапивы, щавеля, шпината. Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с мясом и различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, головизной рыб семейства осетровых, снетками, хамсой, тюлькой соленой.

Некоторые сорта капусты придают щам горьковатый вкус. Такую капусту перед закладкой в бульон следует бланшировать.

*Щи томленые с гречневыми блинами* готовят следующим образом: в кипящий бульон кладут тушеную капусту, пассерованные овощи и заправляют пассерованной мукой, разведенной теплым бульоном, варят 10-15 мин и разливают в горшочки, добавляют специи, закрывают крышкой и ставят щи на слабый нагрев на 1-1,5 ч. Отпускают щи в горшочках со сметаной. Отдельно подают блины гречневые по 2 шт. на порцию.

*Щи боярские.* В горшочек кладут мясо, тушеную капусту, пассерованные овощи, заливают водой, добавляют грибной отвар, доводят до кипения, заправляют пассерованной мукой, разведенной водой или грибным отваром, кладут соль и специи, закрывают лепешкой из теста и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

Для лепешки дрожжи разводят в теплой воде с температурой 30-350С, добавляют сахар, соль, просеянную муку, замешивают тесто и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-400С. когда тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Готовое тесто делят на кусочки массой 18 г и раскатывают на круглые лепешки. Отпускают щи боярские в горшочке, закрытой лепешкой.

Особенности приготовления отдельных видов щей приведены в табл. 5.

Таблица 5 **Особенности приготовления щей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование   | Особенности приготовления |
| Щи из свежей капусты | Без картофеля, с мучной пассеровкой |
| Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем | С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата |
| Щи суточные | С квашеной капустой, тушеной со свинокопченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью |
| Щи зеленые | Со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассеровкой, отпускают с отварным яйцом |
| Щи из щавеля | Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек» |
| Щи по–уральски | Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная) |
| Щи томленые с гречневыми блинами | Готовые щи томятся в горшочках и подаются в них с гречневыми блинами |
| Щи боярские | Готовятся с мясом, грибами. Отпускают в горшочке, закрытом лепешкой |

**Рассольники.** Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. Кроме того, в рассольники вводят пассерованный лук и белые коренья в несколько большем количестве, чем в другие супы. Часть лука репчатого заменяют луком пореем. Овощи шинкуют, картофель нарезают брусочками или дольками. Пассеруют овощи на маргарине столовом.

*Рассольник по-кубански.* Подготовленные почки говяжьи и сердце варят по отдельности. Предварительно замоченную фасоль варят в бульоне или воде до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, соединяют с пассерованными репчатым луком и томатным пюре. За 10 мин до готовности вводят припущенные солёные огурцы, отварные почки и сердце, нарезанные ломтиками, соль, специи.

При отпуске рассольник заправляют шпиком, растёртым с чесноком, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Таблица 6 **Особенности приготовления рассольников**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование   | Особенности приготовления |
| Рассольник | С картофелем, со щавелем и шпинатом |
| Рассольник домашний | С капустой свежей |
| Рассольник ленинградский | С крупой перловой или рисовой |
| Рассольник московский | Без томата и картофеля, лук пассеруется на сливочном масле. Готовится на курином бульоне. Заправляется льезоном. Отпускают с куском курицы, потрошками или нарезанными почками |
| Рассольник по-россошански | Овощи и томат пассеруют на шпике |
| Рассольник по-кубански | С картофелем и фасолью, с отварными почками и сердцем. Заправляют шпиком, растертым с чесноком |

**Солянки.** Солянки приготовляют с различными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. Для рыбных солянок используют рыбные бульоны, которые варят из пищевых рыбных отходов или голов рыб осетровых (головизны).

В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины или оливки. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и спелыми семенами очищают от кожицы и семян, а огурцы с тонкой кожицей нарезают неочищенными. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют на сливочном масле с добавлением томата-пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1-2 кусочка на порцию. Ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1-2 кусочку на порцию и припускают в бульоне. Для солянок можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка пятнистая

(пестрая) и т.д.).

Для приготовления солянки жидкой *сборной мясной* тонко нашинкованный репчатый лук пассеруют на сливочном масле. Отдельно пассеруют томат-пюре. Подготовленные огурцы припускают в бульоне 15 мин. Отварные мясопродукты (говядину, телятину, ветчину, сосиски, почки) нарезают тонкими ломтиками.

В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томат-пюре, припущенные соленые огурцы, набор отварных мясопродуктов, каперсы с рассолом, оливки (косточку предварительно удаляют, срезав с неё мякоть по спирали), специи и кипятят 5-10 мин. При отпуске добавляют маслины, сметану, нарубленную зелень петрушки, ломтик лимона, очищенного от цедры. Некоторые кулинары рекомендуют сметану вводить не при отпуске, а заправлять ею солянку перед окончанием варки.

Кратковременность изготовления солянок из подготовленных продуктов позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные блюда.

Так же, как солянку сборную мясную, варят *солянку из субпродуктов*. В *солянку домашнюю* вводят картофель. *Солянку по-ленинградски* делают без томата.

*В рыбные солянки* сметану не добавляют. Рыбу осетровых пород вводят в солянку порционными кусками, предварительно ошпаривая их, и проваривают. Хрящи доводят до готовности отдельно. В *солянку донскую*добавляют нарезанные ломтиками свежие помидоры.

Птицу и дичь в солянки из птицы и дичи можно вводить жареными.

*Грибные солянки* готовят из белых свежих или сушеных грибов. Можно приготовить ее и на грибном бульоне с солеными грибами. Ассортимент продуктов (за исключением мясных) и технология приготовления солянки грибной те же, что и солянки сборной мясной.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку— сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Солянки можно отпускать без лимона. При отсутствии маслин их можно заменить каперсами.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый.

Таблица 7 **Особенности приготовления солянок**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Солянка сборная мясная | Набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля. |
| Солянка по-казански | Три наименования мясных продуктов – конина, баранина, почки (язык), с черносливом. |
| Солянка домашняя | С картофелем |
| Солянка по-ленинградски | Мясная солянка, в составе которой гусь или утка, без томатного пюре. |
| Солянка из птицы или дичи | Вместо набора вареных мясопродуктов используют вареную или жареную птицу или дичь. |
| Солянка рыбная | Готовится с рыбой (в основном осетровых пород) и головизной. Подается без сметаны. |
| Солянка грибная | Готовится с грибами (шампиньонами или белыми). |
| Солянка донская | В состав входит осетрина с головизной и нарезанные ломтиками свежие помидоры. |
| Солянка сборная из субпродуктов | В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя. |

**Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки**

Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент супов. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Супы со свежими овощами. Супы этой группы отличаются большим разнообразием гарнира. В состав супов, кроме пассерованных овощей и картофеля, входят различные овощи: капуста цветная, белокочанная, брюссельская, савойская, кальраби, тыква, репа, брюква, лук зелёный и порей, сельдерей, горошек, фасоль стручковая, кабачки, баклажаны, свежие огурцы и помидоры, свекольная ботва, салат, шпинат, спаржа. Порядок закладки овощей определяется сроками доведения их до готовности.

Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их приготовляют с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Супы готовят на мясном и костном бульонах, грибном и овощном отварах. В некоторых супах до 50% овощного отвара заменяют молоком, которое вводят после готовности овощей.

Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Пассеруют овощи на сливочном и растительном масле, маргарине, шпике, кулинарном жире.

Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. К картофельным и овощным супам подают пирожки, кулебяку.

Наличие широкого ассортимента свежих (или свежезамороженных) овощей в составе гарнира супов обогащает их витаминами, органическими кислотами, минеральными веществами.

Вегетарианский суп отпускают со сметаной.

К овощным супам можно подать пирожки с морковью, капустой, рисом, мясом.

Супы с крупами, бобовыми, мучными изделиями варят преимущественно на мясо-костном бульоне и отварах. На рыбном бульоне варят только супы с картофелем и крупами (перловой, овсяной, пшеничной). Форма нарезки кореньев и лука должна соответствовать форме нарезки основного продукта.

*Суп полевой (кулеш)* делают со свиным шпиком. В кипящую воду закладывают промытое пшено, доводят до кипения, добавляют картофель, шпик, предварительно нарезанный кубиками и обжаренный с мелко нарубленным репчатым луком, специи, соль. При отпуске кулеш посыпают зеленью.

*Похлебка рыбная по-сибирски.* Подготовленные сушеные грибы замачивают в холодной воде, варят в той же воде, промывают и нарезают соломкой. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, рыбу семейства осетровых - на звенья с кожей без хрящей, нарезают на порционные куски и припускают до готовности. Рыбу вынимают из бульона, бульон процеживают.

Свежие помидоры нарезают дольками, лук репчатый -полукольцами, и пассеруют вместе. Рыбный бульон соединяют с процеженным грибным отваром, доводят до кипения, кладут нарезанный брусочками картофель и варят. За 10 мин до готовности вводят пассерованные овощи и грибы, соль, специи. В конце варки добавляют растертый с солью чеснок.

При отпуске в похлебку кладут рыбу и посыпают мелко нарезанной зеленью.

*Похлебка по-суворовски*. Судака разделывают на филе с кожей без костей. Рыбные пищевые отходы заливают холодной водой и варят. Рыбный бульон процеживают и в нем припускают филе судака. Готовое филе вынимают. Подготовленные грибы отваривают и нарезают дольками. В процеженный рыбный бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, пассерованный лук, нарезанный кольцами, морковь, нарезанную кружочками, и варят. В конце варки добавляют дольки помидоров, отварные грибы, судака, соль, специи.

При отпуске в похлебку добавляют измельченный чеснок, можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

*Похлебка старомосковская.* Говядину варят крупным куском, за 1,5 ч до готовности мяса кладут подготовленные тушки кур. Вареную говядину и окорок варено-копченый нарезают по одному куску на порцию, вареную курицу нарубают по одному куску на порцию. Полученный бульон процеживают.

Подготовленные лук репчатый, морковь, корень петрушки нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают также кубиками. Подготовленные грибы отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают. Томатное пюре пассеруют.

В горшочки с кипящим бульоном кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи, грибы, мясопродукты и варят, в конце варки за 5-7 мин вводят пассерованное томатное пюре, специи. Готовой похлебке дают настояться при закрытой крышке.

При отпуске в похлебку кладут измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и сметану. Отпускают в горшочке.

**Технология приготовления пюреобразных супов**

Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими».

Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус).

Супы-пюре на крупяном отваре называются *супы-шлемы*, на молочном соусе *супы-кремы*.

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.

*Ассортимент.* Супы-пюре готовят из следующих продуктов:

— картофеля и овощей (зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза в стадии молодой зрелости, морковь, репа, тыква, брюква, кабачки, свежие огурцы, капуста белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, шпинат, салат, лук-порей, помидоры с яблоками, спаржа); бобовых (горох, белая фасоль, чечевица);

— круп (овсяная, перловая, рисовая);

— птицы (куры, цыплята- бройлеры, индейки, утки);

— грибов (белые, шампиньоны, сморчки);

— субпродуктов (печень).

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульоне, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме «супа-пюре из бобовых», заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Масло сливочное для приготовления супов-пюре по II и III колонкам сборника можно заменить маргарином столовым. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят.

При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

Можно применять крупяную муку промышленного изготовления для приготовления крупяных супов-пюре.

***Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.*** Для получения однородного по консистенции супа продукты, входящие в его состав, должны быть доведены до готовности и измельчены.

Применяют различные приемы тепловой кулинарной обработки - варку, припускание, обжаривание в зависимостиот вкусовых особенностей готового продукта. Перед окончанием тепловой обработки к основному продукту добавляют пассерованные лук и коренья и доводят их до размягчения. Доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу. Для этого их пропускают через протирочную машину или МИВП. Птицу, дичь, печень измельчают с помощью мясорубки, а затем пропускают через протирочную машину.

Для приготовления жидкой основы супа мучную пассеровку с жиром или без него разводят горячим бульоном или отваром, в котором доводится до готовности основной продукт, и проваривают. В результате клейстеризации крахмала образуется вязкая жидкая основа супа. Её процеживают и используют для разведения измельченных продуктов. При этом образуется устойчивая суспензия, и частицы протертой массы не оседают на дно при последующем хранении супа на мармите.

В супах из продуктов, не содержащих крахмала, мучную пассеровку можно заменить рисом. Мука, используемая в качестве загустителя, может быть также заменена модифицированным (фосфатным) крахмалом.

После соединения жидкой основы супа с измельченным продуктом полуфабрикат супа тщательно перемешивают до образования однородной массы и обязательно доводят до кипения.

Для улучшения вкуса и консистенции прокипяченные супы-пюре заправляют горячим молоком или сливками, сливочным маслом или льезоном. Льезоном супы заправляют не доводя их до кипения, так как вследствии денатурации и свертывания белков может нарушиться однородность консистенции супа.

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане при температуре 80-85°С не более 1-1,5 часа.

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки, или гренки (20 г на порцию). Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке. Для супов-пюре гренки готовят из подсушенного пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками.

*Супы-пюре из овощей и грибов*. Морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, прочие овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованный лук и коренья и доводят до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Заправляют и отпускают эти супы с гренками, как указано выше.

*Супы-пюре из круп и бобовых*. Крупы и бобовые разваривают, добавляя перед окончанием варки пассерованные лук и коренья и протирают вместе с отваром. Супы из бобовых льезоном не заправляют. В качестве гарнира можно использовать часть не протертой крупы.

Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в виде муки. В этом случае технология изготовления упрощается: муку разводят теплой (40-5 0°С) водой или бульоном, проваривают 10-15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6-8 раз.

*Суп-пюре из субпродуктов и птицы.* Печень обжаривают и тушат до готовности, птицу варят. Размягченные продукты пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину. Далее супы готовят по общей схеме.

Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочном маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежания «отмасливания».

 Крем-суп из мидий

1,5 кг мелких мидий

350 мл сухого белого вина

250 мл сливок жирностью 35%

желток яичный

0,5 ч. л. порошка карри

2 побега шнитт-лука

шалот

по 3 веточки свежего тимьяна и петрушки

соль, белый перец

Мидии очистить щеткой для овощей, вымыть, испорченные удалить. Мидии положить в кастрюлю, добавить тимьян, петрушку и крупно нарубленный шалот. Влить вино, накрыть крышкой и варить, пока мидии полностью не раскроются. Те, что не раскрылись, выбросить. Мидии вынуть, остудить. Отвар процедить в небольшую кастрюлю через сито, выложенное несколькими слоями влажной марли или бумажных полотенец. Довести до кипения на медленном огне. Когда мидии остынут, вынуть их из раковин, отложить.

В глубокой миске взбить сливки с желтком. Продолжая взбивать, влить примерно 250 мл отвара и перелить полученную смесь в кастрюлю. Нагреть, не доводя до кипения. Приправить солью, белым перцем и карри. Разлить по тарелкам. Украсить отложенными мидиями и посыпать мелко нарезанным шнитт-луком.

Суп-крем из раков

лук репчатый 2 средние луковицы

сливки 0,5 стакана

 желтки яичные 2 шт.

раки16-20 шт.

корень сельдерея1/2 шт.

стебли укропа

1 большой пучок

масло растительное 4 ст. л.

помидоры протертые1 ч. л.

Мука 1 ст. л.

Вскипятить в высокой кастрюле 3 л воды, положить стебли укропа и горсть соли.

Раков почистить щеткой и помыть в холодной воде. Взять рака в левую руку, правой рукой развернуть шейку, взять шейку за среднюю часть хвоста и слегка ее провернуть на половину оборота, затем потянуть за среднюю часть и вытащить желудочную вену. Таким образом подготовить всех раков. Положить раков в кипяток и варить 10–15 мин., затем настоять в теплом месте еще 7–10 мин. Процедить отвар через сито. Отвар сохранить.

У раков отделить шейки, ножки и панцирь. Ножки и панцирь подсушить в духовке и мелко смолоть. Лук и сельдерей очистить, нарезать мелкими кубиками. В сотейнике разогреть масло, обжарить овощи, 5 мин. Добавить молотые панцири, томаты и муку, перемешать. Влить отвар от раков, довести до кипения, уварить до 1/3 объема. Процедить через мелкое сито и протереть его содержимое.

В готовый суп добавить сливки, растертые с желтками, довести до кипения (не кипятить!). Перед подачей положить в суп шейки раков.

*Гуляш* – венгерское национальное блюдо. Гуляш – густой суп из тушёных кусочков мяса, помидор, картофеля, лука и паприки. Гуляш по-венгерски, т.е. в классическом варианте, относится именно к густым супам.

 Гуляш из свинины.

Продукты (на 8 порций)

Мясо свиное (шея) — 1,1 кг

Мука — 1 ст. л.

Паприка — 2 ч. л.

Тмин — 2 ч. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Масло оливковое — 2 ст. л.

Уксус яблочный — 1 ст. л.

Томатная паста — 2 ст. л.

Бульон (отвар) овощной — 4 стакана

Помидоры — 6 шт.

Лук репчатый, нарезанный кольцами — 1 шт.

Зелень петрушки

1. Нарежьте мясо кусочками и перемешайте с мукой, тмином и паприкой. Посолите и поперчите.

2. Разогрейте масло в большой чугунной кастрюле. Обжарьте мясо на большом огне в течение 8-10 минут.

3. Добавьте уксус и перемешивайте пару минут.

4. Добавьте томатную пасту, бульон и доведите до кипения.

5. Уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 1 час. Проверяйте время от времени и добавляйте немного кипятка при необходимости (гуляш должен быть в меру жидким).

6. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте.

Добавьте помидоры в гуляш. Перемешайте. Если нужно, добавьте еще соли и перца.

7. Лук нарежьте кольцами и выложите сверху. Посыпьте гуляш из свинины зеленью петрушки.

**Технология приготовления прозрачных бульонов и прозрачных супов**

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов (консоме) и гарниров, которые готовят отдельно.

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи. Для осветления используют различные виды *оттяжек* из:

- обезжиренного котлетного мяса;

- костей птицы или дичи;

- белка яиц;

- рыбной икры и слегка взбитых белков;

- тертой моркови и белков.

*Приготовление прозрачных бульонов.*Прозрачные, или осветленные бульоны получают из обычных бульонов, сваренных описанным выше способом. Для осветления в готовый бульон вводят раствор белков (вытяжка из сырого мяса, костей, яичных белков). Для равномерного распределения их по всему объему бульон перемешивают, а затем нагревают. При нагревании белки денатурируют и свертываются с образованием хлопьев, которые захватывают взвешенные в бульоне частицы, в результате чего происходит его осветление.

*Бульон мясной.* Для изготовления его варят бульон из говяжьих костей. При этом не следует использовать позвоночные кости с находящимся в них спинным мозгом, поскольку в состав липидной части его входят холестерин, лецитины, кефалины, цереброзиды и сфигомиэлины, присутствие которых неблагоприятно влияет на последующее осветление бульонов.

 *Бульон консоме* — это тонкий, искусно приготовленный говяжий бульон. Он должен быть наваристым и одновременно прозрачным. Готовят консоме из тех же продуктов, что и обычный бульон, но нередко для усиления вкуса отваривают мясо не в чистой воде, а в ранее приготовленном бульоне. Такое консоме называется «двойным». Если блестки жира, плавающие на поверхности потофе, придают ему аппетитный домашний вид, то консоме полагается тщательно очищать от малейших следов жира. При этом оно должно быть совершенно прозрачным и содержать совсем мало желатина. (Для некоторых снобов бульон, даже соответствующий всем этим требованиям, все же не является консоме, если он не подан лакеем в белых перчатках.)

Многие старинные и некоторые современные поваренные книги уверяют, что консоме не удается довести до необходимой степени чистоты без добавления яичного белка и мелко нарубленной говядины с овощами. Эти продукты вбирают в себя мельчайшие частицы, замутняющие бульон, и после варки его полагается процедить. К сожалению, первоначальный тонкий аромат консоме в этом случае будет утрачен, пусть даже рубленое мясо и овощи действительно придадут вашему бульону чистоту и вкус.

Чтобы получить из обычного бульона безупречное консоме, вовсе не обязательно прибегать ко всякого рода ухищрениям; достаточно лишь хорошенько соблюсти все правила варки. Сырое мясо или тушку птицы следует класть на низкую решетчатую подставку, дабы предотвратить прилипание ко дну кастрюли. Мясо нужно заливать холодной водой и доводить до кипения постепенно, С поверхности бульона необходимо несколько раз тщательно удалить пену, затем добавить приправы и повторить очистку. Огонь следует отрегулировать так, чтобы вода — даже не кипела, нет — лишь еле-еле волновалась. Крышку кастрюли всегда нужно держать приоткрытой.

Консоме — символ элегантности, и к нему следует подавать не менее изысканный гарнир. С его кристальной поверхностью хорошо сочетаются черные стрелки трюфеля, кусочки омлета пастельных тонов, узорчатые листья кервеля, как, впрочем, и любой другой из многообразных видов гарнира.

**Прозрачный суп (консоме)**на 4 порции на 10 порций

измельченная говядина 200 г 500 г соль

яичные белки 1 2 5

холодный белый или коричневый бульон 1 л 2,5 л

смесь овощей (репчатый лук, морковь, сельдерей, лук-порей) 100 г 250 г

букет специй (связанные в пучок травы: стебли петрушки, тимьян,лавровый лист,черенки сельдерея)

перец-горошек 3-4 8-10

1. Тщательно перемешивают мясо, соль, яичные белки и 250 мл холодного бульона в кастрюле с толстым дном.

2. Чистят, моют и мелко крошат овощи.

3. Добавляют в мясо овощи и оставшийся бульон.

4. Ставят на слабый огонь и доводят до кипения; время от времени помешивают.

5 Дают интенсивно прокипеть 5-10 секунд. Перемешивают в последний раз.

6 Уменьшают огонь до предела.

7 Готовят 1,5-2 часа, не перемешивая, за 30 минут до окончания добавляют специи.

8 Осторожно процеживают через двойной слой муслиновой ткани.

9 Снимают весь жир, используя квадратные куски кухонной бумаги (18.8 см).

10 Доводят до кипения и подают на стол.

Примечание. Консоме должен быть прозрачным. Осветление происходит в результате свертывания альбумина, который нужно удалить. Оставшаяся жидкость должна вариться на медленном огне.

Муть может появиться по следующим причинам - недоброкачественные ингредиенты бульона; - жирный бульон; - непроцеженный бульон; - осветление не закончено; - после закипания бульон взболтали; - перед процеживанием бульон не отстоялся;- недостаточно чистая кастрюля или ткань; - следы жира в бульоне.

Супы консоме можно разнообразить, меняя вкус бульона (курица, курица с говядиной,дичь и т. д.), а также добавляя перед подачей на стол различные гарниры: жюльен или брюнуаз (овощи, нарезанные маленькими кусочками), тонкие полоски ароматных блинов, профитроли с горошину, мелкие макароны.

Холодные, слегка студенистые консоме подают в чашках с гарниром (например,мелко нарезанными помидорами) или без. Это блюдо для жаркой погоды.

Пищевая ценность 1 порции супа: 126 кдж/30 ккал Не содержит жиров 1,8 г углеводов (не содержитсахара)5,6 г белков Не содержит клетчатки

Суп можно готовить в горшочке

**Для осветления бульона делают так называемую оттяжку**.

Для этого обезжиренное котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой при жидкостном коэффициенте 1:1 или 1:1,5, добавляют поваренную соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. За это время из измельченного мяса экстрагируются водо- и солерастворимые белки. Перед окончанием настаивания в оттяжку вводят яичные белки и перемешивают её.

Кроме традиционного способа осветления бульонов, рекомендуется осветление их оттяжкой, приготовленной из смеси моркови с яичными белками. Для осветления 1000 г бульона делают смесь из очищенной натертой моркови (100 г нетто) и взбитых белков (1 ½ яйца), которую тщательно перемешивают.

Для придания мясному прозрачному бульону коричневого оттенка морковь, лук и белые коренья подпекают без жира до появления темно-коричневой окраски.

После варки бульон охлаждают до 50-60°С, затем в небольшом количестве его разводят оттяжку, вливают частями ее в котел с остальным бульоном и осторожно размешивают. Туда же вводят подпеченные овощи. Бульон с оттяжкой осторожно нагревают и проваривают при слабом кипении до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается перешедшими в него из оттяжки растворимыми веществами (экстрактивными, глютином). С готового мясного бульона снимают жир, досаливают его по вкусу и осторожно процеживают. Прозрачный мясной бульон должен иметь коричневый оттенок и приятный аромат.

На основе костного бульона можно приготовить*6орщок,*добавляя в оттяжку нарубленные кости дичи или свинокопчености, а также нашинкованную свеклу с уксусом.

*Бульон рыбный (уха)*. Варят его из выпотрошенной рыбной мелочи с чешуей или рыбных пищевых отходов, добавляя к ним сырые лук и петрушку (корень).

Бульон осветляют яичными белками, смешанными с пятикратным количеством холодного бульона и солью. Для осветления можно использовать оттяжку из икры, полученной при разделке туш с костным скелетом. Предварительно икру растирают с холодным бульоном, солью и мелко нарезанным репчатым луком, в конце добавляют яичные белки.

Рыбный бульон должен быть прозрачным, с блестками жира на поверхности. Его отпускают с фрикадельками, а также расстегаями.

*В уху из стерляди* и другой рыбы добавляют окрашенное сливочное масло (предварительно на нем пассеруют измельченную на терке морковь и процеживают). Отдельно подают лимон и мелко нарезанную зелень петрушки.

На основе рыбного бульона готовят *уху ростовскую* (с картофелем, нарезанными дольками помидорами и кусками филе судака) и *уху рыбацкую* (с картофелем целыми клубнями, луком головками, петрушкой тонкими кружочками и кусками филе судака или налима). В готовую уху кладут сливочное масло. Мелко нарезанную зелень подают отдельно.

*Бульон из птицы.* Прозрачные бульоны из курицы или индейки можно приготовить и без осветления. В случае необходимости их осветляют оттяжкой из костей птицы с добавлением воды, соли и яичного белка (на 1 кг костей берут 1-1,5 л воды).

Бульон из птицы так же, как и рыбный, должен быть желтоватого цвета; жир с поверхности не удаляют.

Летом прозрачные бульоны можно отпускать в охлажденном виде.

**Суп-лапша домашняя**.

Этот суп готовят на бульонах: из птицы, с потрохами, на грибном отваре. Коренья и лук нарезают соломкой и пассеруют.

Для приготовления лапши просеянную муку насы­пают **1) виде**горки, в середине се делают углубление. В посуду разбивают яйца, наливают воду, кладут соль, **перемешивают**и процеживают. Полученную смесь **пос­тепенно,**при помешивании, наливают в углубление и замешивают тесто. Сверху посыпают его мукой и остав­ляют на 20—25 мин.

 Готовое тесто раскатывают на пласты толщиной 1 — 1,5 мм, подсушивают



Разрезают на полосы шириной 4—5 см



Складывают несколько полос одна на другую, шинкуют соломкой и подсушивают. Перед использованием домашнюю лапшу просеивают.



Для того чтобы суп получился прозрачным, лапшу за­сыпают в кипящую поду, варят 1—2 мин, откидывают на сито и дают стечь воде.

В кипящий бульон кладут пассерованные коренья и лук, затем подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности, в конце варки добавляют специи и соль. Если суп приготавливают па курином бульоне, то специи не кладут.

При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, нали­вают суп, посыпают зеленью.

**Супы в горшочке**

Приготовление пищи в горшочках – метод старинный, еще древние римляне пользовались горшочками из глины для запекания. Такой способ приготовления экономит силы и время, практически исключает подгорание и обеспечивает равномерный нагрев, позволяя получить в результате очень вкусное и ароматное блюдо. Чаще всего горшочки используются для приготовления жаркого и различных тушеных блюд, но в этих удобных глиняных емкостях можно готовить и супы. Так, суп с фрикадельками в горшочке получается исключительно вкусным и ароматным, и его не стыдно подать даже к праздничному обеду.

Приготовление супов в горшочках

Чем же так хороши горшочки? Во-первых, готовить в них очень легко и приятно: от повара требуется лишь заложить в горшочки подготовленные необходимые ингредиенты, добавить приправы и залить кипятком – остальное все сделает посуда и жар духовки. При этом можно не бояться, что блюдо подгорит или «убежит» и испачкает плиту. Во-вторых, поскольку пища в горшочках нагревается медленно и равномерно, она приобретает особый, мягкий и бархатистый «томленый» вкус. Кроме этого, в еде хорошо сохраняются питательные вещества. Испортить блюдо в горшочке практически невозможно (разве что загрузить в него недоброкачественные и несочетающиеся друг с другом продукты). В-третьих, приготовление блюд в горшочках позволяет отказаться от добавления жиров, что важно для тех, кто соблюдает диету.

Готовя еду в горшочках, важно соблюдать некоторые правила: всегда ставить горшочки в холодную духовку и нагревать ее постепенно; использовать глиняную посуду только в духовом шкафу, но не на конфорках; вынимая горшочек из духовки не ставить его на холодную или влажную поверхность, а давать остыть на деревянной доске. Иногда перед приготовлением блюд в горшочках рекомендуют выдержать посуду в прохладной воде, но когда требуется приготовить суп, выдерживать горшочки необязательно.



Суп с фрикадельками в горшочке

Для приготовления этого вкусного и ароматного супа понадобится полтора-два литра мясного бульона, три картофелины, небольшая луковица и небольшая морковка, четыре столовые ложки нарезанной зелени, триста-четыреста грамм фарша (говяжьего или из смеси говядины и свинины), пара ломтиков сухого белого хлеба, соль, перец, лавровый лист, помидор.

 Мясной фарш хорошо вымешать с солью и перцем, добавить размоченный и отжатый кусочек белого хлеба, еще раз вымешать и отбить до гладкости. Лук нарезать очень мелко, морковь натереть на терке. В горшочки уложить очищенный и нарезанный набольшими кубиками картофель (приблизительно на четверть высоты посуды), потом лук с морковкой и залить кипящим бульоном (примерно до половины горшочка или чуть больше). Поставить на противень в холодную духовку, включить нагрев и варить в течение пятнадцати минут. После этого добавить в каждый горшочек фрикадельки из фарша, ломтики помидоров и специи, проварить еще пятнадцать минут и выключить духовку. Еще через пятнадцать минут суп можно подавать, посыпав зеленью. В качестве приправы можно положить перед подачей в каждый горшочек по маленькому кусочку сливочного масла, которое придаст супу дополнительный аромат.

При желании можно не закрывать горшочки крышками, а сделать крышки из теста – их можно потом подать к супу вместо хлеба. Для приготовления таких крышек понадобится стакан кефира, яйцо, сто грамм масла, соль, по одной чайной ложке сахара и соды и мука в количестве, достаточном для получения крутого теста. Это тесто нужно раскатать и накрыть им горшочки после добавления в них фрикаделек.

Особенно вкусным мясной суп в горшочке получается на свиных, говяжьих или бараньих ребрышках…

Мясной суп в горшочке.

Для приготовления мясного супа в горшочке нам понадобится:

• 500 грамм ребрышек;

• 3 картофелины;

• 1 морковь;

• 1 луковица;

• 3 дольки чеснока;

 • 200 грамм томатов в собственном соку;

• 2 -3 соленых огурца;

• 100 грамм риса;

• лавровый лист;

• красный и черный перец;

• соль по вкусу.

Рецепт мясного супа в горшочке:

Ребрышки нарезаем, складываем в кастрюлю и отвариваем (не забывая снимать пенку).

На сковороде делаем поджарку из лука, чеснока, моркови. Когда овощи обжарятся, добавляем очищенные от кожицы и измельченные томаты и немного бульона. Тушим минут 10. Бульон с ребрышками разливаем по горшочкам.

В каждый горшочек добавляем картофель, очищенный и разрезанный пополам, по 1 – 2 столовых ложки предварительно замоченного риса, измельченный соленый огурец, лавровый лист, специи и поджарку. Ставим горшочки в разогретую духовку минут на 40 – 50 – до готовности картофеля.

Не забудьте из мясного супа в горшочке извлечь лавровый лист, чтобы он не горчил.

**Грибная похлебка**

Продукты, входящие в рецепт

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Продукт: | Количество: |
| 1. | Бульон | 180 миллилитров |
| 2. | Петрушка (зелень) | по вкусу |
| 3. | Масло подсолнечное | 6 миллилитров |
| 4. | Лимонная кислота | 0.2 грамм |
| 5. | Лук репчатый | 15 грамм |
| 6. | Морковь | 15 грамм |
| 7. | Крупа перловая | 10 грамм |
| 8. | Картофель | 150 грамм |
| 9. | Тесто дрожжевое | 50 грамм |
| 10. | Грибы сушеные | 12 грамм |
| 11. | Цыплята-бройлеры | 120 грамм |
| 12. | Яйцо куриное | 1 штука |
| 13. | Сметана | 30 грамм |

**Приготовление**

Цыплят размораживают. Подготовленные тушки заливают холодной водой, доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2ч. В процессе варки снимают пену и жир. Картофель моют, очищают и промывают. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Морковь моют, очищают, промывают.

**Подготовленные грибы варят и нарезают мелкими кубиками.**

**В куриный бульон закладывают предварительно сваренную перловую крупу.**

**Морковь и лук, нарезанные кубиками, пассеруют.**

**Картофель нарезают кубиками, добавляют грибы, грибной отвар, перловую крупу, пассерованные овощи и варят до готовности.**

Готовую похлебку наливают в глиняный горшочек, кладут отварную мякоть цыпленка без кожи, добавляют сметану, посыпают рубленой зеленью. Края горшочка смазывают меланжем, закрывают раскатанным пресным тестом толщиной 2-3мм, прижимают его края к горшочку и смазывают сверху меланжем.

**Затем горшочек с супом ставят в духовой шкаф и запекают. Готовность определяют по вздутию и поджаристости теста.**

*Приготовление гарниров для прозрачных супов*.

К гарнирам первой группы относятся различные гренки, кулебяки, расстегаи, пироги и пирожки из дрожжевого и слоенного теста с разными фаршами, профитроли (выпеченные шарики из заварного теста).

К гарнирам второй группы относятся различные овощи, овощи с рисом, крупы, мучные изделия, яйца, мясные и рыбные продукты, птица и дичь. Гарниры второй группы до отпуска хранят на мармите в небольшом количестве бульона.

При отпуске в порционную посуду кладут гарнир и наливают бульон. Пирожки, кулебяки, расстегаи, гренки пшеничные отпускают отдельно на пирожковой тарелке.

Рекомендуемая порция бульона - 300 и 400 г.

*Гренки.* Для приготовления гренок ломтики пшеничного хлеба без корок посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и подсушивают в жарочном шкафу. К прозрачному бульону борщок подают острые гренки. Для их приготовления ломтики пшеничного хлеба без корок слегка обжаривают на сливочном масле с одной стороны, другую сторону смазывают смесью из тертого сыра, томатной пасты, яичного желтка, сливочного масла, красного острого перца и подсушивают а жарочном шкафу.

**Тосты.** Пшеничный хлеб без корок нарезают ломтиками и обжаривают без жира в тостерах. Гренки с сыром. Батоны пшеничного хлеба без корок нарезают тонкими ломтиками, кладут на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

**Гренки острые (дьябли).**Для их приготовления ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4x6 см) толщиной 0,fi см слегка обжаривают на масле с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, сливочным

маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба и запекают их в жарочном шкафу. Подают острые гренки к борщку.

*Гарниры из круп и мучных изделий*. В качестве гарнира используют рассыпчатый рис, отварную вермишель, лапшу промышленного производства и домашнюю, пельмени, клецки мучные или манные. Все перечисленные изделия отваривают в воде, промывают водой и заливают бульоном. Рис откидной хранят без бульона.

**Профитроли.** Заварное тесто выпускают из кондитерского мешка в виде шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180—200°С в течение 30—35 мин.

**Вермишель, лапша** (домашняя и промышленного изготовления). Их отваривают и откидывают на дуршлаг, кладут в тарелку при отпуске.

**Клецки мучные и манные**. Для приготовления мучных клецек в кастрюлю с молоком или бульоном кладут соль, масло и, когда жидкость закипит, всыпают просеянную муку, хорошо вымешивают тесто лопаткой, прогревая несколько минут. После этого его слегка (до 70°С) охлаждают, вводят сырые яйца и тщательно вымешивают. Тесто закатывают в жгут, нарезают на кусочки массой 10—15 г. Клецки опускают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:5) и варят 5—7 мин. До отпуска их хранят на мармите.

Так же готовят клецки манные. В вязкую манную кашу, охлажденную до 70°С, вводят яйца. Массу разделывают с помощью двух ложек или кондитерского мешка и отваривают.

**Пельмени.** Перед отпуском полуфабрикат — пельмени варят 5—7 мин в подсоленной воде (на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 20 г соли). Так же варят р а в и о л и (мелкие пельмени).

**Рис отварной**. Рис припускают или отваривают в большом количестве воды (на 1 кг риса берут 6 л воды и 60 г соли), откидывают, промывают горячей кипяченой водой и хранят до отпуска без бульона на водяной бане.

**Рис запеченный (ризотто).** Крупу рисовую промывают, припускают (соотношение крупы и воды 1:2) с маслом и томатным пюре, охлаждают (до 70°С), добавляют сырые яйца, половину нормы тертого сыра, перемешивают, выкладывают в порционные формы, смазанные маслом, или на противень, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

**Рис, запеченный с овощами (гарбюр)**.Готовят так же, как рис запеченный, но с прослойкой из пассерованных овощей. Морковь, корень петрушки или сельдерея, лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и смешивают с зеленым горошком. Половину подготовленного риса выкладывают на смазанный противень (порционную форму), на этот рис - слой овощей, разравнивают и сверху кладут слой риса, осыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

*Гарниры из мяса, рыбы, птицы*. В прозрачный бульон при отпуске кладут кусочки мякоти вареной курицы, индейки, говядины, клецки из кнельной. куриной или рыбной массы, фрикадельки мясные или рыбные. Перед подачей все эти гарниры предварительно прогревают в бульоне.

*Гарниры из яиц*. Гарниром к прозрачному бульону может служить яйцо, сваренное в «мешочек» и очищенное от скорлупы. Широко распространены различные омлеты (натуральный, с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, цветной капустой, спаржей, дичью, курицей, печенью).

**Яйца, сваренные "в мешочек".**Яйцо варят 4—4,5 мин, затем быстро охлаждают в воде, очищают от скорлупы и хранят до отпуска в теплом бульоне (50—60°С).

**Яйца, сваренные без скорлупы (пашот).**В воду добавляют соль, уксус, доводят до кипения, выпускают яйца и варят 4 мин.

**Омлет натуральный.**Яйца взбивают с молоком (на 5 яиц надо 250 г молока), добавляют соль, процеживают, разливают в формы или противни, смазанные маслом, и варят на водяной бане или в пароварочном шкафу. Можно добавлять в омлетную массу пюре моркови, томата, шпината, зеленого горошка.

**Блинчики (селестин).**Выпекают блинчики, смазывают их кнельной куриной массой, сворачивают рулетом, припускают и нарезают поперек.

*Гарниры из овощей*. С бульонами подают отваренные в подсоленной воде кочешки брюссельской капусты, соцветия цветной капусты, головки спаржи, нарезанные кусочками, припущенные овощи (морковь, петрушку, сельдерей, капусту белокочанную) в различных сочетаниях. Овощи нарезают соломкой, брусочками, мелкими кубиками

1.2.3. Примерные нормы выхода сложных супов.

Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 гр, в зависимости от спроса потребителя. В сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий рецептура дана на 1000гр.

1.2.4. Возможные виды дефектов сложных супов и способы их устранения.

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат спассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.

Плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты и сравнивают ее состав (набор кореньев, овощей и др.) с рецептурой; при этом обращают внимание на форму нарезки овощей и консистенцию продуктов (круп, макаронных изделий, бобовых). Если овощи аккуратно очищены и нарезаны, составные части супа не переварены и не помяты, значит первичная обработка проведена тщательно, а варка - с соблюдением рекомендованного режима. Жидкая часть заправочного супа, в рецептуру которого входит мучная пассеровка, должна быть однородной, нерасслоившейся, без комков заварившейся муки.

При бракераже прозрачных супов обращают внимание на прозрачность и цвет бульонов. Если бульон отпускается с гарниром, соединив его, смотрят, не сообщает ли гарнир мутноватость бульонов, что снижает оценку супа.

Пюреобразный суп сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая его густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц, хлопьев свернувшегося белка. Суп должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.

При наличии в супе бесцветного или слабоокрашенного жира или неравномерной нарезки овощей, характерного, но слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного бульона, пленки на поверхности (молочный суп).

При наличии мутного жира, чрезмерного запаха специй или отсутствии его, водянистого мясного бульона, переваренных овощей, крупы или макарон.

Если в супах обнаружены такие дефекты, как привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в щах или окрошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, подгоревших кореньев, неперебранной крупы, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, и снимаются с реализации.

1.2.5. Правила и условия хранения приготовленных сложных супов.

**Урок 1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов.**

План

1. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных супов.

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

3. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых супов.

4. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых супов. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных супов.

Приготовление супов производится в горячих цехах предприятий общественного питания. Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления продукции общественного питания: производится тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд и закусок, сладких блюд. Кроме того, в горячем цехе готовятся горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад и др.), выпекаются мучные кулинарные изделия –пирожки, кулебяки, расстегаи и др. для подачи прозрачных супов. Готовые блюда из горячего цеха поступают на линию раздачи для реализации потребителю.

В предприятиях общественного питания горячий цех занимает центральное место и находится на одном этаже с торговым залом.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями, с холодным цехом, линией раздачи, моечной кухонной посуды. Блюда, изготовляемые в горячем цехе классифицируются по следующим признакам:

- виду используемого сырья;

- способу кулинарной обработки;

- характеру потребления (супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.);

- назначению;

- консистенции.

Продукция, выпускаемая цехом должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий (ТУ) и вырабатываться по технологическим инструкциям (ТИ), технологическим и технико-технологическим картам при соблюдении требований СанПиНов для предприятий общественного питания.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное.

В суповом отделении производится приготовление бульонов и супов. В столовых большой мощности, где ассортимент супов небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, в линию устанавливают стационарные котлы - электрические, газовые или паровые (КПЭ - 100; 160; 250), вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ - 100, 160 – функциональными ёмкостями. Универсальные варочные устройства (типа УЭВ - 40) предназначены не только для приготовления заправочных супов, но и для приготовления вторых блюд, гарниров, компотов). Отличаются они от котлов тем, что после приготовления блюд их можно отсоединить от парогенератора и транспортировать на раздачу. Для улучшения условий труда поваров, обеспечения нормального микроклимата цеха над стационарным оборудованием устанавливают местную вентиляцию в виде зонтов, которую присоединяют к общей системе вентиляции горячего цеха.

В ресторанах и кафе бульоны готовят в небольших количествах, поэтому для варки бульонов устанавливают котлы КЭ-100 или секционно-модулированный опрокидывающийся котёл КПЭСМ-60. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. В ресторанах и кафе с небольшими объёмами производства для приготовления супов и бульонов используют наплитные котлы емкостью 50, 40, 30 и менее литров.

Вблизи котлов для удобства работы в линию устанавливают производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе варят костный, мясо-костный, куриный, рыбный бульоны и грибной отвар.

Наибольшая продолжительность варки костного и мясо-костного бульонов -3,5 - 4 часа. Обычно их готовят заранее. После приготовления бульонов котлы промывают и используют для варки супов.

Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно быть не менее 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических или газовых плит, электросковороды. Плиту используют для приготовления в наплитных котлах небольших партий супов, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей. В качестве дополнительных элементов для создания дополнительных удобств для работы повара в линиях секционного модулированного оборудования используют секции - вставки.

В линию немеханического оборудования включаются производственные столы с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения продуктов, столы для установки средств малой механизации, производственные стеллажи.

**Урок 2. Кулинарное использование новых видов сырья для приготовления сложных супов и варианты их использования.**

План.

1. Кулинарное использование пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложных супов. Варианты их использования.

2. Ассортимент сложных супов. Актуальные направления в технологии приготовления и сервировке супов. Современные требования к дизайну блюда.

В настоящее время в России открывается много ресторанов, в меню которых широко представлены блюда евро­пейской и азиатской кухонь, а также ранее забытые блюда кухни отечественной кухни. Российские повара принима­ют активное участие в международных кулинарных кон­курсах, и необычность и оригинальность блюд, представ­ленных там, поражают порой даже специалиста. Для их приготовления часто используются новые виды продук­тов, ранее нам не доступные, и все чаще они становятся со­ставляющими элементами блюд отечественной ресторан­ной кухни; в то же время известные продукты сейчас не­редко используются совершенно по-новому.

#  Пряности

существует около 150 пряностей, и каждая имеет свои особенности применения. Хотя пряности не об­ладают особыми питательными свойствами, добавление их в небольшом количестве к пище значительно улучшает ее вкус, аромат, а иногда и цвет. Кроме того, за счет их использования уже извест­ному кулинарному изделию может быть придана индивидуальность. Пря­ности возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, многие обладают це­лебными свойствами. Не случайно и в древности, да и сейчас они использу­ются именно в лечебных целях (шалфей, можжевельник, мята и др.).

Существуют две большие группы пряностей: классические и местные. Классические пряности используются в сухом обработанном виде, а мест­ные — в свежем, поскольку, как правило, они непригодны к перевозке.

**Классические (экзотические)***—*это пряности, применяемые с глубо­кой древности, получившие всемирное распространение и ставшие клас­сическими для подавляющего большинства национальных кухонь, как за­падных, так и восточных. Они относительно дороги, и диапазон их приме­нения очень широк.

**Местные***—*это пряности, имеющие меньший исторический и геогра­фический диапазон применения.

Местные пряности подразделяются на *пряные овощи*и *пряные травы.*Пряные овощи - это культурные растения (корнеплоды, луковые). Обычно используется их подземная часть. Они культивируются во всем мире и имеют множество сортов. У пряных трав используется надземная часть (листья с цветами, семена). Они могут быть культивируемыми и ди­корастущими. Последние обычно сушат. В эту группу входят также пря­ные части кустарниковых и полукустарниковых растений (можжевель­ник, рута и др.).

#  Кулинарное использование пряностей при приготовлении сложных супов.

*Ажгон (индийский тмин, зира).*В Средней Азии его используют при приготовлении супов.

*Базилик.*Существует множество видов, все они обладают разным вкусом. Базилик незаменим при приготовлении куриных и сырных супов, который следует добавлять в сочетании с чабером, это усиливает остроту и придает блюду новый акцент.

*Гвоздика.*При тепловой обработке частично теряет аромат, а жгучесть усиливается. Гвоздику можно добавить в уху, мясные бульоны.

*Каперсы.*Нераскрытые бутоны цветков кустарника с горьким, пикант­ным вкусом. Используются в соленом и маринованном виде. Перед при­менением их следует промыть, слить жидкость и просушить. Соленые ка­персы промывают, чтобы удалить лишнюю соль. Каперсы используют при приготовлении солянок, рыбных, мясных, грибных, овощных, используют в целом виде.

*Куркума.*Корневище пряного растения, которое применяется в виде интенсивно красящего желтого порошка. Является антисептиком, нормализует обмен веществ

Вкус свежий, ароматный, но жгучий. Куркуму используют для подкрашивания куриных и рыбных бульонов.

*Лаванда.*Можно использовать для грибных и рыбных супов.

*Майоран.*Применяется для придания вкуса су­пов. Обладает сильным вкусом, поэтому исполь­зовать следует осторожно.

*Мелисса (мята лимонная).*Имеет выраженный лимонный вкус, который исчезает при засушивании. Используется для приготовле­нии супов.

*Мята.*Хорошо подходит в мясные супы из говядины, баранины, телятины.

*Пастернак.* Следует выбирать крепкие, ровные экземпля­ры, лучше среднего размера. Крупные старые имеют более резкий вкус, у них деревянистая середина, которую следует вырезать. Применяют пас­тернак как петрушку, в основном в свежем виде. Зелень добавляют в супы при подачи. Используют пастернак для приготов­ления супов-пюре.

*Перец.*Может быть черный, зеленый и белый в зависимости от степенизрелости. При замораживании вкус перца становится ярко выраженым. Применяют для приготовления холодных и горячих мясных, рыбных, овощных, грибных супов. *Белый перец*менее ароматный, но более острый.

*Кайенский перец*являетется разновидностью красного. Он очень жгучий и требует осторожного обращения. Улучшает вкус многих первых блюд, особенно овощных.

*Душистые перцы*не имеют ничего общего с семейством перечных. Они обладают стойким ароматом самых разных оттенков. Их добавляют во все супы.

*Розмарин.*Использовать следует осторожно, так как он обладает интен-гизным запахом и вкусом. Из-за этого его вводят в состав букета гарни в значительно меньших количествах, чем остальные ингредиенты. Розмарин рекомендуется использовать вместе с лавровым листом. Для супов рекомендуется использовать сушеный розмарин.

*Свежая зелень.*Аромат зелени базилика, укропа, мяты при нарезке уменьшается, так что добавлять их следует перед окончанием тепловой об­работки. Тимьян, розмарин от долгого нагрева выигрывают, так как их аро­мат медленно насыщает блюдо. На интенсивность аромата влияет способ измельчения зелени. Запах значительно усиливается, если зелень расто­лочь в ступке или обработать блендером. Нарезка полосками дает менее терпкий вкус и больше подходит для зелени, такой как базилик. Чтобы зе­лень мяты не почернела, перед использованием ее рекомендуется нарезать.

*Тимьян.*Применяется для улучшения вкуса и аромата су­пов гороховых, рисовых.

*Тмин.*Семена тмина добавляют в картофельные, луковые супы, супы с капус­той.

*Фенхель.*Его семена по запаху напоминают семена аниса. Они малень­кие, овальной формы, желтовато-коричневого цвета. Для более богатого вкуса и аромата следует выбирать зрелые луковицы, крупные и округлые. Их используют целыми и молотыми. Они усиливают вкус рыбных супов, супов из капусты, свинины. Перед применением для усиления аромата семена рекомендуется растереть в ступке.

*Чабер.*Острая трава, по вкусу похожая на тимьян и мяту. Обычно используется в блюдах из бобовых, в паштетах, с мясными, рыбными блюда- Хорошо сохраняется в сушеном виде.

*Чили.*Принадлежит к семейству стручковых перцев. Не все чили очень острые, каждый из них обладает собственным вкусом и различает­ся по степени жгучести. Используется для острых супов.

*Шалфей.* Шалфеем посыпают непосредственно перед подачей куриные бульоны.

*Шафран.*Оранжево-красные рыльца пестиков одной из разновид­ностей крокуса. Эта самая дорогая пряность продается в виде тонких сухих нитей. Лучшими производителями считаются Испания, Иран, штат Кашмир. Перед употреблением замачивают в горячей воде, бульо­не или молоке на 10 минут. Нити можно положить в блюдо в конце при­готовления. Шафран может быть и в виде порошка. Используют шафран в прозрачные рыбные супы, буайбес.

*Эстрагон (тархун).* Листья в свежем и сухом виде используют для приготовления супов мясных, рыбных, борщей, ку­риных бульонов.

#  Новые виды тепловой обработки, используемые при производстве сложной горячей кулинарной продукции.

Применяемые в общественном питании спосо­бы тепловой обработки — варка, жарение, тушение, запекание в ресторанной кухне могут быть реализованы не совсем привычно с точки зрения отечественной технологии производства кулинарной продукции, на­пример, путем использования новых приемов обработки или подготовки продуктов.

В практике современных ресторанов существует такое понятие, как **степень готовности кулинарного изделия.**Обычно в отечественной технологии массового пита­ния принято доводить продукт до полной готовности. В ресторанной практике это требование соблюдается не всегда.

Приготовить **аль денте**(аl dentе, итал.), дословно "к зубам", — термин, означающий варку овощей или макаронных изделий (пасты) не до конца, а так, чтобы они чувствовались "на зубах". Применительно к мясу можно вы­делить разную степень готовности: **сырое (rаrе), полусырое (medium rаrе), средней прожаренности (medium), розовое внутри (medium well), хорошо прожаренное (well dоnе).**Такая степень готовности принята в английской терминологии. В соответствии с французской терминологией мясо класси­фицируют следующим образом: **почти сырое (bluе), с кровью внутри (saignant), средней прожаренности (a point), хорошо прожаренное (bein cuit).**

#  СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ ГОВЯДИНЫ

**Степеней прожарки** стейков из говядины существует пять:

**Rare** (рер) – обжаренный снаружи, красный внутри, температура внутри куска мяса 39-43°С.
**Medium rare** (медиум рер) – стейк с кровью, красно-розовый внутри, температура – 42-47°С.
**Medium** (медиум) – средне прожаренный стейк, розовый, 47-50°С. Это наиболее популярная **степень прожарки**.
**Medium well** (медиум вэл) – почти прожаренный стейк, светло-розовый, температура 55-57°С.
**Well done** (вэл дон) – максимально прожаренный стейк, мясо изнутри нагревается выше 60°С.
Самый простой и самый надежный способ определить степень готовности стейка – измерить его температуру при помощи специального термометра. Чаще всего он выглядит как вилка с электрическим датчиком. Вилка погружается в центр куска мяса и показывает его температуру. В соответствии с которой и определяется **степень прожарки**.

**Бланширование**широко используется в кулинарной практике как вспомогательный способ тепловой обработки. Например, для сохранения цвета шпината рекомендуется его вначале ошпарить кипятком, а затем погру­зить в ледяную воду.

Утку перед жаркой также рекомендуется бланшировать. При этом ко­жа становится прочнее, ее поры закрываются, и во время приготовления она становится хрустящей.

Учитывая, что при приготовлении различных блюд помидоры ис­пользуют в очищенном виде, в их основании делают Х-образный надрез, а затем бланшируют в кипящей воде 10 секунд. После этого кипяток слива­ют, а помидоры погружают в ледяную воду и очищают.

Необычностью отличается и способ использо­вания бланширования для получения белого мяса, применяемый при приготовле­нии телятины.

Он включает вымачивание мяса в холодной проточной или сменной воде с последующим **бланшированием***.*При бланшировании те­лятину кладут в кастрюлю с большим количеством холодной воды, быст­ро доводят до кипения, затем ополаскивают в холодной воде, обертывают тканью и на некоторое время помещают под пресс. Полученное мясо на­зывается **белым.**

По словам Огюста Эскофье, белое мясо издавна считается деликате­сом и может украсить любое меню. Подготовленное мясо можно нашпи­говать ветчиной, трюфелями или языком, обернуть полосками ветчины. Белое мясо жарят основным способом, на гриле, тушат.

При неизменном желании максимально сохранить пищевую ценность продукта в ходе кулинарной обработки такой своеобразный способ предварительной обработки мяса может показаться весьма странным (кстати, отметить, что подобные приемы применяются и для снижения содержания нитратов в овощах). Но дело в том, что из недожаренного куска телятины будет сочиться не кровь, а некая светло-розовая жидкость, довольно неприятная на вкус и весьма небезопасная для желудка. Поэтому благодаря предварительной обработке достигаются не только хорошие органолептические свойства, но и частично безопасность продукта.

В современной кулинарной литературе этот способ обработки описы­вается как часть технологии приготовления блюда, называемого **бланкет из телятины***.*Речь идет о белом мясе, тушенном в белом соусе. Сегодня технология приготовления бланкета считается модной и применяется также к рыбе и овощам.

**Тушение**в отечественной технологии характеризуется как комбинированный процесс, включающий обжаривание продукта с последующим припусканием в небольшом количестве жидкости. При этом ничего не го­ворится о степени обжаривания продукта, а ведь именно она влияет на конечный вкус блюда. Можно обжаривать продукт до румяной корочки, а затем припускать. Такой вид тушения называется **коричневое тушение.**Также продукт можно обжарить быстро, не допуская образования румяной корочки (с минимальным окрашиванием), а затем припустить. Иногда обжаривание вообще не используется. Например, курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, промывают холодной водой и тушат в белом соусе. Такое тушение называют **белым.**

Тушить продукты можно также в жарочном шкафу. В отличие от жар­ки и запекания в данном случае пищу готовят в жидкости на закрытом "противне, в кастрюле из жаропрочного материала, помещая ее в духовку. Этот способ является сочетанием тушения и запекания.

Тушение в жарочном шкафу также подразделяется на коричневое и белое. Коричневое тушение используют, например, для целых и порцион­ных кусков мяса, белое — для овощей и поджелудочной железы теленка и ягненка.

При использовании коричневого тушения в жарочном шкафу:

• целые куски мяса (говядины, оленины) маринуют и шпигуют, затем, чтобы не вытекал сок, быстро поджаривают со всех сторон в духовом шкафу или на плите. Далее куски мяса помещают на слой овощей в жаровне, добавляют жидкость и приправы, накрывают крышкой и медленно тушат в духовом шкафу. Если кусок мяса подают целиком, крышку при тушении сдвигают на 3/4, а потом снимают, мя­со поливают жиром и обжаривают, чтобы придать ему глянец;

• порционные куски мяса (бифштексы, стейки, отбивные, печень) ту­шат так же, как и крупнокусковые полуфабрикаты;

• мелкокусковые полуфабрикаты (рагу из говядины), так же, как и в действующем сборнике рецептур, обжаривают, а затем тушат с пас­серованными овощами, томатом, мукой и бульоном до готовности, но в духовке.

При использовании белого тушения продукты (сельдерей, капусту и поджелудочную железу теленка и ягненка) бланшируют, охлаждают, за­ливают светлым бульоном и тушат в закрытой емкости в духовом шкафу.

Тушить продукты также можно в глиняной посуде с крышкой (daubiere). Этот вариант используется часто в русской кухне. В европейской кулинарии он называется**доб**(en daube). Для тушения также используется специальная посуда овальной формы — **кассерол**(en casserole). Для создания большей герметичности место соприкосновения бортов по­суды и крышки замазывают тестом.

**Приготовление на водяной бане (бэн Мари).** Бэн Мари — это француз­ский кулинарный термин. При этом способе полуфабрикат выкладывают в форму, которую затем ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до 3/4 высоты формы. В отечественной технологии известно приготовление на водяной бане, располагаемой на плите, но готовить на водяной бане можно и в духовом шкафу — заполненные формы закрывают фольгой и помещают туда на водяную баню. При этом температура в шкафу должна быть не выше 180° С. Таким способом мож­но готовить крем-карамель, мусс из лосося и т.п.

**Приготовление на сковороде вок***.*Этот вид посуды издавна широко ис­пользуется в азиатской кухне. В настоящее время благодаря возросшему вниманию к кухне Востока вок активно применяют и в европейских ресто­ранах. Благодаря сферической форме сковороды и высокой температуре нагрева продукты, нарезанные небольшими кусочками, почти моменталь­но прогреваются в самой горячей точке и быстро доходят до готовности. Перед жарением мясо, рыбу, птицу обычно маринуют и обсушивают. Перед закладкой продуктов жир на сковороде должен быть хорошо прогрет. Как правило, обжаривают продукты отдельно по видам и небольшими партиями, перемешивая деревянными палочками. Вок подходит для самых различных способов тепловой обработки: варки, варки на пару (в бамбуковых корзинах), тушения, жарения, в том числе во фритюре, но со значительно меньшим количеством жира.

**Приготовление на пару** считается приёмом, характерным для как диетического питания, но это вовсе не обязательно. Например, чтобы рыба, приготовленная напару, не была пресной, ее вкус и аромат обогащают добавлением в кипящую воду овощей, душистой зелени и пряностей (лука, моркови, сельдерея, фенхеля, стеблей петрушки или кинзы). Можно посыпатьрыбу нарубленным зеленым луком, кусочками свежего имбиря, чес­нока или поместить ее на слой веточек свежего фенхеля, тимьяна или укропа. Перед варкой на пару можно замариновать рыбу в смеси оливко­вого масла, лимонного сока, белого вина и соевого соуса. Можно варить на пару в бамбуковой корзине, которую принято ставить на сково­роду вок и накрывают сверху крышкой. Благодаря тонкому аромату бамбука рыба становится вкуснее.

**Соте.**Это название приема кулинарной обработки имеет французское происхождение. Продукт быстро опускают в небольшое количество кипящего масла на короткое время с целью разрушения клеточных структур. У этого термина несколько значений, и один из них — "прыгать" или "подбрасывать". Сковороду или противень быстро двигают взад-вперед и вверх-вниз так, что приготавливаемый продукт ударялся о боковые стенки сковороды и подпрыгивал, при этом он переворачивается в воздухе и падает обратно. Сотирование используют, когда жарят мясо, птицу, картофель, кабачки, лук или почки, нарезанные тонкими ломтиками или кусоч­ками, их встряхивают на сковороде в небольшом количестве горячего жира или масла. Жарят до образования золотисто-румяного цвета.

**Деглясирование.**После жарки продукта (обычно мяса или птицы) его снимают со сковороды, жир сливают, наливают крепкий бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь. При этом экстрактивные вещества растворяются в жидкости. Этот приём называется деглясирование или деглясе. Полученная жидкость используется в качестве со­уса. Такое приготовление соуса называется "а-ля минуте", то есть "сейчас, не заранее". С точки зрения снижения калорийности соуса и блюда в целом этот прием оправдан, однако, по мнению Огюста Эскофье, удалять весь жир — ошибка, так как истинный аромат соусу придает именно жир.

#  Приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте, в рукаве.

**Папильот***—*способ тепловой обработки, при котором производится приготов­ление пищи завернутой в бумагу. В настоящее время бумагу заме­няют фольгой, термостойкой виниловой пленкой или специаль­ными пластиковыми пакетами. Данный метод используется, если требу­ется максимально сохранить естественную влажность продукта, сок и ароматические вещества.

Продукты плотно заворачивают в промасленную бумагу или фольгу так, чтобы пар не выходил в процессе тепловой обработки и сохранялись натуральный вкус и питательные вещества.

Куски мяса, например, телячьи отбивные, или рыбу готовят зара­нее, обычно в гриле или в малом количестве жира, затем добавляют к ним тон­ко нарезанные овощи, травы и приправы. Продукты заворачивают в фольгу, помещают на слегка смазанный жиром лист и прогревают в горячем духовом шкафу. Готовое блюдо подают на стол в фольге и затем раскрывают ее.

**В пергаменте, рукаве**из жаропрочного пластика хорошо запе­кать рыбу или креветки. Форму конвертику из пергамента можно прида­вать любую, например, сердечка. Для изготовления такого сердечка берут квадратный лист пергаментной бумаги или фольги разме­ром 30x30 см, складывают его пополам, затем рисуют половину сердечка с центром на линии сгиба и вырезают его. Размеры листа могут быть и дру­гими, главное, чтобы размеры сердечка были на 5-8 см больше, чем раз­меры куска рыбы. Лучше использовать пергаментную бу­магу, так как во время выпекания и подачи она эффектно вздувается.

Конвертики или рукав должны быть плотно закрыты, чтобы во время запекания не выходил пар. При этом рыба готовится в собственном соку, остается сочной и ароматной.

Температура запекания должна быть около 200°С. Для того чтобы рыба равномерно пропеклась, следует выбирать филе одинаковой толщины. Для улучшения вкуса и аромата можно добавить веточки кинзы, лимонно-укропную приправу, чеснок, каперсы, перец, лимон, морковь соломкой, белое вино.

В фольге и пищевой пленке неплохо припускать, например, фаршированные рулеты.

**Фламбирование**- поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент. Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, и в этом его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточныхэтапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов (бисков). В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ре­сторана, то во втором используется для создания ароматического и вкусового букета.

Независимо от того, когда используется этот прием, следует уделять большое внимание **соблюдению правил безопасности***.*Если алкогольдобавлять прямо на раскаленную сковороду из бутылки (неважно, снабжена она приспособлением для налива или нет), то пламя, образую­щееся при соприкосновении спирта с раскаленной сковородой, ус­тремляется к бутылке с алкоголем и вызывает взрыв. Любой вид алкогольного напитка, используемый для фламбирования, независимо от его крепости, должен наливаться из небольших сосудов с широким носиком. Более бе­зопасно поместить алкогольный напиток в небольшой стакан или ложку, а затем медленно вылить его на теплую, но не раскаленную поверхность сковороды и лишь потом нагревать. Нельзя наливать жидкость в непо­средственной близости к открытому огню или к уже горящему блюду.

**Жарка на гриле***—*это быстрый способ приготовления с помощью ин­фракрасного (ИК) нагрева. Различают несколько способов приготовле­ния с помощью ИК-лучей:

**-**над источником тепла (уголь, газовые или эле­ктрические грили, гриль-лава);

**-**под источником тепла (газовые или электрогрили-саламандра);

**-**между источниками тепла (электронагреваемые птрутья решетки или пластины).

При обжаривании **над источниками тепла**прутья гриля предваритель­но нагревают и смазывают маслом, чтобы избежать прилипания продукта. Пру­тья подпекают его с обеих сторон, что придает блюду особый внешний вид и вкус. Время приготовления зависит от толщины продукта, расположения решетки и нагрева гриля. Например, при толщине стейка 2,5 см и расстоянии от решетки до гриля 5см средняя степень прожаренности достигается через 3-4 минуты его обжаривания с каждой стороны. При приготовлении стейков на противнях для гриля или сковороде для гриля куски мяса реко­мендуется смазывать смесью оливкового масла, чеснока и черного молото­го перца. Гриль или сковорода для гриля должны быть хорошо разогреты.

Для приготовления **под источниками тепла**гриль-саламандру предва­рительно нагревают, а прутья смазывают растительным маслом. Под гри­лем-саламандрой хорошо готовить бифштексы, отбивные и изделия, ко­торые будут скользить между решетками.

Рассыпчатые пищевые продукты, рыбу целиком (например, палтуса и камбалу) можно помещать между хорошо смазанной, скрепленной в цен­тре с помощью шарнира двойной проволочной решеткой с ручкой. Перед жаркой на гриле для улучшения вкуса и аромата блюда часто используют предварительное маринование продукта.

Помидоры, грибы, бекон, сосиски и почки обычно готовят на решетке или на плоском листе под грилем-саламандрой. Лоток должен быть с бор­тами, чтобы жир не стекал, а куски продукта не соскальзывали.

Во избежание брызг кипящего жира не следует застилать решетку гриля фольгой — он должен свободно стекать с решетки на поддон. Для удобства при чистке можно застелить фольгой поддон, но не решетку.

Гриль-саламандру хорошо использовать для подрумянивания, запека­ния под слоем натертого сыра с сухарями и глазирования некоторых блюд, таких как макароны, филе палтуса, и для жарки.

В отечественной кулина­рии широко используется запекание продуктов в духовом шкафу под соусом, с сыром или суха­рями в порционной посуде. Часто кулинарную продукцию запекают и в гриле. В европейской кухне такие блюда называют **гратэн.**

Крем-брюле, фруктовое брюле (измельченные фрукты со взбитыми сливками или йогуртом) посыпают сверху сахарным песком (лучше ко­ричневым) и помещают в гриль. На поверхности десерта должна образо­ваться нежная, хрустящая карамельная корочка.

**Между источниками тепла.**Этот способ приготовления между электро­нагревательными прутьями или пластинами гриля применяется для приго­товления небольших кусков мяса. Он позволяет максимально сохранять пи­тательные вещества и вкус. Действие сильного тепла на верхний слой мяса приводит к быстрой коагуляции белка на поверхности и делает его плотным, помогая сохранить сок в продукте. Мясо, приготовленное на гриле, теряет меньше сока, чем мясо, приготовленное любым другим способом, если при жарке его не протыкают вилкой.

При приготовлении кулинарной продукции на гриле следует знать ряд особенностей:

• для жарки на гриле подходит только мясо, не содержащее грубых соединительных тканей, так как оно будет жестким и невкусным;

• небольшие тонкие куски требуют быстрого приготовления;

• обжаренную и подрумяненную пищу на горячей части решетки пе­редвигают на более холодную, чтобы закончить приготовление;

• медленное приготовление ведет к засушиванию продукта:

• для переворачивания и снятия котлет и бифштексов используют щипцы, а для помидоров, грибов, целой рыбы или ее кусков — шпательные или широкие ножи.

**Барбекю***—*это жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова). Прииспользовании твердого топлива (древесного угля или брикетов для барбекю) пламя и дым должны исчезнуть, перед тем как продукты помещают на прутья, иначе блюдо получится с неприятным привкусом. Барбекю-котел снабжен куполообразной крышкой с двумя отверстиями для вентиляции. При этом создается эффект запекания как в духовом шкафу, но с ароматом дымка. Чтобы получить дополнительный аромат, угли можно посыпать розмарином или стеблями фенхеля.

Перед приготовлением некоторые продукты, например, куски дичи, жаренные на вертеле, говяжьи стейки, эскалопы, натуральные котлеты из телятины или кури­цу нужно замариновать и во время приготовле­ния смазывать кисточкой или пучком зелени тимьяна или розмарина оливковым маслом с зеленью и специями. Можно использовать для смазки зеленое лимонное масло или масло с лаймом. Для приготовления лимонного масла смешивают сливочное масло, цедру, перец, соль, чеснок, а для масла с лаймом — сливочное масло, лайм, чили, соль, крас­ный перец.

Чтобы стейки были вкусными и хрустящими, перед обжариванием их рекомендуется смазывать панировочной смесью. В ее состав включают, например, панировочные сухари, маргарин, соль, перец, лимонную цедру, петрушку. Смазывать стейки следует за 3 минуты до готов­ности и дожаривать, пока сухари не станут золотистыми.

Некоторые продукты (например, свиные ребрышки) в процессе при­готовления обильно смазывают с обеих сторон глазурью.

Рыбу можно поместить на решетку для барбекю с веточками зелени или виноградными листьями и жарить 3 минуты с каждой стороны.

Необходимо правильно подбирать температурный режим жарки. Так, ес­ли для рыбы достаточно 170-200°С, то для мяса с кровью потребуется около 350°С.

Жареные фрукты барбекю являются прекрасным гарниром или могут подаваться в качестве десерта. Фрукты должны быть твердыми, не перезревшими. Их не стоит нарезать очень тонко, чтобы они не упали сквозь решетку.

**Приготовление в микроволновой печи.**СВЧ-нагрев уже давно внесен в классификацию способов тепловой обработки как один из вариантов вар­ки продуктов. Существует ряд особенностей, которые следует учитывать при приготовлении кулинарной продукции в микроволновых печах:

• Можно использовать посуду только из термостойкого стекла, фарфора, фаянса, из специального пластика, керамики без металлических покрытий и "золотых" ободков, рисунков, надписей. Некоторые печи предназначены для работы только с металлической посудой и фольгой. Лучше выбирать емкости, которые прогреваются равномерно (равносторонние, круглые или небольшие).

• Можно готовить продукты без использования посу­ды, например, овощи в целлофановом пакете. Вымытые овощи целиком укладывают в пакет, закручивают и подворачивают его края. При нагревании пакет будет наполняться теплым возду­хом и увеличиваться в объеме. Овощи при этом очень быстро дохо­дят до готовности.

• Продукты неправильной формы кладут толстыми краями на край блюда, тонкими — в центр.

• Продукты должны лежать ровным слоем, а не горкой.

• Нельзя варить яйца в скорлупе без воды.

• Следует прокалывать кожицу печеного картофеля, целых яблок, чтобы предотвратить растрескивание.

• Чтобы продукты не подсыхали, лучше готовить при закрытой крышке.

• Минимальная загрузка камеры микроволновой печи — 200 г.

• Следует использовать мясо с малым количеством соединительных тканей или в рубленом виде.

• Крупы предварительно следует замачивать минимум на 1 час, сухо­фрукты — на 20 минут.

• Мясо рекомендуется нарезать кусочками одинаковой формы и раз­меров.

• Чтобы блюдо получилось сочным и вкусным, при его приготовле­нии рекомендуется добавлять воду: к мясу, птице, рыбе — 5-10 про­центов от массы продукта, к измельченным овощам — 20-30.

• Мясо, приготовленное в микроволновом режиме, не подрумянива­ется. Чтобы подрумянить его, следует использовать коричневые приправы, например, соевый соус. Румяная корочка появится так­же при обжаривании в предварительно разогретой посуде с ферритовым покрытием, в стеклокерамической посуде.

Время доведения продукта до готовности в микроволновой печи зави­сит от ряда факторов: величины порции, выбранной мощности, диэлект­рических свойств продукта, вида посуды.

Наряду с такими вспомогательными операциями, как разогрев кули­нарной продукции, микроволновые печи также можно использовать для того, чтобы растопить шоколад, размягчить сливочное масло, распустить желатин, высушить грибы, овощи и т.п.

**Приготовление в вакууме.**Этот способ приготовления не является новым - еще в учебниках технологии 1975 года давалось от­носительно подробное его описание и все преимущества варки в вакуум-аппаратах. Однако, в ресторан­ный мир этот способ приготовления кулинарной продукции пришел совсем недавно, и используется он в новой интерпретации.

Подготовленное сырье помещается в не проница­емые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, и они герметически запечатываются. Пакеты обрабатываются паром низко­го давления (при 70-100°С), а затем их охлаждают до 3°С.

При такой температуре срок хранения готовой кулинарной продук­ции составляет от 1 до 3 недель. Перед использованием продукция может разогреваться прямо в пакетах на водяной бане (при температуре 85°С) или с помощью современного оборудования (СВЧ-печей или пароконвектоматов). Считается, что этот способ наиболее уместен в сочетании с шоковой заморозкой и обработкой в пароконвектомате.

Преимущества вакуумного приготовления состоят в том, что он позволяет сделать молекулярную структуру клеток неизменной, уменьшить деформацию продуктов, получить более ярко выраженный аромат, готовить пищу без жира, придать ей диетическую направленность благодаря отсутствию корочки.

Блюда в вакуумных упаковках могут иметь гарантированно точную калорийность и пищевую ценность, а значит, можно реализовать идею со­здания "здорового" меню.

Благодаря этой технологии 80 процентов продуктов можно готовить заранее, гарантируя при этом высокое качество блюд. Они не только хоро­шо сохраняют вкус и внешний вид, но и экономят время шеф-повара, ос­тавляя при этом возможность для творческой реализации.

При приготовлении этим способом существен­но сокращаются потери массы продуктов.

Для наших ресторанов этот метод действительно пока достаточно но­вый, поэтому столь важно учитывать зарубежный опыт. При высоком качестве и пищевой ценности готовых блюд, полученных с исполь­зованием вакуума, существует опасность микробиологической обсемененности блюда из-за относительно низких температур приготовления в вакуу­ме. Поэтому при применении данного метода требуются тщательный кон­троль и строжайшее соблюдение правил санитарии и гигиены. Не случайно во Франции был даже поставлен вопрос о специальном законодательстве.

В зависимости от вида продукта используют определенный тип при­готовления в вакууме. Он может быть прямым (когда продукт готовится паром в вакууме от начала и до конца) или непрямым (приготовление на­чинается по традиционной технологии, а завершается вакуумированием). И в том, и в другом случае процесс приготовления должен завершаться быстрым понижением температуры, чтобы максимально сохранить пище­вую ценность и улучшить санитарное состояние продуктов. Для этой же цели охлаждают продукт до 0°С перед вакуу­мированием. Для безопасности кулинарного изделия подбирают опти­мальные режимы обработки: высокие (85°С) или низкие (64-68°С) температуры, но в течение более длительного времени.

Приготовление в вакууме имеет свою специфику и требует внесения корректировок

в ряд рецептур. Так как при приготовлении в вакууме аромат и вкус пряностей усиливаются, их закладку следует уменьшить. В вакууме не рекомендуется готовить продукты, содержащие дрожжи, а также петрушку, арбуз, экзотические фрукты.

**Обработка в пламени газовой горелки.**Использование пламени газовой горелки применяется в отечественной кулинарии для опаливания птицы. Но благодаря созданию специальных газовых горелок (в том чис­ле очень миниатюрных) появилась возможность наносить рисунок на по­верхность уже готовой кулинарной продукции, создавать нежную хрустящую карамельную корочку на поверхности брюле (как альтернатива использованию гриля). Есть мнение, что только этот способ позволяет получить настоящую хрустящую корочку.

**Сушка фруктов, овощей***.*Этот способ обработки используется в ресторанной практике не для консервирования продуктов, а для получения чипсов. Чипсы представляют собой очень тонкие срезы овощей (баклажана, топинам­бура, цуккини и пр.) и фруктов (апельсина, грейпфрута, яблока и т.п.), подсу­шенные в духовке до хрустящего состояния. Фрукты предвари­тельно проваривают в сахарном сиропе, а затем подсушивают в духовке при 100°С. Чипсы используют для украшения ресторанных блюд. Кроме декоративной они выполняют немаловажную функцию во вкусе блюда, например, создают контраст нежного вкуса муссов и хрустящих чипсов.

**Подпекание.**Этот способ известен в отечественной технологии только как вспомогательный. Его используют при тепловой обработке лука, моркови, кореньев для приготовления бульо­нов, Но в последнее время он получил более широкое распространение, стал модным и часто приме­няется при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов. Считается, что данная технология является компромиссом между японскими сашими и приготовлением на гриле. Применяется та же техника, что и при приготовлении почти сырого мяса. На раскаленную сковороду кладут подготовленный кусок рыбы и, подержав немного с одной сторо­ны, переворачивают на другую, а затем почти сразу подают на стол. В ре­зультате образуется ароматная хрустящая корочка, а внутри рыба остает­ся нежной, сочной и практически сырой. Приготовленная таким способом рыба, реже мясо, становится основным ингредиентом популярных сейчас «теплых салатов" с различными видами листовых овощей и с фруктами. Подпеченную рыбу при подаче специально разламывают или наре­зают ломтиками, чтобы был виден этот необычный контраст. Чаще всего используют для этих целей тунца и морского гребешка.

#  Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка

Технологию интенсивного охлаждения и шоковой заморозки давно используют в Европе рестораны разного уровня — от элит­ных до демократичных. В России она впервые была использована в 1980-х на различных предприятиях общественного питания, но широ­кого применения не получила до сих пор. Отличие **шоковой замо­розки**состоит в том, что температура готового кулинарного изделия снижа­ется с 85°С до -18°С не за 12-24 часа, а максимум за 4. При этом уменьша­ются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, лучше сохраняется питательная ценность продукта. Блюдо, за­мороженное таким способом, по своим свойствам эквивалентно свежему или охлажденному. После интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества. Важными пре­имуществами шоковой заморозки являются сведение до минимума разви­тие микроорганизмов в продуктах и высокая гигроскопичность.

При **интенсивном охлаждении**температура кулинарной продукции по­сле ее приготовления снижается сразу за 2 часа минимум до 10°С в центре до 0-4°С на поверхности. Интенсивное охлаждение в отличие от заморозки занимает меньше времени, оно менее энергоемко, минимальны потери массы. Аппараты интенсивного охлаждения также гораздо дешевле.

Шоковая заморозка и интенсивное охлаждение используются в ос­новном в крупных ресторанах, мощность которых позволяет не только об­служивать посетителей, но и производить полуфабрикаты и кулинарную продукцию для реализации вне предприятия. В элитных ресторанах эти технологии могут применяться в повседневной практике для сохранения продуктов с малым сроком хранения и используемых в ограниченном ко­личестве. Возможно также применение шоковой заморозки и интенсив­ного охлаждения в кондитерских цехах ресторанов, а также при подготов­ке выездных банкетов (кейтеринговых мероприятий).

Применение этих технологий позволяет сделать заготовки за­ранее, меньшим числом работников, а также снизить отходы производства.

#  Консоме

Термин "консоме" означает очищенный специальным способом бульон, а точнее, прозрачный суп на основе ку­риного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей. Технология осветле­ния хорошо известна в отечественной профессиональной кухне, однако в современной ресторанной кухне она имеет некоторые особенности.

Для оттягивания бульона используют смесь, состоя­щую из яичных белков, мирпуа и лимонного сока. На 2 л бульона берут 3-4 взбитых яичных белка, 2 столовые лож­ки лимонного сока и 350 г мирпуа. Оттяжку вводят в теп­лый бульон, перемешивают и варят на медленном огне около часа. Во время нагревания бульон не следует мешать. Осветленный бульон процеживают, обезжиривают и вновь прогревают.

Для осветления бульона используется также мясная оттяжка. Для этого фарш (лучше из мяса старых животных) смешивают с белками, солью и бульоном.

Причинами плохого осветления могут быть недоброкачественные ин­гредиенты бульона, жирный или непроцеженный бульон, недостаточно чистая посуда или ткань. Другие варианты — перед процеживанием буль­он не отстоялся или после закипания его взболтали.

В консоме перед отпуском хорошо влить шерри, мадеру или портвейн из расчета 100-200 мл на 1 л. Для придания "восточного" вкуса можно до­бавить светлый или темный соевый соус, рисовое вино или херес, тонко нарезанный корень имбиря, кубики тофу, ростки бамбука, сои, сушеные креветки. Консоме можно также заправить натертой цедрой, тертым сы­ром "Пармезан" или "Грюйер".

Кроме известных гарниров к прозрачным супам также можно подать:

• небольшие вареные креветки,

• жульен из мяса цыпленка или из смеси овощей,

• шарики из моркови, репы,

• икру,

• брюнуаз из сырой моркови, сельдерея, лука-порея, кабачка в смеси или по отдельности,

• соломку из тонких блинчиков,

• жульен из грибов, в том числе черных трюфелей, и свежие листья кервеля,

• бланшированные фигурки из перца,

• лепестки из маслин и веточки зелени петрушки,

• решеточки из нарезанной моркови и сельдерея,

• сырные кнели и сырные палочки,

• слегка обжаренные ломтики шампиньонов,

• куриные кнели, клецки из кур с шампиньонами и др. Например, консоме из курицы подают с сырными или куриными кне­лями. Называется этот суп "Консоме Владимир". Кнели нужно припускать при температу­ре, близкой к точке кипения. После закипания жидкости кнели бу­дут испорчены.

**Тема 4. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: супы-пюре, супы-кремы.**

План.

1. Ассортимент пюреобразных супов: супы-пюре, супы-кремы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов. Общие правила варки. Требования к приготовлению специальных гарниров для отпуска пюреобразных супов. Варианты сервировки. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации супов.

#  Общие правила варки пюреобразных супов.

Для приготовления пюреобразных супов продукты под­вергают тепловой обработке и протирают, а затем разводят жидкостью (бульоном, молоком). Пюреобразные супы можно сгущать при помощи яичных желтков, масла, сливок или одних сливок. Яичные желтки и сливки рекомендуется предварительно развести небольшим количест­вом горячего супа, а затем ввести в суп — это предотвращает заваривание желтка.

Протертые супы, известные в международной кулинарной практике это *биски,****супы велюте, супы-кре­мы, супы-пюре.***Технология приготовления каждого из них имеет свои особенности.

**Супы-пюре**готовят из различных видов сырья: овощей, бобовых, дичи.

Подвергнутые тепловой обработке продукты протирают, разводят бульоном или молоком и заправляют сливочным маслом.

Овощные супы-пюре готовят как из одного, так и из не­сколько видов овощей. Для вкуса добавляют репчатый лук или лук-порей. Овощи нарезают кубиками, припускают со сливочным маслом 3-4 минуты на среднем огне, затем добавляют бульон или воду и варят на медленном огне до размягчения. Готовые овощи протирают и вновь прогревают.

Вкус и консистенцию супа-пюре можно улучшить, добавив в конце приготовления жирные сливки, йогурт или сметану. Жирная консистенция сливок делает структуру стабильной при нагревании (в отличие от менее жирных продуктов, которые при этом сворачиваются), придают супу густоту и приятный блеск. Их также используют для украшения супа. Йогурт имеет менее стабильный состав и может свернуться, поэтому его не следует доводить до кипения. В йогурт можно добавить нарезанный укроп, базилик или мяту, нашинкованную петрушку, тертый сыр для улучше­ния вкуса и аромата.

**Суп-пюре из тыквы.**Слегка обжарить тыкву, спассеровать лук, добавить бульон и варить до готовности тыквы. Полученную массу измельчить в блендере, доба­вить сливки, масло, сыр. При подаче посыпать зеленью петрушки.Для улучшения вкуса в суп-пюре закладывают букет гарни.

**Суп-пюре из красной фасоли.**Замоченную фасоль соединить с пассерованными овощами, залить ви­ном и тушить 15 минут. Влить бульон, положить букет гарни и ва­рить до размягчения овощей и фасоли. Измельчить в блендере, запра­вить сливками и сливочным маслом. Подавать с гренками.

К супам-пюре подают гренки, натертые зубчиком чеснока, тертый "Пар­мезан" или "Грюйер". Суп-пюре из брокколи или суп из дробленого гороха с копченым окороком посыпают жареными орехами или кусочками бекона.

Если при разведении протертой массы густая часть отделяет­ся от жидкости, в качестве загустителя вводят картофельное пюре, пюре из бобовых, протертый рис.

**Суп-пюре из курицы.**Курицу отварить, отделить мякоть от костей. Мякоть измельчить вместе с рисом, добавить немного бульона и довести до кипения. Перед пода­чей заправить яичными желтками и сливками. Также можно запра­вить сливочным маслом.

Рис иногда заменяют рисовой мукой.

**Суп-пюре из дичи.**Обжарить дичь до полуготовности, поместить в кастрюлю с чечеви­цей, бульоном, букетом гарни и луком. Варить на медленном огне. Отделить мякоть дичи от костей и измельчить ее вместе с чечевицей, развести бу­льоном, довести до вкуса, заправить сливочным маслом.

**Суп-пюре из сельдерея.**Измельченный корень сельдерея бланшируют, а затем ту­шат со сливочным маслом на медленном огне 10 ми­нут. Добавляют бульон, картофель и варят до готовности, протирают, разводят молоком, заправляют маслом и сливками.

**Суп-пюре фламанд.**Сбланшировать цветную капусту, прогреть в масле, добавить репчатый лук и лук-порей. Залить бульоном, положить букет гарни и картофель. Ва­рить на медленном огне до размягчения овощей, протереть. При пода­че заправить сливками и маслом. Подавать с гренками.

**Тема 5. Технологический процесс приготовления пюреобразныхсупов: биски, супы велюте, супы капучино.**

План.

1. Ассортимент пюреобразных супов: биски, супы велюте, супы капучино. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов. Общие правила варки. Варианты сервировки. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации супов.

**Биск** — это густой пюреобразный суп из раков, лобстеров, крабов или морской рыбы. Существует множество рыбных протертых супов, но классический — французский рыбный суп по-марсельски, который готовят из разных средиземноморских рыб. Готовят суп и из омаров. Для этого морковь, сельдерей и картофель припускают со сливочным маслом в кастрюле с тол­стым дном. Затем добавляют крабы и варят до темно-коричневого цвета. Поджигают несколько ложек бренди и выливают на крабов, затем посыпают мукой и тщательно размешивают. Добавляют рыб­ный бульон, сухое белое вино, томатное пюре, букет гарни и варят на медленном огне. Затем удаляют букет, смесь протирают через мелкое сито, подогревают, заправляют сливками.

Биск из крабов готовят так же, как из раков, заменив их не­большими крабами, предварительно замоченными на 1-2 часа в холодной воде. Можно приготовить биски из креветок или омаров, которые следует предварительно отварить с добавлением мирпуа (мирпуа-крупно нарезанные репчатый лук, сельдерей, морковь, лук сельдерей – название в честь герцога Мирпуа).

**Кремы***—*протертые супы, которые обычно готовятся на основе отва­ренных в подсоленном молоке рисовой муки, различных круп.

**Суп-крем из риса.**Добавить в молоко пряности (нашпигованную гвоздикой луковицу, несколько горошин черного перца, соль, букет гарни: веточ­ки петрушки, тимьяна, лавровый лист) и довести до кипения на медленном огне, Заварить рисовую муку, предварительно разведя ее в холодном молоке. Добавить сливки. Кипятить 20 минут на медленном огне и процедить.

Полученный суп-крем может использоваться в качестве основы для других супов. Если он подается как самостоятельный суп, следует добавить в него сливки. Супы из круп готовится по той же технологии.

Для того чтобы получить **суп-пюре из корня сельдерея,**необходимо от­варить сельдерей, затем прогреть его со сливочным маслом 10 минут, добавить соль, перец, сахар, протереть и смешать с супом-кремом из риса.

**Супа-крем из спаржи.**Спаржу отварить, отделить головки, разрезать их на четыре части и отложить для гарнира. Остальную спаржу очень быстро спассеровать, непрерывно помешивая. Затем до­бавить суп-крем из риса и протереть. Перед подачей подогреть со сливка­ми, украсить головками спаржи.

**Суп-крем из кур**. Перемешать мелко нарезанную отварную курицу с небольшим количеством сливок и растереть в ступке. Затем протереть через сито и соединить с супом-кремом из риса. Перед подачей заправить сливками.

**Суп-крем из грибов**готовят, соединяя протертые грибы с супом-кре­мом из риса. Иногда в качестве загустителей в супах-кремах используется пассерованная мука. Например, крем из шампиньонов готовят так: пассеруют сельде­рей и лук-порей, вводят муку и продолжают пассерование, добавляя куриный бульон, грибы, букет гарни и варят еще 10 минут. Затем удаляют букет, протирают в блендере, заправляют сливками.

**Крем «Дюбари»**готовят из цветной капусты, которую бланшируют, слегка обжаривают с луком-пореем, мукой, вливают куриный бульон, мо­локо, добавляют букет гарни, варят до размягчения, удаляют букет, из­мельчают и заправляют сливками.

**Суп-крем из раков**готовится так же, как биск из раков, но в конце при­готовления вместо масла кладут сливки, а вместо фаршированных хвос­тов и головок — кнели.

**Велюте***—*это протертые супы, отличающиеся тем, что их обычно за­правляют яичными желтками, смешанными с несколькими столовыми ложками сливок или молока (3 желтка и 100 мл сливок на 1 л супа), сливоч­ным маслом. Некоторые велюте заправляют только сливочным маслом.

Многие велюте готовятся на той же основе, что и супы-кремы (моло­того риса, различных круп, овсянки, кукурузной, овсяной муки, панады).

**Суп велюте*.***Довести бульон до кипения, заварить рисовую муку, кипятить 20-25 минут, «защипать» маслом. Перед подачей добавить яичные желтки, сливки и оставшееся масло.

Для приготовления **томатного велюте**суп-крем из риса следует сме­шать в равных количествах с томатным пюре, заправить маслом и сливка­ми. Желтками не заправлять.

Для **рыбного велюте с карри**следует пассеровать лук, добавить карри, рыбу, букет гарни (1 веточка петрушки, 1 лавровый лист, 1 веточка тимь­яна), соль, перец и варить 10 минут. Добавить суп-пюре из риса и вновь довести до кипения, протереть. Заправить маслом.

Для **куриного велюте**необходимо пассеровать лук, сельдерей. Муку разве­сти бульоном, положить куриное мясо, букет гарни, варить 40 минут. Удалить букет. Все ингредиенты измельчить, протереть, заправить маслом и льезоном.

Для **велюте "Анъез-Сорелъ"**следует нашинковать грибы и положить их в куриный велюте, измельчить, заправить маслом и льезоном. При по­даче в тарелку положить измельченные грибы, куриное мясо, язык.

**Велюте из раков**готовят так же, как биски, но перед подачей на стол постепенно вводят смесь из желтков и кипяченых сливок.

**Суп-капучино из белых грибов и шампиньонов.**

**Капучино-крем-суп**

Куриного филе, морковь, лук-порей, стебли сельдерея, капусту брокколи

варят до готовности, добавляют соль, специи. В конце, можно добавить, сыр «Филадельфия» (20 г). Пюрируют блендером. Разливают по порциям в порционную тарелку.

Разделяют белки от желтков. Желток опускают в суп. Белки взбивают в устойчивую пену и ложкой выкладывают на поверхность супа. Ставят в разогретую духовку минут на 10-15.

Грибы нарезают. Белые предварительно отваривают 10 минут. Лук - порей нарезают кольцами и пассируют на оливковом масле до мягкости. Добавляют к луку грибы, солят и припускают 10 минут, периодически помешивая.

Далее грибы нужно зафламбировать. Аккуратно наливают в грибы коньяк, и поджигают. Спирт выпарится, а грибы приобретут особый аромат. Вливают молоко и сливки, перемешивают и дают закипеть. После этого варят еще 2-3 минуты. Добавляют в суп перец и соль. Пюрируют суп до состояния крема.

Оформляют суп взбитой молочной пенкой и через ситечко посыпают паприкой.
**Суп-капучино из грибов под шапкой молочной пены.**

﻿Репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на оливковом масле до прозрачности. Шампиньоны мелко нарезают. Перемешивают с луком и добавляют сушеных белых грибов для аромата. Вливают молоко, перемешивают, солят и тушат 10 минут. Взбивают блендером грибы до состояния пюре.

Наливают горячий суп в порционную посуду. Приготовление молочной шапки. Вливают в молоко оливковое масло (для устройчивости пузыриков) и взбивают блендером до устойчивой белой пены. Выкладывают шапку из молочной пены на поверхность супа. Сверху посыпают мелко нарезанные сушеные белые грибы.

Капусту шинкуют. Лук и чеснок мелко нарезают, заливают водой и варят 45 мин. За 5 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Приготовление вафель. Пармезан натерают на мелкой терке. Зеленый лук тонко нарезают.

Противень накрывают листом пергамента. Выкладывают сыр небольшими горками на противень на расстоянии 10 см друг от друга.
С помощью круглой выемки придают им форму кружков, разровнивают поверхность. Сверху посыпают зеленым луком. Ставят в разогретую до 180°C духовку на 5–7 мин. Вынимают, охлаждают.

Отварные овощи измельчают блендером в однородное пюре. Добавляют соль, перец и сливки. Ставят на небольшой огонь и помешивая, доводят до кипения. Молоко нагревают до 60°C. Взбивают миксером в пышную пену. Добавляют взбитое молоко в суп, аккуратно перемешивают и разливают по порционным тарелкам или стаканам. Подают с пармезановыми вафлями.

#  Урок 6. Супы национальных кухонь стран ближнего зарубежья.

План

1. Особенности приготовления супа-харчо, супа-хинкал, супа-пити. Варианты сервировки. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

3. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации супов.

Суп харчо — это грузинское национальное блюдо, которое традиционно готовят из говядины. Полное название харчо переводится с грузинского как говяжий суп. Этот суп имеет острый вкус и необычайный аромат. Грузинская кухня богата супами, но харчо среди них выделяет наличие трех обязательных компонентов — тертые грецкие орехи, говядина и тклапи. Тклапи — это пюре, приготовленное из алычи и высушенное на солнце. В чистом виде его не употребляют в пищу, но часто используют для приготовления первых блюд и салатов. Тклапи, можно заменять соусом ткемали или свежей тертой алычей. Для создания кислой среды используют гранатовый сок или томатную пасту. Также используются овощи: лук, морковь, чеснок и рис любой: круглый или длиннозерный, белый или бурый.

Выбор мяса для харчо

Для настоящего супа харчо используется говяжья вырезка или грудинка из расчета 500-600 г на 3 литра воды. Воду лучше брать родниковую или, как минимум, профильтрованную.

Если говяжья грудинка жирная, перед варкой ее можно нарезать на куски и слегка обжарить прямо в кастрюле. Благодаря этому у харчо будет более изысканный вкус.

Чтобы получился прозрачный бульон, первая вода вместе со свернувшимися хлопьями пены сливается сразу после закипания. Затем заливается чистая вода, добавляются очищенные лук и морковь целиком и мясо варится до готовности. Готовый бульон нужно еще раз процедить, а лук и морковь из бульона удалить.

#  Суп харчо из говядины с грецкими орехами

Говядину тщательно моют под проточной водой, обсушивают бумажными полотенцами и нарезают кусочками средней величины. Укладывают мясо в кастрюлю, заливают холодной водой и варят в течение 1,5 часов. Когда бульон закипит, необходимо снимают пену и уменьшают огонь.

Когда мясо сварится, вливают в кастрюлю соус сацебели или ткемали, томатную пасту, аджику, свежие, мелко нарезанные помидоры без кожицы, чтобы бульон приобрел приятный кисловатый вкус.

Репчатый лук очищают, нарезают полукольцами. Кладут в кастрюлю с бульоном и мясом и варят 30 минут.

Грецкие орехи слегка обжаривают на сухой раскаленной сковороде, измельчают и добавляют в суп.

Очищенный чеснок измельчают и добавляют в суп. Варят еще 10 минут.
В конце варки добавляют хмели-сунели, красный молотый перец и соль по вкусу. Варят еще 10 минут, затем снимают с огня и дают супу настояться в течение 30 минут.

Для того чтобы придать супу характерный кисловатый вкус, можно использовать не только сацебели, но и другие ингредиенты. Например, сушеную алычу, свежевыжатый сок граната (лучше всего брать кислые или кисло-сладкие плоды) или наршараб (уваренный гранатовый сок), тамаринд (индийский финик). Перед подачей посыпают свежей, мелко нарезанной кинзой или сельдереем, петрушкой, укропом, зеленым луком. Отдельно подают сметану в соуснике и лаваш.

**Суп "Хинкал" (суп с мясом и ракушками - дагестанское национальное блюдо)**

Говядину, или баранину варят крупным куском, затем вынимают из бульона и нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию. Из просеянной муки, яиц, соли, воды замешивают пресное крутое тесто и выдерживают его в течение 30 мин. Для хинкала готовое тесто делят на куски, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм и нарезают ромбиками 40Х50 мм, два конца соединяют, придавая изделию форму ракушки. В кипящий бульон кладут хинкал и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин. Когда изделия всплывут, заправляют сметанно-чесночной, или томатно-чесночной приправой. Для сметанно-чесночной приправы сметану смешивают с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой. Для томатно-чесночной приправы томатное пюре пассеруют, охлаждают, соединяют с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой. Отпускают хинкал вместе с бульоном и мясом.

Суп пити – это широко известное блюдо у кавказских народов, основными компонентами которого являются горох и баранина. Внешне блюдо напоминает соус и может имеет жидкую консистенцию и густую.

**Азербайджанский суп - пити**

*В порционный горшочек укладывают баранину с костями (грудинку и шею), нарубленную по 3—4 кусочка на порцию, заливают водой, добавляют предварительно замоченный горох нут, доводят до кипения, снимают пену, закрывают крышкой и варить 50-60 мин. Затем добавляют репчатый лук, картофель, нарезанный дольками, алычу - кубиками, томат-пюре или нарезанные дольками помидоры, рубленое курдючное сало, лавровый лист, перец, настой шафрана, соль и варят до готовности. Подают суп в горшочке.*

***Суп «Чанахи»***

*Баранину и картофель нарезанные кубиками, слегка обжаривают в масле и складывают в горшочек, добавляют крупно нарезанные репчатый лук, морковь, баклажаны, томат-пасту или томаты, заливают бульоном и ставят в духовку. Через 1,5 ч заправляют кипящий чанахи красным молотым перцем, чесноком, солью, пряностями, посыпают мелко нарезанной зеленью и подают.*

#  Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации супов.

В меню ресторанов включают по­пулярные в европейской кухне супы, такие как луковый суп, один из са­мых знаменитых супов французской кухни, итальянский суп минестроне и др. **Луковый суп**

Нашинкованный лук слегка подрумянить на масле. Добавить муку и продолжать пассеровать, пока она не приобретет светло-коричне­вый цвет. Влить бульон и тушить в течение 10-12 минут. Процедить бульон и сохранить в горячем виде. Лук перемешать с небольшим ко­личеством соуса бешамель и протереть через сито. Полученным пю­ре намазать тосты из французского бато­на. Перед подачей бульон залить в супницу, на по­верхность аккуратно поместить кусочки хлеба (по желанию клиен­та тосты можно не смазывать луковым пюре), посыпать тертым сыром и поставить в горячий духовой шкаф до образования румяной корочки.

Эта технология приготовления лукового супа описана Огюстом Эскофье. Однако в настоящее время есть много ее интерпретаций.

**Французский луковый суп (вариант 1)**. Спассеровать репчатый лук в масле в кастрюле с толстым дном около 20 минут до коричневатого цвета, добавить бульон, вино, букет гарни, соль, перец и довести до кипения при помешивании. Варить на медлен­ном огне 30 минут, букет гарни удалить.

**Французский луковый суп (вариант 2).**Спассеровать лук и чеснок с маслом до золотистого цвета. Добавить муку и нагревать еще 3 минуты. Влить бульон и варить до готовнос­ти лука, заправить солью и перцем. Подавать с бутербродами с сы­ром.

**Французский луковый суп (вариант 3).**

Спассеровать на сливочном масле лук, соединить с мукой. Смешать с молоком и бульоном, добавить соль, перец и прокипятить 10 минут. Протереть, добавить вино и довести до кипения. Суп можно также заправить сливками. При подаче в тарелку с супом положить гренки с сыром и посыпать зеленым луком.

Родиной супа "Минестроне" является Италия. Для его приготовления мож­но использовать любые овощи и приправы помимо указанных в рецептуре. В переносном значении слово "минестроне" означает "путаница, беспорядок".

#  Технология приготовления испанского супа буйабес.

**Буайбес** является традиционным рыбным супом для Средиземномор­ского побережья. Существует множество вариантов его приготовления. Для этого блюда можно использовать треску, морского окуня, пикшу, камбалу, мерланга, кефаль, а также мидии.

Рыбу нарезать порционными кусками, мелкую оставить целиком. Из­мельченный лук, очищенные и измельченные помидоры, чеснок, шафран, петрушку, чабрец, фенхель, рыбу, лавровый лист, растительное масло поместить в большую сковороду. Залить водой, посолить, поперчить и прокипятить 7-8 минут. Добавить рыбу с нежным мясом (например, кефаль, мерланг) и еще варить 15 минут. Го­товую рыбу подать отдельно, а в процеженный бульон положить ломти­ки французского батона. Хлеб обжаривать не следует.

Классическая похлебка Прованса приобретает восточный вкус, если в добавить перец, острый чили и ром.

**Буайбес по-креольски.** В разогретую с оливковым маслом посуду положить лук, сельдерей, очи­щенный от семян и нарезанный кубиками красный и зеленый перец, ша­фран, чеснок и чили. Готовить на небольшом огне 5 минут, помешивая, пока овощи не станут мягкими. Добавить зелень, помидоры, рыбный бу­льон, приправы и лавровый лист. Готовить на медленном огне еще около 30 минут. Сначала положить куски более твердой рыбы с сильным вку­сом, затем добавить более нежную рыбу и продолжать готовить в те­чение 6 минут. Через 2 минуты положить креветок, а в последнюю ми­нуту — устриц с жидкостью. Удалить лавровый лист, добавить ром и окончательно довести до вкуса. При подаче посыпать тимьяном. Соус "Руй" можно класть в тарелку или намазывать на подсушенный хлеб. Для приготовления соуса "Руй" запеченный красный перец, картофель, томатную пасту, яичный желток, чеснок измельчить в блендере, за-править солью и перцем. Затем добавить оливковое масло и взбить до получения густой однородной консистенции.

#  Технология приготовления испанского венгерского супа гуйяш (гуляш).

**Суп гуйяш (гуляш)** является знаменитым супом венгерской кухни. То, что в отечественной кулинарии называют гуляшом, соответст­вует венгерскому перкелту. Гуйяш (гуляш) представляет собой густой суп.

Нарезать мясо кубиками. В растопленном жире обжарить до золо­тистого цвета мелко нарезанный лук. Уменьшить огонь, положить паприку. Быстро перемешать, сразу добавить мясо, посолить и ту­шить под крышкой. Когда сок, выделяемый мясом, испарится, доба­вить толченый чеснок, смешанный с тмином, влить немного воды и. периодически помешивая, продолжать тушить на медленном огне. При необходимости добавлять воду, но понемногу, чтобы мясо не ва­рилось, а тушилось в малом количестве жидкости. Очистить и наре­зать картофель кубиками 1x1x1 см. Нарезать зеленый перец, поми­доры. Когда мясо будет готово, дать соку испариться, чтобы в каст­рюле остался один жир. Добавить к мясу картофель, хорошо размешать и тушить до тех пор, пока картофель не станет "стек­ленеть". Добавить бульон и зеленый перец с помидорами. Когда кар­тофель будет практически готов, положить чипетки и довести суп до готовности и до вкуса.

Для приготовления чипеток: замесить крутое тесто, тонко его раска­тать, дать постоять 2 минуты, а затем отщипывать маленькие ку­сочки и укладывать их на разделочную доску, посыпанную мукой.

#  Особенности приготовления холодных супов.

Все холодные супы имеют сходную технологию приготовления, которая заключается в раздельном приготовлении жидкой основы и гущи, а затем в дальнейшем их смешивании. Группа холодных супов очень богата и разнообразна, в ней присутствуют супы с разными вкусами, разными консистенциями и абсолютно разными составами. Холодный суп – это не только привычная нам окрошка, среди холодных супов немало соленых, сладких, кислых и даже терпких вариантов, каждый из которых имеет свой вкус.

В качестве основы используются кисели, морсы, соки, компоты, овощные отвары, молочные продукты, кисломолочные продукты, алкогольные напитки, квасы и даже кремы и муссы. Холодные супы обязательно должны быть очень ароматными. В качестве основы для современных холодных супов используют минеральную воду или жидкий йогурт.

Холодные супы являются совершенно разными в различных культурных традициях разных народов. Обычно в холодный суп добавляют именно то, что является популярным на данной территории компонентом. Например, там, где очень широко распространено рыболовство, для приготовления холодного супа используют рыбу.

Холодный суп с кисломолочной основой – обычно готовят в восточной кухни. Популярные разновидности холодных супов, которые распространены в различных странах носят названия. Распространены холодные супы практически во всем мире. Существуют их восточные варианты, европейские, российские. Знаменита холодными супами и Испания, гордостью которой является гаспаччо, который представляет собой еще одну очень интересную вариацию окрошки.

**Ассортимент супа «Ботвинья», технология приготовления, варианты сервировки.**

#  Ботвинья по-монаcтырcки

Щавель и шпинат отдельно припускают в небольшом количестве воды, охлаждают, протерают через сито и соединяют вместе, разбавляют квасом, заправляют солью, сахаром, цедрой и соком лимона, ставят на холод.

Подают на порционной тарелке, посыпают мелко нарезанным укропом и петрушкой, свежими огурцами, хреном по вкусу. В каждую тарелку кладут кусочки отварной или копченой рыбы.

**Ассортимент супа «Таратор», технология приготовления, варианты сервировки.**

**Тарато́р** — холодный суп, популярный в летнее время в Болгарии и Македонии. Обычно подаётся перед вторыми блюдами или одновременно с вторым блюдом (иногда в стакане, если жидкий). Основные компоненты: кислое молоко (несладкий жидкий йогурт), огурцы, чеснок, грецкий орех, укроп, растительное (часто оливковое) масло, вода, соль, специи. Может подаваться со льдом. Как вариант, кислое молоко может замещаться водой, подкисленной уксусом. Иногда огурцы также заменяются зелёным салатом.

С некоторыми вариациями это блюдо популярно и в соседних странах —Турции (однако там подаётся и сервируется как закуска, мезе) и Албании (где обычно не используются орехи, укроп и вода). Также сходный состав имеет греческий соус цацики (тартар). Иногда таратор едят и на Украине, заменяя нарезанные огурцы перетертыми.

#  Таратор с овощами

Баклажаны нарезают на крупные дольки, обжаривают на оливковом масле до румяной корочки. Нарезают зеленый перец вдоль на 4 части и укладывают вокруг баклажан и ставят запекаться в пароконвектомат. Измельчают помидор, нарезают горький перц, добавляют орегано и два вида базилика. Тушат 15 минут, добавляют баклажаны и продолжают тушить без крышки, пока овощи не впитают соус. Подают холодным. Взбивают кислое молоко со льдом и мятой, посыпают орехами и подают вместе с овощами.

**Холодный болгарский суп "Таратор"**

Свежий огурец нарезают мелкой соломкой. Чеснок измельчают, добавляют соль, перец, растительное масло, перетерают.

Кефир взбивают с минеральной водой, добавляют отжатые огурцы и чесночную заправку, мелконарезанный укроп. Размешивают и ставят в холодильник на 2 часа.

Холодный таратор подают с зеленью и обжаренными кедровыми орешками.

**Ассортимент супа «Гаспаччо», технология приготовления, варианты сервировки.**

**Гаспачо** (исп. *gazpacho*) — блюдо испанской кухни, холодный суп из перетёртых или пюрированных сырых овощей, прежде всего помидоров. Кроме них, в состав гаспачо входят оливковое масло и чеснок, огурец, сладкий перец лук, уксус или лимонный сок, соль и могут быть добавлены пряности и хлеб.

Гаспачо происходит из Андалусии и представляет собой типичное блюдо т. н. «средиземноморской диеты».

Иногда употребляемое написание «гаспа**чч**о» является неправильным, так как удвоенная «ч» характерна для итальянского языка, гаспачо же происходит из Испании и Португалии (португальское написание *gaspacho*).

Очищенные от кожуры помидоры (путём обваривания) и огурцы нарезаются. Складываются в большую миску, добавляется нарезанная кубиками мякоть белого хлеба, измельчённый перец (острый и сладкий) и чеснок. Смесь солится, размешивается, также добавляется толчёный тимьян. В миску всыпается толчёный лёд и она ставится в тёплое место, чтобы лёд растаял.

Далее добавляется соус табаско, лимонный сок и немного уксуса. Всё это тщательно измельчается. Добавляется оливковое масло.

Подаётся очень холодным, с хрустящими сухариками.

**Гаспачо**, суп испанского происхождения, занял прочное место в списке холодных супов во всём мире. Для его приготовления используются только сырые ингредиенты: черешковый сельдерей, огурец, чеснок, сладкий перец (чаще зелёный), оливковое масло, помидоры и уксус.

А вот степень их измельчения может быть разной: от консистенции густого напитка до мелко нарезанного "жидкого салата". В современной версии гаспачо подается как суп, но в деревнях Андалусии его по-прежнему подают после основного блюда. Кстати, очень удобно приготовить целый кувшин гаспачо, поставить в холодильник и утолять им жажду, разбавляя водой.

Вариантов приготовления гаспачо сотни, если не тысячи. Но все же, базовые ингредиенты всегда неизменны: хлеб, чеснок, оливковое масло, соль и уксус. А дальше можно выделить три основных категории гаспачо: красный, белый и зеленый.

Красным гаспачо становится от помидоров. Если вы обрабатывает их блендером, старайтесь сделать это как можно быстрее, на высокой скорости и до того, как добавили масло. Тогда суп сохранит красный цвет, а не приобретёт различные оттенки оранжевого.

Для приготовления зелёного гаспачо мелко нарезают пряные травы: базилик, кинзу, мяту, петрушку, а так же зелёный сладкий перец и даже салат латук. Помидоры в этом варианте не используются.

И в белом гаспачо помидоры не нужны, а используются бланшированный миндаль или пиниевые орешки *(Семена средиземноморской сосны - пинии. Их едят очищенными, свежими или жареными и солеными. Добавляются во многие блюда, супы и соусы кухонь средиземноморских стран).*

**Гаспачо.**

*Все ингредиенты: томаты без кожицы и семян, очищенные свежие огурцы, зелень, зеленый лу­к, чеснокмелко нарезают и смешивают, добавляют томатный и лимонный сок, оливковое масло. Выдерживают несколько часов в холо­дильнике, измельчают в блендере. Подают в очень холодных тарелках. Отдельно подают нарезанный кубиками белый хлеб.*

#  Урок 15. Организация технологического процесса приготовления сложных соусов.

План

1. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).

2. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных соусов. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

3. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов.

4. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.

5. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих соусов. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.

Приготовление соусов производится в горячем цехе соусного отделения. Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего соусы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

На предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших предприятиях общественного питания, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

**Оборудование соусного** отделения можно сгруппировать в две – три технологические линии.

Первая линия предназначена для для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол для встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

Качество продукции формируется на стадии ее разработки (проектирования), которая завершается созданием технологической документации (технических условий и технологических инструкций, технико-технологических карт, технологических карт и др. документации),

обеспечивается на стадии производства и поддерживается на стадии хранения, транспортирования и реализации ее потребителю при неукоснительном соблюдении требований, заложенных в нормативной, технической и технологической документации.

Показатели качества продукции заложены в нормативной документации:

‾ государственные стандарты - ГОСТы и ГОСТ Р,

‾ санитарные правила и нормативы - СанПиНы,

‾ технические условия - ТУ,

‾ технологические инструкции - ТИ,

‾ стандарты предприятия - СП

‾ сборники рецептур блюд и кулинарных изделий,

‾ сборники мучных кондитерских и булочных изделий,

‾ технико-технологические карты - ТТК,

‾ технологические карты и др. документация.

Поскольку продукция общественного питания в ресторанах готовится

небольшими партиями, а в отдельных случаях и в единичных количествах по заказу потребителей, важными для качества продукции являются показатели стабильности качества, обеспечить которые можно только при наличии хорошо отработанной технологии изделия или блюда, высокого качества исходных пищевых продуктов, высококвалифицированного производственного и обслуживающего персонала, необходимой технической оснащенности современным торгово-технологическим оборудованием, хорошей организации труда на всех стадиях технологического процесса с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил.

**Урок 16. Кулинарное использование новых видов сырья для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования.**

План

1. Кулинарное использование пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, соусов промышленного производства, уксусов, пищевых добавок, вин, сыров, экзотических плодов для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования.

2. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора соусов к различным группам блюд.

3. Актуальные направления в технологии приготовления, подаче соусов, дизайне блюд. Классификация соусов.

4. Технология приготовления коричневого соуса (соус «Эспаньол»). Отличительные особенности приготовления бульона «Демиглас». Использование полуфабрикатов промышленного производства для приготовления бульона «Демиглас».

5. Особенности приготовления «Быстрых» соусов на основе мясного сочка.

В настоящее время в мире насчитывается не менее 10 тысяч соусов. Законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов считается Франция. Во французские гастрономической энциклопедии сейчас существует около трех тысяч ре­цептур, в том числе тысяча классических.

Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить **ис­пользование легких и пенных соусов.**Например, смесь расти­тельного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого коли­чества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4-5 минут.

**"Быстрые" соусы**стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко ис­пользуют **основу из растительных продуктов -** из овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей яв­ляется очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных — морковное пюре.

В современной кулинарии имеют место такие **новые вкусовые сочета­ния,**как, например, свинина с пряным апельсиновым соусом, соус из ща­веля к жареной телятине и т.д., хотя многое но­вое является всего лишь хорошо забытым старым.

Модный в настоящее время способ приготовления и подачи блюда **фьюжн**предполагает добавление, например, к блюдам русской кухни ев­ропейских соусов или наоборот. Например, к эскалопу из фуа-гра предлагается соус из кваса и вишневого морса.

Соусы в современной ресторанной кухне являются неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусо­вой и цветовой контрасты.

Модным считается использование на одной тарелке различных, в том числе **контрастных по вкусу и цвету, соусов**(например, острый и пряный с кисло-сладким).

Оригинальностью расположе­ния соуса на тарелке во многом определяется**дизайн блюда.** Соус может быть подан в рюмочках, гор­шочках из теста, овощей, находиться в «рамках», например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать «перья». Оригинально смотрятся «перья» при подаче контрастных по цвету соусов.

Для создания интересных цветовых решений блюда нередко прихо­дится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей. Например, затемнить соус можно небольшим количеством карамелизированного сахара (жженки) или растворимым кофе (вкус по­следнего практически не ощущается). Темный цвет имеет также соевый соус. При необходимости можно осветлить соус с помощью сметаны или сливок.

Кинза, растертая с растительным маслом, придаст соусу желтова­то-зеленый цвет. Добавив в соус немного шафрана, куркумы или карри, получиться желтый, красно-желтый цвет.

Выпаренный на 2/3 винный уксус имеет темно-красный цвет. Цветовая основа соуса часто обусловлена цветом используемых для его приготовления продуктов, на­пример, шпината, щавеля, красного перца и т.п.

В соусы белого или кре­мового цвета добавляют только белый перец и никак не черный. В отличие от чер­ного перца добавление в готовый соус черной или красной икры, тонко измельченного красного, желтого или зеленого сладкого перца придаст соусу дополнительный не только вкусовой, но и цветовой шарм.

#  Классификация соусов

Классифицируют соусы по различным признакам. Например, в классической кулинарии соусы классифицируются на соусы с загустителем и без загустителя. В настоящее время в качестве загустителей используются не толь­ко мучная пассеровка, крахмал и яичные желтки. Загустителями могут быть сливки, хлеб и хлебобулочные изделия, овощные и фруктовые пюре, пюре из бобовых, взбитое масло и даже кровь (в блюдах из тушеного зай­ца или кролика). Также соусы могут готовиться без загустителей, если в качестве основы использован уваренный в несколько раз бульон.

В отличие от отечественной технологии в зарубежной пассеровка мо­жет быть не двух, а трех видов: белая, светлая (золотистая) и коричневая. В настоящее время крахмал часто используют вместо пассерованной муки и при приготовле­нии несладких соусов. Тогда они приобретают более нежную консистен­цию и становятся менее калорийными. Крахмала при этом берут в 2,5 раза меньше, чем муки.

**Европейские соусы делится на следующие группы:**

· соусы, приготовленные на основе бульона; в эту группу входят красный соус (эспаньол) и его производные, а также белый соус на основе бульона (велюте) и его производные;

· яично-масляные соусы (к этой группе можно отнести голландский соус и его производные);

· соусы, приготовленные на основе молока (в том числе бешамель), сливок, сметаны и других кисломолочных продуктов;

· соусы на растительной основе как холодного, так и горячего приго­товления;

· соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых;

· соусы на основе фруктов и ягод;

· соусы, приготовленные с использованием мясного сочка (к этой группе относятся «быстрые» соусы);

· соусы для паст и др.

По температуре подачи соусы могут быть не только холодными и горячими, но и теплыми. Таковыми являются, например, масляные соусы.

**Технология приготовления коричневого соуса (соус «Эспаньол»).**

Известный красный соус в классической кулинарной литературе на­зывается коричневым соусом, или «Эспаньолом».

Правила варки коричневого соуса:

• Продолжительность варки бульона составляет 8-12, что существенно влияет на его концентрацию.

• При варке бульона могут быть добавлены разнообразные наполни­тели, улучшающие его вкус и аромат. Можно добавить красное или белое сухое вино, протертые помидоры или немного томат-пасты, соевый со­ус, горчицу, цедру, голяшку бекона или телятины, костный мозг, тимьян, чабрец, сельдерей, чеснок. Добавка пряностей обяза­тельна, лучше добавлять в бульон букет гарни.

• Для приготовления соуса используется коричневая жировая пассеровка, она может быть приго­товлена на растительном масле. В качестве загустителей соуса вместо пассеровки можно использовать аррорут, кукурузную муку, картофельный крахмал или протертый картофель, паштет из гусиной печени.

• Овощи для соуса лучше пассеровать на жире из бекона.

• Продолжительность варки соуса 4 часа. Варить следует на слабом огне, периодически добавляя немного холодного бульона, что­бы соус не был очень густым.

**Соус «Эспанъол».**

Приготовить коричневый бульон на обжаренных костях с добавлением пряностей, вина и цедры. Сделать коричневую мучную пассеровку, смешать с бульоном и варить с добавлением пассерованных ово­щей и томатной пасты в течение 4-6 часов на медленном огне, снимая пену. Процедить и довести до вкуса. Правильно сваренный соус должен иметь зеркальную поверхность.

Отличительные особенности приготовления бульона «Демиглас».

Технология приготовления бульона «Демиглас»:

• равное количество соуса «Эспаньол» и коричневого бульона уварива­ют наполовину;

• уваривают в течение 4-5 часов бульон из обжаренных говяжьих ко­стей, лука, моркови, сельдерея с добавлением красного вина и буке­та гарни;

• смешивают коричневый бульон с мадерой;

• смешивают белый мясной бульон с вином;

• в соус «Эспаньол» на последней стадии приготовления добавляют не­много концентрированного темного телячьего бульона.

Для приготовления производных крас­ных соусов редко используются «Эспаньол» и «Демиглас». Обычно берут соус, приготовленный из уваренного коричневого бульона из телятины, кури­цы, причем без муки. Например, соус «Мадера» готовится из выпаренного в два раза «Жю ли» с добавлением мадеры. «Жю ли» представляет собой выпарен­ный с 1,5 л до 1 л коричневый телячий бульон, проваренный с добавлени­ем томат-пюре, грибов, букета гарни и пассерованных на жире от бекона луке и моркови.

Использование полуфабрикатов промышленного производства для приготовления бульона «Демиглас».

Если проанализировать все этапы приготовления коричневого соуса, можно понять, почему продолжительность варки его составляет от суток до двух. При такой долгой варке соуса часто его готовить сложно. Поэто­му используют промышленные полуфабрикаты (на­пример, «Демиглас» в порошке) или разведенный горячей водой или вином сочок. Но более профессиональный подход все же требует делать собст­венные заготовки. Например, уваренный в 5 раз коричневый бульон («Фюме») мо­жет храниться до 2 недель, а бульон, уваренный в 15-20 раз («Глас»), мож­но хранить до 1 месяца. Использование аппаратов интенсивной заморозки позволяет хранить «Фюме» и «Глас» в стерилизованной посуде несколько месяцев.

**«Быстрые» соусы на основе мясного сочка.**

Такое название соусов, выделенных в отдельную группу **«Быстрыми»** можно назвать многие современные соусы. Речь идет о соусах, приготовленных на ос­нове приема **деглясирования (деглясе).** Он заключается в том, что со ско­ворода, в которой жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают бу­льон, базовый соус, пиво или вино и кипятят. Такое приготовление соуса называется **a la minute.**

Экстрактивные вещества, находящиеся в густом, концентрированном осадке, получаемом при жарке мяса, птицы, растворяются в жидкости. Иногда для получения соуса с выраженным мясным вкусом достаточно даже добавления воды. Белое вино, используемое вместо воды, придаст соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию. Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо подойдет для соуса, предназначенного для темного мяса. Крепленые вина (марсала, мадера, портвейн) придадут соусу насыщенный вкус со сладковатым от­тенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины. Для смягче­ния вкуса и в качестве загустителя в эти соусы можно добавить уваренные жирные сливки.

**Варианты «быстрых» соусов.**

• Кусочки свинины (из верхней части окорока) обжарить на сли­вочном масле, переложить в горячую посуду с крышкой (чтобы не остыли). Слить жир. На сковороду, в которой жарилось мясо, на­лить 150 мл коричневого бульона, 150 мл сливок, добавить 1 сто­ловую ложку горчицы, прокипятить до загустения и довести до вкуса.

• Обжарить кусочки свиного филе, удалить их со сковороды, слить остатки жира. На сковороду влить мадеру и прокипятить, соскребая осадок деревянной ложкой или лопаточкой до его полного раство­рения. Добавить жирные сливки и прокипятить еще несколько ми­нут, довести до вкуса.

• Эскалоп обжарить, убрать со сковороды. Жир слить. В сковороду налить портвейн (125 мл), уварить в три раза, добавить бренди и вновь уварить в три раза, затем добавить сливки, перец и проварить до загустения. Заправить солью и перцем.

• Кусочки окорока обжарить по 1 минуте с каждой стороны, перело­жить, слить жир. На сковороду добавить белое вино, сливки, горчи­цу, соль, перец, прокипятить до загустения.

• Бараньи отбивные обжарить на сливочном масле, переложить, а в сковороду добавить 150 мл коричневого бульона, 1 столовую ложку желе из красной смородины и щепотку имбиря. Прогреть до загус­тения.

• Обжарить утку, удалить со сковороды, на которой она жарилась, жир, пассеровать лук-шалот, налить портвейн, добавить сушеную вишню, бульон и тушить 5 минут.

• Утиные грудки обжарить на сливочном масле веером, убрать со ско­вороды, слить жир. На этой же сковороде обжарить 2-3 минуты лук, добавить белое вино, прокипятить 3-4 минуты, добавить натертую соломкой свеклу, апельсиновую цедру, сок и вновь проки­пятить 2-3 минуты, заварить крахмал, добавить сливки, прогреть, довести до вкуса.

• Обжарить свиные отбивные, со сковороды слить жир, пассеровать лук, добавить кальвадос, тимьян, сливки и прокипятить.

• Обжарить свиные отбивные, слить жир, пассеровать лук, добавить шерри, соевый соус, апельсиновый мармелад.

• Обжарить свиные отбивные, слить жир, обжарить чеснок, добавить вермут, сахар, перец, соль и потушить с жареными отбивными.

• Обжарить курицу, слить жир, к мясному сочку добавить вермут, прокипятить, добавить бульон, прокипятить вновь, заправить со­лью, перцем, мукой и прокипятить еще 1 минуту.

• Обжарить стейки из говядины, слить жир, пассеровать лук-шалот, добавить вино, тимьян, прокипятить 5 минут и заправить сливоч­ным маслом.

**Урок 17. Технологический процесс приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте») и его производных.**

План

1. Особенности приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте»).

2. Особенности приготовления соуса «Сюпрем». Кулинарное использование. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

1. Соусы разнообразят вкус блюд, придают им более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как они содержат в своем составе сливочное масло, сметану, яйца, муку и др.

Для многих соусов характерно значительное количество вкусовых и экстрактивных веществ (специй, пряностей, приправ), которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд.

Правильный подбор соуса к блюду улучшает его вкусовые качества. Соус можно подать вместе с блюдом. Если соус подают отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник.

#  Бульоны и пассеровки для белых соусов

Чтобы соус был эластичным, густым, однородным и имел приятный цвет, муку предварительно пассеруют (нагревают до температуры 120–150 °c) для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке изменяются такие вещества, как белки, сахар, крахмал, и улучшаются ее вкус и запах.

В соусах на бульонах, сметане, молоке в качестве загустителя можно использовать кукурузный крахмал, который, благодаря изменению своих свойств – снижению способности к набуханию в горячей жидкости, придает соусам не очень вязкую консистенцию. Применение крахмала повышает калорийность соуса, не увеличивая густоты.

Для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира, используемого для поливки блюд, требуется 45–50 г муки или 25 г модифицированного крахмала.

Белая пассеровка также готовится с жиром или без жира. В посуде растапливают сливочное масло, вводят, непрерывно помешивая, просеянную муку, которую нагревают при температуре 120 °c до кремового цвета.

Иногда приготавливают белую мучную пассеровку сухой, без жира. Ее готовят так же, как и красную сухую пассеровку, но поджаривают муку до светло-желтого цвета. Спассерованная мука должна хорошо рассыпаться. Сухая пассеровка может храниться в охлажденном виде 24 ч. Белую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных.

#  Бульоны для белых соусов

Жидкой основой соусов являются бульоны.

Белый мясной бульон приготавливают из говяжьих, телячьих костей, птицы обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1 кг костей 1,5 л воды).

Рыбный бульон приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1 кг продуктов 2 л воды).

Грибной бульон готовят из сухих или свежих грибов обычным способом.

Для приготовления соусов используют бульоны, полученные при варке или припускании мяса, птицы и рыбы.

**Белый основной соус**готовится на телячьем, кури­ном, рыбном бульоне с добавлением золотистой пассеровки.

При использовании рыбных бульонов, для их приготовления лучше брать морскую рыбу. Не рекомендуется употреб­лять кости лососевых рыб, так как они придают бульону специфический вкус. Рыбный бульон не следует долго кипятить, иначе он теряет прозрач­ность.

Для улучшения вкуса и аромата бульона можно добавить све­жих грибов, букет гарни. Вкус соуса можно разнообразить при помощи лимонного сока и петрушки или свежевыжатого апельсинового сока.

Продолжительность варки соуса (около часа на медленном огне) определяется необходимой консистенцией и, может быть несколько изменена.

#  Концентрат-фюме

При выпаривании бульона до 1/5—1/7 от первоначального объема получается концентрат-фюме, который добавляют в соусы для улучшения вкуса. При выпаривании в бульон кладут сельдерей. Готовое фюме наливают в кераминовые банки, охлаждают, заливают салом и хранят при температуре не выше 4–6 °c.

**Технология приготовления соуса «велюте».**

Золотистую пассеровку смешивают с бульоном, варят на медленном ог­не, процеживают и доводят до вкуса.

**Производные соуса «велюте» - соус «сюпрем».**

Он готовится путем выпаривания до половины объема смеси велюте, уваренного в два раза куриного бульона и грибного бульо­на (3:1:0,4) с последующей заправкой сливочным маслом и сливками.

Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть бархатистыми, однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц протертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защипывают сливочным маслом: кладут на поверхность небольшие кусочки сливочного масла.

Цвет соусов должен иметь характерный оттенок для каждой группы: для белых – от белого до слегка сероватого. Цвет зависит от используемых продуктов и правильной технологии приготовления соуса.

Для соусов на бульонах характерен ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ. Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, чуть кисловатый привкус.

Для рыбных соусов характерен резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй. Для грибных – вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгоревшей муки, большое количество соли, перца.

Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане или мармите при температуре до 80 °C 3–4 ч. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °C. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

**Урок 18. Технологический процесс приготовления соуса «Бешамель» и его производных.**

План

1. Особенности приготовления и подачи соуса «Бешамель».

2. Технология приготовления соуса «Субиз». Кулинарное использование. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Молочные соусы относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой. Они готовятся на основе белой жировой пассеровки и молока с добавлением воды.

Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют так, чтобы она не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и помешивании, варят 7—10 мин, добавляют соль, сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и защипывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении не образовалась поверхностная пленка.

Молочные соусы различаются по густоте: жидкий (для поливки овощных, крупяных и других блюд); средней густоты (для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса, рыбы, а также им заправляют припущенные и отварные овощи); густой (для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда).

Классический **соус бешамель**готовится только на ароматизиро­ванном молоке. В качестве ароматизатора используют очищен­ную луковицу с воткнутыми в нее несколькими гвоздиками, которую следует немного проварить в молоке.

В классическом варианте в молоко добавляют лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, мускатный орех.

Для дальнейшего приготовления настоявшееся молоко процеживают и варят с белой мучной пассеровкой в течение 20-30 минут на медленном огне. Во время варки можно добавить букет гарни. В конце в соус можно ввести сливки, заправить «Пармезаном». В качестве загустителя вместо белой пассеровки иногда используют накрошенный белый хлеб без корок. К такому соусу можно добавить хрен для остроты и подать его к дичи, домашней птице.

**Технология приготовления соуса «Бешамель».**

Белую мучную пассеровку смешивают с ароматизированным молоком и ва­рят около 30 минут. При увеличении количества мучной пассеровки вре­мя может быть сокращено до 20 минут. Для ароматизации молока про­варить нашпигованную гвоздикой луковицу, букет гарни и затем удалить их. Также можно не ароматизировать молоко заранее, а положить на­шпигованную луковицу во время варки соуса, а затем ее удалить.

Технология приготовления соуса «Субиз».

На основе соуса бешамель готовится производные соусы.

**Соус «Субиз»**Бланшированный измельченный лук пассеруют с маслом без колеровки и вводят в бешамель, заправляют солью, перцем, сахаром и варят 30 минут, процеживают и вводят сливки. Этот соус также готовится и на основе белого соуса. В качестве загустителя вместо соуса можно использовать вареный рис или картофель. Лук можно подго­тавливать по-другому: запечь в течение 1-2 часов и протереть.

Молочный соус с луком

Репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус, добавляют в него лук, перемешивают, варят 5—10 мин, вводят соль, красный молотый перец. Соус процеживают через сито, протирают лук, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и ароматом. Подают к бараньим натуральным котлетам.

Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть бархатистыми, однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц протертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защипывают сливочным маслом: кладут на поверхность небольшие кусочки сливочного масла.

Цвет соусов должен иметь характерный оттенок для молочных - соусы имеют цвет от белого до светло-кремового. Цвет зависит от используемых продуктов и правильной технологии приготовления соуса.

Вкус и запах молочных соусов соответствует молоку, маслу сливочному. Нельзя использовать пригоревшее молоко.

Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгоревшей муки, большое количество соли, перца.

Хранят молочный жидкий соус в горячем виде на водяной бане или мармите при температуре 65–70 °C не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °C. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием.

#  Урок 19. Технологический процесс приготовления масляных соусов.

План

1. Технология приготовления масляных соусов: бьор бланк, икорный соус, соус бьор фондю, бьор нуазет, бьор нуар.

2. Особенности приготовления и подачи голландских соусов: на белом вине, «московит», беарнский. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

**Масляные соусы**получаются не горячими, а теплыми, и к столу их надо подавать сразу. Если сливочное масло взбить в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратитсяв светлый воздушный соус. В эту группу входят соус бьор бланк, приготавливаемый на основе белого вина и уксуса, и его облегченные разно­видности на основе воды. Подавать их можно к отварной рыбе, овощам.

**Бъор бланк.** В качестве жидкой основы для этого соуса взять белое сухое вино и высо­кокачественный белый винный уксус, в смеси, которых потушить измель­ченный лук-шалот до полного выпаривания жидкости. Слегка охлажден­ную массу взбить с кусочками охлажденного сливочного масла на очень медленном огне. Добавлять масло следует партиями. Интенсивность вку­са соуса может меняться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла. У соуса должна быть консистенция сметаны.

Также при приготовлении этого соуса можно лук тушить в рыб­ном бульоне с добавлением сухого вина и шампанского, корня тимьяна и лимона. Сливочное масло вво­дится так же.

**Икорный соус**готовится по той же технологии, но вместо сливочно­го масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру.

В качестве неэмульгированных масляных соусов иногда выступают **бъор фондю-**смесь растопленного до выпадения осадка масла с лимонным соком и **бъор минъер**- смесь растопленного масла с лимонным соком и пе­трушкой.

Также может использоваться растопленное до появления ко­ричневого цвета масло, смешанное с лимонным соком - **бъор нуазет** или смешанное с зеленью, лимонным соком и уксусом - **бъор нуар**.

Технология приготовления голландских соусов.

Для приготовления голландского соуса необходимо уварить втрое ук­сус с перцем горошком, удалить перец, добавить немного холодной воды. Затем добавить яичные желтки и взбить, нагревая на водяной бане. Не­много охладить, понемногу вливая растопленное теплое масло при по­стоянном взбивании. Можно добавлять кубики охлажденного масла, которые при постоянном взбивании в теплой массе постепенно будут таять. В конце вводят лимонный сок, соль и кайенский перец.

Этот соус часто расслаивается. Чтобы это исключить, следует не допу­скать перегрева, масло добавлять постепенно и соус хранить недолго. Ста­билизатором голландского соуса может служить небольшая добавка гус­того соуса бешамель. Если соус свернулся, необходимо добавить чуть-чуть горячей воды и взбить. Если это не поможет, то свернувшийся соус следует ввести в прогретую на водяной бане смесь воды и желтка (на 1 желток берут 1 десертную ложку воды) при постоянном взбивании. Если соус расслаивается из-за перегрева, можно добавить кубик льда и взбить соус до его растворения.

**Голландский соус (вариант**1). 50 мл воды, 480 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 25 мл винного уксуса, сок 1/2 лимона, соль, кайенский перец, перец горошком. Варианты приготовления соуса описаны выше.

На примере голландского соуса и его производных легко проследить видоизменение классических соусов в современной ресторанной кухне. Так, голландский соус предлагается приготовить, заменив воду и уксус белым вином.

**Голландский соус (вариант 2).**200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 6 столовых ложек белого столового вина, соль, перец, сахар, лимонный сок.

На водяной бане взбить растопленное масло, желтки с белым вином до однородной густой массы, приправить солью, перцем, сахаром, лимон­ным соком.

Для приготовления производного **соуса нуазет**в гол­ландский соус добавляют прогретое до потемнения и появления характерного запаха лесных орехов сливочное масло. Другой способ предусматри­вает смешивание голландского соуса с лесными или грецкими орехами. Причем если в первом случае соус рекомендуется к отварной рыбе - форели и лососю, то во втором его лучше подавать к телятине, спарже, фенхелю.

Голландский соус "**Московит"** в конце приготовления следует запра­вить икрой и подавать к нежным блюдам из рыбы.

В отличие от голландского соуса с его нежным вкусом и ароматом **беарнский соус**имеет острый, насыщенный вкус. Готовится он в целом так же, как и голландский, но сначала винный уксус кипятят с луком-шало­том, эстрагоном, черным и красным стручковым перцем, а в конце соус за­правляется измельченным эстрагоном.

Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

У масляных соусов должна быть однородная, нерасслоившаяся масса.

Цвет – белый или слегка желтоватый.

Яично-масляные соусы имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла и лимона.

Консистенция - полужиткая, эластичная.

Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Хранят яично-масляные соусы на водяной бане или мармите при температуре до 65 °C до 2 ч. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет.

#  Соус из цветной капустой и грибами

В мясной сок, оставшийся при обжаривании мяса, вливают немного растительного масла. Добавляют разобранную цветную капусту, нарезанную ломтиками кольраби, нарезанные кружочками корни сельдерея, петрушки и моркови, нарезанные ломтиками свежие грибы и тушат на слабом огне до мягкости овощей и почти полного выпаривания сока.

Затем добавляют немного муки и все обжаривают. Тщательно размешивая, разводят соус бульоном или водой, добавляют сок лимона и модлотый чёрный перец по вкусу. Протирают через сито и доводят до кипения. Подают к жареному мясу.

**Требования к качеству овощных соусов**

По органолептическим показателям **овощные соусы**должны соответствовать следующим требованиям.

Внешний вид и консистенция — однородная масса без наличия семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины с наличием измельченных частиц овощей, пряностей или без них.

Вкус и запах перечных соусов — острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей, овощных — острый, кисло-сладкий, с выраженным ароматом овощей, грибов, пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет перечных соусов — красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе. Допускается слабо-коричневый оттенок.

#  Урок 21. Технологический процесс приготовления соусы на основе фруктов и ягод.

План

1. Особенности приготовления соусов на основе фруктов и ягод: малиновый, клюквенный, из чёрной смородины, апельсиновый, из свежей вишни, из крыжовника с мятой, соус «мельба», соус «кумберленд» и др. Кулинарное использование. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Соусы на основе фруктов и ягод готовят как для десертов, так и для блюд из мяса, птицы, дичи. Например, к жареной утиной грудке прекрасным дополнением слу­жит малиновый соус, приготовленный из уваренного с сахаром красного сухого вина с последующим добавлением в него малины.

В качестве основы соуса часто берут фруктовое или ягодное пюре. Слишком густое разбавляют сахарным сиропом, водой или сливками. Фрукты с грубой клетчаткой (персики, абрикосы, сливы) отваривают с сиропом, а затем протирают через сито. Мягкие и сочные ягоды (малину, клубнику, красную смородину) протирают сырыми. Яблоки припускают до полного размягчения и заправляют маслом.

Если соус готовят для десерта, в него добавляют сахар или мед. Например, малиновое (клубничное) пюре можно прокипятить с сахаром и водой, и тогда получится знаменитый **соус «Мельба».**Этот способ приготовления соуса на ос­нове пюре известен также как кулис. Соус можно подать с персиком или гру­шей Мельба (бланшированный персик или отваренная груша на шарике ва­нильного мороженого, политые соусом и украшенные взбитыми сливками).

**Соус «Мельба»**.

Малиновое и клубничное пюре смешивают с сахаром и водой, доводят до кипения*.*

Этот соус можно приготовить и только на малиновом пюре, протертом через сито и смешанном с сахаром и малиновым ликером.

В соусы к десертам добавляют не только ликер, но и спирт (водку), ром (например, в горячий абрикосовый соус). Так, для приготовления со­уса из манго в протертую массу из манго вводят ром и сахар.

#  Малиновый соус.

Уварить сахар с красным вином и добавить малину. Проварить 12 минут при постоянном помешивании. Подойдет к жареной утиной грудке

Для придания соусу пикантности можно добавить натертую цедру, гвоздику, мускатный орех.

Фруктовые соусы с кисловатым вкусом (например, пюре из вареного крыжовника, смешанное с солью, сахаром, мускатным орехом, раститель­ным маслом, сладким перцем, шерри) принято подавать к жареному мясу, птице или дичи. Но и более сладкие соусы из яблок, абрикосов или ягод под­ходят не только к десертам, но и к свинине, утятине, гусятине. Та же свини­на хорошо сочетается с абрикосовым, яблочным, клюквенным соусом.

**Клюквенный соус.**

Варить клюкву на медленном огне 10 минут до размягчения ягод. Снять с огня, добавить сахар, портвейн, размешать и охладить.

**Соус из черной смородины.**

Отварить смородину в красном вине, добавить корицу, цедру лимона и желе из сырой черной смородины, сочок, полученный при жарении куро­патки, заправить мукой. Прокипятить до загустения и довести до вкуса, добавив соль, перец и сахар.

Еще один вариант приготовления смородинового соуса: лук тушат со смородиной, добавляют бульон, смешивают со сливками, смородиновой настойкой, кипятят, солят, перчат. Подают к жареной куропатке.

#  Соус из крыжовника с мятой.

Припустить ягоды в течение 20 минут с добавлением масла, соли, са­хара, перца, протереть и смешать с измельченной мятой. Подойдет к блюдам из ягнятины.

В качестве основы соуса может быть взят конфитюр. Соединив его с водкой, можно получить "быстрый" соус к горячим десертам, например, фаршированным блинчикам.

Соусы также готовят на основе фруктового или ягодного желе из ду­шистых и богатых кислотой плодов, например, красной смородины или клюквы. Так, в качестве соуса к жареной баранине хорошо подойдет желе из красной смородины.

В качестве примера может быть использован знаменитый соус «Кумберланд».

**Соус «Кумберланд».**

Соединить измельченный и бланшированный лук-шалот, бланширован­ную и нарезанную тонкой соломкой лимонную и апельсиновую цедру с растопленным желе красной смородины, соком лимона и апельсина, портвейном и белым винным уксусом. Заправить молотым имбирем, солью и перцем. Подается к жареной оленине и хо­лодным мясным блюдам, языку, свиному студню.

Для приготовления соуса часто применяют пюре из консервирован­ных ягод (например, брусничного компота). Если соединить пюре с май­онезом, горчицей, лимонным и апельсиновым соком и цедрой, солью и перцем, то полученный соус можно использовать для заправки салатов из мяса и дичи.

#  Урок 22. Технологический процесс приготовления соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок.

План

1. Особенности приготовления и подачи соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок. Кулинарное использование. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

В качестве основы соусов часто выступают творог, йогурт, сыр, слив­ки. Например, для заправки салатов может быть взят майонез из творога.

**Майонез из творога.**

1 яичный желток, 1 столовая ложка лимонного сока, 125 мл салатного масла, 125 г творога, 40-60 мл сливок, соль, пе­рец, лимонный сок.

Взбить желток, лимонный сок и салатное масло, затем добавить тво­рог, сливки, соль, перец, лимонный сок.

К рулету из лосося подходит майонез с творогом и апельсином.

**Майонез с творогом и апельсином.**

150 г апельсина, 50 г майонеза, 40 г творога, соль, перец.

Смешать апельсиновую цедру с майонезом. Сок апельсина уварить в два раза, смешать с творогом и добавить майонез. Довести до вкуса.

Творожная подлива с брусникой хорошо сочетается с холодной говя­диной или птицей.

**Творожная подлива с брусникой.**

200 г обезжиренного творога, 5 столовых ложек брусники, 1 чайная ложка горчицы, соль, сахар. Смешать обезжиренный творог, бруснику, горчицу, соль, сахар.

Творожную подливу с копченым лососем можно подать к картофелю в мундире.

#  Сырный соус.

150 г сыра, 30 г маргарина, 30 г муки, 500 мл бульона, соль, лимонный сок.

Приготовить светлую мучную пассеровку, смешать с бульоном или мо­локом, тертым сыром. Варить 10 минут и довести до вкуса солью и лимонным соком.

**Соус «Буффало».**

250 г. сливочного сыра, 150 г. голубого сыра, 200 г. сметаны, 40 г. белого винного уксуса, 10 г. лимонной цедры, 10 г. чеснока, 20 г. петрушки, 30 г. зеленого лука, соль, перец.

Все продукты, кроме голубого сыра смешивают, измельчают блендером до образования однородной массы. Затем добавляют измельченный голубой сыр. Подают к закускам из овощей, рыбы, птицы.

**Тема 23. Технологический процесс приготовления соусов: «Рататуй», «Капучино», из протёртого картофеля, из тунцаи др.**

План

1. Особенности приготовления соусов: рататуй, капучино, из протёртого картофеля, из тунца, валентиновского соуса. Кулинарное использование. Нормы отпуска.

**2.**Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации**.**

Наряду с известными классическими соусами в современной ресто­ранной кухне нередко встречаются соусы, которые стали таковыми благо­даря оригинальному использованию отдельных видов кулинарной про­дукции.

Так, в качестве соуса может быть подана тушенная с чесноком и зеле­нью овощная смесь из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и по­мидоров — **рататуй,** например, к пельменям.

Модный в европейских ресторанах суп капучино (пюреобразный суп с молочной пеной) не так давно превратился в не менее модный соус ка­пучино,

а холодный протертый суп гаспачо — в холодный соус.

**Соус из протертого картофеля** готовится просто и оригинально,фак­тически это - картофельное пюре. Протертый картофель смешивают с перетер­тым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать к отварной треске.

**Соус из тунца**подают к припущенной куриной грудке. Для его приготовления следует измельчить консервированного тунца в масле, добавить оливковое масло, немного молока, лимонного со­ка, соль, каперсы и перемешать до однородной массы.

**Валентиновский соус**является своего рода кулинарным курьезом. Он предназначен для мяса, поджаренного на гриле, но соусом становится лишь после "сборки" и подачи всего блюда. Сначала это смесь из мелко нарезанных овощей (очищенных помидоров, петрушки, лука-шалота), по­литая мясным соком без жира, лимонным соком и посыпанная кубиками масла и молотым перцем. Эту смесь растирают на подогретой тарелке и на нее кладут только что поджаренное мясо-гриль. При этом масло тает, мяс­ной сок перемешивается с остальными ингредиентами. Получается аро­матный соус с мягким сливочным привкусом.

В качестве загустителей и вкусовых добавок в ряде соусов могут ис­пользоваться не вполне привычные компоненты. Так, старинный рецепт коричневого соуса, подаваемого к зайцу или кролику, включает в свой со­став кровь этих животных. Смешанная с пюре из печени, она придает со­усу бархатистость и очень темный цвет.

#  Соус из цуккини и ветчины.

4 небольших помидора, 160 г нежирной ветчины, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 400 г цуккини, 2 неболь­шие луковицы, 4 столовые ложки оливкового масла, 8 столовых ложек овощного отвара.

На разогретой с маслом сковороде обжарить 2 минуты очищенные от кожицы и семян и нарезанные помидоры, нарезанные кубиками ветчи­ну, сладкий перец, нарезанные тонкими ломтиками цуккини, измель­ченные чеснок и лук. Затем добавить овощной отвар и потушить 5 минут.

**Классический соус "Болоньезе".**

100 г лука, 100 г моркови, 100 г сель­дерея, 750 г мясного фарша, 60 мл красного вина, 800 г помидоров в соб­ственном соку, соль, перец, мускатный орех, 60 мл сливок.

Обжарить лук, морковь и сельдерей, добавить мясной фарш и тоже обжарить. Влить красное вино и довести до кипения. Добавить поми­доры с соком, соль, перец, мускатный орех и тушить 1 час. Затем ввес­ти сливки и прогреть.

Этот соус является одним из немногих, который имеет в Италии офи­циальный стандартный вариант, однако у всех поваров есть свои секреты его приготовления. Так, вместе с мясом можно обжарить небольшое коли­чество пармской ветчины или куриной печени, добавить вместо томатов немного тертой лимонной цедры или белых грибов, а также заправить в конце приготовления зеленью петрушки или майорана.

Нередко соусы готовятся в ступке, как. например, классический ита­льянский соус песто. При приготовлении таких соусов рекомендуется вначале измельчать самые твердые компоненты, а затем присоединять к ним более мягкие продукты и жидкости.

**Песто.**

125 г базилика, 60 г "Пармезана", 2 столовые ложки кедровых или грецких орехов, 60 мл оливкового масла, чеснок.

Растереть в однородную массу орешки и чеснок, а затем там же раз­мять и перемешать свежие листья базилика. Попеременно добавлять тертый сыр и вливать масло, тщательно перемешивая соус.

Если используется зеленый базилик, его можно "разбавить" петруш­кой. Также песто готовится и без "Пармезана".

 **Урок 25. Технологический процесс приготовления соуса майонез и его производных, соуса винегрет, соуса равигот. Особенности приготовления соусов различных национальных кухонь.**

План

1. Соус майонез и его производные: айоли, шантильи, тартар. Особенности приготовления и подачи. Кулинарное использование.

2. Соусы различных национальных кухонь. Ассортимент. Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации соусов.

**Соус майонез**используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов.

Масло растительное 750, яйца (желтки) 90 (6 шт.), горчица готовая 25, уксус 3%-ный 150, сахар 20.

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном круговом размешивании (в одну сторону!) влить растительное масло вначале по одной, а затем по 2—3 столовые ложки

Масло должно иметь температуру 12— 16°. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.
Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который держится хорошо на лопатке.
В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса.

Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторять ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.
Для получения более устойчивой эмульсии майонез можно изготовить во взбивальной машине, но при ручном эмульгировании он получается вкуснее. Во взбивалке масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии. Соус майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

**Соус майонез со сметаной**подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Масло растительное 560, сметана 350, яйца (желтки) 68 (4 шт.), горчица столовая 25, сахар 15, перец молотый 1.

Приготовить соус майонез, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

**Соус майонез с белым соусом** подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Соус майонез 750, белый соус 250.

Приготовить соус майонез, затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешать.

**Соус майонез с томатом и луком**подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

Соус майонез 800, томат-пюре 100, масло растительное 10. лук репчатый 75, эстрагон 10, зелень петрушки 30.

Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом майонез, добавить мелко рубленный репчатый лук, предварительно спассерованный и охлажденный, измельченные листики эстрагона, зелени петрушки и еще раз хорошо перемешать.

**Соус майонез с томатом и сладким стручковым перцем**подается к холодным мясным и рыбным блюдам.

Соус майонез 650, томат-пюре 250, перец сладкий стручковый 125, соус «Южный» 25.

Томат-пюре прокипятить и, когда он остынет, хорошо перемешать с соусом майонез. Затем добавить соус «Южный», сладкий стручковый перец, который перед закладкой нужно промыть в холодной воде, обсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать, добавить соль по вкусу, еще раз осторожно перемешать.

Классическая технология приготовления **соуса майонез,**представленная в действующем сборнике рецептур, может быть изменена за счет рецептурного состава. Например, использование не обычного уксуса, а винного, из растительных масел лучше использовать оливковое, горчицу — дижонскую. Среди наиболее знаменитых производных соусов следует отметить следу­ющие:

**- айоли,**который готовят с растертым чесноком и подается к паровой рыбе, яй­цам вкрутую, супу буйабес, улиткам, холодному мясу;

**- шантилъи,**который готовят с добавлением взбитых сливок и подается к хо­лодным овощам, отварной рыбе;

**-тартар,**который готовят с добавлением нашинкованных консерви­рованных огурцов, каперсов, эстрагона, петрушки и подается к жареной и грилированной рыбе.

В ресторанной кухне широко используются различные **дрессинги -** салатные заправки на основе растительного масла и уксуса.

В европейской кухне **соус винегрет**представляет собой салатную заправку, приготовленную из оливкового масла, винного уксуса (лимонного сока), соли и молотого перца, иногда измельченных трав.

# Соус винегрет.

125 мл оливкового масла, 2 столовые ложки винного уксуса, соль, свежемолотый перец.

Соль и перец смешать с уксусом и, взбивая, влить оливковое масло*.*

Его вкус можно менять за счет добавления различных ингредиентов, например, сыра "Рокфор", горчицы (английской или французской). Если в соус винегрет добавить измельченные каперсы, лук-шалот и зелень, то получится соус **равигот.**

Любая разновидность соуса винегрет сочетается с измельченной све­жей зеленью (петрушки, кервеля, эстрагона, базилика, мяты, майорана, лука и т.д.), каперсами, тертым хреном. В качестве заправки соуса винег­рет также может использоваться пюре из мякоти запеченного сладкого перца, а для соуса к мясным блюдам — несколько ложек обезжиренного мясного сочка.

**Урок 29. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.**

План

1. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

2. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

**Урок 30. Кулинарное использование новых видов сырья.**

План

1. Варианты использования пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, соусов промышленного производства, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра.

2. Современные направления в технологии приготовления и оформлении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра.

3. Современные требования к дизайну блюда.

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредоточивает внимание человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Обычно выбирают гарниры примерно сходной величины и размеров. Например, гарнирам для холодных блюд обычно придают форму букетиков: нарезанный зеленый лук, морковь и картофель, нарезанные кубиками, звездочками, кружочками. К большим порционным кускам обыкновенно подают крупно нарезанные гарниры.

Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Гарниры хорошо гармонируют между собой, когда они располагаются в порядке светового спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый и т. д. Например, при оформлении отварной рыбы около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидоры). Разнообразие продуктов при оформлении подчеркивают гармонией контрастов. Красный цвет (помидоры), зеленый (зеленый лук), фиолетовый (краснокочанная капуста), оранжевый (морковь) и т. д.

Продукты должны также гармонировать между собой не только по цвету, но и по вкусу. Темно-красные соусы сочетаются по цвету и вкусу с жареным мясом, белый соус — с домашней птицей, розовый томатный и белый — с рыбой.

Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В этом случае в сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что горячие блюда (супы и вторые) в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55—60°, холодные супы — 10—12°, холодные блюда — 12—15°.

Для того чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском горячих блюд подогревают до 30—40°, а перед отпуском холодных блюд охлаждают до 12—15°.

|  |
| --- |
| Урок 31. Классификация овощей. План 1. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. 2. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из овощей. 3. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей.   |
|  | Баклажан По форме баклажаны бывают грушевидными и цилиндрическими, массой от 50 до 1000г,длина плода от 6 до 70см, а по цвету от светло - лиловых до темно - фиолетовых. |
|  | Дайкон аналог нашей редьки, дословно на русский язык название овоща можно перевести как «большой корень». Корни дайкона сочные, нежные и почти не имеют специфического редечного остро-горького вкуса. |
|  | Имбирный корень Имбирь обладает очень пряным ароматом и жгучим пряным вкусом. Употребляется для производства желудочных и горьких ликеров, фруктовых соков и пуншей, а в Англии — популярного имбирного пива. |
|  | Картофель Клубни картофеля должны быть чистыми, здоровыми, зрелыми, целыми, сухими, не проросшими, незагрязненными, однородными и неоднородными по форме и окраске. Размер клубней по наибольшему диаметру устанавливается стандартом в зависимости от сроков созревания и районов выращивания. |
|  | Китайский салат образует рыхлый удлинённый кочан. |
|  | Кольраби стеблеплодный вид капусты. Вместо кочана растение образует стебель с белой сочной мякотью, по вкусу напоминающий кочерыгу белокочанной капусты, но более нежной и богатой витамином. У нас выращивают в основном сорта - Венская белая и Венская синяя. |
|  | Кудрявая петрушка Зелень петрушки должна быть свежей, чистой, неогрубевшей. |
|  | Лук-порей образует луковицу в виде ножки длиной до 50см и лентовидные трубчатые листья, которые используют в пищу. |
|  | Лук репчатый о величине луковицы могут быть мелкими (до 50г ), средними (60 - 120г ),крупными (более120г ). Все сорта по длине периода покоя делят на лёжные, сохраняющиеся 7 - 8 месяцев, средней лёжности и нелёжные, начинающие прорастать соответственно через 5 - 6 и 3 - 4 месяца. |
|  | Морковь Столовая морковь должна быть свежей, не треснувшей, сухой, незагрязненной, без повреждений вредителями, однородной по окраске, не уродливой по форме, с черешками длиной не более 2см и размером по наибольшему поперечному диаметру 2,5 - 6,0см. |
|  | Огурец Наиболее распространёнными сортами огурцов являются: Муромский - скороспелый сорт, Вязинский, Зозуля, Нежинский - поздний сорт, Клинский, Длинноплодный, Клавдия и др. |
|  | Патиссон В пищу употребляют патиссоны 3 - 5дневной завязки бледно - зелёного цвета с плотной, хрустящей белой мякотью и мелкими семенами |
|  | Помидор Растения томатов бывает трех разновидностей: томат обыкновенный, который образует куст с тонкими стеблями, томат штамбовый - растения с толстым крепким стеблем, устойчивое к полеганию, и томат крупнолистовой - растение средней высоты с крупными листьями. Из минеральных веществ в томатах имеются соли калия, натрия, кальция, магния, фосфора, но больше всего солей железа. |
|  | Редис Корнеплоды редьки должны быть свежими, целыми, незагрязненными, с сочной, плотной, не огрубевшей мякотью, без пустот. Размер по наибольшему поперечному диаметру для летней редьки не менее 30мм, для зимней - не менее 55мм. |
|  | Редька Редька сходна с редисом, но имеет более крупные корнеплоды. Они обычно округлой формы, приплюснутые к середине. По цвету они бывают белые, фиолетовые, желтые, черные. Специфический острый вкус и запах редьке придают эфирное масло (аллиловое, горчичное и др. (0,1 - 0,5%). Среди овощных культур черная редька отличается повышенным содержанием Са, Мg, Ка, ценными для питания. |
|  | Репа холодостойкая овощная культура. Корнеплод мясистый, плоской или иной формы с желтой или белой сочной, мягкой сладковатой мякотью с редечным привкусом. В продажу поступает репа столовая, молодая, свежая. Сорта репы - Грибовская, Карельская, Петровская, Соловецкая. |
|  | Свекла Корнеплоды столовой свеклы должны быть свежими, целыми, без заболеваний, не мокрыми, не треснувшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, одного ботанического сорта, с оставшимися черешками не более 2см и размером по наибольшему поперечному диаметру 5 - 14см. Мякоть свеклы должна быть сочной, темно - красной разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. |
|  | Сладкий перец Плод перца - стручок или мясистая 2 - 3 гнездная многосемянная ложная ягода. Плоды перца бывают конусовидными, цилиндрическими, призмовидными, пирамидовидными, округло - сплющенными, а по окраске в разной стадии зрелости - светло - и темно - зелеными, желтыми, кремовыми, красными, темно - красными. |
|  | Тыква По назначению тыквы делят на столовые, кормовые и технические. Столовые тыквы богаты сахарами, пектином, минеральными веществами, содержат витамины С - 1, В - 1, В - 2, РР. Столовые тыквы имеют разные по величине плоды и разную форму (шаровидную, цилиндрическую, яйцевидную). Корка тыкв бывает гладкой, сетчатой или ребристой белого, серого, жёлтого или оранжевого цвета. Мякоть белая, жёлтая, слобо - зеленого или оранжевого цвета. |
|  | Цукини включают в свой состав небольшое количество белков жиров (в том числе ненасыщенных жирных кислот). Также в них содержаться пищевые волокна, углеводы и органические кислоты. Эта овощная культура насыщена витаминами группы В, а также витаминами А,С,Н и РР. Среди полезных элементов, представленных в кабачках, можно выделить железо, кальций, натрий, магний и фосфор. Но настоящим рекордсменом среди них является калий (238 мг на 100 г продукта). |

# Уроки 32-34.

1.Классификация блюд из овощей. Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварных и жареных овощей.

2.Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушёных и запеченных овощей.

3.Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из протёртых овощных масс.

План

1. Ассортимент блюд из отварных и жареных овощей. Правила приготовления и подачи. Рекомендуемые соусы. Нормы отпуска.

2. Ассортимент блюд из тушёных и запеченных овощей. Правила подачи. Рекомендуемые соусы. Нормы отпуска.

3. Ассортимент, правила подачи блюд из протертых овощей. Рекомендуемые соусы. Нормы отпуска.

4. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Овощи можно варят в воде, на пару или припускать. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил.

Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кла­дут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды).

Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она по­крывала овощи не более, чем на 1,5—2 см.

После закипания нагрев уменьшают во избежание выки­пания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.

Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, арти­шоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3— 4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы умень­шить окисление витамина С.

Картофель варят очищенным или неочищенным в зависи­мости от дальнейшего использования. В весеннее время, когда вкус картофеля заметно ухудшается и в нем накапливается ядовитое вещество соланин, картофель целесообразнее ва­рить очищенным.

Морковь и свеклу целиком варят только в кожуре для уменьшения потерь растворимых веществ (сахаров и минераль­ных веществ).

Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая.

Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставля­ют для набухания на 1—3 ч, а затем варят в этой же воде.

Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, затем отвар сливают и используют для приготовления супов и соусов.

При варке овощей паром значительно уменьшаются поте­ри растворимых веществ. Так, картофель при варке паром це­лыми очищенными клубнями теряет в 2,5 раза меньше раство­римых веществ, чем при варке в воде, морковь — в 3,5, свек­ла — в 2 раза. Овощи, сваренные на пару, отличаются более выраженным вкусом, свекла имеет более интенсивную окрас­ку. Для варки на пару используют специальные паровые пищеварочные шкафы или обычные котлы с металлической ре­шеткой.

Варить можно любые овощи. Чаще всего варят картофель, капусту (белокочанную, брюссельскую, цветную, савойскую), стручковую фасоль, спаржу, артишоки. Вареные овощи ис­пользуют как самостоятельное блюдо, заправляя маслом или соусом, или в качестве гарнира к блюдам из рыбы, мяса, пти­цы. При подаче их посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

***Тыква отварная.*** Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом с молотыми под­жаренными сухарями.

**Фасоль отварная*****(овощная).***

Стручки фасоли, зачищен­ные от грубых жилок, нарезают ромбиками, кладут в кипя­щую подсоленную воду, варят 8—10 мин и откидывают на дур­шлаг. При отпуске поливают растопленным маслом или соусом молочным.

**Кукуруза отварная.** Подготовленные початки варят в под­соленной воде до готовности. При отпуске початков целиком удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. Можно снять зерна с початка, заправить их соусом и довести до кипе­ния. Кукурузу консервированную прогревают вместе с отва­ром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным либо сметанным.

**Спаржа отварная.** Подготовленную спаржу кладут в кипя­щую подсоленную воду и варят до готовности. При отпуске пучки вареной спаржи развязывают, укладывают на тарелку или порционное блюдо, украшают веточками зелени петруш­ки, отдельно подают соус сухарный. Можно отварную спаржу заправит соусом молочным, прогреть и при подаче полить растопленным сливочным маслом.

**Артишоки.** Подготовленные артишоки перевязывают нит­ками, отваривают в подсоленной воде. Когда нижняя часть основания станет мягкой, их вынимают и кладут основанием вверх, чтобы стекла вода. При отпуске артишоки украшают зеленью. Отдельно подают соус голландский или сухарный.

# Тыквенные ньокки с пряным маслом (Итальянская кухня).

 На 6 порций:
Для теста:
600 г картофеля,
250 г мякоти тыквы,
2 желтка,
230 г муки,
3 ст. л. сыра "пекорино",
1 щепотка тертого мускатного ореха.
Для соуса:
12 листочков шалфея,
4 ст. л. сливочного масла.

Картофель очистить и нарезать кубиками, так же нарезать тыкву. Все вместе варить 10 мин. в кипящей подсоленной воде до готовности и сразу же размять в пюре. Остудить.

Сыр размешать с желтками, солью и мускатным орехом, добавить в овощное пюре. Добавить муку и вымесить тесто. Сформировать из него роллы толщиной с палец и нарезать их на кусочки шириной 1 см. Отварить в кипящей подсоленной воде и, как только клецки всплывут на поверхность, вынуть шумовкой.
В сковороде растопить масло и припустить в нем мелко нарубленные листочки шалфея – 3 мин.
Ньокки разложить по тарелкам, полить пряным маслом и сразу же подавать.

 **Ньокки с сыром "Горгонзола".**

На 6 порций:
800 г картофеля,
250 г муки,
1 яйцо.
Для соуса:
2 ст.л. масла,
150 г сыра "Горгонзола",
2 ст.л. тертого пармезана,
50 мл сливок жирностью 20%.

Картофель отварить в кожуре, очистить и размять в пюре. Добавить яйца, муку, соль и вымесить тесто. Сформировать из него роллы толщиной с палец и нарезать их на кусочки толщиной в 1см, разложить на присыпанной мукой поврехности и оставить на 15 минут.
***Соус:*** Горгонзолу нарезать небольшими кусочками. В сковороде на среднем огне разогреть масло, растопить в нем кусочки горгонзолы, добавить сливки и пармезан, посолить и поперчить. Прогреть массу, не доводя ее до кипения.
Отварить клецки в кипящей подсоленной воде и, как только они всплывут на поверхность, вынуть шумовкой, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать.

# Приготовление

**Маринад.** Лук и чеснок очищаем и очень мелко нарезаем. С лимона снимаем цедру и выжимаем сок. Всё перемешиваем с листочками розмарина, добавляем соль, перец, 8 ст л оливкового масла и тщательно взбиваем блендером или миксером.

Стручки перца разрезаем на 4 части, удаляем семена и перегородки, выкладываем кожицей вверх на противень. Запекаем в разогретой до 250 градусов духовке 7-10 минут до появления на кожице чёрных пузырьков. Затем перец накрываем влажным полотенцем и даем постоять 15 минут. Снимаем кожицу с перца и разрезаем дольки в длину пополам.
Кабачки нарезаем толстыми столбиками, солим и даем постоять 15 мин. Шампиньоны моем, вытираем салфеткой, нарезаем ломтиками. Обжариваем в 2-х ст л оливкового масла. Кабачки высушиваем салфеткой и хорошо обжариваем в 2-х ст л оливкового масла. Грибы, кабачки и перец раскладываем на блюде и поливаем маринадом. Заворачиваем в фольгу и даем постоять 2 часа.

**Баклажаны «соте»**

*1 кг баклажанов, 100 г сладкого перца, 150 г помидоров, 100 г растительного масла, соль, зелень петрушки.*

Баклажаны освободить от кожицы (у молодых баклажанов кожицу можно не снимать), нарезать кружочками, слегка посолить и обжарить в растительном масле. Помидоры мелко нарезать, обжарить, соединить с мелко нарезанным испеченным сладким красным перцем, посолить. На блюдо уложить обжаренные кружочки баклажанов, на каждый кружочек ложкой положить смесь помидоров с перцем. Готовые баклажаны посыпать рубленой зеленью петрушки и подать горячими как самостоятельное блюдо или гарнир.

 **Венгайа пакора (Индийская кухня).**

На 6 порций:
1,5 стакана нутовой муки,
щепотка соды,
3 луковицы,
1 крупная картофелина,
1 ст. л. натертого имбиря,
4 зеленых чили,
1 ч. л. порошка чили,
1 пучок кинзы,
3 ст. л. топленого масла,растительное масло.

Перемешивать 1 ст. л. топленого масла и соду, пока смесь не начнет пузыриться. Смешать все ингредиенты, кроме овощей и зелени, добавляя столько воды, чтобы получилось довольно густое тесто.

Картофель, чили, кинзу и лук мелко порезать и положить в тесто, тщательно размешав. Нагреть растительное масло в посуде с высокими стенками до 180°С (не очень сильно).

Смачивая столовую ложку в горячей воде, зачерпывать тесто и опускать во фритюр. Жарить до тех пор, пока не станет золотистым.
Выложить готовые пакоры на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Подавать с томатным или кокосовым чатни.

**Урок 33. Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушёных и запеченных овощей.**

План

1. Ассортимент блюд из тушёных и запеченных овощей. Правила подачи. Рекомендуемые соусы. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

# Приготовление. Очистить баклажаны от кожицы нарезать кольцами и посолить

Очистить баклажаны от кожицы нарезать кольцами и посолить. Нужно дать баклажанам немного постоять, чтобы выделился сок и ушла горечь, затем их обсушить.

Цукини нарезать кружочками средней толщины. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить.

Ошпарить помидоры и снять с них кожицу. Мякоть нарезать кольцами. Сладкий перец освободить от семян и нарезать соломкой.

Разогреть на сковороде оливкового масла и слегка обжарить на нем баклажаны. Затем обжарить лук и чеснок.

Противень смазать маслом и выложить на него баклажаны.

Затем поверх баклажанов слоями выложить цукини, помидоры и перец. Каждый слой слегка посолить и поперчить, посыпать розмарином и тимьяном. Сверху выложить оставшиеся баклажаны а так же жареный чеснок и лук. Поставить запекаться на 20 мин при t – 170-180.

# Приготовление. Все овощи предварительно хорошо вымыть, обсушить.

Все овощи предварительно хорошо вымыть, обсушить.

В капусте вынимаем сердцевину.

Морковь натираем на мелкой терке, нарезаем лук и измельчаем чеснок.
В сковороде обжариваем до полуготовности овощи, добавляем туда нарезанную мякоть кольраби.

В обжаренные овощи вливаем взбитое яйцо, и еще немного обжариваем.
Начиняем полученной массой кольраби, выкладываем на форму, предварительно влив в нее стакан воды, и ставим тушиться до готовности, пока кольраби не станет мягкой, при температуре 180 градусов. Перед подачей посыпать тертым сыром.

 **Лук, фаршированный шпинатом и сыром.**

6 среднего размера луковиц общим весом примерно 750 г.
Для начинки:
175 г резаного мороженого шпината,
50 г тертого пармезана,
70 г тертого зрелого сыра «греве» или другого подобного,
2 яичных желтка,
половина ч. л. соли,
1–2 ч. л. свежемолотого белого перца,
1 раздавленный зубчик чеснока.
Для подливки:
1 куриный или овощной бульонный кубик,
200 мл воды,
50 мл сухого хереса,
2 ст. л. тертого пармезана.

Разогреть духовку до 250°С. У луковиц обрезать концы. Луковицы парами опускать в кипящую воду и кипятить 1 минуту. От верхушки луковицы отрезать примерно 1 см и снять кожуру. Удалить сердцевину луковицы, оставив стенки толщиной примерно 1 см. Варить при слабом кипении 10–12 минут. Достать луковицы из кастрюли и поместить отверстием вниз в дуршлаг, чтобы стекла вода. Из размороженного шпината отжать жидкость и соединить его с тертым сыром, желтками, солью, перцем и чесноком. Бульонный кубик вскипятить с водой, добавить херес и вылить эту жидкость в огнеупорную форму. Туда же положить луковицы, наполнив их начинкой. Сверху посыпать пармезаном. Запекать в центре духовки 15–20 минут, пока пармезан не подрумянится. Время от времени поливать луковицы бульонной подливкой.

# Гратен из шпината и пенне (Итальянская кухня).

 На 4 порции:
300 г макарон пенне,
400 г свежезамороженного шпината,
300 г помидоров черри,
80 г лука-шалота,
2 зубчика чеснока,
3 ст. л. оливкового масла,
100 г любого пикантного сыра,
по 0,5 ч. л. рубленого розмарина и тимьяна,
1 ст. л. тертого пармезана,
40 г холодного сливочного масла.

Размороженный шпинат отжать. Духовку разогреть до 200°С.
Помидоры нарезать на четвертинки. Макароны отварить. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить измельченные лук и чеснок.
Шпинат порубить и добавить в сковороду, перемешать, посолить и поперчить. Добавить помидоры и готовить 1–2 мин.
Сыр и сливочное масло нарезать мелкими кубиками. Сыр и макароны поместить в сковороду с луком и помидорами. Все перемешать и выложить в смазанную маслом форму для запекания. Посыпать гратен травами, пармезаном, положить кусочки масла и запекать в духовке 20 мин.

# Рулеты из овощей и савойской капусты.

На 6 порций:
 400 г савойской капусты,
150 г шампиньонов,
150 г пророщенной сои или фасоли,
по 150 г зеленого, красного и желтого болгарского перца,
100 г моркови,
3 белые луковицы,
3 зубчика чеснока,
5 ст. л. оливкового масла,
1 ст. л. рубленой петрушки,
соль и перец по вкусу.

Савойскую капусту разобрать на листья и бланшировать в большом количестве кипятка 5–7 мин., после чего опустить в холодную воду. Острым ножом аккуратно срезать слой стебля так, чтобы лист можно было легко свернуть.
Грибы и остальные овощи почистить, нарезать и обжарить в оливковом масле до готовности. Посолить, поперчить и добавить измельченную зелень по вкусу.

Из каждого листа савойской капусты свернуть трубочку, скрепив края зубочисткой.
Нафаршировать трубочки овощной смесью, уложить в огнеупорную посуду и добавить четверть стакана воды.

Поставить в нагретую до 180 градусов духовку на 20 мин. (вода должна выкипеть). Подавать со сметаной или грибным соусом.

 **Мальфатти.**

На 6 порций:
600 г свежего шпината,
150 г сыра "рикотта",
100 г тертого пармезана,
2 яйца, 1 желток,
3 ст. л. сливочного масла,
200 г муки,
1 маленькая луковица,
1 щепотка тертого мускатного ореха.

**Картофельные крокеты в миндальной панировке**

* картофель 700 г
* яйца 2штуки
* лук репчатый 120 г
* крупа манная 60 г
* масло растительное 200 г
* хлопья миндальные 70 г
* чеснок 5 г
* зелень укропа рубленая 20 г
* соль 10 г

**Технология приготовления**

1. Картофель отваривают, обсушивают и измельчают блендером. Добавляют манную крупу и дают массе постоять 20 минут.

2. Лук мелко нарезают. Яйца слегка взбивают.

3. Лук и яйца солят и перемешивают с картофельной массой.

4. Из полученной массы формуют шарики. Панируют их в миндальных хлопьях и жарят в разогретом масле до образования золотистой корочки.

# Правила оформления и подачи.

Подают котлеты в порционных тарелках, украшают зеленью, отдельно в соуснике подают сметану. Температура подачи 65оС, срок реализации в течение 2-3 ч.

**Драники** (белорусское национальное блюдо)

 Картофель – 300 г, мука пшеничная – 5 г, сода – 1 г, масло растительное – 10 г или сметана – 40 г.

Выход: с маслом - 250, со сметаной - 280.

**Технология приготовления.**

Сырой очищенный картофель натирают, добавляют соль, соду, муку, тщательно перемешивают. На раскаленную сковороду, смазанную жиром, раскладывают ложкой картофельную массу и жарят с обеих сторон.

# Урок 35. Классификация грибов. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из грибов.

План

1. Классификация грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.

2. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из грибов.

3. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд из грибов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из грибов.

4. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из грибов.

5. Температурный и санитарный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из грибов. Нормы отпуска.

6. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

**Трюфели.**Грибы, которые растут под землей. Они считаются самыми дорогими в мире. Созревая зимой, источают пьянящий аромат, по нему их и находят специально натренированные собаки и свиньи. Существует два вида — французский черный трюфель из Перигора и белый трюфель из Пьемонта (Северная Италия). По внешнему виду эти грибы напоминают маленькие черные сморщенные картофелины. Свежие трюфели в продажу поступают редко. Обычно они продаются консервированными. Наиболее доступны по цене обрезки и очистки трюфелей. Консервированные цель­ные трюфели продаются очищенными и неочищенными — "экстра" или "выборка". Очень ценной является и жидкость, которой они залиты в бан­ках: она состоит из мадеры, красного вина или бульона. Неочищенные трю­фели нарезаны очень мелко. Разновидности трюфелей — мюске (мускус) и ивернанко имеют острый запах, но они ароматны, как настоящие трюфели. Белые трюфели — "белое золото" из Пьемонта — представляют коричневые шишки с бежевой мякотью, величиной с грецкий орех, большое — с яблоко. У них пронзительный запах и необыкновенно приятный вкус. Трюфели можно употреблять в пищу в сыром виде, а также использовать для приготовления начинок, соусов, омлетов, паст, поленты, можно тушить или запекать в тесте и т.п. Нельзя забивать аромат трюфелей сильными пряностями.

# Грибы, зажаренные в тесте

***Пpодукты:*** небольшие по pазмеpу свежие гpибы 600 г, pастительное масло 3 столовые ложки, молоко 1 стакан, яйцо 2 штуки, мука 1 стакан, теpтый сыp 2 столовые ложки, зелень петpушки, соль.

Для пpиготовления блюда муку нужно смешать с яйцами, pазведенными в молоке, добавить pастительное масло, теpтый сыp и соль. Все тщательно пеpемешать. Затем в полученную массу окунать гpибы и жаpить на маpгаpине до тех поp, пока они не подpумянятся.

Пеpед подачей на стол блюдо полить майонезом и укpасить листочками петpушки.

**Картофель, фаршированный солеными грибами**

***Пpодукты:*** каpтофель 10 штук, гpибы 250 г, масло сливочное 3 столовые ложки, 2 большие луковицы, сметана 4 столовые ложки, зелень укpопа, петpушки.

**Технология приготовления.**

Для пpиготовления блюда нужно очистить каpтофель, пpомыть его, ножом вынуть сеpдцевину. Мелко наpезать соленые гpибы, добавив пассеpованный лук, сметану, пеpемешать, затем все вновь обжаpить. Полученным фаpшем наполнить подготовленные каpтофелины, положить в кастpюлю, добавить лавpовый лист, соль, зелень, сметану и в закpытой посуде тушить до готовности.

Пpи подаче на стол блюдо полить сливочным маслом.

**Урок 36. Классификация блюд из сыра.**

**План**

**Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра.**

# Ассортимент блюд, Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

**Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.**

Сыр высококачественный пищевой продукт, содержащий большое количество легкоусвояемых полноценных белков, молочного жира и других полезных веществ.

Наиболее распространены домашний (зернистый) сыр, брынза, клинковый сыр и др. Для их приготовления необходим сычужный фермент. Он выпускается промышленностью в виде сычужного порошка или пепсина. В домашних условиях сычужный фермент можно извлечь из сычугов, полученных при убое телят или ягнят. Сычуг освобождают от содержимого, перевязав отверстия, надувают воздухом и высушивают в тени. В стеклянную банку помещают 2-3 г мелко измельченного высушенного сычуга, заливают его 0,5 л остуженной кипяченой воды, настаивают 12-18 ч и процеживают. Полученный раствор сычужного фермента хранят при температуре 8-10° С.

Перед приготовлением сыра необходимо установить крепость сычужного фермента. Для этого 100 мл молока, имеющего температуру 30-33° С, добавляют к нему 10 мл раствора сычужного фермента и перемешивают ложкой. Время, за которое свернулось молоко, отмечают секундомером.

**Брынза**

Этот вид сычужного сыра пользуется популярностью среди населения, поскольку технология его приготовления проста и не требует сложного оборудования. Брынза может готовиться, из обезжиренного молока.

Пастеризованное и охлажденное (до 30-33° С) молоко помещают в кастрюлю, вносят расчетное количество сычужного фермента, хорошо перемешивают и закрывают крышкой. Через 20 мин проверяют качество сгустка, приподнимая ложкой кусочек массы. Готовый сгусток ломается, не оставляя хлопьев. Наличие мелких хлопьев и выделение сыворотки указывают, что сгусток не созрел.

# Сыр чечил

Сыр чечил вырабатывается из молока с пониженной жирностью по оригинальной технологии. Молоко кислотностью 40-45° Т подогревают до 32°, вносят сычужный фермент или пепсин. После образования сгустка смесь перемешивают и нагревают до 50-60°. Образовавшиеся хлопья отделяют от сыворотки, собирают на столе и растягивают в ленту, а точнее, в нити в форме шпагата. Затем их сматывают в клубки по 4-5 кг. Сыр хранят в рассоле до потребления. Состав сыра: жира 5-10%, соли 3-8, влаги 58-60%. Вкус соленый, кисловатый с привкусом сыворотки.

**Плавленный сыр**

Творог смешивают по вкусу с солью (2-3%), пропускают через мясорубку, хранят в сухом месте до пожелтения, на что требуется времени 5 дней. Полученную массу помещают в кастрюлю, смазанную сливочный маслом, и нагревают на слабом огне при постепенном перемешивании до образования однородной полужидкой массы, которую затем разливают в чашки или другую посуду, после чего оставляют для остывания и затвердевания лучше при температуре 8-10° С на несколько часов. Готовый к употреблению сыр хорошо хранится.

**Курт**

Курт — сухой кисломолочный продукт, популярный среди населения среднеазиатских республик. Его вырабатывают из пастеризованного коровьего, овечьего или козьего молока, а также из смеси их и обрата или пахты.

В охлажденное до 32—34° молоко вносят 3—5% закваски, приготовленной из чистых культур молочнокислых бактерий. Сквашивание молока продолжается 6—8 ч. Затем сгусток подогревают до 60° и выдерживают 30—40 мин. В этом случае выпадают белки альбумин и глобулин, которые, присоединяясь к казеину, обогащают продукт. В курт частично входит и молочный сахар. Выделившуюся сыворотку счерпывают, а сгусток разливают в бязевые мешочки. После 2—3 ч самопрессования сгусток'солят и формуют в виде лепешек или шариков массой 40—60 г. Сформированные брикеты высушивают на солнце или в сушилках. Химический состав готового продукта: жира—12% (жирный), соли — 2, влаги—15%; кислотность — 300—350° Т.

# Тема 40. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

План

1. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы организовывают в соусном отделении горячего цеха. Между поварами этого отделения должны быть распределены обязанности, рабочие места, посуда и инвентарь.

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места поваров оснащаются соответствующим тепловым оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем, механическим и немеханическим оборудованием.

Подбирают тепловое оборудование с учетом источника тепла и на основании утвержденных норм оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

В настоящее время выпускается большое количество специализированных тепловых аппаратов и секционного модулированного оборудования. Применение этого оборудования значительно повышает производительность труда и дает возможность правильно вести технологический процесс. К специализированным аппаратам относятся электрические, газовые и пароварочные котлы, устанавливаемые для варки овощных и крупяных блюд. В специализированных закусочных-шашлычных и крупных ресторанах целесообразно устанавливать шашлычные печи. Высокопроизводительными являются шашлычные печи с вращающимися шпажками.

Чтобы ускорить время варки костей для получения коричневого бульона, применяются автоклавы. В автоклаве кости вывариваются за два часа при значительно большем выходе жира продуктом.

Для приготовления в соусных отделениях широкого ассортимента вторых блюд, гарниров и кулинарных изделий применяется разнообразная посуда и инвентарь:

- котлы наплитные емкостью 10, 20, 30, 40 и 50 л для варки бульонов, первых и вторых блюд;

- кастрюли с одной ручкой без крышки для варки первых, вторых, третьих блюд и соусов емкостью 2,4,6,7, 5, 8 и 14 л;

- кастрюли овальные с двумя ручками для жарки пирожков, пончиков и вторых блюд во фритюре емкостью 6 и 14 л;

- сотейники цилиндрические с одной или двумя ручками и крышкой для пассирования и тушения овощей, припускания вторых блюд и варки соусов емкостью 1, 2, 3 и 5 л, имеющие утолщенное дно;

- сотейники конусные с одной ручкой и крышкой емкостью 1,5, 5и 6,5 л;

- коробины для варки вторых блюд и тушения овощей в большом количестве емкостью 15, 24 и 35 л;

- рыбные котлы со вставной решеткой для варки рыбы емкостью 10, 20 и 35 л;

- мармитницы с двумя ручками и крышкой для вторых блюд, соусов и гарниров емкостью 8 л;

- сковороды большие, глубокие, с ручкой для жарки картофеля, вторых блюд и гарниров (внутренний диаметр 400 мм);

- сковороды средние с ручкой для жаренья блинчиков, приготовления омлетов и гарниров (внутренний диаметр 150-200 мм);

- сковороды большие без ручек, для жаренья вторых блюд и гарниров (внутренний диаметр 195, 315 и 346 мм);

- сковороды средние и малые, с ручками и без ручек для жаренья отдельных порций, приготовления яичниц, блинов и др.;

- черпаки из нержавеющей стали емкостью 2-3 л для переливания бульонов, первых блюд и других жидкостей;

- дуршлаги с одной или двумя ручками из нержавеющей стали для откидывания мучных, крупяных и овощных продуктов емкостью от 2 до 7 л;

- грохоты металлические с двумя ручками из алюминия или нержавеющей стали для просеивания и откидывания мучных, крупяных и овощных продуктов просеивания панировки; длина 460 мм, ширина 440 мм, высота 100 мм, диаметр отверстий 2 мм;

- противни из тонколистовой стали толщиной в 1 мм для запекания вторых блюд; длина 550 мм, ширина 500 мм;

- чумички круглые из нержавеющей стали для разливания жидких блюд емкостью 0,25, 04 и 0,5 л;

- шумовки из нёржавеющей стали для снятия накипи и выемки продуктов из жидкости;

- соусные ложки овальной формы из нержавеющей стали, длина ложки 135 мм;

- лопатки из нержавеющей стали для перевертывания и снятия котлет при жаренье; длина 90 мм, ширина около ручки 40 мм; иглы металлические с ушком для выемки мяса из бульона и определения готовности изделий (при варке и - жаренье);

- вилки поварские с двумя рожками для выемки мяса из бульона;

- веселки разной длины из дуба или березы для перемешивания продуктов в процессе тепловой обработки;

- вставки сетчатые для варки овощей на пару;

- кондитерские листы для выпечки кондитерских изделий длиной 65 и шириной 50 см.

Организация рабочего места поваров соусного отделения.

Рабочие места поваров соусного отделения организуются в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, используемого оборудования, количества работников и принятого между ними разделения труда. При наличии специализированного оборудования рабочие места организуются в соответствии с технологическим процессом приготовления выпускаемой продукции и с учетом размещения оборудования.

При подготовке рабочего места повара по приготовлению вторых блюд необходимо учитывать принятое на данный день меню. Эта подготовка должна заключаться в подборе необходимой посуды, инвентаря, специй, приправ и инструментов.

Наиболее рациональной организации рабочих мест можно достичь, применяя линии секционного модулированного оборудования с параллельно расположенными специальными столами. Линейный принцип размещения оборудования дает значительную экономию (5-7%) производственной площади, позволяет устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой, при этом сокращается время на переходы. Если в цехе не применяется модулированное и специализированное оборудование, рабочее место повара состоит из рабочего стола, расположенного от плиты на расстоянии 1,5 м. длина рабочего места за столом должна быть 1,25-1,5 м. Рядом со столом устанавливают стеллаж для посуды и холодильный шкаф для хранении полуфабрикатов. На столе должны быть весы, разделочные доски, запас специй и приправ, инструменты и необходимый инвентарь. На предприятии, где раздаточная совмещена с кухней, рабочее место организуют так, чтобы поварам было удобно не только готовить пищу, но и отпускать ее официантам или посетителям.

В этом случае раздаточные столы или стойки для отпуска пищи устанавливаются на расстоянии 1,3-1,5 м от плиты. Варианты размещения оборудования в горячем цехе так же, как и в других цехах, могут быть разнообразными в зависимости от норм оснащения, вида теплоносителя, применяемого в цехе, планировки помещения, организации раздачи и т. п.

Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.

Все тепловое оборудование, устанавливаемое на предприятии, регистрируют в специальном журнале, проставляют номер аппарата, его марку, основные параметры, дату выпуска и устанавливают марку на предприятии, дату периодических осмотров, фамилию работника, ответственного за обслуживание аппарата.

К работе с тепловыми аппаратами допускаются работники, прошедшие технический инструктаж по их эксплуатации и имеющие соответствующее удостоверение.

Технический осмотр и ремонт аппаратов осуществляют специальные работники технических служб по графику, установленному правилами планового предупредительного ремонта (ППР).

Общие правила безопасной работы с тепловым оборудованием сводятся к следующему. Запорные устройства – краны, все задвижки – следует открывать медленно, без рывков и больших усилий, при этом нельзя применять молотки.

Запрещается пользоваться деформированной кухонной посудой и непрочно закрепленными рачками. Пролитый жир на пол необходимо сразу же удалить. Во избежание ожогов укладывать п/ф на рабочие поверхности, сковороды, противни, конфорки следует движением «от себя». Открывать крышки котлов и другой кухонной посуды осторожно движением «на себя». Запрещается охлаждать водой разогретые рабочие аппараты.

Установку электрического оборудования производят в соответствии с инструкцией изготовителя. Для защиты электропровода от механических повреждений его укладывают в металлические трубы. Токоведущие элементы пусковых устройств закрывают.

Основными мерами, предохраняющими обслуживающий персонал от поражения электрическим током, являются хорошая электроизоляция электропровода, а также заземление аппаратов.

Перед включением аппарата следует убедиться в их исправности и надлежащее состояние арматуры, а также проверить не просрочены ли сроки испытания приборов контроля и защиты. Неисправность включающих приборов, приборов защиты и регулирования может привести к поражению электрическим током, ожогам персонала, а также к обугливанию изоляции проводов и пожару в результате короткого замыкания.

Включенное электрическое оборудование нельзя оставлять без присмотра. При осмотре и чистке аппаратуры должны быть отключены, а на пусковом устройстве выше табличка «Не включать – работают люди».

# Урок 41. Товароведная характеристика рыбного сырья.

**План**

1. Товароведная характеристика рыбного сырья.

2. Кулинарное использование новых видов основного сырья (рыбы), пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, соусов промышленного производства, уксусов, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и варианты их использования.

Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежеуснувшей, охлажденной, мороженой), а также соленой.

Живая рыба ценится особенно высоко. Ее транспортируют в автоаквариумах, хранят на предприятиях в проточной воде (температура воды 4 – 8оС) в ваннах – аквариумах не более 2 суток. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри.

В местах вылова иногда используют свежеуснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать.

Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 оС. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы.

Мороженая рыба имеет температуру в толще тушки не выше -6 до -8 оС. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавников и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. По качеству мороженая рыба уступает живой и охлажденной, но при правильном размораживании ее свойства в значительной степени восстанавливаются.

По размеру поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют на:

- мелкую (до 200 г);

- среднюю (1-1,5 кг);

- крупную (свыше 1,5 кг);

Рыба разных размерных категорий отличается выходом съедобной части, количеством отходов, временем тепловой обработки.

По характеру кожного покрова различают рыбу с чешуей (чешуйчатые), без чешуи и с костными пластинами (жучками) на поверхности. К чешуйчатым рыбам относятся судак, лещ, сазан, серебристый хек и др. К рыбам без чешуи – налим, угорь, сом; к этой же группе относят навагу, так как она имеет очень мелкую чешую. Жучками покрыты рыбы осетровых пород.

По анатомическому строению рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. К первой группе относят чешуйчатые и бесчешуйчатые рыбы, ко второй – рыба осетровых пород, к третьей – угри и миноги.

Кроме этого рыбы делятся на семейства. Наибольшее промысловое значение имеют рыбы 20 семейств (тресковые, лососевые, карповые, сельдевые, корюшковые, осетровые и др.). Они отличаются друг от друга рядом признаков: формой тела, количеством плавников и их расположением, наличием и окраской боковой линии, содержанием жира и его расположением в тушке и т. д.

Рыба каждого семейства отличается содержанием белков, экстрактивных веществ, вкусом и ароматом, приготовленных из них блюд.

Кулинарное использование рыбы, способ обработки ее определяются технологическими свойствами сырья: составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения ткани, размером, термическим состоянием и др.

Для приготовления блюд используются самые разнообразные **виды рыб.** Наиболее распространенные из них:

- **окуневые** - окунь, судак, морской окунь, ерш, берш, имеющие очень вкусное нежирное мясо и дающие хорошие клейкие бульоны;

- **лососевые**- семга, кета, горбуша, лосось, нельма, сиг, белорыбица, форель, отличающиеся жирным нежным мясом;

- **осетровые рыбы** - осетр, севрюга, белуга, стерлядь - наиболее ценная рыба с нежным и очень вкусным мясом;

- **тресковые**- треска, налим, пикша, навага, сайда, серебристый хек - морская рыба, получившая большое распространение. Мясо тощее, мелких костей очень мало. Рыба богата минеральными веществами и белками, широко применяется в диетическом питании. Обладает резким специфическим запахом. Используют для приготовления котлетной массы, жареных и отварных блюд;

**- карповые** - лещ, карп, сазан, карась, линь, вобла, рыбец, тарань, маринка, толстолобик, амур - преимущественно пресноводные рыбы. Отличаются плотно прилегающей чешуей, наличием большого количества мелких костей, средним содержанием жира;

**- сельдевые** - сельди, салака, килька, сардины, тюлька, поступают в соленом, консервированном виде, значительно реже в свежем. Свежую сельдь приготавливают в жареном виде;

**- камбаловые** - камбала, палтус, стрелозубый палтус - отличаются плоской формой тела. Их обработка имеет свои особенности. Для удаления неприятного запаха при тепловой обработке камбалы у нее удаляют темную кожу.

Живая рыба является наиболее ценным продуктом питания. Ее транспортируют в автоаквариумах, хранят 5 сут.

В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, карась, сазан.

Охлажденную рыбу хранят 3 сут. при температуре от 1 до 0°С. Однако чаще поступает мороженая рыба. Ее хранят не более 5 сут. при температуре от -2 до 12° С.

Рыбы, которых мы употребляем в пищу, довольно резко отличаются друг от друга своим составом, кулинарными свойствами и вкусом. Потери белка (8%) и жира (8%) при варке маложирных видов рыбы почти в 1,5 раза меньше, чем при варке жирных (14 и 12% соответственно). При жарки, наоборот, у тощих рыб потери белка (13%) и жира (27%) значительнее, чем у жирных (9 и 13% соответственно). Минеральные вещества и витамины лучше сохраняются при варке.

Выбор способа тепловой обработки зависит не от величины потерь пищевых веществ, а в основном от органолептических свойств готовой рыбы. По этой причине водянистую рыбу - макрурус, треску, минтай и жирную рыбу - палтус, камбалу, пристипому предпочитают жарить, а плотную - кефаль, осетровые, тунцовые, скумбрию, ставриду, луфаря чаще варят и припускают – блюдо получается более вкусным, и сохраняются питательные вещества. Нежирную рыбу - хек, треску лучше жарить в тесте. Она становится нежной и вкусной – тесто как бы предохраняет продукт от высыхания.

Разнообразные виды рыб отличаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ. Поэтому при приготовлении блюд из рыбы необходимо выбрать способ кулинарной обработки, позволяющий не только приготовить блюдо вкусным, но и сохранить в нем ценные пищевые вещества. В зависимости от способов тепловой обработки рыбные блюда делят на отварные, припущенные, жаренные основным способом, жаренные в большом количестве жира, тушеные, запеченные.

Кроме соблюдения норм закладки сырья, правильного подбора продуктов и технологии большое значение имеет доведение блюда до свойственного ему вкуса путем добавления специй, пряностей и приправ. Ощущение вкуса во многом зависит от температуры блюда. Сладость лучше определяется в охлажденном состоянии, соленость – в слегка нагретом. Небольшое добавление сахара подчеркивает вкус соли; горчица, перец, хрен улучшают вкус мяса. Дозируя закладку компонентов с кислыми, горькими, солеными и сладкими приправами, можно придать рыбному блюду соответствующий вкус. Это значит, что пряность, присутствуя в блюде, не забивает естественный вкус рыбы, а лишь оттеняет его. В рыбной кухне имеется ряд блюд, которые по своим вкусовым качествам нуждаются лишь в минимальном добавлении пряностей. Примером такого блюда может служить паровая осетрина, обладающая тонким вкусом и приятным ароматом. Если же готовится отварная щука, то количество пряностей должно быть значительно увеличено, так как этой рыбе часто бывает присущ неприятный привкус.

# Урок 42. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции из рыбы.

План

1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции из рыбы.

3. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы.

*Структура питания* напрямую влияет на здоровье человека. В настоящее время с рационом питания населения России наблюдается избыточное поступление жиров, в первую очередь жиров животного происхождения, при одновременном недостатке ряда витаминов (витамины С, В2, фолиевая кислота, каротин и некоторые другие), макро- и микроэлементов (кальций, железо, йод) и пищевых волокон. Все это является существенным фактором риска развития ряда заболеваний, в том числе ожирения и различных форм нарушения жирового обмена, атеросклероза, остеопороза, железодефицитной анемии, некоторых онкологических заболеваний и т.д.

К *контаминантам пищи* в настоящее время относится достаточно большой спектр веществ химической (токсичные элементы, пестициды, нитрозоамины, полихлорированные бифенилы и т.д.), биологической (плесневые микроскопические грибы и микотоксины, бактерии и бактериальные токсины, дрожжи, токсины морепродуктов и пр.) и физической природы, при этом на одно из первых мест выходят микробиологические риски.

Кроме того, следует иметь в виду, что разработка и внедрение новых технологий в пищевой промышленности может стать причиной и новых рисков, связанных с питанием. Примером этому являются технологии производства некоторых видов пищевых продуктов, в результате которых в конечном продукте может образовываться акриламид.

Таким образом, безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться по всей цепи ее жизненного цикла: выращивание продовольственного сырья, производство, транспортирование, хранение и реализация.

# Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции

За последние десятилетия в России разработаны современные высокоэффективные и прецизионные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции, основанные на применении последних научных достижений, позволяющие выявлять контаминанты в очень низких концентрациях.

Особое место занимают и методы, связанные с выявлением фальсификаций мясного сырья (замена одних видов мяса другими, выявление использования соединительнотканных или растительных белков и др.). Среди этих методов можно выделить следующие.

**Высокоэффективная жидкостная хроматорафия (ВЭЖХ)** с различными детекторами (массы, светорассеивания, УФ, диодная матрица, электрохимический, флуоресцентный), предназначена для определения содержания микотоксинов, фикотоксинов (токсинов морепродуктов), биогенных аминов, меламина, пищевых добавок, витаминов, органических кислот, индикаторных компонентов биологически активных добавок к пище и ряда других веществ, содержащихся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

**Газовая хроматография (ГХ)** с разными видами детекторов (масс-детектор, пламя-ионизационный, термоионный, детектор захвата электронов) применяется для определения пестицидов, полихлорированных бифенилов, жирнокислотного состава и идентификация жиров и масел и т.д.

**Атомно-абсорбционная спектрофотометрия, атомно-эмиссионная спектрофотометрия и вольтамперометрия**предназначены для определения токсичных металлов, макро- и микроэлементов.

В области создания современной **системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов** в России в последние годы организован мониторинг безопасности пищевых продуктов, проводящийся в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации № 60 от 02 февраля 2006 г. «Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга». Ежегодно в стране только службой государственного санитарно-эпидемиологического надзора проводится достаточно большое количество исследований по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям. Такая плотность контроля позволяет выявлять партии пищевых продуктов, не соответствующие гигиеническим нормативам, и изымать их из обращения. Одновременно создана и функционирует система учета результатов мониторинга безопасности пищевых продуктов, которая позволяет дать характеристику по частоте, уровням и динамике загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также получить исходные данные для расчета суточной нагрузки контаминантами на организм и провести оценку риска загрязнения пищевых продуктов для здоровья населения (Руководство Р 2.1.10.1920–04 «Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду», МУ 2.3.7.2125–06 «Социально-гигиенический мониторинг. Контаминация продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами. Сбор, обработка и анализ показателей», МУ 2.3.7.2519–09 «Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических контаминантов пищевых продуктов на население»).

# Ключевые системообразующие инновационные технологии производства пищи XXI века

В настоящее время широкое применение получили новые технологии в производстве пищевых продуктов и упаковки для них – *биотехнологии* и *нанотехнологии*. В Российской Федерации имеется многолетний опыт по оценке безопасности продукции, полученной с использованием биотехнологий. В настоящее время создана и функционирует современная законодательная, нормативная и методическая база в области оборота пищевой продукции, полученной из ГМО растительного происхождения. Такие виды пищевой продукции, впервые поступающие на внутренний рынок, подлежат государственной регистрации. Разработана, действует и постоянно совершенствуется система медико - биологической оценки безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО, которая не только аккумулирует весь отечественный и зарубежный опыт в этой области, но и включает новейшие научные подходы, основанные на достижениях современной фундаментальной науки, в том числе геномный и протеомный анализ, выявление повреждений ДНК и мутагенной активности, выявление продуктов модификации ДК и другие чувствительные биомаркеры (МУ 2.3.2.2306-07 «Медико-биологическая оценка безопасности генно – инженерно - модифицированных организмов растительного происхождения»). Исследования по оценке безопасности ГМО растительного происхождения осуществляются ведущими научно - исследовательскими учреждениями РАМН, РАН, РАСХН, Роспотребнадзора, Минздравсоцразвития России.

Система оценки безопасности ГМО, действующая в России, в настоящее время является одной из самых строгих в мире. Для осуществления эффективного контроля за оборотом пищевой продукции, полученной из ГМО или имеющей генно-инженерно-модифицированные аналоги, в России разработаны и стандартизированы методы и порядок осуществления контроля:

ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников растительного происхождения»,

ГОСТ Р 52174-2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников растительного происхождения с применением биологического микрочипа»,

МУК 4.2.2304-07 «Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения»,

МУК 4.2.1917-04 «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из (или с использованием) сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги».

В настоящее время имеются скрининговые методы определения рекомбинантной ДНК, позволяющие проводить предварительную проверку пищевой продукции и методы выявления рекомбинантной ДНК, характерной для генетических конструкций и уникальных трансформационных событий, а также методы идентификации линии ГМО и количественного определения рекомбинантной ДНК.

Разработаны и введены в действие документы, определяющие порядок организации и методы контроля пищевых продуктов, полученных из ГММ или с использованием ГММ:

**МУ 2.3.2.1830-04** «Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов»;

**МУ 2.3.2.1935-04** «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из (или с использованием) генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющий генетически модифицированные аналоги»;

**МУК 4.2.2305-07** «Определение генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией»;

**СанПиН 2.3.2.2340-08** «Дополнения и изменения № 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

В общем плане стратегия обеспечения безопасности пищевых продуктов предусматривает реализацию следующих основных направлений:

- *надлежащая производственная практика* (технологии, санитарный режим, производственный контроль) при производстве, хранении, перевозке, реализации пищевых продуктов;

- *гигиеническое нормирование* и санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам;

- *ветеринарно-санитарные требования и экспертиза* продовольственного сырья;

- *осуществление государственного надзора* (контроля) за оборотом пищевой продукции;

- *разработка, унификация, стандартизация методов анализа* и обеспечение адекватных метрологических параметров лабораторного контроля;

- *надзор за заболеваемостью* от пищи.

**Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы.**

Горячие рыбные блюда подают при температуре 65-70°С. Основной продукт и гарнир укладывают на подогретую тарелку или блюдо так, чтобы края посуды были свободными. В зависимости от вида блюда соус подают отдельно или вместе с ним.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панировки; соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.

Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями и кожей, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Гарнир - отварной картофель - обточен в форме бочонков или подобран средними целыми клубнями, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

Припущенную рыбу подают одним порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью должна сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир такой же, как для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед отпуском.

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специфический, без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветрена. Рыбу укладывают на тарелку, рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

Рыбу в тесте подают по 6-8 кусочков, уложенных на салфетку. Рыба должна быть хорошо прожарена но оставаться сочной. Тесто - пористое и пышное, цвет - светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Запеченные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу - леща, линя, карася. На поверхности блюда должна быть слегка подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высыхать. Блюдо - сочное, рыба и гарнир - не пригоревшие и не присохшие к посуде.

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной хорошо измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами является неправильная форма изделий закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т.д.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70°С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до 6-8°С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу подогревают в жарочном шкафу при температуре до 90°С или на плите основным способом после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливаются по мере спроса.

# Урок 43. Актуальные направления в технологии приготовления и оформлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.

План

1. Способ приготовления и подачи «фьюжн».

2. Приготовление и подача в технике «этажер», использование контрастных по вкусу и цвету соусов.

3. Современные требования к дизайну блюд.

**Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «фьюжн»**

Возникло это творческое направление в кулинарии около двадцати лет назад в Америке, а затем распространилось и по всему миру. Примером типичного блюда, приготовленного в стиле фьюжн, могут быть роллы из пармской ветчины с начинкой из риса, гусиной печени и сыра пармезан, приправленные японским соусом.

Никаких строгих правил и ограничений в кулинарии фьюжн нет. Единственным условием является сочетаемость продуктов в одном блюде, их взаимная дополняемость. Готовые блюда, выполненные в этом стиле, отличаются свежестью и легкостью. Поэтому в кулинарии фьюжн главным образом используются растительные масла в противовес майонезу и другим калорийным соусам и заправкам. Самое популярное масло – оливковое, хотя в рецептах часто встречается и кокосовое, ореховое, кукурузное, кунжутное или масло из виноградных косточек. Очень востребованы в кухне фьюжн и различные соки, пряности и зелень.

**Сейчас в кулинарном мире настоящий бум кухни «фьюжн». В переводе с английского “fusion” значит сплав или смешение. Таким образом, кухня «фьюжн» представляет собой сплав различных кулинарных традиций. Например, если готовить гусиную печень в яблочном уксусе, тогда это будет классическое блюдо французской кухни, однако если поменять яблоко на ананас либо манго, то в итоге получится именно фьюжн. Также в пищу, к которой все привыкли можно добавить соус либо специю "иной национальности" – это тоже будет фьюжн.**

***В кухне «фьюжн» можно выделить несколько направлений:***

# Заимствование из литературы.

**Сейчас кухня «фьюжн» представляет собой одно из наиболее модных кулинарных направлений и является достаточно гармоничным смешением различных вкусов, стилей, компонентов и кулинарных традиций самых популярных кухонь мира, в том числе, японской, французской, китайской, японской и других.**

**Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «этажер». Современные требования к дизайну блюд.**

**Подачи сложной горячей кулинарной продукции *в стиле «этажер»* - это укладывание готовых продуктов друг на друга в высоту. Например, на запеченный картофель, нарезанный кружочками или на половинки по диагонали укладывают припущенную форель, свернутую рулетом, сверху на рыбу укладывают брокколи, обжаренную на сливочном масле и все это поливают икорным соусом, ярким дополнением к этому блюду может служить припущенная морковь – гафре, которая хорошо сочетается по цвету с брокколи.**

Последние тенденции в оформлении сложных блюд это минимализм, расставление акцентов. Декорирование блюда должно соответствовать его содержанию и сочетаться по вкусовым качествам, дополнять блюдо привносить свою изюминку. Очень большую роль играет посуда, на которой подается блюдо. В дизайне все чаще можно встретить элементы карвинга, флористики, четкость линий.

Красивое оформление блюд, приятный аромат и высокие вкусовые качества возбуждают аппетит и способствуют лучшему пищеварению. Для приготовления сложных блюд кроме обычных продуктов (овощей, мяса, фруктов и т.д.) очень часто используют экзотические продукты. Особое значение имеет степень сложности, трудоемкость, выдумка, внешний вид, художественное оформление блюда.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Обычно выбирают гарниры примерно сходной величины и размеров. Например, гарнирам для холодных блюд обычно придают форму букетиков: нарезанный зеленый лук, морковь и картофель, нарезанные кубиками, звездочками, кружочками. К большим порционным кускам основного блюда обычно подают крупно нарезанные гарниры.

Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Гарниры хорошо гармонируют между собой, когда они располагаются в порядке светового спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый и т. д. Например, при оформлении отварной рыбы около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидоры). Разнообразие продуктов при оформлении подчеркивают гармонией контрастов. Красный цвет (помидоры), зеленый (зеленый лук), фиолетовый (краснокочанная капуста), оранжевый (морковь) и т. д.

Продукты должны также гармонировать между собой не только по цвету, но и по вкусу. Темно-красные соусы сочетаются по цвету и вкусу с жареным мясом, белый соус — с домашней птицей, розовый томатный и белый — с рыбой.

Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В этом случае в сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что горячие блюда (супы и вторые) в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55—60°, холодные супы — 10—12°, холодные блюда — 12—15°.

Для того чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском горячих блюд подогревают до 30—40°, а перед отпуском холодных блюд охлаждают до 12—15°.

# Урок 44. Блюда из отварной и припущенной рыбы.

План

1. Способы варки и припускания.

2. Ассортимент блюд, особенности приготовления. Правила сервировки и подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы.

3. Требования к качеству. Нормы отпуска. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Рыба и морепродукты имеют нежное мясо и не требуют длительной тепловой обработки. Добиваясь высокого качества готового блюда, важно использовать только свежее сырье, тщательно его обрабатывать, выбирать оптимальные режимы и сроки тепловой обработки.

Исходя из общепринятого деления рыбы на круглую и плоскую, сле­дует учитывать, что рекомендации по кулинарному использованию у круглой и плоской рыбы различные. При приготовлении плоской нужно выбирать быстрые способы тепловой обработки с минимальным количеством дополнительных ингредиентов, учитывая тонкий вкус этой рыбы и нежную консистенцию. Особенно хорошо для нее подходит запе­кание в оболочке, позволяющее сконцентрировать ее тонкий вкус. Круг­лая рыба хорошо сочетается с различными компонентами. Для ее приго­товления используют самые разнообразные способы тепловой обработки. Заменять одну рыбу на другую можно в том случае, если она имеет сход­ный вкус, консистенцию и строение.

Морепродукты также не требуют длительной тепловой обработки. Их можно варить, тушить, запекать, жарить различными способами.

# Особенности приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов.

Варитьрыбу можно основным способом целиком и порционными кусками из непластованной и пластованной тушки (филе с кожей и реберными костями). Рыбу осетровых пород варят звень­ями и порционными кусками. Крупную заливают холодной жидкостью, а порционные куски кладут в кипящую жидкость.

В качестве жидкой основы при варке рыбы можно использовать не только воду, но и смесь воды с молоком, молоко, рыбный бульон. Молоко или смесь воды и молока обычно выбирают при варке копченой рыбы. Мо­локо способствует смягчению запаха копчения и убирает лишнюю соль. Для улучшения запаха и вкуса рыбы в жидкость добавляют лавровый лист и перец горошком. Такую рыбу обычно берут в качестве дополнительной вкусовой добавки в горячее суфле или листовой салат с заправкой из хрена.

Для варки рыбы, прежде всего морской или прудовой, имеющей спе­цифический запах, иногда используют пряный отвар. Ингредиенты для приготовления пряного отвара: вода, уксус, репчатый лук, морковь и бу­кет гарни, составляющими которого могут быть, например, тимьян, перец горошком, стебли петрушки и лавровый лист. Варить рыбу следует на медленном огне, не переваривая. Для варки пресноводной рыбы в бульон рекомендуется добавлять не уксус, а вино. Например, щуку, карпа можно отваривать в красном вине, речную форель — с красным или белым ви­ном.

По мнению Эскофье, вкус лосося улучшится, если при его варке не до­бавлять уксус. В рецептах для камбалы, где одним из ингредиентов явля­ется белое вино, лимонный сок незаменим. Без него вино приобретает не­привлекательный серый оттенок. Палтус перед варкой следует разделать на филе, вымочить 1,5 часа в холодной подсоленной воде, что­бы избавиться от любых запахов и загрязнений, а затем залить холодной водой и варить на медленном огне с добавлением соли, перца, нескольких ложек молока и ломтика лимона без кожицы и семян. Продолжитель­ность варки при этом составляет 6-7 минут на каждые 450 г веса рыбы.

Поскольку рыба имеет нежную структуру, из существующих способов варки наиболее предпочтительным считается варка на пару, в микровол­новой печи и в малом количестве жидкости (припускание).

**Припускать**рыбу можно целиком, порционными кусками, "косич­кой", в виде фаршированных рулетиков и т.п. Припускают рыбу в воде или в бульоне с добавлением соли, перца и лимонного сока. Для припускания, так же как и для варки, может быть использован пряный бульон.

# Пряный бульон.

2,5 л воды. 700 л. сухого белого вина, морковь, лук, бу­кет гарни, 1,5 чайной ложки соли. 2 чайные ложки перца горошком.

Добавить в кипящую воду белое сухое вино, морковь, лук, букет гарни, соль и перец, проварить на медленном огне 15-20 минут без крышки. Затем добавить уксус и проварить еще 5 минут.

Хранить такой бульон можно в холодильнике до 5 дней.

Наиболее подходящим для припускания рыбы целиком считается ка­рабин (специальный котел удлиненной формы с решеткой). При его от­сутствии можно воспользоваться противнем, застелив его фольгой. За­вернув специально оставленные края фольги, необходимо накрыть ею ры­бу вместо крышки. Некрупную рыбу, а также порционные куски обычно припускают в сотейнике. Не следует забывать, что припускать рыбу нуж­но на медленном огне.

**Варить на пару**рыбу и морепродукты можно в кастрюле, используя специальные металлические сетчатые корзины или бамбуковые плетеные корзины. Также можно готовить рыбу на соответствующих режимах в пароконвектомате.

Для улучшения вкуса и аромата рыбы, приготовленной на пару, реко­мендуется:

• вместо воды налить в кастрюлю пряный бульон;

• добавить в воду различные овощи и пряности (лук, морковь, сель­дерей, стебли петрушки и пр.);

• посыпать пряностями рыбу (свежим корнем имбиря, зеленым лу­ком, чесноком, семенами фенхеля);

• положить на решетку пряную зелень фенхеля, укропа, тимьяна, а лишь затем подготовленную рыбу;

• смазать рыбу или сбрызнуть ее смесью хереса, соевого соуса и буль­онного концентрата;

• перед варкой на пару рыбу замариновать.

# Плато из рыбы и морепродуктов с соусом из яблок

розмарин

петрушка

2 филе морского языка без кожи

соль

2 филе дорады на коже

6 морских гребешков без икры

120 г филе лосося

30 г оливкового масла

2 ст. л. крупной морской соли

3 г сахара

2 филе морского волка на коже

масло сливочное – 50 г

2 желтых яблока

Яблоки вымыть, при помощи шпажки сделать на коже проколы. Готовить яблоки на сильном пару в течение 13–17 мин. при плотно закрытой крышке. Затем снять кожицу, удалить семена, нарезать крупными дольками и переложить в блендер. Взбить яблоки со сливочным и 10 г оливкового масла до однородной консистенции, протереть через сито и добавить соль, сахар и перец по вкусу.
Лосось нарезать крупными кубиками, морского волка небольшими квадратиками, морской язык свернуть и скрепить шпажкой, гребешки и филе дорады оставить целыми.
Приправить рыбу солью и перцем, обмазать тонким слоем оливкового масла и, уложив рыбу кожей вниз, готовить на сильном пару с добавлением в воду розмарина и морской соли, 3–5 мин. Затем добавить гребешок и продолжать готовить еще 1–2 мин. Выложить рыбное ассорти на тарелку, украсить горячим соусом и свежей петрушкой.

Время припускания зависит от толщины рыбы. Рекомендуемое время — 10 минут на каждые 2,5 см толщины. Время припускания филе — 5-10 ми­нут, "косичкой" — 10-12 минут, для порционных кусков из непластованной рыбы — 10-15 минут. Готовая рыба должна стать матовой.

При приготовлении в микроволновой печи рекомендуемая продолжи­тельность тепловой обработки составляет: для порционных кусков из не-пластованной рыбы — 120-180 секунд на 250 г, для филе — 45-60 секунд на 175 г, для целой плоской рыбы — 90-120 секунд на 250 г, для целой круглой рыбы — 150-180 секунд на 250 г рыбы без начинки.

Рекомендуемое время варки на пару: целой рыбы до 350 г — 6-8 минут, целой рыбы до 900 г — 12-15 минут, "косички" — 8-10 минут, филе — 3-4 минуты.

Для подачи припущенной рыбы целиком рекомендуется:

• У крупной рыбы после припускания аккуратно снять кожу, спластовать, удалить кости, а затем придать ей первоначальную форму:

• небольшую рыбу подавать с кожей и костями.

Припущенная и отварная рыба имеет бледную окраску, поэтому осо­бенно удачно сочетается с яркими соусами.

*Дополнительно к рыбе также подают:*

• цитрусовое или анчоусное масло:

• зеленое масло (масло "Метрдотель"):

• лимон;

• "букетик" из кервеля, шнитт-лука, мелиссы, кресс-салата;

• зелень или имбирь фри.

Также готовую рыбу неплохо украсить "чешуйками" из бланширован­ного кабачка, огурцов, лепестков розы в желе, узелков цедры лимона, лай­ма или апельсина, цветами из каперсов и т.д.

Варить и припускать можно изделия из рубленой массы, например, кнели. Их готовят из рыбного мусса, разделывая его двумя чайными лож­ками. Варят кнели 5—10 минут. Напоминаем, что готовить кнели следует, не доводя их до кипения.

Варят и припускают также и различные **морепродукты.**Так, кальмары и морские гребешки рекомендуется варить и припускать, трубачей — варить в раковине, креветки — варить на пару и припускать, мидии — варить на пару или в воде в раковинах, омаров, крабов — варить в воде или на пару.

Варят **омара**живым или предварительно умерщвленным. Чтобы умертвить омара, рекомендуется первоначально положить его в моро­зильную камеру на 1 час, а затем, удерживая за спинку, найти центр крес­тообразной отметины на панцире и пробить его насквозь ножом. Чтобы сварить живого омара, необходимо опустить его головой вниз в кипящую воду, а лучше в пряный отвар. Довести до кипения и на медленном огне проварить омара до тех пор, пока не покраснеет панцирь. Рекомендуемое время варки в профессиональной литературе указывается по-разному: от 10 минут на каждые 450 г до 5 минут на каждые 450 г и дополнительно по 3 минуты на каждые 450 г.

*Дальнейшая разделка омара включает:*

• отделение клешней и ног;

• разламывание больших клешней щипцами для колки орехов и отде­ление мякоти от клешней;

• отделение головы;

• разрезание кухонными ножницами тонкого панциря с внутренней стороны посередине или вдоль обеих сторон хвоста с последующим его оттягиванием и отделением мякоти шейки от панциря;

• разрезание мякоти вдоль хвоста (на глубину 5 мм) с последующим извлечением в отходы темной жилки;

• выскабливание ложкой печени и икры;

• удаление из головной части панциря жесткой части;

• удаление в отходы из головы губчатых жабр и мешка;

• отделение мякоти от жестких частей омара вилкой или зубочист­кой.

Мякоть шейки (хвоста) — одна из наиболее сочных частей. Ее обычно извлекают полностью и нарезают аккуратными кусочками (медальона­ми).

Панцирь вареного омара может служить для сервировки стола. Для этого хвостовую часть отделяют от головы, промывают и используют как посуду. Также можно использовать половинки панциря.

**Крабов**варят в воде, пряном или остром бульоне. В последний добав­ляют лимон, ямайский перец, тимьян, чили, лук, чеснок и душистый пе­рец. Если краба варят в воде, то рекомендуется добавить репчатый лук, морковь, сельдерей, лимон, перец чили, соль, пиво.

Так же, как и у омара, желательно, чтобы клешни краба были связаны, и перед варкой его помещают на час в морозильную камеру. Время варки краба — 5 минут на каждые 450 г. Готовые крабы должны покраснеть.

Последовательность разделки вареного краба следующая:

• удаление клешней и ног;

• вскрытие ног и клешней с помощью щипцов для колки орехов;

• отделение мякоти с помощью вертела;

• отделение *в*отходы фартука изнутри краба;

• отделение тела от панциря;

• отделение мяса и икры из раковины;

• отделение в отходы желудочного мешка, находящегося между глаз;

• удаление в отходы жабр;

• разрезание тела по центру кухонными ножницами;

• отделение зубочисткой всей мякоти из различных частей краба. Панцирь краба можно выбросить или использовать в качестве тарелки.

В последнем случае следует его вычистить и срезать все зазубренные края. Белое мясо из клешней и темное мясо из панциря соединять не стоит.

Полинявшие крабы разделываются несколько иначе: краба разрезают кухонными ножницами на 5 мм ниже глаз и выбрасывают переднюю часть. Вырезают плоский заостренный фартук снизу. Отгибают назад верхнюю часть панциря *с*каждой стороны и вытаскивают губчатые жабры.

*Перед варкой или припусканием****креветок****следует:*

• разрезать панцирь вдоль внешнего изгиба, проникая острием так глубоко, чтобы можно было вытянуть темную жилку;

• отогнуть панцирь, начиная с места разреза, и аккуратно вынуть кре­ветку из него;

• кончиком ножа удалить темную жилку:

• промыть креветку.

Также можно удалять панцирь не целиком, а оставить его кончик с хвостом и вместе с ним подавать.

Перед приготовлением **мидии**следует тщательно очистить — сначала удалить все наросты с наружной поверхности, а затем жесткой щеткой промыть под проточной водой каждую раковину. Треснувшие раковины использовать не следует. Хранить подготовленные мидии можно в подсо­ленной воде около 2 часов. Подготовленные мидии варят в небольшом ко­личестве жидкости со свежей петрушкой, луком-шалотом и чесноком. В качестве жидкой основы можно использовать не только воду или бульон, но и белое сухое вино или сидр. Время варки — 6 минут. Нераскрывшие­ся мидии выбрасывают. Из раскрывшихся раковин вытаскивают мидии и осторожно удаляют упругое кольцо, составляющее коричневую кромку. Жидкость, в которой мидии варились, не рекомендуется выливать — ее процеживают от песка, уваривают, доводят до вкуса и подают вместо со­уса. Технология приготовления мидий на пару аналогична приготовле­нию рыбы на пару.

**Трубачей**следует варить в пряном бульоне на медленном огне, пока они не станут плотными, но нежными. Затем мякоть достают вилкой, при необходимости промывают от песка.

**Морские гребешки**могут использоваться в раковинах и без них. Перед приготовлением раковины следует открыть устричным ножом, отделить гребешок от верхней и нижней раковины, а темные органы — от белого му­скула и икры. Затем мускул промывают под проточной водой. Далее нуж­но отделить и выбросить боковой круглый мускул. Промытые и прокипя­ченные раковины нередко заменяют посуду. Припускать гребешки следу­ет недолго (около 5 минут), пока они полностью не станут непрозрачными. Припускают гребешки в небольшом количестве белого сухого вина с реп­чатым луком, морковью, тимьяном, лавровым листом и петрушкой.

Очищенные от кожицы и хитиновой пленки тушки кальмаров следу­ет промыть. Варить или припускать кальмаров надоочень быстро — менее 1 минуты.

Требования к качеству.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда.

**При оценке оформления рыбных блюд следует соблюдать следующие правила:**

- рыбу отварную, припущенную подают на мелкой столовой тарелке, картофель отварной обточен или вырезан с помощью различных выемок, ножей для карвинга подается с дополнительным гарниром (крабы, раковые шейки, креветки, лимон), соус можно подать отдельно в соуснике;

- борта посуды не покрывают гарниром и соусом;

- основной продукт и гарнир укладывают аккуратно;

- посуду подогревают, температура блюда не ниже 65°С.

- гарнир из свежих овощей подают отдельно, чтобы не остывал основной продукт.

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила приготовления и отпуска блюд. Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности рыбы. У полностью готовой рыбы мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей недоведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска.

Осетровая рыба должна быть особенно тщательно обработана. Все кровоподтеки удалены. Степень готовности определяют проколом поварской иглой — она должна легко входить в толщу рыбы. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, легко разделяется на слои.

**При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты:**

- соус не соответствует виду рыбы;

- гарнир подобран неудачно;

- запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород;

- запах морских рыб (треска, пикша, ставрида и др.) не смягчен ароматическими кореньями и специями;

- изделия слегка недосолены или немного пересолены;

- изделия слегка переварены;

- неаккуратно нарезаны порционные куски; куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды;

**Отварная рыба.**Она должна отвечать следующим требованиям: куски рыбы целые, хорошо сохранившие форму. Осетровая рыба может быть с кожей и без нее, но обязательной зачищена от хрящей. Гарнир, уложенный рядом с рыбой, посыпан зеленью укропа или петрушки. Соус подан отдельно илирыба им полита.

**Припущенная рыба.**Разделана, как правило, на филе без реберных костей с кожей или без нее. Порционные куски должны хорошо сохранять форму. Рыба залита соусом, гарнир, посыпан зеленью. Рыба полностью готова, но не разварена, сохранила свою форму. Консистенция мягкая. Вкус, цвет, запах соот­ветствуют данному виду рыбы, кореньям и специям. На поверхности припущенной рыбы могут находиться сгуст­ки свернувшегося белка.

Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70° С.

До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущен­ную рыбу можно хранить при температуре 60-65°С до 30 мин.

**Урок 45. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы и морепродуктов.**

План

1. Блюда из рыбы, жаренной различными способами: во фритюре, на гриле, барбекю.

2. Ассортимент блюд: сёмга на шпажках, «косичка» из рыбы на подложке из шпината с соусом сливочным с каперсами, филе сёмги в беконе, судак с пряностями и цитрусовым салатом и др. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы.

3. Нормы отпуска. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Жарят рыбу на гриле, барбекю, основным способом, во фритюре.

На гриле и барбекюобычно жарят мелкую рыбу целиком, пор­ционными кусками пластованную и непластованную рыбу. Считается, что рыба остается максимально сочной, если при ее разделке сохранить кожу. Идеально подходит для жарения этим способом жирная рыба. Бла­годаря высокой температуре она быстро доходит до готовности, оставаясь сочной и нежной. Перед приготовлением на гриле, а также барбекю рыбужелательно замариновать, а затем обтереть насухо.

Жарят рыбу обычно на очень горячем гриле по 2-3 минуты с каждой стороны, смазывая маринадом или растительным маслом. Чтобы рыбу удобнее было жарить, лучше использовать специальную решетку с крыш­кой на петлях. Между прутьями, как правило, помещается целая рыба, а также веточки свежей пряной зелени или виноградные листья. Чтобы ры­ба не прилипла к решетке, последнюю нужно смазать растительным мас­лом. Перед обжариванием рыбы на гриле можно также ее предварительно запанировать в различных пряных смесях или смазать с одной стороны панировочной пастой. В последнем случае рыбу рекомендуется жарить около 10 минут, не переворачивая. В конце жарения на гриле филе рыбы можно смазать соусом терияки. Благодаря этому она становится блестящей, будто покрытой глазурью. Переворачивать рыбу следует аккуратно и желательно реже.

Возможные варианты маринадов и панировок для рыбы, жаренной на филе, изучены в МДК 01 ПМ.01.

# Семга на шпажках.

200 г семги, 30 ли лимонного сока, 15 мл соевого соуса, 7,5мл белого вина, 30 г сахара, репчатый лук, чеснок, свежий из­мельченный имбирь, растительное масло, 1 чайная ложка муки, 5 г сливочного масла, зеленый лук. 15 мл жирных сливок, соль, перец.

Кусочки семги нанизать на деревянные шпажки, замариновать в смеси лимонною сока, соевого соуса, вина, сахара, репчатого лука, чеснока, им­биря, подсушить и жарить на гриле до румяной корочки. Посолить, поперчить. Внутри семга может быть слегка розовой. Оставшийся ма­ринад вскипятить и заправить пассерованной мукой. Подавать семгу с салатом из бланшированного зеленого лука со сливками и соусом.

Время приготовления рыбы на гриле зависит от толщины куска. Не­жирная рыба жарится быстрее. Крупную рыбу массой от 900 до 1700 г жа­рят 30-45 минут, плоскую рыбу весом менее 450 г — 15-20 минут, рыбные эскалопы или стейки — 5-10 минут, шашлык из рыбы — 8—10 минут.

**Норвежская семга, приготовленная в фольге, с картофелем, яблоками, луком и укропом**(на 4 порции): 600–800 г норвежской семги без кожи и костей 500 г отварного картофеля, нарезать ломтиками 2 яблока, нарезать дольками 4 красных луковицы, нарезать дольками 8 шт. редиса, нарезать кусочками 4 ст. л. оливкового масла 2 ст. л. лимонного сока много свежего укропа соль, перец.

Все ингредиенты разделить поровну на 4 листа кулинарной фольги. Сбрызнуть оливковым маслом, лимонным соком, посолить и поперчить. Каждую порцию завернуть в фольгу и выложить на решетку гриля. Рыба в фольге готовится примерно 10 мин., в зависимости от температуры гриля.

**Норвежская семга, приготовленная в тандыре**
(на 4 порции): 800 г филе свежей норвежской семги без костей, с кожей (кожу очистить от чешуи) 2 ч. л. смеси специй «тандури масала» 2 ч. л. соли 1 ч. л. сахара 12 стеблей норвежской зеленой спаржи немного оливкового масла ½ кочана салата «айсберг» 1 огурец 1 дл нежирной сметаны 2 ст. л. уксуса из яблочного сидра 1 ч. л. сахара соль и свежемолотый черный перец.

1 ч. л. сахара всыпать в уксус из яблочного сидра и перемешивать до полного растворения. Добавить сметану и хорошо размешать. Салат крупно порезать, огурец очистить от кожуры и нарезать длинными полосками. Перемешать со сметанной заправкой, приправить солью и свежемолотым черным перцем. Это делается непосредственно перед подачей на стол, чтобы салат был хрустящими и вкусным. Семгу приправить смесью специй «тандури масала», солью и сахаром. Выложить на разогретую сковороду-гриль вниз кожей и закрыть крышкой. Готовить в сковороде до тех пор, пока рыба не станет розовой в середине. Для проверки готовности допускается проткнуть филе кончиком ножа. Время приготовления 6–8 мин., в зависимости от температуры сковороды-гриля. Нижнюю часть стеблей спаржи очистить от кожуры, спаржу отварить в соленой воде в течение 2 мин., после чего переложить ее в ледяную воду. Это можно сделать заранее, еще до приготовления рыбы на гриле. Спаржу смазать небольшим количеством оливкового масла и выдержать на сковороде-гриле в течение 3 мин. Приправить тертой цедрой лимона, солью и перцем.

**Норвежская семга-гриль с лимоном, кускусом и индийской раитой**
(на 4 порции): 800 г филе свежей норвежской семги без костей, с кожей (кожу очистить от чешуи) тертая цедра 1 лимона 2 ч. л. соли 1 ч. л. сахара оливковое масло Кускус: 1 ст. л. растительного масла 1 ст. л. оливкового масла 2 дл кускуса 5 дл куриного бульона (можно использовать бульонный кубик) 1 ч. л. молотого тмина 1 ч. л. (или больше) хариссы или соуса «сирача чили» 1 баклажан 1 тыква 1 желтая луковица 2 зубчика чеснока 2 пикильо (испанская обжаренная на гриле консервированная паприка) Раита: 1 огурец 1 дл греческого йогурта 1 ч. л. мелкорубленного кориандра тмин на кончике ножа 1 зубчик чеснока соль, свежемолотый черный перец.

Для приготовления раиты огурец очистить от кожуры и протереть на крупной терке. Смешать йогурт, кориандр, мелко порубленный чеснок и тмин. Приправить солью и перцем. Для приготовления кускуса разогреть кастрюлю с 1 ст. л. растительного масла. В кастрюлю положить тмин, хариссу, рубленный желтый лук и мелко порубленный чеснок. Жарить 2 мин. до появления аромата специй и лука. Выложить в кастрюлю все остальные овощи, нарезанные кубиками размером ок. 1×1 см, и готовить еще две минуты. Добавить весь бульон, кускус, размешать и дать постоять 5 мин. под крышкой. Приправить солью, хариссой, соком лайма и оливковым маслом. Порционные куски семги обильно посыпать тертой цедрой лимона, приправить солью, перцем и сахаром. Выложить на разогретую сковороду-гриль вниз кожей и закрыть крышкой. Готовить в гриле до тех пор, пока рыба не станет розовой в середине. Для проверки готовности допускается проткнуть филе кончиком ножа. Время приготовления 6–8 минут, в зависимости от температуры сковороды-гриля. Перед подачей на стол сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла.

Обычно **основным способом**жарят порционные кусочки пластованной и непластованной рыбы, но также можно использовать полуфабрикаты из рубленой массы.

**Жаренная в специях норвежская семга с хреном и кочанным салатом**
(на 4 порции): 600 г филе свежей норвежской семги с кожей 1 ч. л. черного перца 1 ч. л. семян фенхеля нейтральное растительное масло для жарения 2 ст. л. порубленного лука-резанца свежевыжатый лимонный сок немного оливкового масла холодного отжима 2 кочана салата 1 ст. л. тертого хрена 1 дл жирных сливок (крем-фреш) свежевыжатый лимонный сок немного сахара порубленная листовая петрушка гренки.

Семгу разделить на куски равного размера, стараясь чтобы площадь обжариваемой поверхности была по возможности одинаковой. Перец и семена фенхеля слегка истолочь в ступке и затем просеять через сито, чтобы отделить для дальнейшего использования только самые мелкие частицы специй. Куски семги со специями обжарить с одной стороны на сильном огне. (Рыба должна иметь большую обжариваемую поверхность с одной стороны, с другой стороны тепловая обработка не производится.) Непосредственно перед подачей на стол посыпать рыбу порубленным луком-резанцем, слегка сбрызнуть свежевыжатым лимонным соком и оливковым маслом. Кочанный салат промыть и обсушить в мойке-сушилке для зелени или в другой аналогичной посуде. Для приготовления приправы смешать ингредиенты, она должна быть кисло-сладкой со вкусом хрена. Непосредственно перед подачей на стол салат смешать с приправой и мелко порубленной листовой петрушкой. Сверху салат посыпать гренками.

**Котлеты из лосося пожарские***.*

150 г отварного лосося, 25 г сливоч­ного масла, 25 г пшеничного хлеба, 1 столовая ложка сливок, соль, пе­рец, топленое масло для жарки.

Мякоть рыбы крупно нарезать, смешать с замоченным в сливках хле­бом, солью, перцем, сливочнъим маслом и тщательно перемешать. Сформовать и обжарить. В качестве гарнира использовать раковые шейки или креветки, устрицы, трюфели, грибы, рис с карри или папри­кой, смешанный с небольшим количеством соуса бешамель.

Для жарения рыбы основным способом можно использовать смесь растительного и сливочного масла, коричневое ореховое масло. Последнее является классическим жиром для жарения белой рыбы во Франции. Это обычное сливочное масло, разогретое до выпадения светло-коричне­вого осадка.

Запанировать рыбу перед обжариванием можно не только в муке, су­харях и двойной панировке, но также и в различных пряных смесях ( МДК 01.01.) Причем панировку наносят только на одну (обжа­риваемую) сторону. Филе при обжарке следует крепко прижимать лопа­точкой. Примерное время приготовления составляет 7-10 минут.

Иногда перед обжариванием основным способом рыбу маринуют.

**"Косичка" из рыбы на подстилке из шпината с соусом сливочным с каперсами.**

150 г филе судака, 150 г филе семги, 50 мл оливкового масла, белое вино, жирные сливки, каперсы, соль, белый перец, лимон.

Подготовить чистое филе и нарезать полосками шириной 1-1,5 см и длиной 15-18 см, заплести "косичкой". Подготовленный полуфабрикат замариновать (натереть солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком и оставить в холодильнике на 1 час). Замаринованную рыбу обжарить на оливковом масле и прогреть с вином. Выложить рыбу из сковороды, налить в сковороду сливки, добавить мелко рубленные каперсы, соль, белый перец и проварить до загустения.

Прогреть шпинат с солью и перцем на оливковом масле. Картофель об­точить шариками, отварить, а затем сотироватъ на сливочном мас­ле. Из шпината сделать "подстилку", уложить на нее "косичку" из ры­бы, рядом налить соус, загарнироватъ картофелем.

Для придания большей сочности и улучшения вкуса и аромата рыбу иногда заворачивают в ломтики бекона.

# Судак с пряностями и цитрусовым салатом.

242 г судака, 3,6 г чес­нока, 10 мл светлого соевого соуса, лимонный сок. 3 г свежего имбиря, гвоздика, корица, анис, 1 г сахара "демерар". 30мл темного соевого соуса, 21 г кунжутного масла, 5 г рыбного соуса. 4 г зелени кинзы, 75 г грейп­фрута, 150 г апельсина, молотый чили.

Филе судака нарезать полосками, посылать пряностями, измельчен­ным чесноком, сбрызнуть светлым соевым соусом, лимонным соком и замариновать в течение 3 часов. Обсушить рыбу и быстро обжарить. Для приготовления соуса отдельно на сковороде расплавить сахар, до­бавить темный соевый соус, довести до кипения и снять с огня. Сме­шать кунжутное масло, рыбный соус, зелень кинзы и молотый чили. Полученной заправкой полить очищенные и нарезанные кусочки цитру­совых. На подогретую тарелку выложить в центр салат, а вокруг — кусочки жареной рыбы. Полить рыбу соусом.

При жарке рыбы **во фритюре**лучше использовать чистое филе. Пред­варительно его можно замариновать и запанировать. Маринуют рыбу не только в известном из сборника рецептур маринаде, а в качестве паниров­ки используют не только двойную панировку, муку или тесто кляр. Воз­можные варианты маринадов и панировок для рыбы, жаренной во фритю­ре в МДК 01.01.

Также жарить во фритюре можно кальмаров; морские гребешки жарят в филе в раковине, на сковороде — очищенными; креветки жарят на ско­вороде, гриле, во фритюре, на барбекю: устриц — на гриле в раковине, на сковороде; мидии — на гриле в раковине, на сковороде; омаров — на гриле.

Продолжительность тепловой обработки морепродуктов небольшая. Например, ***мидии***можно обжарить с чесночным или пряным маслом (с лу­ком-шалотом в красном вине) в раковине под грилем в течение 2-3 минут.

**Морские гребешки** следует обернуть ломтиком бекона и обжарить на гриле или барбекю. Продолжительность обжаривания гребешков на шампурах составляет 4-6 минут. Также гребешки можно предварительно за­панировать в смеси панировочных сухарей с базиликом и жарить на гри­ле в течение 5 минут. Перед жарением во фритюре морские гребешки па­нируют в сухарях или жидкой панировке. При жарении основным спосо­бом морские гребешки кладут на разогретую сковороду целиком или половинками и быстро обжаривают.

**Омаров** можно обжарить на гриле или барбекю, предварительно отва­рив или без отваривания (тогда они будут жесткими).

**Кальмаров** обычно нарезают кольцами, окунают в тесто кляр и жарят во фритюре. Также кальмаров панируют в яйце и муке, в двойной пани­ровке.

**Креветок** жарят основным способом на среднем огне, раскалив сково­роду с оливковым маслом и чесноком, до тех пор, пока они не станут не­прозрачными. Перед обжариванием на гриле или барбекю креветки не­плохо ненадолго замариновать в смеси сока и цедры лайма, соли, перца, оливкового масла, а затем нанизать на металлические шампуры и жарить 2-3 минуты. При обжаривании креветок в панцире на шампурах потребу­ется 4-6 минут.

Требования к качеству блюд из жареной рыбы.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, состояние панировки (для жареных блюд), степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда.

**Жареную рыбу** приготавливают в виде одного кус­ка без костей. Гарнир укладывают рядом, соус подли­вают сбоку. Рыба полита маслом, украшена зеленью, Поверхность ее покрыта легкой золотистой корочкой. Рыба мягкая, сочная, не пережарена, сохранила свою форму, не заветрена и не засохла. Вкус соответствует данному виду, запах рыбы и жира. Не допускается посторонний привкус и запах.

**При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты:**

- соус не соответствует виду рыбы; гарнир подобран неудачно; запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород; запах морских рыб (треска, пикша, ставрида и др.) не смягчен ароматическими кореньями и специями; изделия слегка недосолены или немного пересолены;

- крошливость жареной рыбы (но изделия сохраняют форму); жареная или запеченная рыба слегка пересушена;

- неаккуратно нарезаны порционные куски; панировка слегка отстает; в панировке попадаются крупные частицы; куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды;

- поверхность жареной рыбы бледная или очень темная (но не подгорелая), бледная корочка у запеченных блюд.

Жареную рыбу до отпуска хранят на плите или мармите при температуре 60—70°С не более 2—3 ч, после чего охлаждают до 6—8°С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготовляют по мере спроса.

# Урок 46. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы и морепродуктов

План

1. Способы запекания: в пергаментной бумаге, в фольге, в рукаве из жаропрочного пластика, в пищевой термостойкой плёнке, в «солёной рубашке», в раковинах.

2. Ассортимент блюд: запечённая камбала с красным вином, лосось с овощами, запечённые в конверте, запечённые тимбалы в формочках и др. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Запекать рыбу можно целиком и порционными кусками, сырой и предварительно подвергнутой тепловой обработке, с гарниром, соусом и без них. Также рыбу запекают в специальном рукаве, в конвертах из пер­гаментной бумаги, фольги (папильот). Часто перед запеканием рыбы ис­пользуется прием обертывания. Например, рыбу можно завернуть в тесто фило, слоеное или сдобное тесто, в бекон или виноградные листья и за­печь. Запечь рыбу можно даже в соли. Перед запеканием рыбу иногда фаршируют. Способы фарширования рыбы, варианты фаршей изучены в МДК 01 ПМ.01.

При открытом запекании сырой рыбы ее хорошо приправить свежим имбирем и лимонным сорго, цедрой лимона, креветками с чесноком и пет­рушкой. Лучше пряности положить внутрь тушки. Также можно запани­ровать рыбу в двойной панировке, в панировке с пряной зеленью, в орехах.

При запекании сырой рыбы целиком температура в жарочном шкафу не должна быть высокой — около 180оС. Продолжительность запекания зависит от величины рыбы и составляет приблизительно 30 минут. Порционные кусочки сырого филе доходят до готовности за 10-15 минут при 220°С. Готовая рыба должна стать насквозь матовой. Рыба, подвергнутая предварительной тепловой обработке, не требует длительного запекания, и устанавливаемая температура должна составлять 250-280°С.

Иногда при приготовлении запеченной рыбы предлагается добавить небольшое количество воды, вина или бульона.

# Запеченная камбала с красным вином.

Камбала (350-450 г), крас­ное вино, луковица, лавровый лист, петрушка, перец горошком, 1 сто­ловая ложка растительного масла. 2 чайные ложки муки, соль, перец.

Поместить камбалу на термостойкое блюдо, залить вином, добавить лук, лавровый лист, петрушку, перец и запечь. Готовую рыбу переложить на блюдо. Жидкость, в которой запекали рыбу, процедить, немного ува­рить и заправить мукой, пассерованной на масле. Подавать с соусом.

В массовом питании таким способом (с добавлением жидкости) обыч­но готовят на противне в духовом шкафу припущенную рыбу. Но в отли­чие от припущенной кожица запеченной (30 минут) тушки рыбы должна стать хрустящей. Следующий способ запекания также представляет собой нечто промежуточное между запеканием и прнпусканием.

При **запекании рыбы в рукаве из жаропрочного пластика, в пергамент­ной бумаге или фольге**фактически происходит ее припускание в собствен­ном соку. В них можно запекать также и креветок. Конвертики или рукав должны быть плотно закрыты, чтобы пар не выходил во время запекания. При этом рыба становится сочной и ароматной. Для улучшения вкуса и аромата блюда рекомендуется перед запеканием добавить также тонко на­резанные овощи, вино и пряности. Можно использовать веточки кинзы, лимонно-укропную приправу, чеснок, каперсы, перец, лимон, морковь со­ломкой, белое вино.

Во время запекания рыбы рукав и конверт вздуваются. Готовую рыбу в таком виде выносят гостю ресторана и при нем разрезают или разворачи­вают упаковку, дав насладиться ароматом свежеприготовленного блюда.

Чтобы рыба не пристала к фольге, ее следует смазать растительным маслом.

Иногда рыбу готовят заранее — жарят в гриле или основным спосо­бом. Затем добавляют тонко нарезанные овощи, пряности, плотно заворачивают в фольгу, помещают на слегка смазанный жиром лист и прогрева­ют в горячем духовом шкафу.

Температура запекания в рукаве или конверте должна быть около 200°С. Для того чтобы рыба равномерно пропеклась, следует выбирать филе одинаковой толщины. Продолжительность приготовления зависит от величины куска. Например, продолжительность запекания филе лосо­ся массой 600 г составляет около 15 минут.

# Лосось и овощи, запеченные в конверте.

600 г филе лосося, 2 морко­ви, кресс-салат, 125 г грибов, лимонно-укропная приправа.

Смешать водяной кресс, очищенный от жестких стебельков, тонкие пластинки моркови, грибы, лимонно-укропную приправу. 2/3 смеси вы­ложить на половинку сердечка из пергамента, сверху положить кусок филе и накрыть его оставшейся овощной смесью. Запечатать плотно конверт, положить на противень для выпечки и запекать 15 минут. Перед подачей пакет разрезать.

В фольге, пергаменте и пищевой пленке также можно запекать фар­шированную рыбу. Она готовится чуть дольше. Целую тушку фарширо­ванной рыбы запекают 35-40 минут при более низкой температуре -180° С. На решетке барбекю можно запечь фаршированную рыбу, завер­нув ее в фольгу. Продолжительность запекания рыбы массой не более 1 кг в данном случае составит 15-20 минут.

**Норвежская семга в ореховой корочке с грибным винегретом**.

(на 4 порции): 700 г филе норвежской семги без кожи 1 ст. л. соли грубого помола 4 ст. л. миндаля, мелко порубить 4 ст. л. фундука, мелко порубить 4 ст. л. семян кунжута 2 ст. л. мелко порубленного кориандра ½ ч. л. перца 1–2 ст. л. оливкового масла

Грибной винегрет: 300 г шампиньонов 4–8 маленьких луковиц 1 ст. л. сливочного масла 1 ст. л. оливкового масла 2 ст. л. бальзамического уксуса 75 мл воды соль, перец 2 ст. л. мелко порубленной петрушки

Норвежскую семгу разрезать на четыре куска одинакового размера. Посолить и дать постоять примерно 5 мин. Соль смыть, затем рыбу обсушить. Духовку разогреть до температуры 170 °C. Смешать миндаль, орехи, семена кунжута, кориандр и перец и смесь разделить поровну между порциями семги. Сверху сбрызнуть оливковым маслом, затем стейки из семги уложить на жиростойкой бумаге на противень. Рыбу запекать в средней части духовки примерно 8 мин., пока не будет готова внутри. Грибы промыть и порезать мелкими кубиками. Луковицы промыть, оставляя целыми. Грибы и лук обжарить в сливочном и растительном масле около 5 мин. Добавить уксус, воду и тушить, пока луковицы не станут мягкими. Приправить по вкусу солью и перцем, добавить петрушку и размешать. Подавать стейки из семги на подогретых тарелках, вокруг стейков выложить винегрет.

# Судак, запеченный в соли

петрушка

3 яичных белка

3 кг соли

укроп

лимон (цедра)

1 судак весом 1,5 кг

Судака выпотрошить, очистить от чешуи и тщатель но вымыть; ножницами вырезать жабры. Соль смешать с белками; добавить немного воды, чтобы получилась пастообразная масса; дать немного постоять.

На 1 кг рыбы нужно взять 2 кг соли и 1 белок. Количество воды опеределяется на глаз. Можно использовать как крупную морскую соль, так и обычную.

Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Цедру мелко нарезать. Смешать зелень и цедру. Противень накрыть листом фольги. Положить на фольгу половину соли. Выложить на нее рыбу, внутрь брюшка положить зелень с цедрой.
Духовку разогреть до 200°С. Покрыть рыбу сверху оставшейся солью. Запекать 45 мин. Затем осторожно разломить соляную корку и подать рыбу к столу.

Запекать можно также морские гребешки, креветки, омары. Устриц и мидий запекают в раковинах.

**Панцирь омара,** разрезанный пополам, можно использовать как посуду для запекания. На тело и хвост омара кладут начинку из базилика, пассеро­ванного лука-шалота, хлебных крошек, соли, перца и запекают 12-15 минут.

**Устриц**можно запечь в раковинах под соусом из сливок, устричной жидкости, соли, перца, белой панировки и зелени петрушки или соуса из пассерованного репчатого лука, припущенного шпината, млткатного оре­ха, соли, перца, аперитива с анисовым вкусом (например. "Перно") и сли­вок. Для удобства раковины с устрицами и соусом можно поставить на слой соли. Запекать устрицы под соусом следует в течение 10 минут.

В раковинах также запекают **мидии** под слоем начинки из обжаренной хлебной крошки, обжаренного бекона, пассерованного лука, чеснока, пер­ца и петрушки. Готовить следует 10 минут, пока верх не подрумянится.

Можно запекать**тимбалы** (мусс в специальных формочках) на водя­ной бане в духовом шкафу. Формочки следует накрыть сверху пергамен­том или фольгой и запекать при 160:С примерно 25 минут.

Требования к качеству запеченных блюд из рыбы.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда.

Поверхность у***запеченной рыбы***должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Соус под корочкой не должен быть высохшим. Не допускается наличие костей, кроме блюд из мелкой рыбы, запеченной целиком. Куски рыбы не должны пригорать и присыхать к сковороде.

**Запеченную рыбу** готовят с гарниром или без него. Блюдо отпускают в порционной сковороде или в виде одного куска квадратной или прямоугольной формы, Рыба и гарнир сочные, соус загустевший, на поверхнос­ти слегка подсохшая корочка.

**При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты:**

- соус не соответствует виду рыбы; гарнир подобран неудачно; запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород; запах морских рыб (треска, пикша, ставрида и др.) не смягчен ароматическими кореньями и специями; изделия слегка недосолены или немного пересолены;

- запеченная рыба слегка пересушена;

- неаккуратно нарезаны порционные куски; панировка слегка отстает; в панировке попадаются крупные частицы; куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды;

- бледная корочка у запеченных блюд.

**Запеченные блюда** из рыбы готовят по мере спроса.

# Урок 47. Технологический процесс приготовления блюд из фаршированной рыбы.

План

1. Блюда из рыбы, фаршированной различными способами.

2. Ассортимент блюд. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Блюда из рыбы, фаршированной различными способами**.**

**Приготовление конвертиков.**В тонкие куски филе лосося или другой крупной рыбы (эскалопы) заворачивают начинку, приготовив закусоч­ный конвертик. Закрепляют начинку в эскалопе, перевязав его перышком зеленого лука. Рыбные конвертики очень нежные, их припускают или осторожно жарят на сковороде.

**Приготовление подушечек.**Подушечка — это кусок филе, в котором выреззан кармашек для фарша. Для их приготовления подойдет любая крупная рыба с плотным мясом, например, лосось. Филе нарезают кусками размером 7,5x4 см. Отступая и не доходя 1 см до каждого края, прорезают в передней части филе кармашек (не разрезая заднюю, верхнюю и нижнюю части). Кармашек открывают, закладывают в него немного начинки и перевязывают пе­рышком зеленого лука. Подушечки нежные, поэтому лучше их припускать.

**Приготовление рулетиков.**На кусок чистого филе выкладывают на­чинку, сворачивают рулет и закрепляют его шпажкой или заворачивают в фольгу. Другой вариант — завернуть филе в виде стаканчика, кожей нару­жу. Хвостовая часть также должна быть снаружи.

# Урок 48. Технологический процесс приготовления блюд из тушеной рыбы и морепродуктов.

План

1. Методы и приёмы, применяемые в ресторанной кухне для тушения рыбы на плите, в жарочном шкафу, в горшочках, в сковороде вок.

2. Ассортимент блюд. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Для тушения рекомендуется использовать рыбу с плотным мясом, ко­торая сохраняет форму в процессе термической обработки, например, тре­ску или пикшу. Тушить рыбу и морепродукты можно как на плите, так и в жарочном шкафу.

Если используют тушение в духовке, вначале в глиняное блюдо нали­вают немного рыбного бульона, белого сухого вина и лимонного сока. Ук­ладывают подготовленное филе, накрывают пергаментной бумагой и ту­шат при 150-200°С в течение 5-10 минут.

**Филе камбалы "Берси ".**

2 филе камбалы, масло, 25 г лука-шалота, зелень петрушки, 60 мл рыбного бульона, 60 мл белого сухого вина, сок 1/4 лимона, 250 мл белого соуса (велюте), соль, перец, сливки, сабайон.

Кусочки филе посолить, поперчить и уложить на глиняное блюдо, сма­занное маслом, посыпать пассерованным луком-шалотом и петрушкой, добавить вино, рыбный бульон и лимонный сок. Накрыть блюдо сверху пергаментной бумагой и тушить 5-10 минут при 150-200°С. Выло­жить филе и оставить в теплом месте. Полученный отвар и велюте уварить. Довести до вкуса, процедить, заправить маслом, сливками, сабайоном (уваренная на водяной бане смесь желтков с водой), залить полученной смесью рыбу и глазировать под грилем-саламандрой или в духовом шкафу.

Если при приготовлении используют лук-шалот, его рекомендуется предварительно пассеровать на сливочном масле. Также можно тушить рыбу с добавлением помидоров, измельченной петрушки, грибов.

Рыбу и морепродукты **тушат в горшочке**с добавлением обжаренных овощей, томатов, бульона, сухого вина, соли, сахара, перца в течение 5-10 минут. Перед тушением рыбу и морепродукты хорошо замариновать в со­ке лайма и молотого кориандра. Иногда рыбу и морепродукты тушат с до­бавлением картофеля, шпината, томатов или овощей, томатов и риса.

Тушитьрыбу можно даже в**сковороде вок.**Для этого смешивают и про­гревают чеснок, имбирь, соевый соус, сухой херес, заваренный в бульоне ку­курузный крахмал, предварительно обжаривают подготовленную тушку, а затем тушат рыбу в соусе в течение 5 минут. В конце соус уваривают без ры­бы и доводят до вкуса сахарной пудрой, чили и добавляют зеленый лук.

Также рыбу и морепродукты можно тушить основным способом на плите.

# Лососъ в нежном соусе.

640 г филе (4 куска по 160 г) лосося, 40-60 г муки, 50 г сливочного масла, лимон, соль. Для соуса: 1 л красного вина "Божоле", 130 г сахарной пудры, 3 гвоздики, лимон, 0,5 кофейной ложки корицы, 15 г хлебного мякиша, соль, перец.

Прокипятить в течение 15 минут смесь вина, сахарной пудры, гвоздики, корицы, очищенного лимона, соли и перца. Обжарить наре­занный кубиками хлебный мякиш, добавить в прокипяченную винную смесь и варить еще 10 минут. Протереть через сито. Обжарить на сливочном масле куски лосося (5-6 минут с каждой стороны) до легкой корочки, слить жир, залить 3/4 соуса и тушить 5 минут на медленном огне. При подаче украсить лимоном, посыпанным корицей. Оставшийся соус подать отдельно.

Рыбу или морепродукты перед тушением можно предварительно за­фаршировать. Идеальным местом для начинки является тушка кальмара.

**Урок 49. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой рыбы.**

План

1. Особенности приготовления блюд из рубленой рыбы.

2. Ассортимент блюд. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

4. Блюда из морепродуктов. Особенности приготовления. Ассортимент. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

# Урок 53. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

План

1. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд из мяса. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

2. Товароведная характеристика сырья. Кулинарное использование основного сырья (мяса), пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, соусов промышленного производства, уксусов, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и варианты их использования.

**Соусное отделение горячего цеха.** Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.
Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, и др.

Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии

**Рабочее место повара соусного отделения:**

- мармит для соусов;

- плита четырехконфорочная;

- тепловые вставки;

- фритюрница;

- сковорода;

- шкаф жарочный двухкамерный;

- стол со встроенной моечной ванной;

- стол производственный;

- весы циферблатные или электронные;

- стол для установки средств малой механизации;

- стол с охлаждаемым шкафом и горкой;

- планшет настенный для технологической карты

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия - для варки гарниров. Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подборки технологических карт, уточнения количества продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

-картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

**В соусном отделении применяются:**

- наплитные котлы емкостью 20, 30,40,50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1,5,2,4,5,8и10л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;

- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков,приготовления омлетов;
- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.

**Инвентарь:**

-венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);
- грохот;

- лопатки для блинов, котлет, рыбы;

- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки,

умовки, шпажки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.
На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты, жарочные шкафы,производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре, на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогрили .фритюрницы). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

- разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;

- открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;

- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;

- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;

- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.

Товароведная характеристика сырья.

Мясом называют пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбоя, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.

В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.

По термическому состоянию мясо может быть охлажденным, мороженым, остывшим. При боенской обработке выход мяса колеблется от 50 до 60% живой массы.

По упитанности мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину 1 и 2 категорий, свинину – жирную, беконную, мясную и обрезную.

Свойства сырья определяют способ его кулинарного использования, схему механической обработки и количество отходов. Так, мороженое мясо требует предварительного размораживания. Количество костей при разделке туш говядины 1 категории упитанности составляет 26,4%, а 2 категории – 29,5% и т. д.

На предприятия общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего, оно содержит значительное количество белков (в %): говядина – 18,6-20, баранина – 15,6 – 19,8, жирная свинина – 11-12 и т. д. большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1-2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

# Урок 56. Технологический процесс приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.

План

1. Методы и приёмы, используемые в ресторанной кухне для придания вкуса, сохранения сочности мяса при варке и припускании.

2. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Для приготовления блюд из отварного мяса используют говядину (лопаточную и подлопаточную части, покромку у туш 1 категории, мякоть грудинки, а также боковой и наружний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину, телятину (грудинку и лопаточную часть каждого вида мяса), а также субпродукты (языки, мозги, вымя и др.), колбасные (сосиски, сардельки, колбасу) и солено-копченые (окорок, рулет, корейка, грудинка) изделия. Мясо нарезают кусками массой 1,5-2 кг. Лопаточную часть и покромку сворачивают рулетом. У свиной, бараньей и телячьей грудинки с внутренней стороны ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 – 1,5 л воды) и варят без кипения (97 – 98оС) до готовности, которая определяется с помощью поварской иглы. Она должна легко входить в сварившееся мясо, а выделяющийся при этом сок должен быть бесцветным. С целью улучшения вкуса и аромата мяса в воду при варке кладут коренья и репчатый лук. Соль и специи добавляют в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист – за 5 мин. В среднем время варки составляет: говядины – 2-2,5 ч, баранины – 1-1,5, свинины – 2-2,5, телятины – 1,5ч. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в бульоне до отпуска (но не более 3 ч) при температуре 60-65оС. Если мясо нужно хранить более длительное время, то его после варки охлаждают, не вынимая из бульона, иначе поверхность сильно потемнеет и подсохнет. Потери массы при варке мяса крупными кусками составляют: говядины 38%, баранины 36%, свинины 40%, телятины 36%.

Бульоны, полученные при варке мяса, используют для приготовления соусов и супов.

Охлажденное мясо нарезают на куски и прогревают в бульоне перед подачей. На гарнир к отварным мясопродуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис, рассыпчатые каши. Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами: белым основным, томатным, паровым, сметанным с хреном, красным основным, луковым.

Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса.

В соответствии с традиционной технологией мясо рекомендуется от­варивать крупным куском на медленном огне без кипения. Для улучше­ния вкуса ближе к концу варки добавляют коренья и специи. В ресторанных меню блюда из отварного мяса встречаются значительно реже, чем, например, блюда из мяса жареного. Потеря экстрактивных веществ во время варки делает вкус мяса менее ярким, длительная тепловая обработ­ка приводит к тому, что оно становится менее сочным.

Жидкости при припускании используют значительно меньше, чем при варке, поэтому потери растворимых веществ за счет диффузии сни­жаются. Припускают обычно порционные полуфабрикаты из свинины и телятины, например, котлеты натуральные паровые, а также изделия из рубленой массы. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса достаточно ограничен. Для его расширения может быть использован сле­дующий вариант приготовления баранины.

# Урок 57. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного крупными, порционным и мелким кусками.

План

1. Методы и приёмы, используемые в ресторанной кухне для придания вкуса, сохранения сочности мяса.

2. Ассортимент блюд: медальоны из говяжьей, свиной или телячьей вырезки, рулетики, фаршированные различными начинками, бифштексы (по-гамбургски, по-русски, «Шатобриан»); стейки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Мясо можно жарить крупными, порционными, мелкими кусками, а также в рубленом виде. Рубленые изделия в ресторанной практике ис­пользуются реже. В настоящее время существует много различных спосо­бов жарки мяса: на сковороде, в жарочном шкафу, на гриле и барбекю, во фритюре.

В жарочном шкафу мясо готовят крупным куском. Перед обжарива­нием его обычно натирают солью и перцем. Для лучшего сохранения фор­мы мясо (не только фаршированное) иногда перевязывают шпага­том.

Для придания мясу большей сочности, улучшения его аромата и вку­са используются различные приемы предварительной обработки, изученные в МДК 01 ПМ.01.: маринование, шпигование, при­менение различных пряных панировок. Например, кусок ростбифа мож­но натереть смесью хрена с горчицей или смесью тимьяна, шалфея, чеснока, соли и перца, а баранью корейку — смесью зелени, соли, перца, чеснока, горчицы и анчоусов или хотя бы только чесноком, специями и зе­ленью. Крупный кусок говядины можно нашпиговать полосками бекона.

При обжаривании свинины крупным куском рекомендуется взять мя­коть с кожей, сделать на ней надрезы в форме ромбиков, смазать расти­тельным маслом, приправами и нашпиговать чесноком.

Иногда мясо перед обжариванием обертывают свиным салом. Этот прием изучен в МДК 01 ПМ.01.

Крупные куски мяса жарят в жарочном шкафу по традиционной тех­нологии — сначала при высокой температуре (230-250°С), а затем нагрев снижают (150-180°С), чтобы мясо дошло до готовности внутри.

При жарении бескостных кусков мяса их рекомендуется класть на ре­шетку противня для запекания. Такой вариант позволяет предотвратить превращение в пар стекающего мясного сока. Без решетки можно жарить мясо на костях — кости сами исполняют роль решетки.

Во время жарки мясо поливают вытопившимся сочком. Для получения хрустящей корочки свинину во время жарения не рекомендуется поливать жиром.

Для определения готовности куска мяса используют специ­альный термометр. Его вставляют в самую толстую часть куска, но так, чтобы он не соприкасался с костью. После того как мясо до­стали из жарочного шкафа, внутри куска температура поднимется еще на 2-5°С. Поэтому не следует доводить мясо до верхней температуры готов­ности.

При заказе гость сам определяет степень прожарки мяса (на­пример, ростбифа) — хорошо прожаренный, средней степени прожарки (розовый внутри), полусырой (с кровью). Температура внутри слабо про­жаренного куска говядины составляет 55 С. мяса средней прожарки -65-70°С, готового — 75°С.

Применительно к мясу можно вы­делить разную степень готовности: **сырое (rаrе), полусырое (medium rаrе), средней прожаренности (medium), розовое внутри (medium well), хорошо прожаренное (well dоnе).**Такая степень готовности принята в английской терминологии. В соответствии с французской терминологией мясо класси­фицируют следующим образом: **почти сырое (bluе), с кровью внутри (saignant), средней прожаренности (a point), хорошо прожаренное (bein cuit).**

# Йоркширский пудинг.

3 яйца, 350 мл молока, соль, 225 г муки, 60 мл мясного сока.

Взбить яйца, молоко, соль и муку. Вылить в формочки горячий мясной сок, полученный при жарке ростбифа, добавить подготовленную смесь и выпекать при 230°С в течение 20-25 минут, пока пудинг не подни­мется и не станет золотистым.

В настоящее время ростбиф готовят в фольге. Готовый рост­биф перед нарезкой оставляют в фольге на 15 минут, чтобы мясо получи­лось сочным и его можно было легче резать.

Говяжью вырезку, баранью ногу, телячью лопатку и т.д. перед жарени­ем хорошо зафаршировать. Например, перед обжариванием кусок мяса можно нарезать "книжкой" и заполнить начинкой. Это улучшит вкус мя­са и придаст ему сочность. Возмож­ные варианты фаршей изучены в МДК 01 ПМ.01.

Можно запекать мясо в тесте. Для приготовления блюда **"Говядина по-велингтонски"**говяжье филе обжаривают (можно пригото­вить слабопрожаренное). Затем мясо смазывают дюкселем (обжаренны­ми с луком грибами), заворачивают в слоеное тесто и украшают полоска­ми теста. Смазывают яйцом и запекают при 200°С, затем снижают темпе­ратуру до 180°С. Баранью ногу можно запечь в пресном сдобном или пресном слоеном тесте.

Для улучшения вкуса мяса, придания ему привлекательного внешнего вида, обжаренное мясо иногда смазывают пастой, приготовленной из сме­си различных продуктов. Затем мясо запекают до золотистой корочки. Так, обжаренную корейку молочного теленка можно смазать пастой, со­стоящей из мусса телятины, кусочков кураги, замаринованных в марсале, и измельченных орехов. Баранину можно смазать пастой из зелени, гор­чицы, специй, чеснока, анчоусов пли смесью дижонской горчицы, свежей зелени, панировочных сухарей.

При приготовлении **каре из ягненка** удаляют с корейки кожу и жир, оставив слой 1,25 см. Затем удаляют жир с ребрышек на 3-5 см от края кости, переворачивают корейку и разрезают между костями, срезают мя­со между костями, делают крестообразные надрезы на жире и натирают пряностями. Сначала корейку обжаривают в духовом шкафу со сто­роны жира, затем переворачивают и обжаривают с другой стороны, добавляют мясные обрезки, лук, морковь, чеснок и запекают, наблюдая, чтобы чеснок не пригорел.

**Приготовление "короны".** Для нее под­ходит не только баранина, но и свинина. Для этого подготовленный полу­фабрикат (изучен в МДК 01 в разделе "Полуфабрикаты из мяса") необходимо натереть солью, пер­цем и тимьяном, положить концами ребер вниз и жарить 2 часа. Затем грудинку следует установить ребрами вверх, придав ей форму короны, за­полнить полость грудинки начинкой из клюквы и фундука и жарить еще 1 час.

**Начинка**для "короны" из свинины:

450 г хлебной крошки, 100 г руб­леного жареного фундука, 100 мл воды, 350 г пюре из клюквы, 100 г са­хара, 200 г пассерованных репчатого лука и сельдерея, шалфей, соль, перец.

В качестве соуса к жаренному в духовке мясу можно подать уваренную смесь мясного сочка, полученного после жарки мяса, и вина. Технология приготовления таких соусов изучена в теме «Соусы» ("Быстрые" соусы).

**Основным способом** чаще всего жарят порционные и мелкокусковые по­луфабрикаты. Перед приготовлением порционные кусочки мяса можно зафаршировать. Например, эскалопы, отбивные и т.п. могут превра­щаться в рулетики, фаршированные самыми различными начинками.

Способы фарширования и возможные варианты начинок изучены в МДК 01 ПМ.01. Для улучшения органолептических свойств мясо перед обжариванием можно мариновать. Кроме привычных панировоч­ных сухарей существует множество различных видов панировки, отдель­ные варианты которых также изучены в МДК 01 ПМ.01.

Чтобы мясо лучше подрумянилось во время обжаривания, его реко­мендуется обсушить. На сковороду не следует класть много мяса, так как оно будет не жариться, а припускаться. При жарке основным способом ре­комендуется использовать не кулинарный жир, а оливковое масло, смесь растительного и сливочного масла или топленое масло. Жарить мясо луч­ше на сковороде с толстым дном, так оно равномернее прогревается. При использовании чугунных сковородок с решетчатым дном мясо можно жа­рить на плите. Получаемые при этом способе приготовления полоски со­здают эффект жарки барбекю. Даже при высоких температурах мясо на таких сковородах не пригорает, поэтому требуется очень мало масла.

Особо нежные части можно жарить, завернув их в свиную желудоч­ную пленку. Пленка защищает мясо и делает его сочнее.

Чем тоньше кусочки мяса, тем меньше времени для обжаривания они требуют. Так, эскалопы из баранины жарят 2-3минуты, а нуазет — 4-5 минут.

Часто порционные куски мяса подвергают быстрой жарке основным способом, а далее используется технология, изученная в разделе "Быстрые" соусы" (соусы, приготовленные с использованием мясного сочка). Напри­мер, эскалопы из телятины можно быстро обжарить в смеси растительно­го и сливочного масла и убрать. В сковороду добавить жирные сливки, марсалу и прокипятить до загустения, а затем довести до вкуса, заправить шалфеем. Полученным соусом полить мясо при подаче. При приготовле­нии эскалопов из баранины в сковороду с мясным соком, полученным при их обжаривании, хорошо добавить сливки, тимьян и сварить соус.

**Медальоны из телячьей вырезки с апельсиново-черничным со­усом*.***

*150 г вырезки, 5 г сливочного масла, 3 мл растительного масла, апельсин, лимон, 5 г сахара, 8 г свежего имбиря, 10 мл вермута, 31 г свежей черники, соль, перец.*

*Обжарить медальоны 2-4 минуты на смеси сливочного и раститель­ного масла, переложить в другую посуду. Со сковороды удалить лишний жир, довести до кипения смесь имбиря, апельсинового сока, цедры лимона, вермута и сахара, добавить ягоды и прокипятить еще 4-5 минут на медленном огне, довести до вкуса.*

***Бифштекс****является кулинарной классикой и нередко включается в ресторанное меню. Как известно, это порционный полуфабрикат из вы­резки, который чаще всего жарят основным способом. Также может быть приготовлен рубленый бифштекс из котлетного фарша со шпиком и во­дой. Огюст Эскофье предлагал несколько вариантов приготовления и по­дачи бифштекса, имеющих ряд существенных отличий по сравнению с те­ми, что приняты в отечественной технологии:*

***• Бифштекс по-гамбургски.****Натуральную рубленую массу готовят так же, как и для бифштекса по-американски (изучена в МДК 01 ПМ.01.), но с добавлением измельченного лука, яйца и мускатного ореха. Ее формуют, панируют в муке, обжаривают. При подаче сверху на каждый бифштекс кладут жареный лук.*

*•****Бифштекс по-русски****отличается тем, что на него сверху кладут жа­реное яйцо.*

*•****Двойной бифштекс****("Шатобриан") представляет собой жареный кусок вырезки массой 350-450 г.*

*В современной отечественной литературе "бифштекс по-гамбургски" переводят как "бургер". Хотя бургер в современной кухне — это крупно нарубленное мясо с луком и чесноком или другими наполнителями, сфор­мованное в виде биточков, а "бифштекс по-гамбургски" - в большей сте­пени способ подачи.*

*Обычно при заказе гость сам определяет степень прожарки мяса.*

*При приготовлении блюд ресторанной кухни часто используется фламбирование, которое может являться частью технологического процесса приготовления порционных мясных блюд. Техника фламбирования изучена в разделе "Способы и приемы кулинарной обработки", а рецептуры и технология приготовления отдельных блюд предложены ниже.*

***Корейка ягненка, фаршированная кедровыми орехами с "Парме­заном " и фламбированная в текиле.***

*340 г корейки ягненка, 50 г кед­ровых орехов, 30 г сыра "Пармезан", 30 мл текилы, 200 мл мясного соч­ка, 10 г розового перца, 20 г сливочного масла, соль.*

*Корейку ягненка зафаршировать рублеными кедровыми орешками, смешанными с половиной "Пармезана" и солью. Подготовленный полу­фабрикат обжарить, поджечь в текиле, снять со сковороды и посы­пать оставшимся сыром. В сковороду влить сочок, добавить розовый перец, уварить до густоты, заправить сливочным маслом и процедить.*

***Свиная корейка, фламбированная в кальвадосе, с медом, кедровы­ми орехами и яблоками.***

*250 г свиной корейки, 30 мл кальвадоса, 50 г меда, 50 г орехов, 100 г яблок, 200 мл мясного сочка, соль, перец.*

*Свиную корейку обжарить до полуготовности и нарезать на брусочки. Фламбироватъ в кальвадосе, снять со сковороды, смазать медом и по­сыпать рублеными орехами. На свином жире обжарить яблоки. На сковороде карамелизовать мед, добавить мясной сочок и уварить его до загустения, посолить, поперчить. Кусочки корейки уложить колод­цем, гарнировать яблоками и подать с соусом.*

# Стейк из мраморного мяса, фламбированного в виски, с черешней.

340 г стейка, 20 мл виски "Джек Дэниэлс", черный перец, 5 г мяты, 200 мл мясного сочка, 20 г сливочного масла, 60 г черешни, соль, перец.

Мясо посолить, поперчить и обжарить с двух сторон. Поджечь с виски и снять со сковороды. Для приготовления соуса на жире, оставшемся на сковороде, обжарить черный перец, свежую мяту, добавить мясной сочок. Уварить до загустения, заправить сливочным маслом. Офор­мить свежей черешней и соусом.

Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Качество мясных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Жареное мясо приготавливают крупными, порционными и мелкопорционными кусками, одинаковых по форме и размеру, в соусе или без соуса. Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Консистенция - мягкая, сочная, мясо легко разжевывается. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Мясо может быть полностью прожарено или с различной степенью прожаренности (кроме саинины). Цвет - от серого до светло-коричневого. Вкус и запас соответствуют данному виду жареного мяса, гарнира и соус.

Количество соли в изделиях из мяса должно соответствовать норме. Не допускаются блюда излишне соленые, имеющие на поверхности темную засохшую поджаристую корочку.

Температура подачи мясных горячих блюд 65 - 70° С.

До отпуска готовые жареные блюда хранят в горячем виде на водяном мармите или плите при температуре не ниже 60° С 2-3 ч.

# Тема 58. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жареного на гриле, барбекю, сковороде вок.

План

1. Ассортимент блюд, особенности приготовления, рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

2. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Мясо с тонкими прослойками жира хорошо подходит для быстрого обжаривания **на гриле или барбекю.**Эти способы также подойдут для ба­раньей ноги, разделанной в форме бабочки.

При жарке на гриле или барбекю более тонкие куски следует класть ближе к огню. Более толстые, наоборот, отодвигать подальше. Не следует покрывать решетку фольгой, так как из-за стекающего жира мясо может загореться. Рекомендуется положить фольгу под гриль для облегчения его дальнейшей чистки. Мясо не следует протыкать и переворачивать вилкой. Для этого лучше использовать специальную лопатку.

Куски мяса перед приготовлением часто смазывают растительным маслом. Стейк перед обжариванием можно смазать масляной смесью, на­пример, лимонным маслом. Решетку гриля также рекомендуется смазать маслом. Для улучшения аромата и вкуса можно добавить измельченный майоран, розмарин, листья шалфея. Мясо перед обжариванием также ма­ринуют, иногда шпигуют. Например, котлеты из баранины шпигуют ве­точкой розмарина, а свиные отбивные — листьями шалфея.

Нередко порционные куски мяса смазывают специально приготов­ленными пастами. Так, ***для телячьих отбивных (гриль) рекомендуются следующие смеси:***

*• измельченные каперсы, петрушка, дижонская горчица, оливковое масло; сначала отбивные смазывают с одной стороны, обжаривают, а затем переворачивают, смазывают с другой стороны и дожаривают:*

*• оливковое масло, соль, перец, измельченный свежий шалфей. Свиные ребрышки (не следует путать со свиными отбивными) после*

*разрубки рекомендуется смазать глазурью и жарить при 180-220 оС до об­разования хрустящей корочки, чтобы мясо легко отходило от кости. Воз­можные варианты состава глазурей изучены в МДК 01 ПМ.01. При обжаривании ребрышки следует чаше переворачивать, чтобы жир не под­горал.*

*Как и на сковороде, на гриле или барбекю можно жарить фарширован­ные порционные полуфабрикаты, например, свиные отбивные.*

***Продолжительность обжаривания в барбекю:***

***–***стейков из говядины толщиной 2,5 см составляет: если стейки с кровью — 6-8 минут, средней прожарки — 8-10 минут, хорошо прожаренные — 10-12 минут;

- бургеров толщиной 2 см — 10 минут;

- отбив­ных из баранины 10-12 минут;

- жиго массой 1,3-1,6 кг — 35-45 ми­нут;

- рулет из бараньей ноги массой 1.3-1.6 кг — 75-90 минут;

- свиную вы­резку целиком 30-35 минут;

- свиные отбивные — 12-14 минут;

- свиные ребрышки — 20-30 минут;

- шашлыки 6-8 минут;

- бараньей ноги, разделанной бабочкой, — 20-30 минут.

- нуазет из баранины по 5-7 минут с каждой стороны.

- свиные отбивные — по 6-8 минут с каждой стороны на расстоянии 5 см от жаровни.

Приготовленное на гриле мясо часто подают с "таблеткой" масля­ной смеси (например, из масла, чеснока и зелени петрушки или масла и замоченного в красном вине шалота).

Для быстрого приготовления мяса можно использовать вок, обжари­вая мясо быстро и равномерно на сильном огне. Замаринованные тонкие полоски свиной вырезки после маринования обжариваются в считанные минуты. Для приготовления одной порции (мясо следует жарить неболь­шими частями примерно по 150 г) достаточно 2-3 минут.

# Приготовление блюда из тушеного мяса

Наряду с жарением в ресторанной кухне широко используются раз­личные способы тушения мяса. Тушить мясо можно крупными, мелкими и порционными кусками на плите при закрытой крышке или в духовом шкафу.

Для мяса применим как белый, так и коричневый способ тушения.

Тушить мясо можно в бульоне, пиве, вине, квасе и т.д. Для улучшения вкуса и аромата хорошо добавить лук-порей, репчатый лук, букет гарни. Ближе к концу тушения рекомендуется добавить пряности (гвоздику, майоран, черный и душистый перец, лавровый лист, пряные овощи и т.п.).

Тушить следует на небольшом огне без кипения, иначе мясо станет жестким. В духовом шкафу мясо также тушат при низкой температуре (170°С).

В отечественной кухне бульон, в котором тушилось мясо, принято сливать и готовить на нем красный соус. Французские кулинары предла­гают иной способ загущения этого бульона. Они смешивают в равных ко­личествах муку, сливочное масло, сметану и полученную смесь постепен­но вводят при взбивании (не снимая с плиты) в бульон от тушения.

Тушить мясо можно с овощами, рисом, сухофруктами, измельченной цедрой лимона или апельсина и т.д.

Классическим вариантом белого тушеного мяса является бланкет. Его готовят только из молочной телятины и молочного ягненка. Нарезанное мясо предварительно бланшируют, реже обжаривают без образования ко­рочки. Соус готовят на бульоне от тушения. Тепловая обработка гарнира осуществляется отдельно. Для приготовления бланкета из тeлятины со­гласно технологии, следует использовать только специально подготовленное "белое мясо".

# Бланкет из телятины.

1 кг телячьей грудинки или лопатки, морковь, лук-порей, стебель сельдерея, луковый клутэ (луковица с гвоздикой), букет гарни, 1 л бульона из телятины, соль, перец, 8 мелких белых лу­ковиц, 150 г шампиньонов, сливочное масло, соль, сахар, лимонный сок. Для соуса: 40 г муки, 40 г сливочного масла. 600 мл бульона, 100 мл сли­вок, 100 г сметаны, 2 яичных желтка, картофель, петрушка.

Нарезать телятину кубиками, вымачивать сутки в проточной воде, залить холодной водой и довести до кипения. Слить воду, мясо хорошо промыть холоднойводой, залить бульоном, добавить морковь, лук, сельдерей, букет гарни, луковый клутэ и тушить около часа. Выло­жить телятину, процедить бульон, соединить с мучной пассеровкой и варить соус в течение 30 минут. Добавитъ половину сливок со смета­ной и проварить еще 15 минут. Процедить соус, соединить его с мясом и прогреть. Мелкие луковицы очистить, прогреть с кусочками сливоч­ного масла, щепоткой соли, сахара и небольшим количеством воды, по­ка лук не станет прозрачным. Грибы прогреть с маслом, лимонным со­ком, щепоткой соли и небольшим количеством воды до матового цвета, воду слить. Отварить кусочки обточенного или нарезанного картофе­ля. Соединить ложку лимонного сока с ложкой воды, довести до кипе­ния и, быстро помешивая, соединить с 60 г нарезанного на кусочки сли­вочного масла. В последний момент добавить рубленую петрушку и картофель. Выложить телятину на тарелку. Смешать яичные желт­ки и оставшиеся сливки со сметаной, добавить часть соуса, постоянно перемешивая. Полить соусом телятину, сверху положить лук и грибы. Картофель разложить по краям блюда.

При приготовлении фрикасе также используется белое тушение. Мя­со припускают в собственном соку с маслом, а затем добавляют воду или бульон и тушат, заправляют сливками и яичными желтками.

# Говядина по-бургундски.

750 г говядины, 500 мл коричневого бульона. 90 г лука, 125 мл красного сухого вина, 30 г муки, букет гарни, 30 г то­мат-пюре, чеснок, 25 мл растительного масла, 8 шампиньонов, 16 шт. мелкого лука-шалота, соль, перец, бекон.

Мясо нарезать кубиками и обжарить вместе с луком и беконом, посы­пать мукой и заколероватъ в духовом шкафу. Добавить томатное пю­ре, коричневый бульон, вино, чеснок, положить букет гарни и тушить под крышкой в духовом шкафу. Готовое мясо вынуть, соус уварить до загустения. В соус положить мясо, обжаренные луковицы-шалот и шляпки шампиньонов. Довести до кипения и заправить специями.

**Доб (daube)—** тушение в глиняной посуде с крышкой; в ней же блюдо подают на стол. Таким способом преимущественно готовят говядину и ба­ранину. Наиболее подходящим для тушения считается марокканский гор­шок с конусообразной крышкой. Благодаря тому, что пар конденсируется на крышке, а затем стекает обратно, мясо получается очень сочным.

**Жаркое по-провански** готовят в горшочке, его технология приготовления чем-то напоминает технологию приготовле­ния жаркого, предлагаемую действующим сборником рецептур, однако имеет и ряд существенных отличий.

**Жаркое по-провански.**

*900 г говядины, ветчина, петрушка. 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, соль, перец, 3 моркови. 1 л красного вина, 1 стакан винного уксуса, 2-3 столовые ложки бренди. 4-5 столовых ложек рас­тительного масла, 100 г бекона, букет гарни, цедра 1/4 апельсина.*

*Говядину нарезать на 8 кусочков, нашпиговать брусочками ветчины, предварительно панированными в мелко нарезанной петрушке, сме­шанной со специями и 1 раздавленным зубчиком чеснока. Смешать мя­со с половиной лука, морковью, солью, перцем, залить вином, винным уксусом, бренди и оставить мариноваться на 4-5 часов. В горшочек добавить немного растительного масла, растопить бекон с прослойка­ми жира и обжарить на нем оставшийся лук, положить подготовлен­ное мясо без маринада. Готовить до появления у мяса золотистой ко­рочки, периодически помешивая. Добавить апельсиновую цедру, букет гарни, оставшийся чеснок, маринад и тушить, пока объем соуса не вы­парится наполовину, а затем долить 600 г кипятка. Накрыть горшо­чек крышкой, не оставляя зазора, и тушить в духовом шкафу при 120°С около 5 часов. При желании можно добавить грибы.*

*Тушить мясо можно также в духовом шкафу в специальной посуде, которая имеет овальную форму. Для создания большей герме­тичности места соприкосновения крышки и бортов посуды обмазывают тестом. Тесто снимают после приготовления в присутствии гостя. Этим способом можно тушить, например, телячьи почки с вином и бульоном.*

*Свинина, если ее потушить в молоке, получится очень нежной.*

# Свинина под апельсиновым соусом.

250 г корейки, соль, перец, 15 мл растительного масла, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 18 г имбиря, 3 г чеснока, 45 г красного острого перца, апельсиновая цедра, 5 г сахара, 15 г крахмала.

Свиную корейку поперчить, посолить, обжарить на масле, добавить апельсиновый сок, имбирь, чеснок, красный перец, цедру, сахар и ту­шить в духовке в течение 1 часа при 200°С. Слить жидкость через си­то и заварить в ней крахмал, довести до вкуса и подавать к мясу.

Для большей пикантности мясо можно перед тушением замариновать.

**Свинина по-нюрнбергски.**

1,1 кг свинины, тертый имбирь, молотый кардамон, гвоздика, черный перец (крупно смолотый), 100 г меда, 40 г зелени петрушки с кореньями, 160 г репчатого лука, 40 мл раститель­ного масла, 300 мл белого сухого вина, 300 мл бульона, 80 г пряника с корицей, 77 г крахмала.

На свиной коже сделать надрезы в виде ромбов. Пряности смешать с медом, обмазать свинину со всех сторон. Замариновать мясо несколь­ко часов в холодильнике в закрытой посуде. Лук и петрушку крупно нарезать. Мясо обжарить и запекать вместе с овощами в духовом шкафу при 180°С в фольге. В образовавшийся при жарке сочок доба­вить белое вино, бульон, раскрошенный пряник и тушить 1 час, перио­дически поливая свинину соусом. Вынуть свинину из соуса и заварить в нем крахмал.

Перед тушением мясо можно зафаршировать.

# Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушеные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей - от темно-красного до коричневатого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса.

Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Консистенция мяса - мягкая, сочная. Цвет мяса - светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.

Блюда из котлетной массы (по 1 - 2 шт. или куска на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с маслом или соусом. Изделия должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутрь. На поверхности жареных изделий - мягкая, едва заметная корочка. Консистенция - рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделий из мяса - от серого до коричневатого, из птицы - от светло-серого до кремово-серого. Недопустим розово-красный оттенок. Вкус и запах мяса или птицы без посторонних запахов и привкуса хлеба.

**Урок 60. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса ресторанной кухни.**

**План**

1. Ассортимент блюд из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

2. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

# Блюда из натуральной рубки.

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

Для изготовления рубленных изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина - мякоть шейной части, Пашина и обрезки, получающиеся при разделки туши, а также покромка от туши 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 соедини тельной ткани - не более 5 %. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10 %.

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.

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

**Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6оС.**

**Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковородку или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160оС и обжаривают 3-5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280оС (5-7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85оС, для изделий из котлетной массы - не ниже 90оС. 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, отварные макаронные изделия, каши рассыпчатые.

# Блюда из замороженного рубленного мяса.

Полуфабрикаты мясные рубленые - котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс и др. выпускаются полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Замораживанию подвергают полуфабрикаты из охлажденного сырья.

Для производства полуфабрикатов мясных рубленых используют мясо говядины, баранины, свинины, белок соевый, текструрированный или в виде крупы, хлеб, лук, яичный порошок, меланж, жир-сырец, сухари.

**Рубленные полуфабрикаты должны иметь правильную форму, поверхность, равномерно посыпанную панировочными сухарями, без разорванных и ломанных краев. Фарш хорошо перемешан. Запах в сыром виде свойственен доброкачественному сырью, в жаренном виде вкус, запах свойственный жареному продукту. Консистенция жареных изделий сочная, некрошливая. Массовая доля влаги от 62 до 68 %, хлеба - от 18 до 20 %, соли - 1,2 до 1,5 %, жира - от 20 до 26 %.**

**Свиные котлетки на стеблях лемонграсса (лемонграсс – это «лимонная трава», «лимонное сорго», по внешненму виду напоминает лук-порей).**

Лук, чеснок, 1 стебль лемонграсса измельчают в однородное пюре. Добавляют мед, рыбный соус и соль, взбивают еще раз.

Смешивают фарш и пюре. Добавляют соль, черный перц, вымешивают 5-7 мин. Накрывают фарш и ставят в холодильник на 30 мин.

Разогревают гриль и смазывают маслом решетку.

Обработывают оставшиеся стебли лемонграсса – отрезают только самые концы зеленой части, чтобы остались стебли длиной 10-12 см. Чем-нибудь тяжелым ударьте по стеблю так, чтобы его концы остались целыми, а середина расплющилась.

Формуют котлеты вокруг белой части каждого стебля лемонграсса, зеленый кусочек стебля должен торчать.

Укладывают котлеты на смазанную горячую решетку и жарят, один раз аккуратно перевернув, до румяной корочки, примерно 15 мин. Подают горячими, уложив на листья лемонграсса.

# Итальянские биточки в беконе.

Лук очищают и измельчают. Часть орехов измельчают. Петрушку и листики базилика моют, обсушивают и мелко нарезают. Рикотту разминают вилкой. Разогревают в сковороде половину растительного масла, обжаривают лук и орехи, 5 минут. Добавляют чеснок, готовят еще 2 минуты. Снимают с огня и дают остыть. Смешивают измельченную зелень с хлебными крошками, рикоттой, пармезаном, цедрой и яйцом. Добавляют фарш и обжаренную смесь лука, орехов и чеснока. Солят, перчят и перемешивают. Ставят в холодильник на 1 час. Формуют из фарша биточки. Оборачивают их полоской бекона и закрепить конец деревянной шпажкой.
Обжаривают биточки в разогретом растительном масле на сильном огне, по 3-4 минуты с каждой стороны. Уменьшают огонь, накрывают крышкой и готовят 10 минут. Отпускают на подогретой порционной тарелке, по 2 шт. на порцию, посыпают жаренными кедровыми орехами и оформляют зеленью петрушеи и базилика.

**Тема 65. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы.**

План

1. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из птицы и дичи.

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

# Организация работы горячего цеха по приготовлению блюд из птицы

Кулинарную продукцию из птицы готовят в соусном отделении горячего цеха, который является центральным производственным участком предприятия общественного питания, где осуществляются все приёмы тепловой обработки продуктов.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием. Подбор оборудования производится в соответствии с примерными нормами оснащенности предприятий общественного питания.

В зависимости от типа предприятия, его мощности и производственной программы в соусном отделении могут быть выделены несколько технологических линий. На небольших и средних предприятий общественного питаний, учитывая незначительный объём выпускаемой ими продукции по срокам её реализации и ассортименте блюд, целесообразном организовывать универсальные рабочие места.

При организации рабочих мест необходимо учитывать выполнение поварами нескольких операций одновременно. Поэтому тепловое оборудование расставляют в такой последовательности, которая обеспечивает удобный переход повара от одной операции к другой.

Для варки небольшого количества продуктов используют наплитные пищеварочные котлы, кастрюли, для жарки продуктов - сковороды, сотейники, функциональные емкости.

Для контролирования технологического процесса приготовления вторых блюд повар должен находиться вблизи теплового оборудования. Поэтому все необходимые компоненты, вспомогательные приборы, инвентарь должны быть в зоне его рабочего места. Для этого параллельно линии теплового оборудования должна располагаться линия вспомогательных операций.

# Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления и отпуска блюд из птицы.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, оборудование для предприятий общественного питания можно разделить на несколько групп:

- ***тепловое***: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы и др.;

- ***электромеханическое***: машины для обработки овощей, мяса птицы, для приготовления и обработки теста и т.д.,

- ***холодильное оборудование***: морозильные камеры низко- и среднетемпературные, холодильные шкафы и столы, аппараты шоковой заморозки и др.;

- ***оборудование для раздачи и демонстрации***: витрины, прилавки, линии раздачи, а также ***нейтральное и вспомогательное оборудование.***
**Тепловое оборудование:**

**- фритюрница ;**

**- электроплита ;**

**- гриль для кур;**

**- водонагреватель ;**

**- пароконвектомат.**

**Пароконвектоматы позволяют быстро готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом — на плите, в духовке, на пару, в гриле, а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам: значительно сокращаются трудозатраты, т.к. работать на нем легко может научиться любой человек; снижаются потери веса конечного продукта; требуется меньше исходного сырья, т.к. практически не используются жиры. Кроме того, блюда, приготовленные на пароконвектомате вкуснее и полезнее, чем приготовленные традиционным способом.**

**Посуда и инвентарь для приготовления и отпуска блюд из отварной и жареной птицы:** наплитные пищеварочные котлы, кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрасывателем, горка для специй, держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаги разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, сотейники, сковороды, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные и др.

# Урок 66. Товароведная характеристика сырья используемого для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы.

**План**

1. Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы.

2. Кулинарное использование различных видов основного сырья, пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, соусов промышленного производства, уксусов, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы и варианты их использования.

Мясо птицы по сравнению с мясом домашних животных содержит меньше соединительной ткани, имеет более нежную консистенцию, высокие вкусовые достоинства и легче усваивается организмом. Особенно хорошо усваивается мясо кур и индеек, поэтому оно является ценным диетическим продуктом.

Химический состав птицы зависит от её вида, возраста, породы, упитанности, содержания и кормления, а также от части тушки. Так, в белке мясе кур содержится больше азотистых веществ (белков и экстрактивных) и меньше жира, чем в красном (тёмном) мясе. Общее количество белков в мясе птицы составляет 11 - 25% причём среди них больше полноценных и меньше трудно усвояемых (коллагена и эластина). Содержание жира колеблется от 4,4% (в мясе цыплят) до 53% (в мясе жирных уток). Углеводов в мясе птицы немного - около 0,5% (гликоген), минеральных веществ - 0,5 - 1%, воды - 35% (в мясе жирных уток) и до 72% (цыплят). Мясо птицы белого цвета, но некоторые мускулы, несущие большую нагрузку, имеют красный цвет. Мраморность в мясе птицы, как правила, отсутствует. Жир имеет более низкую температуру плавления, чем жир домашних животных, поэтому он легче усваивается организмом человека.

**В зависимости от вида и возраста птицы**тушки подразделяют на следующие группы: цыплята, утята, куры, индейки, утки и гуси.

**В зависимости от способа обработки** тушки всех видов птицы могут быть непотрошёными, потрошёными и разделанными.

**Непотрошёные тушки** - с внутренностями, головой и конечностями. Такая птица в продажу не поступает, её отправляют на промышленную переработку.

**Полупотрошённые тушки** - без кишечника, который удаляют через клоаку, но с головой и конечностями.

**Потрошёные тушки** - удалены все внутренности (через разрез брюшной полости), кроме лёгких, почек, сальника, голова удалена по второй шейный позвонок включительно, ноги до пятичного сустава, а крылья до локтевого сустава.

**По упитанности и качеству обработки** тушки всех видов домашней птицы подразделяют на I и II категории.

**Тушки цыплят и утят I категории** имеют хорошо развитую мышечную ткань. У цыплят подкожный жир покрывает спинку в виде полоски и нижнюю часть живота, у утят - всю тушку, кроме боков, голени, бёдер и крыльев.

**Тушки цыплят и утят II категории** имеют удовлетворительно развитую ткань и небольшие отложение подкожного жира только в области нижней части живота и спины. При хорошо развитой мышечной ткани жировых отложений может и не быть. В тушках молодой птицы может быть меньше подкожного жира, чем в тушках взрослой птицы.

**Тушки кур, индеек, уток и гусей I категории** должны иметь хорошо развитую мышечную ткань, округлый филе (грудные мышцы около гребня грудной кости - киля). Отложения подкожного жира покрывают всю тушку, кроме голени и крыльев; наибольшее отложение жира - в области живота.

**Тушки старых петухов** со шпорами более 15мм независимо от упитанности не могут быть отнесены ***к I категории.***

***Тушки кур, индеек, уток и гусей II категории*** имеют удовлетворительно развитую мышечную ткань и незначительные отложения жира только на спине и в нижней части живота. При хорошо развитой мышечной ткани жировых отложений подкожного жира на спине может и не быть.

Домашнюю птицу должны хранить на предприятиях при температуре от - 10 до – 15 оС и относительной влажности воздуха 80 - 85% в течение 3 месяцев.

# Урок 67. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции из птицы и дичи.

План

1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции из птицы и дичи.

2. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции из птицы и дичи.

3. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из птицы и дичи.

Требования и основные критерии оценки качества, методы контроля безопасности продуктов и дополнительных ингредиентов, процессов приготовления и хранения блюд.

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

**Основными показателями качества продуктов питания являются пищевая, биологическая и энергетическая ценность.**

Пищевая ценность - свойства продукции, удовлетворяющие физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы).

Биологическая ценность - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах.

Энергетическая ценность - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций.

Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.

**Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. Для предприятий общественного питания на всех этапах производства рекомендуются следующие виды контроля:**

**- входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;**

**- операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства;**

**- приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции.**

При осуществлении входного контроля проверяют наличие сертификата качества и гигиенического сертификата, без них продукция не должна приниматься. Кроме того, проводят органолептическую оценку в соответствии с нормативной документацией.

**Являющиеся объектом операционного контроля технологические операции играют важную роль в формировании физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества готовой продукции. Приведенные в сборниках технологических нормативов последовательность технологических процессов, температурные режимы, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов являются обязательными. При операционном контроле проверяют также соответствие сырьевого набора технологическим и технико-технологическим картам, стандартам предприятий, ТУ и другой нормативной документации. Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению". Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.**

**В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные СанПиН 2.3.2560-96 "Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов".**

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления.

Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены 1 шт. (1 кг) изделия.

**Урок 69. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной птицы и дичи.**

План

1. Кулинарные приёмы, использующиеся для улучшения органолептических свойств жареной птицы.

2. Смеси пряностей, рекомендуемые для натирания тушек курицы, цыплёнка, индейки перед жаркой.

3. Смеси, рекомендуемые для глазирования тушек цыплят, курицы, утиных грудок, индейки, гуся, утки.

4. Ассортимент блюд, особенности приготовления и подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

5. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Варят**птицу обычно целиком в заправленном виде с добавлением моркови, лука, букета гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка) в соот­ветствии с требованиями, известными из традиционной технологии. Отварную птицу можно использовать и как самостоя­тельное блюдо, но чаще всего в ресторанной кухне мякоть отварной пти­цы берут для приготовления салатов, различных фаршей, начинок и т.п. Например, если соединить измельченную мякоть отварной птицы с со­усом бешамель, полученной смесью хорошо фаршировать блинчики.

Гусиную печень можно также отварить, предварительно нашпиговав ее трюфелями и замариновав в бренди и мадере. Варить следует на очень медленном огне в течение 20-25 минут.

**Припускают**молодых кур, цыплят, филе и изделия из муслина (кнельной) или просто рубленой массы. Часто припускают фаршированные ру­леты, "кармашки" из птицы. Для лучшего сохранения формы перед тепло­вой обработкой их заворачивают в фольгу или пищевую пленку.

Для улучшения вкуса и аромата при припускании птицы можно доба­вить лук, морковь, белое сухое вино, перец горошком.

Нежное мясо грудки при длительной тепловой обработке становится су­хим, поэтому куриное филе обычно припускают 5-10 минут, фаршированные рулеты - около 15 минут. Для проверки готовности их следует проткнуть ме­таллической шпилькой, и, если она будет теплой на ощупь, рулеты готовы.

# Блюда из жареной птицы, пернатой дичи

Жарят птицу основным способом в жарочном шкафу, на гриле или барбекю, во фритюре, в сотейнике.

В **жарочном шкафу**птицу жарят как тушками, так и порционными ку­сками.

Перед жарением птицу часто натирают различными пряностями для улучшения ее вкуса и аромата. Варианты смесей для натирания птицы изучены в МДК 01 ПМ.01.

**Рекомендации по улучшению органолептических свойств жареной птицы:**

• Перед жаркой тушки нежирной птицы можно под кожу положить кусочки сливочного масла, а лучше масла в смеси с измельченными пряными травами.

• Перед жаркой утку рекомендуется бланшировать в кипящей воде, чтобы потом ее кожа стала хрустящей.

• Для улучшения вкуса и аромата курицы внутрь тушки рекоменду­ется положить зубчики чеснока, половинки лимона, веточки тимь­яна и шалфея, натереть тушку тимьяном и паприкой.

• Для придания сочности перед приготовлением в полость тушки можно положить половинку луковицы. Можно также неплотно за­вернуть птицу в фольгу или пергаментную бумагу, которую за 20-30 минут до окончания тепловой обработки удалить.

• В бекон можно завернуть рулет из куриного филе перед обжарива­нием, чтобы он был сочнее и более вкусным.

• У жирной птицы перед обжариванием следует удалить жир из по­лости и с хвостовой части, положить внутрь тушки лавровый лист и дольку апельсина, проколоть кожу в нескольких местах.

Если птицу жарят целой тушкой, то для облегчения порционирования тушки птицы рекомендуется при первичной обработке удалять косточку-вилку.

У жирной птицы при жарке следует сливать жир. Жарить такую птицу следует только на решетке, чтобы она не плавала в собственном жи­ре, а жир необходимо удалять с противня. Если кожа подгорает, можно накрыть тушку фольгой.

В жарочном шкафу обычно жарят фарши­рованную птицу. Различные способы фарширования и варианты фаршей изучены в МДК 01 ПМ.01. Рулеты иногда запекают на овощах. В этом случае их предварительно закручивают и перевязывают, но без оболочки из фольги и пергаментной бумага, а затем натирают маслом и пряностя­ми. Например, **рулет из грудки**смазывают оливковым маслом, натирают солью, перцем и жарят в духовом шкафу.

Нашпигованную трюфелями и замаринованную в бренди и мадере гу­синую печень хорошо обернуть ломтиками свинины, а затем запекать в тесте 30-35 минут при 160°С.

Птицу часто глазируют во время приготовления или на его последней стадии. Во втором случае тушки или порционные куски после обжарива­ния смазывают глазурью и ненадолго ставят в жарочный шкаф. Другой вариант — глазурью смазывают почти готовое изделие, обычно за 10-30 минут до готовности.

# Жареный фазан с винным соусом.

Фазан — около 1 кг, соль, перец, жирный бекон, 5 г муки, 300 мл красного вина.

Подготовленную тушку натереть солью и перцем, обмотать полоска­ми бекона и жарить в духовом шкафу 10 минут при 230°С, а затем 30 минут — при 200°С. Готовую птицу вынуть из шкафа и накрыть фольгой. На дно жаровни насыпать муку, спассеровать ее и постепенно развести вином, проварить на медленном огне до загустения и довести до вкуса. Подать фазана с полученным соусом.

Завертывание тушек молодой дичи жирным беконом помогает сде­лать мясо сочным и более вкусным.

Для приготовления **жареной ку­ропатки**,тушку птицы необходимо натереть солью, перцем, измельчен­ным тмином, перевязать кусочками бекона и жарить на сковороде, а затем в духовом шкафу, поливая сочком и жиром. Жареную куропатку можно полить сочком, посыпать ягодами винограда, цедрой апельсина и долька­ми очищенного апельсина, прогреть 5-6 минут в закрытой посуде в духо­вом шкафу.

Для смягчения вкуса и аромата **рябчика**за час до теп­ловой обработки рекомендуется замочить его в холодном молоке. Жарят рябчиков так же, как и куропаток. Тушку можно наполнить моченой или свежей брус­никой, смешанной со сливочным маслом и сахаром, обмазать сметаной и жарить до готовности в духовом шкафу. Также тушку можно вначале об­жарить на сковороде, а затем добавить бульон и довести до готовности в духовом шкафу.

**При жарении птицы в сотейнике**рекомендуется разогреть оливко­вое масло или смесь сливочного и растительного масла, обжарить кус­ки птицы до румяной корочки, а затем уменьшить нагрев и довести их до готовности. Порционные куски утки хорошо жарить в собственном жире.

Утиную грудку также можно жарить **основным способом**без жира, по­ложив на сковороду кожей вниз. Основным способом (на сковоро­де) обычно жарят порционные и некоторые рубленые полуфабрикаты, на­пример, знаменитые "Пожарские" котлеты.

# Куриная грудка с медовым соусом.

140 г куриного филе, 60 г лука-порея, 65 г репчатого лука, 5 г горчицы, 30 г сливочного масла, 10 г ме­да, 20 мл белого сухого вина, соль, перец, мускатный орех, жирные слив­ки, 35 мл ароматизированного уксуса, 75 мл куриного бульона.

Порционные кусочки филе посолить, поперчить, натереть горчицей и быстро обжарить. Снять со сковороды, удалить лишний жир, доба­вить бульон, уксус, мед и уварить на треть, заправить сливочным маслом.

Отдельно потушить репчатый лук и лук-порей с кусочком сливочного масла, добавить вино, сливки и тушить 15 минут. В конце довести до вкуса, заправив солью, перцем и мускатным орехом. Филе выложить на лук и полить соусом.

Жарить на сковороде также можно фаршированное филе птицы или дичи. Так, филе рябчика отбивают и фаршируют кнельной или паштет­ной массой, панируют в белой панировке и жарят.

Основным способом обжаривают эскалоп из гусиной печени, предва­рительно панировав его в муке или в двойной панировке. Жарить эскалоп рекомендуется на сливочном масле.

В сильно раскаленной сковороде вок жарят обычно мелкокусковые полуфабрикаты, например, тонкие полоски, нарезанные из грудки цып­ленка, курицы, индейки или утки. Предварительно их можно панировать в смеси яичного белка и кукурузного крахмала (1 яичный белок на 1 сто­ловую ложку крахмала). Аналогично жарят курицу по-индонезийски, но вместо панировки используют маринад, в котором мясо птицы выдержи­вают в течение 15 минут. Состав маринада изучены в МДК 01 ПМ.01. Готовую птицу заправляют заваренным кукурузным крахмалом, причем не в воде или в бульоне, а в апельсиновом соке и маринаде.

**Котлеты из филе**фаршируют соусом молочным с грибами, паштетом из печени, панируют двойной панировкой, жарят во фритюре 5-7 минут при температуре 1800с и доводят до готовности в жарочном шкафу при 180-1900с. Отпускают котлеты на гренке, в качестве гарнира подают картофель пай и зеленый горошек, соус - красный с вином.

**Гусиная печенка жареная** - печень припускают и жарят на гусином сале с чесноком и луком. Перед подачей печенку вынимают из жира и оформляют зеленью петрушки или кинзы.

**Продолжительность жарки** цыплят, куропаток, рябчиков - 20-30 минут, тетеревов - 40-45 минут, кур и уток - 40-60 минут, гусей и индеек - 1-1,5 часа.

Кроликов рубят на 4-6 порций, мелкую дичь (вальдшнепов, перепелов, бекасов, дупелей, рябчиков и куропаток) подают целыми тушками.

# Рекомендуемые гарниры и соусы.

Блюда из сельскохозяйственной птицы питательны, легко усваиваются организмом. Содержание полноценных белков в мясе птицы несколько выше, чем в говядине. Жиры птицы имеют низкую температуру плавления вследствие более высокого содержание ненасыщенных жирных кислот. Специфические вкус и запах присущие блюда из птицы, обусловленные относительные высоким содержанием экстрактивных веществ (1,5 - 2,5 %). В мясе птицы в значительных количествах содержится минеральные вещества (особенно кальций и фосфор), а также витамины (А, группы В).

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, поливают бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир - рассыпчатый рис, картофельное пюре, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц тёмное. Гарнир - тушёная капуста, печёные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты.

При отпуске жареную птицу поливают мясным соком и сливочным маслом. Гарнир - жареный картофель, сложный гарнир; к жирной птице (утке и гусю) падают тушёную капусту, яблоки печёные. Отдельно в салатнике можно подать дополнительно салат зелёный, из свежих огурцов и помидоров, из белокочанной и краснокочанной капусты, фрукты, зелень.

Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из отварной и жареной птицы

*Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из отварной птицы:*

Порционные кусочки отварной птицы должны состоять из части тушки и части ножки. Цвет их от серо-белого до светло-кремового; консистенция мягкая, сочная. Вкус с меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Готовые тушки разрубают пополам в продольном направлении, а затем каждую половинку делят на филейную часть и ножку. Полученные части рубят на одинаковое количество кусочков. Отпускают по 2 куска на порцию - кусок филе и ножки.

По мере спроса их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите.

*Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из жареной птицы:*

Жареная птица имеет румяную корочку; цвет филе кур и индеек - белы, окорочков - серый или тёмно-коричневый; консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтёков. Количество мякоти не менее 65% от массы порции.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половинку делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусков. Филе рубят в поперёчном направлении, а ножки - наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочок). У крупной птицы можно вырубить позвоночник.

Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясным соком и прогревают 5 - 7 минут. При отпуске поливают мясным соком и сливочным маслом.

Отварную и жареную птицу хранят на мармите 2 часа, в холодильнике при температуре от +2 до +4 до 12 часов. При температуре 65 - 70єС.

**Урок 70. Технологический процесс приготовления блюд из птицы, жареные на решётке гриль, на барбекю.**

План

1. Правила жарки блюд из птицы, на решётке гриль.

2. Ассортимент блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

3. Блюда из птицы, жареные на барбекю.

4. Маринады, используемые для натирания птицы перед жаркой на барбекю.

5. Особенности приготовления на барбекю птицы и дичи различных видов. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

6. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

Одним из распространенных способов приготовления порционных полуфабрикатов из птицы, в частности, эскалопов, является **жарение на решетке гриля.**Рекомендуется использовать оливковое, ореховое масло или смесь сливочного и растительного масла. Продолжительность жаре­ния эскалопов составляет примерно 5 минут. Добавив ароматизирован­ный уксус на сковороду, на которой жарились эскалопы, можно пригото­вить "быстрый" соус.

Так же, как не рекомендуется класть обжариваемый продукт на холод­ную сковороду, не следует помешать птицу на холодный гриль. Его следу­ет обязательно прогреть в течение 10 минут. Перед тем как обжарить пти­цу на гриле, ее натирают оливковым маслом с пряностями или маринуют. Различные варианты смесей для маринования изучены в МДК 01 ПМ.01. Рекомендуется во время обжарива­ния поливать птицу маринадом.

Очень популярно приготовление на гриле шашлычков (соте) из филе цыпленка. Тонкие, длинные полоски филе следует замариновать, затем на­низать на замоченные заранее деревянные шпажки (шампуры) и обжарить.

Небольшие тушки птицы можно обжарить на гриле.

# Цыплята-грилъ с лимоном.

Цыпленок массой около 500 г, соль, сухой розмарин, сухой тимьян, молотый перец, 20 мл сока лимона.

Разрезать тушку пополам, натереть солью. Положив цыпленка кожей вниз, обжарить на гриле (примерно в 15 см от огня) в течение 15 ми­нут, перевернуть, посыпать пряностями и жарить еще 15 минут, по­ливая вытопившимся соком. Готового цыпленка выложить на блюдо, слить с противня жир, добавить лимонный сок и размешать, затем полить этим соком цыпленка.

Для улучшения вкуса и аромата предварительно тушку можно зама­риновать. Во время обжаривания птицы ее смазывают гла­зурью. Например, для курицы-гриль используют смесь-глазурь, включа­ющую абрикосовый джем (175 г), яблочный уксус (2 столовые ложки), томатный кетчуп (90 г), тертый очищенный свежий имбирь (1 столовая ложка), соевый соус (1 столовая ложка), лук-порей (2 шт.).

Индейка готова, когда температура в бедре достигает 77-79,5°С. Тем­пература готовой грудки должна быть 72-74,5°С, температура начинки -74°С, курицы — 74,5-77°С.

Также птицу можно **жарить на барбекю -** как целые тушки птицы, так и отдельные ее части. Перед жарением птицу хо­рошо натереть специальными маринадами. Например, тушку цыпленка натирают смесью сока лайма, перца чили, чеснока и оливкового масла. Индюшачьи эскалопы маринуют в смеси лимонного сока, цедры, расти­тельного масла, соли, черного перца, толченого чеснока и нарубленного шалфея. Для придания вкуса и блеска птицу-барбекю натирают глазурью или специальным соусом в последние 10 минут жарки. Например, кури­ные ножки натирают смесью абрикосового джема, томатного кетчупа, яб­лочного уксуса, соевого соуса, зеленого лука и натертого имбиря.

Приготовление на барбекю имеет свои особенности. Утку рекоменду­ется запекать в фольге грудкой вниз. Дичь и молодую птицу лучше гото­вить на вертеле или на двух стальных шампурах. Первый шампур пропу­скается через крыло, кожу шеи и другое крыло, а другой — через бедра и тушку. Для шашлыков из индейки берут не только грудки, но и бедра, очищенные от кожи и костей и нарезанные на куски.

В качестве дополнения к птице, приготовленной на барбекю, исполь­зуются ломтики цитрусовых, также жаренных на барбекю.

**Продолжительность тепловой обработки на барбекю курицы** массой 1,3-1,6 кг — 60-90 минут; утки массой 1,8-2 кг — 2 часа; куриных грудок без костей — 10-12 минут; куриных грудок с костями — 30-35 минут; ути­ных грудок без костей — 10-15 минут; куриных бедер без костей — 8-10 минут, эскалопов из индейки — 6-8 минут.

**Кисло-сладкие куриные крылышки.**

*6 куриных крыльев (около 450 г). 30 мл красного винного уксуса, 30 мл соевого соуса, 25 г сахара, 7 г ку­курузного крахмала, 15 мл кунжутного масла, молотый черный перец.*

*Подготовленные куриные крылышки жарить 25 минут на барбекю, ча­сто переворачивая и смазывая в последние 10 минут кисло-сладким со­усом. Для приготовления соуса необходимо проварить 1 минуту на среднем огне смесь красного винного уксуса, соевого соуса, сахара, кун­жутного масла, разведенного в небольшом количестве воды и заварен­ного кукурузного крахмала. Довести до вкуса.*

***Урок 71. Технологический процесс приготовления блюд из тушёной птицы.***

*План*

*1. Особенности приготовления блюд из тушёной птицы и дичи в современной ресторанной кухне: соте, бланкет, фрикасе, сюпрем.*

*2. Приёмы, используемые для подготовки птицы и дичи к тушению (маринование, фарширование, оборачивание полосками бекона, шпигование).*

*3. Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.*

*4. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.*

*В технологии тушение характеризуется как комбини­рованный процесс, включающий обжаривание с последующим припусканием в небольшом количестве жидкости. Степень предварительного об­жаривания птицы влияет на вкус блюда. При обжаривании птицы до ру­мяной корочки с последующим припусканием (коричневое тушение) получают блюдо, в названии которого имеет место термин "соте". Таким образом,****соте****(уже третье значение этого слова) —****коричневое тушение****белого мяса (курицы, телятины).*

# Бланкет из курицы по-бургундски.

1 курица, 35 г сливочного масла, 45 г муки, соль, перец, 20 небольших луковиц шалота, гвоздика, букет гарни

(петрушка, лавровый лист, тимьян), грибы, 2 яичных желтка, 2 столо­вые ложки сливок.

Порционные кусочки курицы заливаю холодной водой и доводят до кипе­ния. Выложить, промыть холодной водой. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить муку и пассеровать ее. Выложить курицу, залить горячей водой так, чтобы она покрыла кусочки, довести до ки­пения. Добавить немного соли, перца, луковый клутэ (луковица с вотк­нутой в нее гвоздикой) и букет гарни. Тушить около часа. Добавить обжаренные грибы и тушить еще несколько минут. Выложить курицу на сервировочное блюдо вместе с луком и грибами, удалить букет гар­ни и заправить взбитыми со сливками яичными желтками.

Белое тушение используется и при приготовлении фрикасе. Сначала птицу припускают с вином и сливочным маслом при открытой крышке, давая алкоголю испариться и передать вкусовой букет, а затем добавляют бульон и тушат при закрытой крышке.

**Фрикасе из курицы**.

1000 г курицы, букет гарни (петрушка, лавровый лист, тимьян), 150 мл белого вина, бульон, 80 г лука, соль, белый перец. 30 г муки, 30 г сливочного масла, 400 г белых грибов, 70 г жирных сли­вок, 3 яичных желтка.

Разделить курицу на порционные кусочки, припустить с добавлением вина и сливочного масла, пока вино полностью не выпарится. Затем добавить бульон, букет гарни, бланшированный лук, соль, перец и про­кипятить 6-8 минут. Пассеровать на сливочном масле муку, развести ее бульоном, заправить птицу соусом и припустить на медленном огне в течение 20-25 минут. Удалить букет гарни, добавить обжаренные на сливочном масле грибы, заправить сливками и яичными желтками. Фрикасе также можно готовить с добавлением шампиньонов, трюфе­лей, сморчков или раков. В качестве гарнира использовать отварной рис или картофель. Подать блюдо хорошо с гренками в виде сердечек, обжаренными на масле, или украсить кружочком лимона, панирован­ным в зелени петрушки.

При приготовлении сюпрема из курицы также используется белое ту­шение.

# Куропатка в вине.

1 куропатка, чеснок, растительное масло, 200 мл красного винного уксуса, 370 мл красного вина, 370 мл воды, лавровый лист, перец, соль, гвоздика, ягоды можжевельника.

Куропатку обжарить, переложить в кастрюлю, заправить обжарен­ным на масле чесноком, маринадом из уксуса, вина, воды, лаврового листа, перца, соли, гвоздики, ягод можжевельника и тушить до го­товности. Утку тушат с хересом. При тушении курицы добавляют пиво.

Тушить можно не только на плите, но и в духовом шкафу. Для созда­ния большей герметичности места соприкосновения крышки и бортов по­суды саssеrole обмазывают тестом.

Пернатую дичь тушат, если в жареном виде ее мясо жесткое и сухое. Для придания большей сочности и улучшения вкуса перед приготовлени­ем тушку оборачивают в полоски жирного бекона, а также маринуют. Способы маринования пернатой дичи изучены в МДК 01 ПМ.01.

Пернатую дичь можно тушить в красном вине с добавлением лука и моркови. Куропатку тушат в красном вине с добавлением шампиньонов, рябчиков, куропаток — в сметане или сметанном соусе.

Тушат как отдельные части птицы, так и целые тушки. Например, ряб­чика тушат вместе с шампиньонами, оливками, петушиными гребешками, мясным сочком, красным вином. К готовому блюду неплохо подать грен­ки в форме сердца, обжаренные на сливочном масле и смазанные паште­том из печени или из дичи.

Тушить можно также предварительно зафаршированную тушку или рулеты.

**Курица "Суворов".**

1 курица, 225г готовой гуси­ной печени, 4 трюфеля среднего размера, соль, перец, ломтик бекона, сливочное масло, 6 столовых ложек мадеры, 6 столовых ложек выпа­ренного телячьего или куриного бульона, тесто.

Зафаршировать курицу гусиной печенью, очищенными, нарезанными не­большими кусочками и слегка посоленными трюфелями. Связать ножки, привязать к грудкеполоски бекона, обжарить на масле в течение 45 ми­нут. Достать курицу со сковороды, снять шпагат и положить в саззе-го1е. Слить со сковороды лишнее масло, добавить мадеру. Довести до ки­пения и добавить бульон. Полученным соусом полить курицу, закрыть крышкой, залепить зазор между бортом посуды и крышкой полоской те­ста и запечь при температуре 160-180°С около 20 минут.

Очень вкусными получаются фаршированные рулеты.

# Рулетики из индейки с сельдереем.

140 г филе индейки, соль, перец, 60 г черешкового сельдерея, 41 г сыра "Рокфор", 42 г окорока варено-копченого, 10 мл растительного масла. 50 мл куриного бульона. 25 мл жирных сливок, 6 г крахмала.

Филе посолить, поперчить, положить на него кусочки бланшированно­го сельдерея, окорока, ломтики сыра, скатать, закрепить зубочисткой и обжарить. Влить бульон и тушить на медленном огне 25минут. Вы­нуть филе и поставить в теплое место.

Для соуса: долить в бульон сливки, вскипятить, загустить крахмалом и довести до вкуса.

Можно зафаршировать тушку перепелки колбасным фаршем, ежевикой, брусникой, малиной, цедрой лимона и обжарить. Добавить бульон и тушить 30 минут с добавлением томата, соли, перца черного и ду­шистого, лаврового листа, белого вина. В конце заправить пассерованной мукой.

**Урок 72. Технологический процесс приготовления блюд из запечёной и рубленой птицы.**

**План**

1. Особенности приготовления блюд из запечёной и рубленой птицы и дичи в современной ресторанной кухне.

2. Приёмы, используемые для подготовки птицы и дичи к запеканию.

3. Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.

4. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Приготовления блюд из запечёной и рубленой птицы и дичи.**

Тушки запекают целиком или порционными кусками.

**I способ** - подготовленные тушки формуют, смазывают солью, укладывают на противень, смазанный жиром; противень помещают в жарочный шкаф с температурой 210-220оС на 5-10 минут для образования румяной корочки, затем нагрев уменьшают до 150-1600с и доводят до готовности при такой температуре. При этом тушки поливают жиром или сочком, который образовался в процессе запекания.

**II способ** (для мелких птиц) - подготовленные тушки обжаривают на противне с разогретым до температуры 150-160оС жиром до образования румяной корочки, затем помещают в жарочный шкаф с температурой 1800 и доводят до готовности.

**Гусь, утка фаршированные***-*подготовленную птицу фаршируют мелким или средним картофелем, черносливом или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 минут. При отпуске фаршированную птицу порционируют, укладывают на блюдо вместе с фаршем и поливают сочком или сливочным маслом.

**Котлеты рубленные запеченные** - на середину сформованных котлет укладывают густой молочный соус, посыпают сверху сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Подают в порционной сковороде. Отдельно подают соус (красный основной, красный с вином) и гарнир (горошек отварной, картофель отварной).

**Запеканка из куриного мяса с ветчиной***-*куриное мясо и ветчина пропускают через мясорубку, добавляют соус бешамель (молочный соус без масла), выкладывают на порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром и запекают в течение 30 минут при температуре 180-1900с. К блюду подают картофельное пюре и томатный соус.

**Котлеты из филе курицы "Пожарские".**

Мелко нарезают филе, смешивают с замоченным в сливках хлебом, солью, перцем, мускатным орехом и маслом. Формкют котлеты, панируют в муке и обжаривают.

Для улучшения вкуса, сохранения сочности порционные кусочки пти­цы маринуют и панируют. Возможные варианты смесей для маринования и панировки изучены в МДК 01 ПМ.01.

# Суфле из курицы

Подготовленную курицу варят, отделяют мясо от костей, пропускают через мясорубку и протерают на протирочной машине, добавляют молочный соус средней густоты, сырые яичные желтки, соль и перемешивают. За 15 минут до подачи в массу вводят взбитые белки, укладывают массу на порционную сковороду, смазанную маслом. Поверхность выровнивают, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Суфле подают на сковороде, а соус с мадерой подают отдельно.

Суфле из курицы можно приготовить и паровое в маленьких формочках или раковинах.

Так же можно приготовить суфле из другой домашней птицы и дичи.

**«Жемчужные шарики» (куриные шарики с креветками в рисовой оболочке)**

Рис промывают, заливают водой и оставляют на час. Далее откидывают на дуршлаг и просушивают. Из куриных филе делают фарш, провернув в мясорубке вместе с луком. Мелко нарезают креветки. Измельчают бекон. Смешивают фарш, бекон с креветками, с яйцом и имбирём, солят, перчят.

Вливают херес, соевый соус, добавляют сахар и кунжутное масло. Всыпают кукурузную муку и хорошо вымешать фарш. Из фарша чайной ложкой формуют шарики, размером с грецкий орех, со всех сторон обваливают в рисе. Готовят на пару 20 мин.

Подают с соевым соусом, на гарнир - овощной салат.

# Урок 76. Актуальные направления в технологии приготовления и сервировки гарниров.

План

1. Особенности приготовления гарниров в ресторанной кухне. Правила подбора гарниров к блюдам. Варианты сервировки и подачи гарнира на тарелке.

2. Современные требования к дизайну блюда. Современные методы и приёмы, используемые при гарнировании блюд. Классические сочетания гарниров с основными блюдами и соусами.

Гарниры, так же как и соусы, являются важным составляющим эле­ментом ресторанного блюда. Они могут быть относительно просты­ми и достаточно сложными. Пример блюда-победителя одной из ку­линарных олимпиад: "Медальон из трески, сваренной на пару и глазиро­ванной горчицей, на "подстилке" из кусочков трески и языков трески с мидиями, с рагу, приготовленным из молодых овощей и лангуста, с карто­фельной башней, наполненной базиликовым кремом и пюре из паприки, на крутоне и под чипсами из чеснока, с соусом из лангуста".

Гарниры часто служат не только вкусовым дополнением, но и важным элементом дизайна блюда. Для придания формы гарниру нередко исполь­зуют кольцо, в котором могут чередоваться слои гарнира и основного про­дукта или нескольких гарниров. Например, для цветового контраста не­плохо прослоить картофельное пюре, пюре с зеленым горошком и пюре с томатом. Три вида пюре, разных по цвету, можно разделать двумя столо­выми ложками в форме клецек. Или такое простое решение — чередовать кружки цуккини со слоями нарезанных мелким кубиком и припущенных овощей или овощей с рисом.

Картофельное пюре или пюре из шпината совершенно необязательно подавать рядом с основным блюдом. Например, под "косичку" из рыбы можно сделать "подстилку" из шпинатного пюре.

Гарнир достаточно часто выступает в роли по­стамента для основного продукта, он также может быть "завернут в основ­ное блюдо". Скажем, в тонкие пластинки обжаренной вырезки неплохо завернуть брусочки из огурца, листочки рукколы и посыпать сверху обжа­ренным кунжутом.

При подборе гарниров часто используют классичес­кие традиции французской кухни. Так, к говядине по-бургундски подают обжаренные на сливочном масле четвертинки грибов и бланшированного лука, которые раскладывают вокруг готового мяса и поливают соусом из красного вина.

Наряду с традиционными могут быть использованы и менее привыч­ные для отечественной технологии гарниры, например, салат из цитрусо­вых, отваренные в вине груши и т.п. К жареной свинине хорошо подой­дут яблочные ломтики, обжаренные в сливочном масле, к жареному ло­сосю — соте из тропических фруктов. Классическими гарнирами к дичи являются груши, сваренные в сиропе из красного вина; мини-яблоки, фаршированные сваренной в вине клюквой; мусс из сельдерея; обжарен­ные грибы; засахаренные каштаны или пюре из каштанов; всевозможные варианты картофеля. Гарниры к дичи - сморчки, фаршированные

нежным муссом из фазана; шартрез из спаржи и черных трюфелей; шарлотка из яблок и сельдерея фламбе.

В качестве гарнира в ресторанной кухне используются кулинарные изделия, кото­рые обычно подают как самостоятельное блюдо, — несладкие сырники, картофельные блинчики, фаршированные помидоры черри, цуккини или репа, голубцы или вареники с овощными фаршами, ризотто, рататуй и т.п. Вместо привычного ризотто из риса можно подать как гарнир гречневое ризотто.

С жареной телятиной или телячьими отбивными, приготовленными на гриле, отлично сочетаются овощные оладьи. Необычным гарниром к запеченной телятине станет горячий салат из помидоров. В качестве гар­нира также можно использовать овощные рулетики в тесте фило. Для них следует пассеровать нашинкованный дайкон, вешенки, цуккини, морковь, заправить их соусом "Табаско" и орегано, завернуть в смазанный топле­ным маслом лист теста фило и запечь 5-7 минут при 230°С.

Овощи довольно часто используются в качестве гарниров к различ­ным блюдам. Причем современные тенденции предполагают минималь­ную их тепловую обработку и степень готовности аль денте.

Как дополнение к основной части гарнира используют также чипсы из баклажанов, кабачков, топинамбура и т.п. В том же качестве, а также как часть дизайна блюда выступает расплавленный при темпера­туре 190°С сыр "Пармезан". Сыр натирают, раскладывают блинчиком на силиконовом коврике и ставят в духовой шкаф. При желании в теплом виде растопленному сыру легко придать необходимую геометрическую форму.

Иногда к блюду дополнительно подают гренки в форме сердца, вер­хушки которых панированы в измельченной зелени.

# Урок 77. Технологический процесс приготовления гарниров из картофеля.

**План**

1. Ассортимент гарниров из картофеля: шато, помм англез (картофель по-английски), нуазет, паризьен, пармонтье, сабле, дюшес, Св. Флорентен, маркиз, берни, дофин, лорет, макар, соте, провансаль, лионез, саввой, а-ля дофинуаз, а-ля савойяр, Анна, Нана или Вуазен, мэр, а-ля метрдотель, картофель печёный, картофель запечённый с сыром, картофель по-деревенски, картофельные оладьи. Нормы отпуска.

2. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Шато.**Обточить картофель в форме маслин или бочонков высотой 4 см, обжарить на растительном масле, довести до готовности в духовом шкафу, полить растопленным сливочным маслом, посолить, посыпать пе­трушкой.

**Помм англез (картофель по-английски).**Картофель вырезать на 5-6 см в длину и обточить 7 граней.

**Нуазет.** Картофель шариками размером с лесной орех обжарить в масле, посолить.

**Паризъен.** Шарики из картофеля обжарить и глазировать соусом демиглас.

**Пармонтье***.*Кубики картофеля со стороной 1 см обжарить, посыпать солью.

**Паве***.*Кубики картофеля со стороной 2 см обжарить и посолить.

**Сабле.**То же, но перед окончанием жарки посыпать сухарями.

**Картофельное пюре.**Картофель сварить, подсушить, протереть, запра­вить маслом и мускатным орехом. Вместо мускатного ореха пюре можно заправить прогретым в масле измельченным чесноком, рубленой зеленью петрушки и тертой лимонной цедрой.

**Дюшес.**Завитки или розаны из протертого картофеля с маслом и желтком смазать льезоном и запечь.

**Св. Флорентен.**Протертый картофель с маслом и желтками соединить с измельченной ветчиной, сформовать жгут диаметром 2 см, нарезать по 60 г, опустить в льезон. панировать в измельченной вермишели и обжа­рить во фритюре.

**Маркиз.**Протертый картофель с маслом и желтком соединить с тома­том и далее готовить, как дюшес.

**Берн.**Протертый картофель с маслом и желтком в форме абрикоса опустить в льезон, панировать в миндале, обжарить во фритюре.

**Дофин***.*Заварное тесто смешать с протертым картофелем в соотноше­нии 1:3, маслом и желтками, отсадить из кондитерского мешка розаны или сформовать двумя ложками клецки и обжарить во фритюре.

**Лорет.**Массу для дофина сформовать в форме сигар по 60 г, паниро­вать в муке и обжарить во фритюре.

**Картофель печеный.**Картофель промыть, обсушить, запечь, выложить на салфетку, сделать крестообразный разрез и вставить кусочек масла.

**Картофель запеченный.**Картофель испечь в духовом шкафу, разре­зать пополам, удалить мякоть, сделать из нее пюре, наполнить половинки, посыпать сыром и запечь.

**Макар***.*Запечь картофель, срезать с него верхушку, вынуть мякоть, выложить ее на сковороду с небольшим количеством масла, приправить специями и обжарить до румяной корочки. Затем вновь заполнить карто­фелины.

**Соте.**Картофель, не очищая, промыть, обсушить, сварить на пару, на­резать кружочками толщиной 0,5 см, обжарить на растительном масле, посолить, посыпать петрушкой.

**Провансаль.**То же, но обжарить с чесноком.

**Лионез.**То же, но с обжаренным луком.

**Саввой.**Нарезать картофель кружочками, прослоить сыром, припра­вить тимьяном, майораном, сливочным маслом и запечь.

**А-ля дофину аз.**Картофель нарезать тонкими кружочками, смешать с молоком, яйцом, сыром, солью, перцем, мускатным орехом. Дно формы смазать маслом, посыпать чесноком, выложить смесь, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запекать 45 минут.

**А-ля савойар.**То же, но не с яично-молочной смесью, а с бульоном.

**Анна.**Нарезать картофель тонкими кружочками, выложить в форму для пирожных веером, сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, повто­рить до заполнения формы, запечь 20 минут при 220°С. Готовый карто­фель извлечь из формочки и залить уваренным до консистенции студня бульоном (соус шато) с маслом и лимонным соком.

**Нана или Вуазен.**То же, но картофель нарезать соломкой: Вуазен го­товить с "Пармезаном".

**Мэр.**Картофель сварить, очистить, нарезать кружочками или ломти­ками, залить молоком (сливками). Добавить соль, перец, мускатный орех, уварить молоко до одной трети первоначального объема, заправить мас­лом.

**Метрдотель.**Отварить очищенный картофель, нарезать ломтиками или кружочками, залить бульоном так, чтобы он покрыл картофель, и ва­рить до тех пор, пока бульон полностью не выпарится. Заправить маслом и зеленью.

**Картофельные оладьи.**Натереть сырой картофель, смешать его с лу­ковой крошкой, яйцом, солью, перцем и мукой.

# Картофель, запеченный с сыром и базиликом

Печеный картофель всегда вкуснее и полезнее вареного. Картофель, запеченный с сыром, может быть самостоятельным блюдом, а может послужить гарниром к мясу.

Картофель

Масло подсолнечное

Базилик сухой

Соль

Твердый сыр

Панировочные сухари

Немного зелени

Очищенный картофель  нарезают кружочками. Укладывают "черепицей" на противень, застеленный пергаментом, смазанный маслом. Солят, поливают подсолнечным маслом, посыпают базиликом и сухарями. Ставят в разогретый до 180 оС жарочный шкаф на 40-45 минут. За 10 мин до готовности картофель посыпают сыром, натертым на мелкой терке.

Подают картофель, запеченный с сыром, со свежими овощами, сверху посыпают нарезанной зеленью.

# Картофельное суфле со шпинатом и сыром

Интересное, и в тоже время очень простое блюдо, приготовленное из картофельного пюре с добавлением яиц, шпината и сыра.

Картофель рассыпчатый - 230 г

Яйца - 2 шт.

Сыр Грюйер (измельченный на терке) - 180 г

Мука пшеничная - 50 г (1/2 стакана)

Листья шпината - 50 г

Масло сливочное для смазывания форм

Соль и черный молотый перец по вкусу

Салатные листья для сервировки

духовку для предварительного разогрева до 200 градусов. Картофель почистить и отварить в слегка подсоленной воде до мягкого состояния. Яйца разделить на желтки и белки. Желтки выложить в миску с чищеным картофелем и размять всё в пюреобразную массу.
Добавить в картофель муку и половину измельченного сыра, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Шпинат мелко порезать и смешать с картофельным пюре.
Яичные белки взбить до пышного состояния. Постепенно ввести взбитые белки в картофельную массу, аккуратно перемешать до однородного состояния.
Смазать маслом 4 порционные жаропрочные формочки для суфле, выложить в них картофельную массу и поставить на противень. Противень ставят в разогретую до температуры 200 оС духовку и запекают суфле около 20 минут. Готовое блюдо достать из духовки, дать остыть при комнатной температуре. Формочки со слегка остывшим суфле перевернут на противень, Суфле посыпать оставшимся сыром, снова поставить противень в духовку на 5 минут. Подавать картофельное суфле с салатными листьями.

# Морковь, запеченная с сыром

Морковь, нарезанную кружочками тушат в курином бульоне на медленном огне около 7-9 минут, до полуготовности.

Сливочное масло соединяют с плавленым сыром, нарезанным кубиками, и готовят в сотейнике на слабом огоне, помешивая, до полного расплавления сыра, добовляют сливочный сыр, зеленый лук, солят и перчят. Готовят, помешивая, до расплавления сливочного сыра.

Тушеную морковь выкладывают в сотейник с сырной смесью, перемешивают, и выкладывают в смазанную маслом жаропрочную форму. Ставят форму с морковью в разогретую до 180оС духовку и запекают около 20-25 минут.

**Пюре из сельдерея.**Корень сельдерея нарезать тонкими ломтиками, отварить, подсушить, протереть и добавить 1/3-1/4 от его объема карто­фельное пюре, заправить маслом.

**Пюре из топинамбура.**Нарезать топинамбур кубиками и отварить 10-15 минут в подсоленной воде. Слить воду, подсушить и смешать в блендере с уваренными до максимальной густоты сливками.

**Пюре из цветной капусты***.*Капусту отварить, спассеровать, протереть, добавить 1/3 картофельного пюре.

**Пюре из шпината***.*Отварить шпинат в подсоленной воде, слить воду отжать листья, протереть, довести до вкуса и заправить маслом.

**Пюре из свежемороженого зеленого горошка.**Отварить зеленый горо­шек в течение 10-15 минут, протереть через сито и заправить маслом.

# Урок 79. Технологический процесс приготовления гарниров из овощей и грибов.

План

1. Гарниры из овощей и грибов: сельдерейный дюшес, суфле из шпината, фигурные шампиньоны для гарнира (карбованные, фаршированные), пончики из цветной капусты и др.

2. Особенности сервировки и подачи. Нормы отпуска. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Сельдерейный дюшес***.*Смешать картофельное пюре с пюре из сельде­рея, заправить сливочным маслом, добавить яичные желтки, соль, перец. На противень отсадить полоски длиной 5 см и выпекать в течение 15 ми­нут.

**Глазированные овощи.**Лук-сеянец, мелкую морковь, обточенный пас­тернак, репу, морковь, кабачки посыпать солью, перцем, сахаром, доба­вить бульон и сливочное масло, плотно закрыть фольгой и запечь. Также можно прогреть в духовом шкафу без фольги.

**Суфле из шпината.**Протереть через сито приготовленный шпинат (225 г), добавить 3 яичных желтка, 3 столовые ложки тертого сыра, взбитые яичные белки, выложить в форму, посыпать сыром и готовить при 160-180°С в духовом шкафу.

**Фигурные грибы для гарнира***.*Шляпки шампиньонов закарбовать, от­варить 3-4 минуты. Также грибы можно зафаршировать припущенными овощами, нарезанными мелкими кубиками.

**Мини-голубцы.**Подаются не только в качестве горячей закуски, но и как гарнир. Для начинки могут быть использованы овощной фарш, копче­ная утиная грудка с белыми грибами и лисичками, гусиная печень с трю­фелями и т.д.

**Пончики из цветной капусты.**Отваренную цветную капусту замарино­вать в смеси растительного масла, соли, перца, рубленой петрушки и сока лимона в течение 20 минут, панировать в кляре и обжарить во фритюре.

# Урок 80. Технологический процесс приготовления гарниров из овощей и грибов.

План

1. Гарниры из овощей и грибов: лук-шалот в масле, хрустящий лук-порей, кабачковые ленточки с мятой, кабачки, запечённые в кольце, шарики из огурцов, соте из тропических фруктов, фруктово-ягодное соте и др.

2. Особенности сервировки и подачи. Нормы отпуска. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Кабачковые ленточки с мятой***.*Овощерезательной машиной настро­гать кабачок на тонкие ленточки. Разогреть масло с чесноком на сковоро­де, чеснок обжарить и удалить. Обжарить кабачки 2 минуты и посыпать рубленой мятой. Использовать в качестве гарнира к блюдам из курицы.

**Рататуй***.*Обжарить на растительном масле лук, добавить нарезанные тонкими ломтиками или кубиками кабачки и баклажаны, сладкий перец, чеснок и очищенные от кожицы и семян помидоры конкассе. Посыпать солью, перцем и сотировать смесь 5 минут.

**Овощные пучки.**Из вареной французской фасоли или побегов спаржи сделать овощные пучки и связать их тонкими полосками бланшированно­го красного перца. Другой вариант — сырую спаржу обернуть хамоном, обжарить на гриле и посыпать обжаренным кунжутом.

**Пучки из стручковой фасоли.**Нарезать зеленую стручковую фасоль на кусочки одной длины и бланшировать их в подсоленной воде. Опустить в ледяную воду, чтобы сохранить цвет. Небольшие пучки фасоли завернуть в кусочки бекона, закрепить шпажкой и пассеровать на сливочном масле.

**Лук-шалот в масле.**Сбрызнуть лук маслом и оставить при 120ºС в ду­ховом шкафу на 1 час или пока луковицы не станут мягкими.

**Хрустящий лук-порей.**Зеленую часть лука-порея нарезать длинной соломкой и поджарить в жире.

**Кабачки, запеченные в кольце.**На пергаментную бумагу положить кольцо. В него слоями уложить бланшированный, мелко нарезанный реп­чатый лук, ломтики бланшированных кабачков, затем помидоры, припра­вить. Посыпать сверху панировочными сухарями, рубленым тимьяном, полить оливковым маслом и запечь 10 минут при 180°С.

**Шарики из огурцов***.*С помощью "парижской ложки" вырезать шарики, отварить их в подсоленной воде в течение нескольких минут и сотировать на сливочном масле.

**Соте из тропических фруктов***.*Манго, ананас, папайю нарезать мелки­ми кубиками, смешать с сахаром, винным уксусом и тушить до размягче­ния.

**Горячий салат из помидоров***.*Обжарить на оливковом масле мелко на­рубленный репчатый лук, добавить половинки небольших помидоров сливовидной формы, соль, перец. Жарить, изредка помешивая, пока по­мидоры не станут горячими. Перед подачей посыпать "Пармезаном" и сбрызнуть лимонным соком.

**Фруктово-ягодное соте (к жареным перепелкам).**Шарики из яблок или айвы припустить с маслом, черешню (можно консервированную), виноград слегка подогреть с сочком, влить белое вино, немного бульона, добавить джем или желе из черешни, заварить крахмал и проварить 10—15 минут.

# Урок 81. Технологический процесс приготовления гарниров из круп в ресторанной кухне.

План

1. Особенности приготовления гарниров из круп в ресторанной кухне. Гарниры из риса: ассортимент (дикий (коричневый) рис припущенный, рис в кокосовом молочке, рис отварной (с карри, куркумой или шафраном; с овощами (морковью, сладким перцем, кабачками), ризотто. Нормы отпуска.

2. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Рис отварной.**Для гарнира лучше использовать рис с длинными зер­нами. Готовится он в соответствии с традиционной технологией. Белый рис можно подкрасить куркумой, карри или шафраном, смешать с из­мельченными овощами (морковью, сладким перцем, кабачками и т.п.) и зеленью. Для цветового контраста с белым рисом нередко используется дикий рис. Он варится 30-40 минут, поэтому его следует варить отдельно от белого. В качестве самостоятельного гарнира дикий рис подают к пти­це, мясу, морепродуктам, овощам, дичи. Обычно для его приготовления используется откидной способ. При подаче риса хорошо применять коль­цо или формочки.

**Рис в кокосовом молочке.**Смешать кокосовое молочко и воду в соотно­шении 2:1, добавить побеги лимона, соль, довести до кипения, засыпать тайский жасминовый рис и варить 20 минут на медленном огне при плот­но закрытой крышке. Затем дать постоять 5 минут, удалить побеги лимо­на и взбить рис вилкой.

**Ризотто***.*В разогретое оливковое масло добавить измельченный лук, прогреть 2-3 минуты без окрашивания, добавить короткозерновой или не­полированный рис ( "арборио"). Прогреть еще 2-3 минуты, добавить немного бульона и варить на медленном огне при посто­янном помешивании. Периодически нужно добавлять небольшую партию бульона, пока рис не будет готов. Бульон при этом должен полностью ис­париться. Готовый рис заправить тертым сыром "Пармезан", довести до вкуса. В ризотто хорошо добавить грибы или шафран. Если блюдо готовят с морепродуктами, лучше взять смесь рыбного и куриного бульона. Может использоваться как самостоятельное блюдо или гарнир для рагу, к жаре­ной курице.

# Ризотто

Оливковое масло – 10 г

Лук репчатый - 60 грамм

Чеснок - 3 г

Сливочное масло – 30 г

Томатный сок - 500 мл

Рис арборио (или любой другой сорт) - 200

Томатная паста – 25 г

Помидоры - 100 грамм

Сушёные помидоры -10 г

Свежие листья базилика - 10 г

Соль – 5 г

Чёрный перец молотый - 0,03

Лук и чеснок тушат с добавлением сливочного масла 10 минут.

Доводят томатный сок до кипения. Добавляют рис к луку и готовят ещё 1-2 минуты, перемешивая, пока рис не станет прозрачным. Частями в рисовую смесь добавляют томатный сок, постоянно перемешивая, пока весь сок не впитается. Готовят еще 10-15 минут, пока рис не станет нежным, добавляя при необходимости воду.

Перемешивают томатную пасту, свежие и сушёные помидоры и листья базилика и добавить в рис.

При подаче ризотто украшают базиликом и отдельно подают тёртый сыр.

**Урок 82. Технологический процесс приготовления гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Нетрадиционные виды гарниров.**

**План**

1. Особенности приготовления гарниров из круп в ресторанной кухне Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий:

- полента, кускус, кинуа; чечевица, каштаны отварные;

- корзинка из вермишели и др. Нормы отпуска.

2. Нетрадиционные виды гарниров: несладкие сырники, картофельные блинчики, овощные оладьи, фаршированные репа, цуккини, помидоры черри; мини голубцы или вареники с овощными фаршами, рататуй, горячий салат из помидоров, и др. Нормы отпуска.

3. Особенности сервировки и подачи. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Полента***.*Встречается во многих модных ресторанах. В национальной итальянской кухне поленту готовят в специальных медных сковородах с тяжелым дном и очень высокими стенками. Для приготовления поленты нужно вскипятить в сковороде 1,8 л подсоленной воды, убавить огонь и постепенно, непрерывно помешивая, добавить 300 г кукурузной крупы. Варить 20 минут, пока масса не станет отставать от стенок. Поленту пода­ют к столу со сливочным маслом и сыром "Пармезан". Чтобы поленту об­жарить или приготовить в гриле, не добавляя масло и сыр, следует разма­зать массу толщиной 2 см на рабочей поверхности и дать ей остыть. Затем нарезать прямоугольники или заготовки иной формы. Отделить их друг от друга, смазать оливковым маслом и обжарить до золотистой корочки примерно 6 минут на сковороде или в гриле. При необходимости добавить растительное масло. Также при приготовлении поленты можно использо­вать обжаренный лук-шалот, добавить белое вино.

# Полента (Итальянское блюдо из кукурузной муки)

Медленно всыпать (лучше всего через бумажную воронку) 750 г кукурузной муки в сильно кипящую воду и, непрерывно мешая, варить, пока не загустеет. Снять с огня и взбивать несколько минут лопаткой. Если осталась вода, слить. Поставить еще на несколько минут на плиту, чтобы испарилась вода, потом выложить массу на доску для раскатывания теста и разрезать ниткой на три части. Первую часть положить в глубокую посуду, посыпать протертым творогом или овечьим сыром, положить вторую часть, на нее опять сыр или творог и полить горячей сметаной или молоком. Затем положить третью часть, посыпать сыром или творогом и залить горячей сметаной.

**Кускус.**Обычно кускус замачивают, затем несколько раз варят на па­ру и высушивают. В продаже также встречается кускус быстрого приго­товления. В кускус, готовый к употреблению, требуется лишь добавить жидкость и выдержать на пару в соответствии с указаниями на упаковке. Его можно смешать с толчеными орехами, сухофруктами, зеленью. Также для приготовления кускуса крупу можно положить на смазанную маслом сковороду, добавить горячую воду и перемешать вилкой. Рекомендуемое соотношение крупы и воды — 1:2. Готовить на умеренном огне 5-10 ми­нут. Убавить огонь, добавить 50 г сливочного масла и перемешать, чтобы зерна стали рассыпчатыми. Заправить растопленным сливочным маслом. Используется кускус для приготовления экзотических гарниров для ку­рицы, баранины или говядины.

**Кинуа***.*Готовят так же, как рис. Используется в качестве гарнира.

**Отварная чечевица.**Промытую чечевицу залить теплой водой, доба­вить луковый клутэ, морковь, чеснок, букет гарни и соль. Варить на мед­ленном огне.

**Каштаны отварные.**Очищенные от скорлупы каштаны залить бульо­ном, положить веточку сельдерея и варить до размягчения. В конце доба­вить немного масла. Оставшийся бульон уварить и заглазировать им каш­таны. Также можно каштаны отварить в подсоленной воде с веточкой фенхеля и подсушить в духовом шкафу 10 минут.

**Корзинка из вермишели***.*Вермишель отварить, подсушить и обжарить во фритюре в двойном ситечке.

# Равиоли со шпинатом

Равиоли очень похожи на наши пельмени. Есть только особенности. Отличается рецепт теста. Равиоли никогда не подают с бульоном! Их едят с различными соусами, например, с томатным, песто, сливочным.

**Тесто для равиоли**

Приготовим сначала тесто для равиоли. Нам понадобится 300 г пшеничной муки, 4 желтка и еще 1 яйцо, 1 столовая ложка с горкой сметаны, треть чайной ложки соли. Вымешиваем тесто до однородной массы. Оставляем на 20 минут в пищевой пленке (чтобы не заветрилось).

**Начинка для равиоли**

1,5 банки сыра рикотта (по 250 г), 3 столовых ложки пармезана, 1 желток, 2 пучка шпината (это примерно 300 г), 1 зубец чеснока, петрушка, 2-3 веточки базилика мускатный орех, соль, перец, немного тимьяна.

3-4 столовых ложки хлебных крошек для связки всех компонентов начинки.

Рикотту можно заменить 9% творогом Прстоквашино.

Сыр перемешиваем с желтком.

Шпинат бланшируют в течение 1 минуты и опускают в ледяную воду, отжимают излишки влаги и нарезают. Добавляют к сыру. Заправляют специями.

С белого хлеба срезают корки и измельчают его в блендере до образования крошек. Все перемешивают.

Ручной способ приготовления равиоли. Из теста раскатывают тонкие пластинки прямоугольной формы, шириной примерно 7 см. Выкладывают на них рядами на расстоянии 3-4 см друг от друга чайной ложкой начинку в виде шариков. Более 2-х рядов не делают, т.к. трудно будет выдавливать воздух.

Накрывают второй пластинкой теста. Начиная от центра к краям формируют равиоли, постепенно выдавливая лишний воздух. Смазывают белком.

Разрезают ножом для теста с зазубренным дисковым лезвием.

# Урок 83. Технологический процесс приготовления дополнительных гарниров.

План

1. Дополнительные гарниры: чипсы из баклажанов, кабачков, топинамбура, бородинского хлеба, цитрусовых, яблок, груш и др.

2. Гренки (в форме сердца, ромба и др.)

3. Спирали, решётки, корзиночки и др. элементы декора из сыра «пармезан».

4. Овощные рулетики в тесте фило, яблочные ломтики, обжаренные в сливочном масле, салаты из цитрусовых, груши в вине и др.

5. Гарниры для сложной кулинарной продукции различных кухонь мира. Ассортимент. Нормы отпуска.

6. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

**Чипсы из топинамбура**

Топинамбур хорошо моют щеткой, можно очистить.

Нарезают клубни тонкими ломтиками. Можно овощечисткой или ножом. Раскладывают на листе пергамента не очень плотно, без нахлеста и ставят подсушиваться в пароконвектомат на 2 часа при температуре 100 оС .

Золотистые чипсы вынимают и оставляют на пергаменте подсохнуть. Можно посолить готовые чипсы и добавить любую приправу.

**Чипсы из баклажанов**

Баклажаны очищают, нарезают тонкими полосками (с помощью овощечистки или слайсера) и заливают на 1-2 часа маринадом состоящим из смеси оливкового масла, яблочного уксуса, морской соли, паприки, молотого острого перца, мёда.

Сушат в жарочном шкафу при температуре 40 оС около суток.

# Овощные роллы из теста фило

В рецептуру входят: китайская тесто фило, морковь, цукини, китайская капуста, пророщеная фасоль, болгарский перец.
Морковь нарезают длинной соломкой. Промывают и обсушивают пророщенную фасоль. Морковь и фасоль поливают винным уксусом и оставляют мариноваться на 2 часа. Запекают болгарский перец в духовке, снимают кожицу, удаляют семяна и нарезают. Пекинскую капусту моют, обсушивают и нарезают. Цукини нарезают полосками. Укладывают на лист фило полоску цукини, морковь, пророщенную фасоль, болгарский перец, пекинскую капусту, заворачивают аккуратно, смазывают водой край и закрепляют.

Обжаривают на расколённой сковороде в оливковом масле на среднем огне до золотистой корочки со всех сторон.

Подают в горячем виде на порционной тарелке.

**Урок 86. Товароведная характеристика сырья: яиц и творога.**

План

1. Санитарные требования к первичной и тепловой обработке яиц. Классификация, ассортимент блюд из яиц. Особенности приготовления блюд из яиц в ресторанной кухне.

2. Блюда из отварных яиц: яичная кашка, чайные яйца с имбирём, мраморные яйца, пряные яйца в красном вине, яйца в маринаде с соусом; яйца-пашот, французский пашот. Яйца - кокот. Особенности приготовления, сервировки и подачи. Нормы отпуска.

3. Яичная кашка: технологический процесс приготовления, ассортимент, варианты подачи.

4. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

В зависимости от вида птицы различают яйца куриные, утиные, гусиные, индюшиные. Основной товарной продукцией являются куриные яйца. Яйца водоплавающей птицы не используют в общественном питании, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

# Категории яиц

Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на 3 категории:

**отборная**- масса одного яйца 65г, обозначаются - 0;

**первая** - 55г, обозначаются – 1;

**вторая** - 45г, обозначаются – 2.

Хранят ***диетические яйца*** при температуре не выше 20°С и не ниже 0°С; ***столовые***- при температуре не выше 20°С; в холодильниках яйца хранят при температуре от 0 до -2°С и при относительной влажности воздуха 85-88%.
**Санитарные требования к обработке яиц.**

Перед использованием куриные яйца необходимо просвечивать через овоскоп, затем мыть в 4хсекционной ванне, так, как яйца могут быть носителем саль­монелл. Нельзя использовать яйца с пищевым браком, а также яичный меланж, так как в размороженном виде он служит благоприятной средой для развития микроорганизмов.

**Яйца обрабатывают в 3-секционной ванне в следующие порядке:**

- ***в первой секции*** - обработка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40-45 град.C в течение 5-10 мин.;

**- во второй секции** - дезинфекция 2 %-ным раствором хлорной извести или 0,5 %-ным раствором хлорамина в течение 5 мин.;

**- в третьей секции** - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин.

После обработки яиц, перед их разбивкой работники должны тщательно вымыть руки с мылом. Продезинфицировать их 0,2 %-ным раствором хлорной извести, сменить санитарную одежду.

С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу при разбивке несколько яиц (не более 5 штук) выливают в емкость небольшого объема, а затем переливают в производственную тару большего объема. Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре 2-6 оC - не более 24 час. Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы; использование этих емкостей для других целей запрещается. Хранить их следует в помещении для приготовления яичной массы.

# Ассортимент блюд из вареных яиц.

**Яйца, сваренные "в мешочек" (пашот),**можно готовить в скорлупе и без скорлупы. В последнем случае яйца аккуратно выпускают в кипящую подсоленную и подкисленную воду, делая при этом воронку. В ресторанной кухне при приготовлении этого блюда рекомендуется использовать винный уксус, а для улучшения вкуса добавлять веточ­ку эстрагона. Яйца должны быть очень свежими. Для варки лучше использовать сотейник. Готовить более 4 яиц одновременно не рекоменду­ется. После введения яиц в воду следует уменьшить нагрев и варить без кипения 2-3 минуты или, выключив, накрыть сотейник крыш­кой и оставить на 3 минуты.

**Яйца, сваренные в маринаде.** Для этого красное вино следу­ет вылить в сотейник, добавить лавровый лист, чеснок и прокипятить 5-6 минут, процедить и сварить в полученном маринаде яйца, как указано вы­ше. На основе маринада можно приготовить соус, которым полить яйца при подаче.

**Способы подачи яиц пашот:**

• ***со шпинатом*** (отваренные и затем обжаренные листья шпината по­ложить на огнеупорное блюдо, сверху поместить сваренное яйцо, залить соусом бешамель, посыпать сыром и запечь);

**• с лобстером** (мясо лобстера смешать с трюфелями в соотношении 4:1, выложить на дно тарталеток, сверху положить сваренное яйцо и полить соусом бешамель);

**• с креветками** (сваренные креветки смешать с небольшим количест­вом соуса бешамель и сверху положить сваренное яйцо);

• ***с пюре из каштанов*** (сваренные яйца поместить на пюре из кашта­нов и полить небольшим количеством телячьего бульона);

• ***с куриной грудкой*** (в тарталетку положить измельченную куриную грудку, налить немного соуса сюпрем, положить сваренное яйцо ивновь полить соусом сюпрем);

• ***бенедиктин*** (на обжаренный тост положить ломтик ветчины или лосося, затем сваренное яйцо и полить голландским соусом).

• ***по-американски***(сваренное яйцо положить на запеченный помидор, полить его растопленным сливочным маслом и украсить ломтиками ветчины, поджаренной на рашпере.

Разновидностью яиц, сваренных без скорлупы, являются яйца **кокот.**Готовят их в кокотницах, а также в маленькой огнеупорной кера­мической или фаянсовой посуде, например, в кофейных чашечках. В ра­зогретую кокотницу кладут кусочек масла и выпускают яйцо, солят, до­бавляют 1 столовую ложку кипяченых сливок и варят на водяной бане при закрытой крышке. Белки должны затвердеть, а желток стать полу­жидким. Вместо сливок иногда используют соус (бешамель), красное ви­но, пюре из помидоров. На дно кокотницы можно укладывать ломтики от­варного куриного филе, кусочки трюфелей или костного мозга, а сверху блюдо посыпать "Пармезаном", положить верхушки припущенной в мас­ле спаржи.

# Яичная кашка

Яичную кашку готовят при непрерывном перемешива­нии в толстостенных сковородах. В составе рецептуры яичной кашки может входить молоко или сливки (на 4 яйца 2 столовые ложки жидкости). Сливки рекомендуется исполь­зовать жирные. Обычно их не смешивают сразу с яйцами, а добав­ляют в уже готовую кашку вместе с маслом (из расчета 2 столовые ложки сливок на 3 яйца).

Иногда готовят яичную кашку, смешанную с наполнителями. Напри­мер, в качестве наполнителя можно использовать пассерованный лук, грибы, ветчину, нарезанный мелкими кубиками и прогретый сладкий пе­рец, помидоры конкассе. В китайском варианте яичной кашки в качестве наполнителя используют помидоры конкассе и кубики огурца, а в попу­лярном блюде "Хэнгтаунская поджарка" — поджаренные во фритюре па­нированные устрицы.

Готовить яичную кашку рекомендуется на медленном огне. Но если делать это слишком медленно (или слишком быстро), произойдет уплот­нение белковой массы с выпрессовыванием влаги и блюдо получится низ­кого качества.

Подают кашку с гарниром и без него. В качестве гарнира хорошо по­дойдут обжаренные грибы, прогретые помидоры конкассе, почки, про­гретые вместе с помидорами в соусе мадера (кашка "Омаль") и т.п. При этом гарнир обычно укладывают сверху блюда. Яичную кашку подают и со многими другими продуктами: спаржей, креветками, сыром, зеленью и т.п.

Иногда к яичной кашке подают обжаренные до золотистой корочки гренки. Обжаренный гренок (тост) можно использовать и в качестве ос­новы для подачи яичной кашки. И в первом, и во втором случае рекомен­дуется срезать с хлеба корочки.

**Требования к качеству блюд из вареных яиц. Условия и сроки их хранения**

Вареные яйца имеют разную консистенцию в зависимости от времени варки. У яйца всмятку белок полужидкий, желток жидкий, у яйца "в мешочек" наружная часть белка загустевшая, остальное содержимое полужидкое. Яйцо, сваренное вкрутую, имеет загустевший плотный белок и желток.

Блюда из яиц - вареные яйца, яичную кашку готовят по мере спроса и отпускают сразу же после приготовления. Хранить эти изделия нельзя, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.

# Блюда из жареных яиц

Яйца можно жарить **основным способом**и**во фритюре** (французский способ). Для фритюра лучше использовать оливковое мас­ло. При обжаривании рекомендуется заворачивать белок на желток. Вре­мя приготовления такой "яичницы" - 1 минута. Подают ее на гренках.

Также можно жарить яйца, сваренные без скорлупы. Сваренные яйца следует охладить, запанировать в двойной панировке и обжарить во фри­тюре. Подают это блюдо с соусом карри, соусом сюпрем с трюфелями и т.д.

**Скотч (по-шотландски)** предполагает жарку во фритюре сваренного вкрутую яйца. Яйцо очищают, панируют в муке, покрывают слоем мясно­го фарша, а затем панируют в двойной панировке и жарят во фритюре. Подают с томатным соусом.

В жареном виде приготавливают яичницу и омлет, который отличается тем, что в его состав входит молоко (25-30 г молока на 1 яйцо). Сырьем для омлетов служат яйца или яичный порошок. По способу приготовления их делят на натуральные, смешанные (с сыром, зеленью), фаршированные.

**Яичница с гренками.** Белый или черный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками и обжаривают на сливочном масле. Сверху выливают яйца и жарят в жарочном шкафу 3-4 мин. Подают так же как яичницу глазунью.

Яичницу приготавливают также с другими продуктами (гарнирами) - зеленым горошком, помидорами, кабачками, которые предварительно припускают или обжаривают.

# Яичница в тесте фило

Лист фило раскладываем на тарелку, зрительно делим на две половины, в середину одной из половин разбиваем яйцо, добавляем тертый сыр, нарезаную ветчину, солим, перчим, заворачиваем. Жарим с двух сторон до золотистой корочки.

**Яичные "гнезда"**

Аккуратно отделяем белки от желтков. Каждый желток отделяем в маленькую пиалу, а белки взбиваем с солью в крутую пену до пиков. Чтобы белки хорошо взбились, в них не должно быть частичек желтков, а посуда и насадки для миксера должны быть абсолютно сухими и без следов жира. Также лучше взбиваются белки комнатной температуры.
Противень застилаем пергаментной бумагой, фольгой или специальным силиконовым ковриком для выпечки. Выкладываем на противень взбитые белки в виде двух "гнезд".

Посыпаем "гнезда" сыром. В серединки "гнезд" кладем желтки. Помещаем в разогретую до 230 гр. С духовку на 6 минут. Подают к завтраку.
Требования к качеству блюд из жаренных яиц. Условия и сроки их хранения

В яичнице глазунье желток целый, не потерявший форму, полужидкой консистенции, желтого цвета, без пятен, белок загустевший с неподсушенными краями.

Блюда из жаренных яиц - яичницу глазунью и др. готовят по мере спроса и отпускают сразу же после приготовления. Хранить эти изделия нельзя, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.

# Урок 88. Технологический процесс приготовления омлетов.

План

1. Омлеты: ассортимент, классификация, особенности приготовления, сервировки и подачи.

2. Натуральные омлеты. Смешанные омлеты по-итальянски, по-испански, по-андалузски.

3. Фаршированные омлеты. Варианты наполнителей для фаршированных омлетов. Омлеты фламбе. Особенности приготовления, сервировки и подачи. Нормы отпуска.

4. Омлеты-муссы, омлеты-суфле, сырное суфле. Особенности приготовления, сервировки и подачи. Нормы отпуска.

5. Требования к качеству. Возможные виды дефектов и способы их устранения.

6. Блюда из яиц различных национальных кухонь мира. Ассортимент, особенности приготовления, сервировки и подачи.

Французы говорят, что для первого знакомства с рестораном доста­точно заказать самое незатейливое блюдо меню, например, омлет, чтобы составить мнение о качестве кухни в целом.

Классический вариант приготовления омлетов во **французской кухне**не предусматривает смешивания яиц с жидкостью (молоком или водой). Считается, что хороший омлет может быть приготовлен только при руч­ном, а не машинном взбивании яиц. Яйца не следует "перебивать", так как омлет при этом получается чересчур плотным. Для тепловой обработки рекомендуется брать толстостенные (предпочтительно чугунные) сково­роды. Жарить омлет лучше на сливочном масле. Сковороду для омлета необходимо прогреть, растопить масло, дать ему вспениться и лишь затем добавить взбитую массу. При приготовлении омлета сковороду нужно прокручивать, приподнимая за ручки и ударяя по ней.

Готовый омлет должен иметь консистенцию крема, быть нежным, воз­душным, сочным и блестящим, а также гладким, без единой складочки, и при этом обладать идеальной формой. Кроме того, считается, что омлет должен быть достаточно бледным, без яркой искусственной желтизны.

Сковороду, предназначенную для приготовления омлета, не рекомен­дуется мыть, а только протирать салфеткой.

Омлет в **японской кухне,**так же как и в отечественной, принято гото­вить с добавлением жидкости (воды) из расчета на 1 яйцо 2 столовые лож­ки воды. Взбитую яичную массу выливают тонким слоем на разогретую с растительным маслом квадратную сковороду. Когда масса начнет пузы­риться, омлет аккуратно закручивают в виде рулета. Готовят омлет, пока он не загустеет (примерно 1 минуту).

# Омлеты можно готовить натуральными, смешанными и фаршированными.

**Омлет натуральный**изучен в ПМ.07.

**Смешанные омлеты** готовят с овощами, измельченной зеленью керве­ля, петрушки, шнитт-лука, с "Пармезаном" или с обжаренными лесными, культивируемыми грибами и т.п. Грибы, так же как ветчина с сыром и картофель, считаются самыми распространенными наполнителями для омлетов. Классический омлет "Россини" готовят с трюфелями. Причем при подаче сверху на готовый омлет кладут кусочки обжаренной гусиной печени и поливают демигласом.

Смешанный **итальянский**омлет фриттата готовится с добавлением различных овощей (спаржи, рубленой зелени, сладкого перца, артишоков, стручковой фасоли, лука, чеснока) и "Пармезана". Сначала омлет жарят на сковороде с добавлением оливкового масла на медленном огне 15 ми­нут, а затем запекают в духовом шкафу до румяной корочки 1-2 минуты.

При смешивании яичной массы с пассерованным луком получают ом­лет по-лионски. **Испанская**интерпретация смешанного омлета — тортилья — готовится с добавлением обжаренного на оливковом масле лука, иногда с картофелем. Омлет обжаривают, как блины, с двух сторон.

Для приготовления омлета **по-андалузски**пассерованный красный пе­рец, томаты (без семян) соединяют со взбитой яичной массой и доводят до готовности. Готовый омлет посыпают кольцами обжаренного лука.

При приготовлении **фаршированных омлетов** в ресторанной кухне использут различные наполнители. Например, можно **омлет фаршировать:**

• икрой с лангустинами;

• креветками с соусом бешамель;

• обжаренной куриной печенью с жю ли (омлет по-турецки);

• полосками копченой ветчины и бланшированными верхушками спаржи;

• мелко нарезанным беконом с обжаренными грецкими орехами и свежими листьями шпината;

• кусочками свежей лососины со свежим укропом;

• обжаренными на сливочном масле ломтиками перца, лука-шалота и грибами.

Наряду с классическими омлетами в меню могут быть включены ом­леты на заказ, например, из одних белков. Можно приготовить **омлет фламбе,**используя виски, коньяк, арманьяк, кальвадос. В качестве вкусо­вой добавки кроме соли и перца при приготовлении омлета хорошо поло­жить карри, тертый мускатный орех и т.п.

# Воздушный омлет

Желтки отделить от белков. Сыр «Пармезан» натереть на терке.

Подогреть немного молоко.

Другую сковороду нагреть с оливковым маслом, вылить все белки не размешивая посолить по вкусу и поставить, или в разогретую духовку 170 оС на 7 мин, или поставить сковороду на водяную баню под закрытую крышку и готовить до готовности.

Пока готовятся белки, делаем начинку из желтков. В сковороде растопить сливочное масло. И выложить все желтки, перемешав венчиком. Нагреть. Когда масса начнет густеть влить теплое молоко, не переставая помешивать. Затем выложить сыр, зелень и специи, соль, чеснок и прованские травы, снять с огня.

Аккуратно перекладываем на пищевую пленку. В середину выкладываем начинку из желтка. Очень аккуратно сворачиваем в рулет. Посыпаем зеленью и разрезаем.

Омлеты можно приготовить в специальных контейнерах.**Омлет с сыром, ветчиной и сладким перцем**

В отдельной посуде смешайте вместе яичные белки с желтками, ветчину, сыр, сладкий перец, соль и перец. Разлейте полученную смесь в четыре подготовленных формы для варки яиц. Отварите в соответствии с инструкцией. После готовности выньте полученный омлет из форм, уложите на блюдо (можно нарезать ломтиками) и сервируйте с помощью ломтиков сладкого перца, зелени укропа и петрушки.

# Омлеты-муссы, омлеты-суфле, сырное суфле

Яйца, как известно, являются неизменной и важной составляющей многочисленных муссов и суфле.

**Омлет-суфле**в отличие от омлета должен иметь еще более нежную и воздушную консистенцию за счет того, что в его состав входят не взбитые яйца, а желтки и отдельно взбитые белки. В классической французской кухне омлет-суфле часто делают сладким, для чего желтки растирают с сахарной пудрой, а в качестве ароматизаторов используют ваниль, цедру лимона или апельсина, ром или ликер. В последнем случае рекомендует­ся несколько миндальных или песочных печений смочить в алкоголе и по­ложить внутрь омлета. Поверхность можно карамелизировать, посыпав перед выпечкой сахаром. Омлет-суфле рекомендуется запекать при 160-180° С.

В классической французской кулинарии встречается также **омлет-мусс,**который отличается тем, что омлетную массу готовят из смеси яиц, яичных желтков, сливок и взбитых в крепкую пену белков. В омлетную массу можно добавлять тонкие ломтики трюфелей, верхушки спаржи, тертый сыр и т.п.

Своеобразной разновидностью суфле является **сырное суфле***,*техноло­гия приготовления которого отличается тем, что яичные желтки проваривают на водяной бане вместе с белым сухим вином до за­густения. Затем их взбивают до охлаждения, вводят взбитые белки и заправляют солью и перцем. Полученную массу разделывают столовы­ми ложками в виде кнелей и опускают в формочки из жаропрочного фа­янса или керамики, наполненные смесью жирных сливок и тер­того легко плавящегося сыра например, "Грюйера". Сверху фор­мочки посыпают свеженатертым "Пармезаном" и запекают в течение 10 минут при 180°С.

Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки их хранения.

Омлеты имеют светло-желтый цвет, пышные, воздушные на разрезе, с нежной корочкой после запекания. Продукты, предназначенные для гарнира в смешанных омлетах, мелко нарезают и добавляют в массу до тепловой обработки.

Блюда из яиц - омлеты готовят по мере спроса и отпускают сразу же после приготовления. Хранить эти изделия нельзя, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.