МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ УКРАИНЫ

ХАРЬКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

**Индивидуальное задание**

***По технологии***

Подготовила:

студентка гр. ГРД-57

ф-та менеджмента

Кузина Лилия

Харьков 2009

**Содержание**

1. Общая характеристика и классификация группы блюд, ассортимент

2. Значение в питании группы блюд указанных в варианте

3. Характеристика способов механической кулинарной обработки основного сырья, что используется при приготовлении группы блюд ( сложить схемы технологического процесса механической кулинарной обработки сырья). Указать ассортимент п/ф согласно с вариантом с основного сырья.

Определить процент отходов и выхода п/ф

4. Характеристика схемы технологического процесса производства блюда указанной группы

5. Обосновать подбор гарниров и соусов к указанному блюду

6. Условия, срок хранения и реализация блюда

7. Описать возможные варианты оформления указанного блюда согласно варианта

8. Подобрать рецептуру и технологию 2-3 блюд данной группы с национальных кухонь. Укажите особенности рецептурного состава и технологии этих блюд

Список использованной литературы

**1. Общая характеристика и классификация группы блюд, ассортимент**

**Блюда из мяса и мясных продуктов**

Из мяса и мясных продуктов приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд.

В рецептурах указаны соусы и гарниры, лучше всего сочетающиеся по вкусу с данным блюдом. Допускается, однако, использование соусов и гарниров, не указанных в данной рецептуре, но входящих в соответствующие разделы Сборника,

Норма гарнира для большинства блюд— 150 г. Однако масса гарнира может быть уменьшена до100 г или увеличена до 200 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие, соленые или маринованные огурцы и помидоры, а также квашеную капуту, маринованные плоды и ягоды.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°С.

Норма расхода соли, специй, а также зелени на оформление блюда в рецептурах не указана. На каждое блюдо следует предусматривать соли 4 г, зелени (лук, петрушка, укроп) — 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности — перца 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г.

В графе нетто некоторых рецептур в числителе указана масса нетто сырого продукта, в знаменателе — масса готового продукта.

**Тушеное мясо, субпродукты**

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и груднику каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на пяте или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные — наполовину (60-150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и др.), а также ароматические коренья (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15-20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассированное томатное пюре. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю ароматам сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассированной без жира мукой, кипятят 25-30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20% с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.

Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся крышкой, в которых и производится их подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.

**Классификация блюд из мясопродуктов**

По способу приготовления:

* в соусной или жидкой среде (мясо тушеное, мясо шпигованное, гуляш);
* в соусах или жидкой среде и гарнирах (голубцы, солянка, плов, рагу).

По способу реализации:

* совместно с гарниром (плов, рагу, жаркое, солянка);
* отдельно от гарнира (рулет с макаронами или яйцами).

По способу предварительной подготовки п/ф:

* отваривание (сердце, легкие, вымя в соусе);
* жарка (мясо шпигованное, азу, гуляш, тефтели);
* без тепловой обработки (рулеты, котлеты рубленные)

**Классификация мясных блюд**

Мясные вторые блюда приготовляют из говядины, баранины, свинины, телятины, козлятины, языков, почек, печени, вымени и других субпродуктов, солонины, копченой грудинки или корейки, ветчины, а также сарделек, сосисок, колбас и других продуктов.

В зависимости от применяемого способа тепловой кулинарной обработки мяса все вторые мясные блюда можно подразделить на отварные, тушеные, жареные и запеченные.

Выбор способа или приема тепловой обработки для приготовления вторых мясных блюд зависит главным образом от наличия частей туши, упитанности, возраста убойного животного и термического состоянии мяса.

**Отварные блюда.** Варят чаще всего те части туши, которые содержат большое количество соединительной ткани. Например, из чистой говяжьей туши варят груднику, покромку, части передних и задних ног. Из туш свинины, баранины и телятины для этой цели используют только грудинку и лопатки. Кроме того, варят домашнюю птицу (преимущественно старых кур), дичь, субпродукты (мозги, почки, рубцы, вымя, языки), а также ветчину, сосиски, сардельки и солонину,

**Тушеные блюда.** Тушат мясо, содержащее, значительное количество соединительной ткани, но все же меньше, чем те части мяса, которые парят. Мясо, предназначенное для тушении, предварительно обжаривают до образования на его поверхности корочки. В этом случае потери пищевых веществ уменьшаются и мясо становится более нежным, сочным и ароматным, чем вареное.

Дли тушения используют следующие части туши: говядины заднюю ногу (боковую и наружную части), лопатку (плечевую и заплечную части), покромку (от туш I категории) телятины, баранины, козлятины, свинины — лопатку, грудинку, шею. Некоторые блюда — мясо духовое, тушенное с черносливом, по-домашнему и другие — следует готовить только из боковой или наружной части задней ноги (говядина), из лопатки (баранина).

**Жареные блюда.** Жаренье наиболее быстрый и распространенный способ приготовления мяса. В жареном мясе сохраняется большая часть соков. Кроме того, в процессе жаренья под влиянием высокой температуры в мясе образуются ароматические вещества, придающие ему характерный приятный вкус и запах. Жарят те части мяса, которые содержат незначительное количество нестойкой соединительной ткани. Мясо, содержащее большое количество соединительной ткани, после жаренья остается жестким.

Для жаренья используют все части туш баранины, свинины, телятины, кроме шеи, а от туш крупного рогатого скота — вырезку, толстый и тонкий края. Жарят также домашнюю птицу и дичь. Кур жарят только молодых: старых кур можно жарить после предварительной их варки. Кроме того, жарят изделия из рубленого мяса (котлеты, биточки).

**Запеченные блюда.** Мясо для запекания предварительно варят, припускают или жарят, а затем запекают на порционных сковородах или противнях. Для запекания используется мясо, которое предназначено для варки и тушения, а также субпродукты.

**Ассортимент тушеных блюд**

**Мясо тушеное.**

Подготовленные куски мяса массой до 2 кг тушат с бульоном, морковью, репчатым луком и петрушкой. Бульон сливают и готовят на нем красный соус с овощами. При отпуске мясо нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию, поливают соусом, сбоку кладут гарнир - макароны, картофель, рассыпчатую кашу. Дополнительно на гарнир подают бруснику, сваренную с корицей и гвоздикой.

**Мясо, шпигованное овощами.**

Подготовленные куски говядины массой 1.5 - 2 кг шпигуют вдоль волокон длинными брусочками моркови и петрушки, располагая их в виде рисунка (баранину и козлятину — чесноком).Нашпигованные куски обжаривают, кладут в глубокий сотейник, добавляют бульон, репчатый лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. На оставшемся бульоне готовят соус красный или «Мадера».

Перед подачей мясо нарезают поперек волокон на куски (1-2 на порцию). Отпускают с отварными макаронами, припущенным рисом, отварным картофелем или пюре.

**Крученики волынские.** Подготовленныепорционные куски говядины

(1- 2 на ворцию). Отпускают**,** солят, кладут на них тушеную капусту, заворачивают края, перевязывают ниткой, обваливают в муке и обжаривают. Готовые крученики укладывают в сотейник или кастрюлю, покрывают тонкими ломтиками шпика, залипают бульоном и тушат до готовности. Перед подачей крученики освобождают от ниток. Отпускают с ломтиками сала-шпик, полив соком, образовавшимсяпри тушении.

**Говядина, баранина духовые.** Приготовляют это блюдо двумя способами.

Первый способ. Нарезают мясо (части задней ноги туши и верхняя часть лопатки) по 2 кускана порцию, отбивают, обжаривают и тушат с бульоном и пассированным томатом-пюре около 1 ч. Добавляют обжаренные овощи (картофель, морковь, репу, петрушку, лук) и тушат все вместе еще около 30 мин. За 10—15 мин до готовности к мясу добавляют пассированную муку, разведенную бульоном, лавровый лист, перец.

Второй способ. Мясо тушат отдельно от овощей в бульоне, а овощи — с пассированным томатом-пюре, бульоном, специями; в конце тушения добавляют мучную пассировку. При подаче посыпают зеленью.

Приготовленное по первому способу мясо получается вкуснее, но порционировать его труднее, чем тушенное отдельно от овощей.

**Зразы отбивные**. Подготовленные зразы солят, обжаривают, тушат в бульоне в течение 45—50 мин. На бульоне, в котором тушились зразы, готовят красный соус, добавляют в него пряности, кладут зразы и тушат еще 30—40 мин. Отпускают зразы на блюде по 2 шт. на порцию с гречневой кашей, картофельным пюре или с другим гарниром, поливают красным соусом.

**Говядина в кисло-сладком соусе.** Говядину, нарезанную от задней ноги (кроме голяшки) или от лопатки по 1—2 куска на порцию, отбивают, солят, слегка панируют в муке и обжаривают на жире. Мясо заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат около 1 ч. Затем добавляют специи, мелко нарезанные и пассерованные морковь, петрушку, репчатый лук, томат-пюре, кориандр, толченые ржаные сухари, ошпаренный и очищенный от косточек чернослив, уксус, сахар и тушат до полной готовности. Отпускают мясо с отварными макаронами, отварным или жареным картофелем, посыпав зеленью петрушки или укропом.

**Гуляш.** Мясо, нарезанное кусками по 20—30 г, солят, обжаривают, заливают горячим бульоном, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат почти до готовности. Бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и тушат еще 15—20 мин. Можно готовить гуляш со сметаной. На гарнир к гуляшу подают отварные картофель, овощи, клецки из манной крупы, макароны. При отпуске посыпают зеленью.

**Азу.** Отбитую и нарезанную брусочками говядину обжаривают, заливают горячим бульоном, добавляют пассерованный репчатый лук, томат-пюре или помидоры и тушат до готовности. Бульон сливают и готовят на нем красный соус. Мясо заливают соусом, кладут очищенные и нарезанные ромбиками бланшированные соленые огурцы, пассированный репчатый лук, свежие помидоры, огурцы, жаренный кубиками картофель и тушат 10—15 мин. Перед снятием с плиты добавляют растертый чеснок.

**Чахохбили из баранины.** Нарубленные вместе с костями кусочки баранины (по 5—7 на порцию) посыпают солью, молотым перцем и обжаривают с жиром на сильном огне до образования со всех сторон поджаристой корочки. Кладут в, сотейник, заливают горячим мясным бульоном, добавляют шинкованный пассерованный репчатый лук с томатом-пюре, винный уксус или белое виноградное сухое вино и все тушат до готовности. За 3—5 мин до окончания тушения вводят пассированную муку, разведенную бульоном, соус «Южный», добавляют зелень петрушки или кинзы, соль по вкусу, можно дольки - помидоров.

Подают в глубоком порционном блюде, положив сверху кружочек лимона и посыпав зеленью.

**Рагу из баранины.** Нарубленную баранину или свинину (лопатка, грудинка) по 2—4 куска на порцию массой по 20-30 г обжаривают, заливают горячим бульоном, добавляют пассированный томат-пюре и тушат около 30 мин. Бульон сливают, готовят на нем красный соус, заправляют его пассированной мукой и вновь заливают мясо. К мясу добавляют картофель, обжаренный целиком или крупными кубиками, петрушку, репу, морковь (кубиками), репчатый лук (дольками) и тушат до готовности. В конце тушения можно положить вареный зеленый горошек или в стручки фасоли,

обжаренные баклажаны, помидоры, перец сладкий. Отпускают рагу в баранчиках, посыпав зеленью.

**Плов из баранины.** Баранину рубят на кусочки с костями (кроме трубчатых и позвоночных), а также нарезают мякоть без костей. В котле с толстым дном (лучше выпуклым) вытапливают курдючное сало или жир.

Мясо обжаривают в нагретом жире, добавляют шинкованный репчатый лук, морковь и пассируют 5—10 мин, после чего вводят томат-пюре, заливают все горячим бульоном и дают прокипеть. В бульон с мясом засыпают промытый рис и варят до загустения, изредка аккуратно, чтобы не помять рис, помешивая.

После этого посуду закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 40—50 мин. Плов готовят и без томата-пюре. В него можно добавлять сухие кислые ягоды (барбарис, черную смородину).

**Пилав.** Баранью лопатку (без трубчатых костей) или грудинку рубят на мелкие кусочки массой по 35—40 г. солят, перчат и обжаривают. Затем мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают бульоном или горячей водой, добавляют пассированный лук с томатом-пюре и тушат в точение 30—40 мин. Бульон сливают и на нем готовят красный соус, в котором тушат мясо до готовности. Отдельно отваривают рис, откидывают его на дуршлаг, заправляют жиром.

При подаче на тарелку, баранчик или порционное блюдо горкой укладывают рис. на него или сбоку — мясо, поливают соусом, в котором тушилось мясо,

**Чанахи.** Для приготовления этого полужидкого блюда в глиняный горшочек кладут картофель, нарезанный кубиками, баранину с косточками (2—3 кусочка на порцию), шинкованный репчатый лук, баклажаны, нарезанные кружочками, стручки фасоли, очищенные от грубой «жилки» и нарезанные ромбиками, томат-пасту, добавляют бульон и тушат до готовности в жарочном шкафу. Перед окончанием тушения кладут помидоры, рубленый чеснок.

**Тефтели из говядины.** Сформованные тефтели (по 3—4 шт. на порцию) панируют в муке, обжаривают в большом количество сильно разогретого жира в течение 3 -5 мин. Затем кладут в сотейник, залипают красным или томатным соусом и тушат в точение 10— 15 мин при слабом кипении. При тушении можно добавлять растертый чеснок, а также использовать сметанный соус с томатом. Подают тефтели в глубоком порционном блюде, рядом укладывают гарнир — припущенный рис, гречневую кашу, картофельное пюре. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

**2. Значение мясных блюд в питании**

Мясные блюда являются одним из основных источников полноценных животных белков. Аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному, коэффициент усвоения очень высок (97%). Мясо содержит также жиры, которые повышают калорийность рациона. Однако при избытке потребления жира нарушается нормальный обмен веществ, могут возникнуть заболевания сердечно-сосудистой системы, печени.

Блюда из мяса и особенно из субпродуктов содержат витамины группы В, небольшое количество витамина А. Ценен и минеральный состав мясных блюд, сочетание мяса с овощами обогащает мясные блюда щелочными соединениями, улучшает соотношение соединений кальция и фосфора, повышает витаминную активность.

При тепловой обработке белки теряют способность набухать и растворяться. Образующиеся продукты гидролиза (аминокислоты, пептиды) и азотистые основания (креатин, креатинин и др.) обусловливают специфический вкус блюда. Жесткость мяса определяется количеством содержащейся в нем соединительной ткани, которая состоит из белковоподобных веществ (эластина и лагена). Чем ихбольше, тем труднее и меньше размягчается мясо. Эластин не подвергается воздействиям тепловой обработки, а лишь сокращается в объеме. Коллаген почти не усваивается организмом, но под влиянием тепловой обработки переходит в растворимый глютин. Переход коллагена в глютин зависит от его термоустойчивости и начинается при температуре 60°С. Кулинарная готовность наступает при превращении 45% коллагена в глютин. Жарить можно только те части мяса, которые содержат нестойкий коллаген и достаточное количество влаги для его перехода в глютин. При недостатке влаги коллагеновые волокна свариваются, сокращаясь на половину своей первоначальной длины, куски мяса деформируются. Поэтому куски мяса перед жареньем отбивают, делают насечку, перерезая соединительную ткань. Кулинарное использование отдельных частей туши мяса определяется количеством и свойством соединительной ткани. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, доходят до готовности за 10—15 мин, а более жесткие — в течение 2 ч и более. Поэтому более жесткое мясо лучше использовать для варки, тушения, приготовления котлетной массы. Добавление кислых продуктов при тушении и мариновании мяса ускоряет процесс перехода коллагена в глютин. Жиры, содержащиеся в мясных продуктах, при тепловой обработке плавятся, вытапливаются (при варке около 40, а при жаренье до 60% ) в окружающую среду. Оставшийся в продуктах жир при соблюдении режима тепловой обработки изменяется незначительно. При варке происходит частично гидролиз липидов, продукты которого обусловливают вкус и аромат; готовых мясных изделий. При продолжительной варке и бурном кипении жиры эмульгируются, вследствие чего продукты приобретают неприятный салистый привкус. Продукты, богатые витамином С и крахмалом, а также пектин моркови предохраняют жиры от окисления. В процессе жаренья они поглощают жир, степень поглощения зависит от содержания влаги в продуктах и интенсивности ее выделения.

При длительном нагревании жиров при температуре выше 100°С они расщепляются с выделением едкого газа акролеина.

**3. Характеристика способов механической кулинарной обработки основного сырья, что используется при изготовлении группы блюд. Указать ассортимент п/ф с основного сырья. Определить процент отходов и выход п/ф**

**Механическая кулинарная обработка мяса.**

Мясо обрабатывают в заготовочном цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, автоматами котлетными, пельменными, холодильными шкафами. Изнемеханического оборудования устанавливают рабочие столы, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

Первичная обработка мороженого мяса включает оттаивание, обмывание и обсушивание, кулинарный разруб и обвалку, зачистку и сортировку мяса, приготовление полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

В мороженом мясе мясной сок в замерзшем состоянии находится между волокнами в виде кристаллов льда. При оттаивании мясной сок снова поглощается волокнами и количество поглощенного сока зависит от способа оттаивания. При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до б—8"С и влажность воздуха 90—95%. Крупные куски мяса подвешивают на крючках так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. В таких условиях мышечные волокна почти полностью поглощают мясной сок, образующийся при оттаивании, и первоначальное состояние мышечных волокон восстанавливается. Продолжительность оттаивания зависит, от вида мяса, величины кусков и составляет 1—3 сут. Оттаивание заканчивают, если температура в толще мышц достигает 0-1°С. Оттаявшее мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5 % массы мяса.

При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20—25"С и влажность воздуха 85—95 %. Для этого в камеру подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивают за 12—24 ч, температура в толщине мышц должна быть 0,5—1,5°С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре О—2°С и влажности воздуха 80—85 % для снижения потери мясного сока.

На предприятиях, которые не имеют помещения для оттаивания мяса, этот процесс осуществляют в заготовочном цехе. Мясо укладывают на деревянные решетки или столы. Разрубать мясо на куски перед оттаиванием нельзя, так как при этом увеличиваются потери мясного сока до 10%, мясо становится жестким, менее питательным и вкусным. Не допускается оттаивание мяса в воде, так как в воду переходят растворимые питательные вещества. После оттаивания срезают клеймо, загрязненные места, кровяные сгустки.

**Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши**

Разделка мяса состоит из следующих операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка.

*Обвалка частей —* отделение мякоти от костей.

*Жиловка и зачистка частей —* удаление сухожилий, пленок, хрящей. Основным назначением разруба и обвалки является получение частей мяса, различных по своим кулинарным качествам.

Разделывают туши в помещениях с температурой воздуха не выше 10°С*.* Тушу прежде всего разрубают вдоль по позвоночнику на две полутуши. Полутушу делят на две четвертины между 13-м и 14-м позвонками.

**Разделка передней четвертины**

Передняя четвертина рубится на лопаточную и шейную части; грудинку и спинно-реберную часть (толстый край, подлопаточная часть и покромка).

Для отделения лопатки по определившемуся контуру разрезают мышцы, соединяющие лопатку с грудиной частью туши, и отрезают ее. Потом отделяют шейную часть, по последнему шейному позвонку. Затем отрезают грудинку по линии соединения хрящей с ребрами, и остается спинно-грудная часть.

**Разделка задней четвертины**

В первую очередь отделяют вырезку. Потом четвертину делят на поясничную и тазобедренную части. У поясничной части подрезают мясо вдоль спинных позвонков и срезают ее целым пластом. Полученную мякоть разделяют на тонкий край, покромку и пашину.

При обвалке тазобедренной части вырезают тазовую кость (т. е. подвздошную кость), мясо разрезают вдоль по бедренной кости и срезают по отделяющемуся слою внутреннюю часть задней нога. После этого вырезают бедренную и берцовую кости. У полученной мякоти отрезают голяшку, и оставшуюся мякоть по пленкам разрезают на верхнюю, боковую и наружную части (куски).

В результате кулинарного разруба и обвалки задней четвертины говядины получают: вырезку, тонкий край, покромку, пашину, голяшку, внутреннюю, верхнюю, боковую и наружную части задней ноги, а также кости: поясничные и крестцовые позвонки, тазовую кость, бедренную и берцовую.

Потери при обработке мяса составляют у говядины I категории 26,4 %, II категории — 29,5 %

**Кулинарное использование говядины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид кулинарной обработки | *I категория* Наименование частей | В % к  массе сырья | *II категория* Наименование частей | В %к массе сырья |
| Для жарки | Вырезка, толстый и тонкий края, верхняя и внутренняя части ноги | 12,0 | Вырезка, толстый и тонкий края, верхняя и внутренняя части ноги | 9,5 |
| Для тушения | Боковая и наружная части ноги, лопатка, грудинка | 20,5 | Боковая и наружная части ноги, лопатка, грудинка | 16,5 |
| Дня котлетной массы | Шея, пашина, обрезки | 41,5 | Шея, пашина, заплечная часть, лопатки, кромка, обрезки | 43,0 |
| Для варки | Кости и сухожилия | 35,5 | Кости и сухожилия | 34,5 |
|  | Итого: | 99,5 |  | 99,5 |

**Сортировка мяса.** Вырезка — наиболее нежная часть, используется для жаренья крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

Толстый и тонкий края — для жаренья крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками. Внутренняя и верхняя части — для тушения крупными и порционными кусками, для жаренья — панированными порционными и мелкими кусками.

Наружная и боковая части — для варки, тушения крупными, порционными и мелкими кусками.

Потери при кулинарной обработке составляют 0,5 *%*

**Выходы отдельных частей при холодной обработке мяса на предприятиях общественного питания (% к массе)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Упитанность | | |
|  | 1 категория | 2 категория | 3 категория |
| Говядина | 73,6 | 70.5 |  |
| Баранина, козлятина *(с* ножками) | 70,2 | *64,9* |  |
| Телятина (молочная) | *66* |  |  |
| Свинина |  | мясная 85,2 обрезная *83.4* | жирная 87,2 |

**Норны выхода крупнокусковых полуфабрикатов (в *% к* массе мяса)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Упитанность | | |
|  | I категория | II категория | III категория |
| Спи и пая часть | 1,7 | 2,1 |  |
| Поясничная часть | 1,6 | 1,7 |  |
| Тазобедренная часть | 16,6 | 16,6 |  |
| Лопаточная часть | 4,5 | 4,8 |  |
| Грудинка | 2.8 | 2,5 |  |
| Покромка | 4.1 |  |  |
| Котлетное мясо | 40,3 | 41,1 |  |
| Корейка (баранина) | 10,5 | 9,7 |  |
| Корсика (телятина) | 13.5 |  |  |
| Окорок (баранина) | 17,0 | 17,8 |  |
| Лопаточная часть | 7,6 | 8,0 |  |
| Лопаточная часть (телятина) | 5,5 |  |  |
| Котлетное мясо | 29,8 | 26,0 |  |
| Корейка (свинина) | 10,3 | 12,2 | 8,5 |
| Окорок | 14,0 | 18.5 | 14,0 |
| Лопаточная часть | 6,5 | 10,1 | 7,6 |
| Грудинка | 9,2 | 10,3 |  |
| Котлетное мясо | 28,8 | 29,2 | 21,9 |

Лопатка, подлопаточная часть, грудинка, покромка (I категория) — для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка (II категория) — для приготовления рубленых изделий, так как они до 80% состоят из соединительной ткани.

**Приготовление полуфабрикатов**

Приготовление мясных полуфабрикатов включает: нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

**Нарезка**. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или под углом 40—45°, чтобы порционные куски имели товарный вид и меньше деформировались.

**Отбивание.** Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску форму.

Подрезание сухожилий. Сухожилия подрезают для того, чтобы порционные

куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

**Панирование.** Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию красивой поджаристой и хрустящей корочки.

**Шпигование.** Шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.

**Маринование.** Маринуют мясо мелкими или порционными кусками, что способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает хороший вкус и аромат.

Полуфабрикаты делят по размерам на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части нарезают соответствующий полуфабрикат для кулинарного использования.

**Виды полуфабрикатов из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часть мяса | Порционные полуфабрикаты из говядины | | |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Вырезка | Для жарки (ростбиф), вес — 1—2—3 кг | Бифштекс, филе, лангет, вес-80и 25г | Бефстроганов, вес — 5—7 г; шашлык по-московски, вес — 30-40 г |
| Толстые и тонкие края | Для жарки (мясо, жаренное крупным куском, мясо шпигованное) | Антрекот, вес — 80, 125 г, ромштекс, вес -100, 135,110 г | Бефстроганов, вес — 5—7 г; поджарка, вес— 10— 15 г |
| Верхний и внутренний куски тазобедренной части | Для жарки (мясо, жаренное крупным куском, мясо шпигованное) | Ромштекс, вес — 100, 135, 170 г; зразы отбивные (тушение), вес -80, 125 г | Бефстроганов, вес — 5—7 г; поджарка, вес -10-15 г |
| Боковой и наружные куски тазобедренной части | Для тушения, мясо шпигованное | Говядина духовая, зразы отбивные | Азу, вес 10— 15г |
| Лопаточная и подложечная части | Для варки |  |  |
| Грудинка | Для варки |  | Гуляш, вес 20-30 г |
| Покромка | Для варки |  |  |

**Крупнокусковые полуфабрикаты**

**Ростбиф** изготовляют целиком из зачищенных кусков мякоти вырезки толстого и тонкого краев. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

**Тушеное мясо** — готовят из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги массой 1,5—2,5 кг. Сначала его тушат, а затем готовое мясо нарезают на порции.

**Шпигованное мясо** — готовят из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги массой 1,5—2,5 кг. Шпигуют мясо вдоль волокон или под углом 45° морковью, белыми кореньями, шпигом. Охлажденный шпиг вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

**Отварное мясо** — готовят из мякоти боковой и наружной частей задней ноги, лопатки, подлопаточной части, грудинки, покромки массой 1,5—2,5 кг.

**Порционные полуфабрикаты**

Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2—3 см, отбивают.

Бифштекс с насечкой нарезают из верхней и внутренней частей задней ноги. На поверхности с одной и с другой стороны делают надрезы.

**Филе** нарезают под прямым углом из средней части вырезки до одному куску на порцию толщиной 4—5 см, затем придают им округлую форму, не отбивают.

**Лангет** нарезают по два куска на порцию из тонкой части вырезки под углом 40—45°, толщиной 1 —1,5 см и слегка отбивают.

**Антрекот** нарезают из толстого и тонкого краев кусочками толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

**Зразы** отбивные готовят из внутренней, верхней, боковой и наружной частей мякоти задней ноги кусочками толщиной 1— 5 см. Затем отбивают, на середину кладут фарш, завертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.

Для приготовления фарша пассированный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.

**Говядина духовая** нарезают из боковой и наружной частей мякоти задней ноги кусками толщиной 1,5—2 см и отбивают.

**Ромштекс** — из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей мякоти задней ноги куски толщиной 1,5—2 см отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму.

**Мелкокусковые полуфабрикаты**

**Бефстроганов** нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги, из обрезков вырезки толщиной 1—1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3—4 см, массой 5—7 г.

**Азу.** Нарезают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги куски толщиной 1,5—2 см, отбивают и нарезают на брусочки массой 10—15 г.

**Поджарка**. Нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней верхней частей мякоти задней ноги толщиной около 2 см, отбивают и режут на брусочки массой по 10—15 г.

**Шашлык по-московски** — из вырезки кусочки мяса нарезают виде кубиков массой 30—40 г и слегка отбивают. Свиной шпиг режут квадратами, репчатый лук — кружочками. Затем надевают на шпажку, чередуя мясо, шпиг и лук.

**Гуляш** — из покромки, грудинки, лопаточной и подлопаточной "частей нарезают кусочки массой 20—30 г.

**Среднетушевые нормы отходов ипотерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырья** (в % к массе мяса на костях)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Упитанность | | |
| 1 категории | 2 категории | 3 категории |

Говядина 26,4 29,5

Баранина, козлятина (без ножек) 28,5 33,8

Телятина (молочная) 34 —

Свинина — мясная обрезная жирная

14,8 16,6 12,8

Примечание. При разделке баранины и козлятины с ножками отходы увеличиваются на 1.3%.

**Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье** (в % к массе мяса на костях)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование полуфабрикатов | Упитанность | |
| I категории | II категории |
| 1 | 2 | 3 |

**Из говядины**

Длиннейшая мышца спины

спинная часть {толстый край) 1,7 2,1

поясничная часть (тонкий край) 1,6 1,7

Тазобедренная честь

верхний кусок 2,0 2,3

внутренний кусок 4,5 4,8

боковой кусок 4,0 4,0

наружный кусок 6,1 5,5

Лопаточная часть

плечевая 2,0 2,2

заплечная 2,5 2,6

Подлопаточная часть 2,0 1,7

Грудинка (мякоть) 2,8 2,5

Покромка 4,1 -

Котлетное мясо 40,3 41,1

Выход крупнокусковых п/ф и котлетного мяса 73,6 70,5

Кости 22,2 25,1

Сухожилия, хрящи 3,2 3,4

Технические зачистки и потери

при разделке 0,5 0,5

Потери при хранении 0,4 0,4

Потери при нарезке 0,1 0,1

Итого 100,0 100,0

Примечаие. Покромка из говядины II категории относится к котлетному мясу.

**4. Характеристика схемы технологического процесса производства блюда указанной группы**

*Рецептура № 637*

**Азу**

Наименование сырья Расход сырья на 1 порцию, г

1 2 3

брутто нетто брутто нетто брутто нетто

Говядина ( боковой и

наружный куски

куски тазобедренной части 216 159 162 119 107 79

Жир животный 15 15 12 12 10 10

топленый пищевой

Лук репчатый 42 35 30 25 24 20

Томатное пюре 20 20 15 15 12 12

Мука пшеничная 6 6 5 5 4 4

Помидоры свежые 47 40 - - - -

Огурцы соленые 50 30 50 30 33 20

Картофель 133 100 193 145 213 160

Чеснок 1,0 0,8 1,0 0,8 1,0 0,8

Масса тушеного мяса - 100 - 75 - 50

Масса соуса с овощами - 250 - 250 - 250

Гарнир №744,753,757,759,

760,761,765,766,785 - 350 - 325 - 300

Выход

**Технологические требования к основному сырью**

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заровнены.

**Технология приготовления**

Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат почти до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассированный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

Блюдо можно готовить и по I колонке без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто,

Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить; отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

**Требования к качеству блюда и оформлению**

Внешний вид — тушеное мясо в соусе вместе с добавленными в него кусочками огурцов и жареным картофелем уложены вкруглый баранчик или на тарелку.

Вкус и запах — тушеного мяса с ароматом лука, чеснока, специй,

кус в меру соленый, острый, чеснока и специй.

Цвет — овощей, тушившихся вместе с мясом,— коричневый, соуса *—* красноватый.

Консистенция — кусочки мяса мягкие, соус — однородный.

**5. Объяснение подбора гарниров и соусов к указанному блюду**

При приготовлении Азу гарнир тушат вмести с мясом. Потому, что когда гарнир тушат вмести с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся крышкой, в которых и производится их подача. Азу отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Никогда картофель не кладут сверху мяса им всегда выкладывают дно ​сотейника, а тем более перемешивать перед подачей. При отпуске посыпают зеленью.

**6. Условия, срок хранения и реализация блюда**

Подают Азу при температуре +60 - +70°С, а условия хранения и сроки 36 часов при температуре (+4 -2)°C.

**7. Описать возможные варианты оформления указанного блюда согласно варианта ( название посуды и т.д.)**

Азу отпускают в столовых тарелках диаметром 240 и 270 мм – в ресторанах быстрого питания. В ресторанах категории «Высшая» и «Люкс» подача осуществляется в металлической посуде, чаще всего в округлых баранчиках под крышкой, иногда в округлых тарелках.

**8. Подобрать рецептуру и технологию 2-3 блюд данной группы с национальных кухонь. Укажите особенности рецептурного состава и технологии этих блюд**

*Рецептура № 646*

**ЧАНАХИ**

**(грузинское национальное блюдо)**

Наименование сырья Расход сырья на 1 порцию, г

1 2

брутто нетто брутто нетто

Баранина ( грудинка) 333 238+12\* 222 159+12\*

Масса тушеного мяса - 150+12\* - 100+12\*

Картофель 137 103 96 72

Баклажаны 105 100 79 75

Жир-сырец (курдючий) 20 20 15 15

Перец стручковатый

зеленый 1,1 1 0,7 0,65

Петрушка (зелень),

укроп 16 12 11 8

Томатное пюре 15 15 10 10

Лук репчатый 18 15 14 12

Помидоры свежие 59 50 47 40

Чеснок 4,4 3,4 3 2,3

Масса тушеных овощей - 300 - 200

Выход - 462 - 312

**Технологические требования к основному сырью**

У отделенной грудинки заровненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм.

**Технология приготовления**

В порционный глиняный горшок кладут нарезанный кубиками картофель сверху укладывают 2—3 куска баранины (грудинка с косточкой), баклажаны, фаршированные мелко нарезанным курдючным жиром, частью зелени, перцем, заливают бульоном или водой (150 и 100 г на порцию по 1 и 11 колонкам соответственно), добавляют томатное пюре, рубленый лук, чеснок, соль, остальную зелень и ставят в жарочный шкаф, периодически поливая бульоном. За 10 мин до готовности сверху кладут свежие помидоры. Подают в той же посуде.

**Требования к качеству блюда и оформлению**

Внешний вид — тушеное мясо вместе с картофелем и фаршированными баклажанами, сверху свежие помидоры доведены до готовности в порционном глиняном горшочке и поданы в той же посуде.

Вкус и запах — мясо и овощи в меру соленые, с ароматом тушеной баранины, овощей, чеснока, специй.

Цвет — мяса — коричневый, овощей — свойственный их виду.

Консистенция — мягкая, сочная.

Особенность рецептурного склада: курдючий жир и много специй.

*Рецептура № 644*

**Мясо деликатное**

**(украинское национальное блюдо)**

Наименование сырья Расход сырья на 1 порцию, г

1 2

брутто нетто брутто нетто

Говядина( грудинка покромка) 185 136 136 100

Шпик 26 25 21 20

Чеснок 1,3 1,0 1 0,8

Лук репчатый 14 12/6 12 10/5

Жир животный топленый

пищевой 4 4 3 3

масса полуфабриката - 167 - 125

Жир животный топленый

пищевой 7 7 6 6

масса готового рулета - 100 - 75

гарнир №744, 759, 761, 762,

792 - 150 - 150

Выход - 250 - 225

В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе— масса пассированного лука.

**Технологические требования к основному сырью**

Грудинка — мякоть, отделенная от грудной кости, грудных хря-

щей и нижней трети ребер, без пашины.

Покромка — пласт мяса, снятый со средней части ребер спинно-грудной части, сухожилия удалены.

**Технология приготовления**

'Крупные куски мякоти грудинки и покромки отбивают, посыпают солью и перцем, равномерно покрывают мелко нарезанным шпиком, пассированным луком и измельченным чесноком. Изделие формуют в виде рулета, обжаривают, заливают бульоном и тушат до готовности 2- 2,5 ч.

При отпуске нарезают ломтиками (два на порцию), гарнируют и поливают мясным соком (50 г).

Гарниры — каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

**Требования к качеству блюда и оформлению**

Внешний вид — поверхность имеет румяную корочку, куски нарезаны по 2 на порцию и уложены на тарелку, политы мясным соком. Гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — тушеного мяса, вкус в меру соленый с ярко выраженным ароматом чеснока и лука.

Цвет — поверхности — румяный, на разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная.

**Список литературы**

1. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств: Учеб. Для студ. Вузов, обуч. По спец. 1011 технология и организация обществ. Питания. –М.: Экономика, 1987. – 272с.
2. Шатун Л.Г. Технология Приготовления пищи: Учебник. – М.: издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2004. – 480с.
3. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. Учеб. Для торг. – экон. Вузов по специальности «Экономика обществ. Питания». Изд. 2-е перераб. и доп. М., «Экономика», 1977. – 231с.
4. Шалимов С. А., Губа Н.И., Вировец Р.Б. Кулинария.- Киев: Вища школа, Головное изд-во, 1979ю – 424с.