|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Министерство образования Республики БеларусьУчреждение образования «Минский Государственный Торговый Колледж»  **Курсовая работа**  **По дисциплине: «Технология продукции мировой кухни»**  **По теме: «Национальные традиции в технологии продукции Ирландской кухни»**  Специальность 2 – 91.01.01 К-64 Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_Исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_ Лукин С. А. Учащаяся 4 курса гр. К-64Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_ Матвиенко Е.В.  Минск, 2010 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Содержание:**  1. Введение  1.1.Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе………………………………………………………………………………   * 1. Достижения в отечественной и зарубежной технологии производства кулинарной продукции…………………………………………………………..  1. Основная часть    1. Влияние географического положения страны, региона на особенности ирландской национальной кухни. Развитие и становление ирландской национальной кухни, традиции в приготовлении и приеме пищи……………………………………………………………………………….    2. Технология приготовления, способы оформления и отпуска наиболее характерных блюд ирландской кухни……………………………………………..    3. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и способов их обработки, используемых при приготовлении ирландских национальных блюд…………………    4. Показатели качества и безопасность кулинарной продукции………………………………………………………………………….    5. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда «Густой мясной суп с пореем "COCK-A-LEEKIE"»………………………………………………………………………...… 2. Практическая часть.    1. Технологический акт (3 экземпляра)    2. Технологическая карта    3. Технологическая схема 3. Заключение…………………………………………………………................. 4. Список литературы……………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологическое отделение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | |
| Разраб. | | Фамилия | | Подпись | | | Дата | | | | | | | | | | | |  | | Лит. | лист | листов | | |
| Разраб. | | Лукин С.А. | |  | | |  | | | | | | | | | | | |  | 2 | 31 | | |
| Руковод. | | Матвиенко ЕВ | |  | | |  | | | | | | | | | | | | УО «МГТК» | | | | |
| Консульт. | | Матвиенко ЕВ | |  | | |  | | | | | | | | | | | |
| Принял | | Матвиенко ЕВ | |  | | |  | | | | | | | | | | | |
| **1. Введение**  ***История ирландской кухни***  Пожалуй, всю историю развития ирландской кухни можно разделить на два периода: до XV столетия и после. В качестве такого рубежа взят факт появления на ирландской земле картофеля. Историки до сих пор спорят, благодатью это было для страны или бедствием. Но в любом случае, как это ни назови, факт остается фактом - картофель изменил ход истории Ирландии. И не только кулинарной…  ***Ирландская кухня до появления картофеля***  Свою историю ирландская кухня начала как кухня, основанная на мясе и молочных продуктах, это были главные составляющие рациона древних ирландцев, но, конечно же, не единственные. Ирландцы питались разнообразными дарами моря, благо географическое положение страны позволяло добывать их без особого труда. Дикорастущие травы и овощи тоже входили в рацион питания, но носили в основном сезонный характер. 2000-500 лет до н.э. земледелие было развито достаточно слабо (ситуация изменилась в лучшую сторону примерно после 500 года до н.э., когда в Ирландию пришли кельты), и поэтому, чтобы обеспечить себя необходимым запасом продовольствия, основной заботой ирландцев были охота и животноводство. Кормильцем народа был крупный рогатый скот. Конечно, выращивались и овцы, козы, свиньи и лошади, но безусловный приоритет отдавался коровам. . Если говорить о соотношении домашних животных в ирландских хозяйствах, то можно сказать, что крупный рогатый скот составлял 54%, свиньи – 36%, овцы, козы – 7% и лошади – 2,5%. молоко было важнейшим пищевым продуктом, и употреблялось оно во всех своих состояниях: свежее, кислое, творожные массы, сыры, масло. И даже прогорклое масло. Сыры делали как из коровьего, так и из овечьего молока. Практически обязательным для приготовления сыров было использование сычужка, который служил продуктом, ускоряющим процесс свертывания молока. Основными злаками, из которых ирландцы пекли хлеб, были овес и ячмень. Эти культуры наиболее терпимы к дождливому островному климату. Овсяный хлеб ели с мясом, обмакивая его в соусы и подливки. Крошки овсяного хлеба добавляли вместо загустителя в различные тушеные блюда. Рожь и пшеницу также выращивали, но не в таком большом количестве. Портрет рыбной кухни, как важной составляющей кухни ирландской, можно обозначить такими штрихами. Среди рыб самым дорогим был лосось. Ему даже приписывали магические свойства. Лосось был лучшим подарком, потому что символизировал собой здоровье, долговечность, силу, благосостояние и удачу. Известна одна ирландская легенда, которая рассказывает о лососе, хранящем все знания мира, и тот, кто поймает его, станет столь же умным. Кроме лосося, высоко ценилась форель.  ***Появление картофеля в ирландской кухне***  Большие изменения в ирландской кухне произошли с открытием Нового Света, поскольку именно в этот период были завезены новые продукты, в том числе и картофель, который в настоящее время является одним из четырех основных продуктов питания в рационе различных культур. Он стоит в одном ряду с рисом, пшеницей и кукурузой. Но наибольшую популярность в Ирландии картофель приобрел лишь в течение последних трех столетий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | | |  | |  | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | Лист | |
|  |  |  | | |  | |  | | | | | | | | | | | |
| 4 | |
|  |  |  | | |  | |  | | | | | | | | | | | |
| * 1. **Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе**   На сегодняшний день развитие мировой кулинарии значительно шагнуло вперед. Многие национальные блюда становятся общими для всех народов. Любой стол могyт украсить и русские пироги, и украинский борщ, и узбекские пловы, и грузинские шашлыки, и армянская толма, и болгарская колбаска луканка, и венгерское рагу, и молдавское жаркое и многие другие.  С введением «модной», прогрессивной современной технологии идёт по существу процесс забвения навыков и приёмов кулинарного мастерства, накопленного многовековой практикой.  В последние годы наблюдается бурный рост пищевой индустрии, производящей еду, полезную для здоровья, и содержащую наборы витаминов, минералов и биологически активных веществ. Ими пользуются спортсмены, озабоченные развитием своих мышц, люди, старающиеся контролировать свой вес, и пожилые люди, старающиеся употреблять в пищу продукты с пониженным содержанием жира и yглeвoдoв. Однако в будущем такого рода продукты приобретут новые свойства и станут повседневной пищей.  Сегодня очень широкое распространение получает развитие сети предприятий «быстрого питания», специализирующихся на выпуске потребителю кулинарной продукции за короткий промежуток времени. Ускорение темпа жизни привело к бурному расцвету индустрии быстрого питания - увеличению числа кафе, в которых можно поесть за 10 минут и появлению огромного количества видов еды, которую можно есть на ходу (чипсы, печенье, орешки и т.д.). Наиболее известная компания быстрой еды McDonalds ныне владеет 30тыс. ресторанов в 121 стране мира, а ее услугами пользуется 1 % населения планеты. При этом она открыла свой первый ресторан лишь в 1955 году. При этом быстрая еда обладает рядом малоприятных особенностей. В ней широко используются искусственные добавки, которые призваны, например, улучшить ее запах. Исследования показывают, что человек оценивает вкус того или иного блюда в 90% случаев по запаху. Быстрая еда, изготавливаемая из полуфабрикатов по особой технологии (гамбургеры), или предназначенная для длительного хранения (например, чипсы) по определению не может обладать тем же запахом, что свежеподжаренный бифштекс или картошка. Также важен цвет пищи. Потребитель считает, что ярче окрашенные продукты обладают лучшим качеством. Поэтому продукты (не обязательно фаст-фуд) подкрашивают. Так, например, делают все производители колбасы, поскольку вареное мясо, из которой изготавливают многие виды колбас, как известно, мало аппетитного серого цвета. В начале 1970-х годов был произведен любопытный эксперимент. Группе испытуемых предложили полакомиться бифштексом с жареной картошкой. Все они заявили, что еда превосходная. Но тут испытатели изменили подсветку тарелок с едой - бифштекс стал синим, а картофель - зеленым. Некоторым испытуемым стало плохо.  В последние годы наблюдается устойчивый рост предприятий, производящих добавки, улучшающие запах и цвет продуктов - к примеру, только компании США, действующие в этой сфере, в 2002 году получили прибыль в $1.4 млрд. Критики фаст-фуда также считают, что эта еда оказывает крайне негативное влияние на здоровье людей - в ней слишком много жира и консервантов.  В последнее время некоторые компании занялись выпуском "здорового фаст-фуда" - с меньшим использованием опасных компонентов.  Многие эксперты предсказывают, что в течение 30-50 лет эта индустрия будет бурно развиваться именно в направлении производства "здоровой быстрой еды". Впрочем, в мире набирает силу движение "медленной еды" ратующее за возвращение к традиционным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | | |  | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | | |  | | | | | | | | | | | |
| 5 | |
|  |  |  | |  | | |  | | | | | | | | | | | |
| Пищевая индустрия выпускает все больше продуктов, готовых к немедленному употреблению после примитивной обработки - часто еду достаточно только разогреть в микроволновой печке. Продолжает развиваться мировая индустрия доставки еды навынос, это может касаться как пиццы, так и обеда из дорогого ресторана. Демографические процессы показывают, что в Северной Америке, Европе и значительной части бывшего СССР женщины все меньше времени могут уделять приготовлению еды - соответственно, домашняя кухня все чаще будет становиться уделом профессиональных поваров и пищевой индустрии. Кроме развития сетей предприятий «быстрого питания», сегодня уделяется также внимание и применению различных вкусовых добавок и компонентов в продукты питания, которые в наибольшей степени способны заменить натуральное сырье. Примером таких добавок являются модифицированные крахмалы, которые применяются в качестве натуральных добавок при производстве пищевых продуктов. Особые возможности открываются перед генной инженерией - некоторые эксперты считают, что лекарства будущего будут продаваться не в виде таблеток, а, например, в виде фруктов - теоретически возможно вывести яблоки, которые смогут играть роль таблеток со снотворным. Также возможно выведение пород животных, обладающих определенными заданными свойствами - например, свиней с менее жирным мясом, сортов кофе без кофеина и т.д.  Кроме того, бурный рост переживают и будут переживать в будущем научные исследования, направленные на разработку новых способов консервации продуктов, поскольку старые методы часто дают осечку, В числе новых технологий: асептическая упаковка, которая продлевает сроки хранения различных продуктов питания и не требует охлаждения. Облучение продуктов питания, не будучи новой технологией, используется все более широко. Облучение уничтожает переносимые с пищей патогенные вещества, такие как сальмонелла, кроме того облучение продлевает срок хранения скоропортящихся фруктов. Начата обработка продуктов сверхвысоким давлением, что обеспечивает пастеризацию пищи. Применяется также технология пульсирующего света, когда продукты подвергаются воздействию света, интенсивность которого во много раз превышает интенсивность солнечного света. Ультрафиолетовое излучение используется для пастеризации соков, это в некоторых случаях позволяет не использовать пищевые консерванты. Также получат развитие технологии упаковки, которые будут сигнализировать потребителям о безопасности продукта: например изменять цвет в случае, если продукт начинает портиться.  Таким образом, сегодня, в мир техники и технологии, хочется верить тому, что все новые тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе приведут человечество не к собственной гибели, а к оздоровлению и вере в «прекрасный безоблачный» завтрашний день. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| 6 | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| **1.2.** **Достижения отечественной и зарубежной технологии производства кулинарной продукции, их влияние на формирование и развитие национальной кухни**  Не растерять опыта прошлого - вот основная задача современной кулинарии. Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, слагаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек (а иногда и самодурства) отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с  На протяжении XVIII в. кухня господствующих классов всех европейских стран попадает под полное влияние рецептуры французской придворной кухни и в связи с этим становится все более искусственной. Эта кухня все более включает в себя нивелированные, лишенные своего национального колорита, блюда; стандартизируется, подчиняется условностям, начинает даже работать не только и не столько для желудка, сколько "для глаза", и, наконец, уходит в модные изыски, утрачивая национальную пикантность, определенность.  В свою очередь проигрывает и национальная кухня, отлученная от стола господствующих классов. Она постепенно лишается продуктового разнообразия, скудеет ее богатый ассортимент.  Этот процесс продолжается в Европе вплоть до середины XIX в.: пропасть мeждy искусственной, офранцуженной и онемеченной космополитической "всемирно одинаковой" кухней господствующих классов и многочисленными, но преданными забвению и обеднявшимися национальными кухнями все более увеличивается. Однако, с середины ХХ в, во многих странах Европы, особенно в малых, национальная кухня получает новый импульс к развитию. Быть хранителем национальных традиций в области кулинарии вызывается, в основном, мелкая и средняя буржуазия. При этом не обходится без грубых "городских" искажений старой национальной кухни.  Двадцатый век вновь кладет предел такому развитию кулинарии. После первой мировой войны значение национальной кухни в жизни Европы изменяется.  По мере того, как сельское население сокращалось, а городское лишалось приусадебного хозяйства, национальная кухня во всех промышленных странах теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Старая ресторанная кухня, приноровленная к обслуживанию господствующих классов, не могла обеспечить большие массы населения готовым столом, ибо в этом случае она должна была поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. Оно зародилось еще в конце XIX в. в США и оттуда распространилось в промышленные страны Европы. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш - быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания.  После второй мировой войны позиции рационалистической кухни в Европе еще более усилились, и до середины 50-х годов эта кухня еще более американизировалась за счет прямого импорта американских готовых сухих, сублимированных, консервированных продуктов.  Однако к середине 70-x годов рационалистическая кухня заметно теряет своих приверженцев. Коренные изменения в международном снабжении, фактическая ликвидация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| 3 | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| сезонности продуктов, возможность в любой стране Европы иметь (за приличную плату, конечно) любые продукты, в любое время года, из любой части земного шара, революция в домашнем кухонном оборудовании и оснащении кухни приборами и инструментами, резко сберегающими время, - все это открыло городскому населению путь к приготовлению более вкусных и ценных блюд национальных кухонь без особых потерь времени и труда.  Уже в начале 70-х годов среди городского населения промышленных стран Европы и Америки обнаружился повышенный интерес "белых воротничков" к экзотическим национальным кухням, и в первую очередь к японской, китайской, индийской, индонезийской, тайской. Отчасти это объяснялось возросшим интересом к туризму в страны Азии, охватившим десятки тысяч людей в Западной, Центральной и Северной Европе, Канаде и США. Затем такой же интерес проявился к арабским, ближневосточным кухням, что было связано с известной "политической" модой на эти страны. Однако помимо чисто модного увлечения, обозначилась и весьма серьезная причина. При прямом сравнении рационалистической "общеевропейской" кухни с национальной (а национальные сохранились нетронутыми преимущественно в Азии) оказалось, что "привычная" европейская стандартная кухня сильно проигрывает. Довольно широкие массы на практике осознали тот факт, что любая национальная, яркая пища благотворно сказывается на повышении производительности труда и самочувствия.  То, что относительный рост благосостояния населения во всех европейских странах позволял делать такие сопоставления во все больших масштабах, было дополнительным фактором, качнувшим чашу весов в сторону интереса городского среднего населения Европы к национальным кухням - как своей, так и ''чужих стран",  Практически воспользоваться национальной кухней в 80-е годы могли пока далеко не все, как правило, меньшая часть городского населения, но это вопрос не столько времени, сколько социальных и материальных возможностей. Ныне все в Европе выступают за возрождение, обновление и развитие национальных кухонь как за магистральное кулинарное направление в будущем.  Конечно, национальная кулинария создавалась и создается общностью людей, общностью свойственных им особенностей вкусовых восприятий. Но это вовсе не значит, что национальная кухня есть что-то замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария - одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Через взаимопроникновение национальные кухни оказывают влияние друг на друга, и нельзя забывать, что самобытные национальные кухни - основа современной кухни любого народа, источник творчества в поварском искусстве. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| 7 | |
|  |  | |  |  | |  | | |
| 2.Основная часть  2.1. Влияние географического положения страны, региона на особенности ирландской национальной кухни. Развитие и становление ирландской национальной кухни, традиции в приготовлении и приеме пищи  Ирландия знаменита не только своими нескончаемыми дождями. Ирландия знаменита еще и пивом — черным, тягучим пивом, которое отдает лакрицей и называется портером. Только виски по своей популярности могут, пожалуй, равняться с этим национальным напитком. Ирландские повара никогда не страдали тщеславием. Они остались верны своим очагам, и еще сегодня жарят мясо по обычаям предков на открытом пламени, используя вместо дров торф.  Основа ирландской кулинарии — обыкновенная крестьянская еда. В отличие, например, от французской кухни, в Ирландии особых изысков нет. В прибрежных районах в меню преобладают рыбные блюда, в остальных — мясные (в основном из баранины и свинины). Во всей стране в пищу употребляется много картофеля. Часто блюда готовятся на основе смеси из большого количества овощей, мяса и картофеля с разнообразными приправами и специями.  Рецептов ирландского рагу бесчисленное множество, и что входило изначально в его состав, установить сложно. Скорее всего, в дело шло все, что хозяйка могла найти на кухне. Главное требование — чтобы блюдо получилось густым, жирным и питательным. Классическое рагу готовится из бараньей шейки, картофеля, лука, брюквы или моркови с добавлением чабреца, тмина, соли и перца. А если в почти готовое блюдо влить немного темного пива Guinness, то вкус рагу будет просто неповторимым.  Вообще ирландцы любят все смешивать. Например, в одной кастрюльке готовятся бекон, сосиски, картошка и прочие ингредиенты. Очень популярен гриль-микс: свинина, баранина и ирландские колбаски, жаренные на открытом огне. Многие блюда готовятся из разных видов мяса, которое и тушится, и поджаривается, и запекается в пироги, которые также являются одними из особо почитаемых в Ирландии кушаний. Из рыбных предпочтение отдается блюдам из лосося и трески. Очень вкусна, скажем, копченая лососина с овощами, а ценителям изысканной кухни понравятся устрицы, которые подают с морской капустой. Кроме морепродуктов ирландцы едят красные водоросли (dulse), которые часто смешивают с картофельным пюре. Весной собирают ирландский, или жемчужный, мох (съедобные водоросли), который едят и в свежем, и в сушеном виде. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | |
| 8 | |
|  |  | |  | |  |  | | | |
| Ирландская кухня отличительно проста, Северная Ирландия - "изумрудный остров" - выпускает одни из лучших, экологически чистых, продуктов в мире. Близость к морю, климат и обширная сельская местность сильно влияют на продукты, распространенные в Северной Ирландии. Благодаря обильным дождям пастбища всегда полны сочной травы, что хорошо для производства молока, которое в свою очередь становится отличными сливками, маслом и сыром. Зеленые ирландские холмы создают прекрасную основу для выращивания крупного рогатого скота, а мягкий климат означает, что скот может пастись на лугах круглый год, и мясо получается сочным и вкусным; именно на основе такой свежей баранины готовят традиционное ирландское рагу (irish stew).  Отличная почва и климат также создают идеальные условия для выращивания картофеля, который был одним из основных продуктов и символов ирландской кухни с тех пор, как его привезли из Южной Америки через Испанию.  В реках и озерах Северной Ирландии в изобилии водится различная рыба: лосось, форель, окунь, угорь, щука. В море вылавливают лобстеров, креветок, устриц и мидий, а также всевозможную рыбу, включая треску, скатов, камбалу, сельдь и скумбрию. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | |
| 9 | |
|  |  | |  | |  |  | | | |
| 2.2. Технология приготовления, способы оформления и отпуска наиболее характерных блюд ирландской кухни  Основу ирландской кухни составляют самые разнообразные продукты питания: мясо, птица, дичь, рыба, овощи, молочные продукты (творог, простокваша, кефир и др.), грибы, ягоды и т.д..      Большое место в ирландской кулинарии занимают холодные и горячие закуски: Закуска из говядины с пряностями, Салат картофельный, закуска картофельные биточки, Салат из яблок и бекона и т.д.      Чрезвычайно богат в ирландской ассортимент первых блюд. Среди них различные бульоны, ирландский суп с геркулесом и луком-пореем, овощной суп, куриный суп, суп из говядины. А вот прозрачные супы в Ирландии отсутствуют.,. Особо следует выделить среди них такие традиционные кушанья суп "COCK-A-LEEKIE" с мясом петуха, луком пореем и черносливом и уткой с овощами, тушеной в пиве "GUINNESS".   Для приготовления вторых блюд ирландские повара используют все виды тепловой обработки: варку, тушение, жарку, запекание. Это позволяет из одних и тех же продуктов готовить самые разнообразные кушанья.  Мясо готовят различными способами: запекают, тушат, жарят на сковороде или на на раскаленных камнях. Никого не оставят равнодушными Одно из наиболее известных ирландских блюд - колканнон (colcannon - от старого названия "cole" - капуста), которое готовят из картофельного пюре, нарезанной капусты, лука и приправ.Но на каждый день вполне сгодится Мадера Стью - баранья грудинка, тушенная вместе с картофелем в луковом соусе, приправленном перцем. Блюдо это по праву считается национальным. Рецептов его приготовления множество не только в разных районах Ирландии, но и в каждой ирландской семье.  Излюбленными у ирландцев вторыми блюдами являются боксти (boxty) - картофельные оладьи из тертого картофеля, жаренные на сковороде. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | |
| 10 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | |
| В качестве гарнира ко вторым мясным и рыбным блюдам подают картофельное пюре по-ирландски с капустой и др.      Ирландская кухня славится и своими мучными изделиями: это и фарлс (farls) , который пекут из пшеничной муки с добавлением геркулеса в форме четвертинки круга (так как в переводе это слово означает "одна четвертая"). Очень популярен содовый хлеб (soda bread) - тип быстрого хлеба, в котором вместо дрожжей используется питьевая сода. В Ирландии существует множество видов содового хлеба. Картофельный хлеб - еще одно традиционное блюдо, его подают холодным или жаренным в свином жире, как часть завтрака.      Из сладких блюд популярны различные кисели, Брам брак (bram brack) фруктовый хлеб, желе, муссы, мороженое и т.д.        **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**  Ассортимент холодных блюд и закусок не очень широк. Для их приготовления используют мясо, рыбу, овощи, яйца, мясную и рыбную гастрономию, грибы и т.д. При оформлении закусок с овощами и фруктами их укладывают в небольшом количестве так, чтобы оттенить основной продукт блюда.      ***Салат из яблок и бекона***  2 маленьких головки салата  1 нарезанное яблоко  50 г бекона с прослойками жира, нарезанного кубиками  1 ст. ложка оливкового масла  сок одного лимона  соль и перец по вкусу  Для приправы:  125 мл сметаны  1 ст. ложка сидра  50 г нарезанного мягкого сыра  яблочный уксус  Разогреть сковородку, приготовить яблоко и бекон в небольшом количестве оливкового масла. В маленькой кастрюле разогреть сметану, сидр, сыр и уксус до получения густой сметанообразной смеси. Разделить головки салата на листья и приправить маслом, лимонным соком и специями. Разложить по тарелкам. Выложить на салат теплые яблоки и бекон, затем сбрызнуть приправой.    ***Салат картофельный***  Картофель, сваренный в кожице, очищают, нарезают кубиками и посыпают зеленью петрушки. Заправляют майонезом или сметаной. В салат можно положить нашинкованный репчатый лук или яблоки, нарезанные кубиками.  Картофель 250 г, майонез или сметана 50 г, зелень. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | |
| 11 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | |
| ***Закуска картофельные биточки***  12 ломтиков малосольного лосося или другой красной рыбы  125 мл сметаны  соль, перец, мускатный орех, любые пряности по вкусу  Для биточков:  450 г картофельного пюре  75 г муки  2 взбитых яйца  50 г растопленного сливочного масла  Смешать картофельное пюре, муку, яйца, сливочное масло, добавить соль, перец, мускатный орех. Все хорошо перемешать и слепить 12 биточков.  Разогреть на сковородке сливочное масло и обжарить в нем биточки с каждой стороны до коричневого цвета.  Смешать сметану со специями. На каждый биточек положить по ломтику рыбы и украсить сверху сметаной. Подавать немного теплыми или охлажденными.  ***Закуска из говядины с пряностями***  Ингредиенты  - говядина - 2.5-3 кг  - коричневый сахар - 75 г  - черный горошек - 25г  - гвоздика - 12 бутоны  - можжевельник (ягоды) - 25г  - гвоздика молотая - 12 г  - соль - 12 г  - медицинская селитра - 12 г.  Эта традиционная ирландская закуска из говядины обычно готовится для рождественского праздничного стола. Аккуратно разделать говядину, пересыпать все кусочки сахаром, сложить в чашу и положить в холодильник на 2 суток. Растолченные зернышки перца, гвоздики и можжевельника смешать с солью и селитрой. Всем этим тщательно пересыпать все кусочки говядины. Сложить мясо в чашу, на мясо положить круг и придавить тяжелым камнем. Поставить чашу в холодное место на 6-7 дней. Мясо ежедневно перемешивать.  Готовить говядину необходимо в глубокой кастрюле. Добавить стакан воды и плотно прикрыть крышкой. Поставить на очень слабый огонь (140°C) на пять часов. Затем достать из бульона мясо, завернуть его в столовую фольгу и положить в холодное место, чтобы оно отвердело. Тонкие кусочки говядины сервировать с соусом из абрикосов и миндаля. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |
| 12 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |
| **ПЕРВЫЕ БЛЮДА** Ирландские супы имеют плотную структуру и пюреобразную консистенцию. Классические: овощной суп, куриный суп, суп из говядины. А вот прозрачные супы в Ирландии отсутствуют.  Среди супов особую известность получил суп "COCK-A-LEEKIE" с мясом петуха, луком пореем и черносливом и уткой с овощами, тушеной в пиве "GUINNESS".  ***Густой мясной суп с пореем "COCK-A-LEEKIE"***  - курица жареная - 1.6кг  - нога говяжья - 450г  - бульон куриный - 6 стаканов  - бекон - 3 кусочка  - тимьян - 1 ст.л.  - лавровый лист - 1 шт.  - ячмень - 3/4 стакана  - лук - порей (белые части) - 1.5 стакана  - петрушка - 2 ч.л.  - соль и перец - по вкусу.    Говядину порезать мелкими кусочками, курицу порезать на 8 кусков. Мясо и специи сложить в кастрюлю. Залить бульоном и дать закипеть. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и варить в течение получаса. Ячмень залить водой (1 стакан) и варить 10 минут. После варки слить воду. Курицу достать из бульона, остудить и убрать кости. Добавить в бульон мелко нарезанный лук-порей и ячмень. Варить 15 минут, достать говядину, остудить и освободить от костей. Порезать мясо и курицу и снова положить в кастрюлю. Проварить под закрытой крышкой 5 минут, посолить, поперчить и добавить петрушку.  ***Уха по-ирландски***  - морская рыба - 500г  - вода - 4 стакана  - репчатый лук - 1 шт.  - смалец - 2 ст.л.  - картофель - 3-4 шт.  - мускатный орех - по вкусу  - тимьян (веточка) - 1 шт.  - соль, черный перец - по вкусу  - гренки.    Очистить и промыть 500 г морской рыбы. Отрезать головы и плавники. Разрезать рыбу вдоль пополам и удалить хребтовую кость. Голову, кости и плавники залить 4 стаканами подсоленной воды и варить 30 минут. Затем отвар процедить.  Нарезать ломтиками 1 крупную головку репчатого лука и обжарить с 2 ложками смальца. Прибавить 3—4 клубня картофеля, очищенные и нарезанные кубиками, 4 помидора, очищенные, без семян и мелко нарубленные, небольшой мускатный орех, измельченный на терке, 1 веточку тимьяна, соль и черный перец. Залить рыбным отваром и варить 30 минут. Прибавить рыбу, нарезанную кубиками средней величины, и варить до мягкости (если отвара недостаточно, влить немного воды). Перед тем как снять суп с огня, заправить его мелко нарезанным укропом и петрушкой, поварить несколько минут и добавить сметаны. Уху подать горячей с мелко нарезанными гренками | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |
| 13 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |
| ***Суп из баранины с домашним сыром***  - баранина (шейное или брюшное филе, с костями) - 680г  - лук репчатый - 1 шт.  - чеснок - 3 зубчика  - лавровый лист - 1-2 шт.  - вода - 4 стакана  - сливочное масло - 25г  - мука - 25г  - молоко - 1 стакан  - ирландский домашний сыр (измельченный) - 100г  - морковь - 3-4 шт.  - лук-порей - 2 шт.  - картофель - 3 шт.  - соль и черный перец - по вкусу.    Положить баранину с костями в кастрюлю. Добавить нарезанный лук, измельченный чеснок, лавровый лист, залить водой и варить на среднем огоне час. Достать мясо и нарезать на маленькие кусочки, отделив от костей.  В большой кастрюле растопить сливочное масло и добавить муку. Прожарить в течение минуты, добавляя по ложке молоко. Затем, прожаривая соус еще в течение нескольких минут, добавлять сыр, кусочки баранины, бульон и нарезанные овощи. Все это варить в течение получаса, периодически помешивая. Добавить соли и обильно поперчить черным перцем. Разлить по тарелкам и сервировать свежей мятой, петрушкой и черным хлебом.  ***Суп с беконом, кабачками и домашним сыром***  Для рецепта Вам потребуются:  - бекон (тонкие ломтики) - 5-6 шт.  - лук репчатый - 1 шт.  - кабачок - 1-2 шт.  - картофель - 2-3 шт.  - бульон - 1 литр  - сыр ирландский голубой - 75 г.  - сливки - 1/2 стакана  - черный перец - по вкусу  - петрушка - 2-3 ст. л.  - оливковое масло.    На оливковом масле в котелке несколько минут прожарить бекон. Вынуть бекон, положить лук, ломтики кабачков и картошки. Поставить котелок на средний огонь и томить до размягчения овощей. Затем в течение 10 мин помешивать эту гущу. Затем добавить сыр, сливки, и как только жидкость закипит, добавить бекон и ломтики кабачков. Варить до готовности. Обильно посыпать черным перцем. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| 14 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| **ВТОРЫЕ БЛЮДА** В ассортименте вторых блюд ирландской кухни кушанья из самых разнообразных продуктов: овощей, мяса, дичи и т.д.  В Ирландии сельдь является абсолютной "звездой" кулинарии, ее едят в течение всего года маринованной или в составе традиционной картофельной запеканки "искушение Йенссонса". Особым деликатесом считается пойманная в период с мая по сентябрь молодая сельдь длиной не более 8 см, которую называют там "уайт байт" - белым кормом. Полакомиться этой рыбкой не отказывают себе в удовольствии даже министры, устраивая ежегодно перед началом парламентской сессии посвященный ей праздничный званый обед.  Мясо готовят различными способами: запекают, тушат, жарят на сковороде или на раскаленных камнях или вертеле. Одно из наиболее известных ирландских блюд - колканнон (colcannon - от старого названия "cole" - капуста), которое готовят из картофельного пюре, нарезанной капусты, лука и приправ. Обычно его подают с бассейном растопленного сливочного масла сверху. Это традиционное блюдо к Хэллоуину. Чамп (champ) - похожее блюдо, но картофель измельчается не очень мелко и смешивается с мелко порезанным зеленым луком, молоком, сливочным маслом, солью и перцем.  Другое традиционное картофельное блюдо - боксти (boxty) - картофельные оладьи из тертого картофеля, жаренные на сковороде.  Мадера Стью - баранья грудинка, тушенная вместе с картофелем в луковом соусе, приправленном перцем. Блюдо это по праву считается национальным. Рецептов его приготовления множество не только в разных районах Ирландии, но и в каждой ирландской семье.Айриш Стью - это баранья грудинка с картошкой и зеленью.  Традиция приготовления ирландского рагу восходит к тем временам, когда обед на всю семью готовился в одном горшке, где смешивались порой все продукты, которые есть в доме.С тех пор ирландцы придумали множество способов приготовления рагу. Однако основа его всегда неизменна – это свежее мясо (чаще баранина), много лука, и еще больше картошки.  Dublin Coddle – традиционное блюдо, состоящее из нарезанных сосисок, ветчины (бекона), картофеля и лука, которое готовят субботним вечером, когда за столом собирается вся семья. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| 15 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| ***Колканнон (картофельное пюре с капустой)***  Для рецепта Вам потребуются:  - картофель - 650г  - зеленая капуста (тонко нашинкованная) - 350г  - сливочное масло - 75г  - зеленый лук (порезанный) - 1 пучок  - сливки - 75 мл  - мускатный орех - щепотка  - соль, черный перец (молотый) - по вкусу.    Порезать картофель на кусочки и отварить картофель в подсоленной воде до готовности.  Тем временем, отварить капусту в течение 10 минут до мягкости; слить. Нагреть половину масла в сковороде и обжарить лук в течение 1-2 минут. Держать капусту и лук в тепле.  Слить картофель, вернуть в кастрюлю и поставить на огонь на одну минуту, чтобы он обсох. Добавить сливки и нагреть. Сделать пюре с 25 г сливочного масла; приправить мускатным орехом, солью и перцем.Добавить капусту, зеленый лук и уложить на тарелку. Сделать углубление в середине и добавить оставшееся сливочное масло.  ***Рагу с сосисками (Dublin Coddle)***    - сосиски - 500г  - бекон - 250г  - мясной бульон - 300мл  - картофель - 6 шт.  - лук репчатый - 2 шт.  - соль, перец - по вкусу    Бекон нарезать кубиками. Довести до кипения бульон, положить в него сосиски, бекон, накрыть крышкой и варить на маленьком огне примерно 5 минут. Переложить сосиски и бекон в другую емкость. Каждую сосиску нарезать на 5 частей. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, порезать кольцами. В низкую кастрюлю выложить слой картофеля, затем слой лука, следующим - слой сосисок и бекона. Повторить слои до тех пор, пока не закончатся продукты. Последний слой должен быть из картофеля. Залить все бульоном, приправить по вкусу специями. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне около часа. После разложить по тарелкам и сразу же подать на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| 16 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | |
| ***Жаркое крестьянское из баранины с зеленью***  Для рецепта Вам потребуются:  - баранина (бедро, разделанное, без жил, жира и костей) - 1 кг  - лук репчатый - 1 шт.  - вода - 1/2 стакана  - чеснок - 2 зубчика  - имбирь (корень, нарезанный) - 2 ч. л.  - лимон - 1 шт.  - полусладкое столовое вино  - петрушка - 2 ст. л.  - мята - 2 ст. л.  - розмарин - 1 ст. л.  - оливковое масло - 1-2 ст. л.    В духовку (180°C) поставить котелок с кусочками баранины, водой и луком. Готовить около 1 часа. Положить в сковородку с маслом мелко нарезанный чеснок, имбирь, дольку лимона, мяты и розмарина, обжарить до золотистого цвета. Примерно за полчаса до готовности мяса добавить к баранине пряности и поставить снова в духовку до полного приготовления. Следить, чтобы в баранине был бульон. При необходимости добавлять воды. Готовую баранину выложить на тарелку, полить вином, смешанным с соком лимона и дать пропитаться соусом в течение 2-3 минут.  ***Мясо по-ирландски***  Для рецепта Вам потребуются:  - мясо (сырое рубленое) - 600г  - шпик (полосками 4х20)  - соль, перец - по вкусу  - растительное масло - по вкусу.    Рубленое мясо разделить на 4 части и приготовить 4 большие котлеты. Котлеты опоясать полосками шпика и сколоть их с помощью зубочисток. Смазать котлеты растительным маслом и обжарить в течение 5-10 мин. Мясо внутри должно остаться сыроватым, поэтому каждая хозяйка сама должна определить продолжительность жаренья. Затем котлеты следует посыпать солью и перцем и подать на поджаренных ломтиках хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | |
| 17 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | |
| ***Баранина по-ирландски***  Для рецепта Вам потребуются:  - баранина - 500г  - картофель - 500г  - лук репчатый - 250г  - соль, перец - по вкусу  - лавровый лист - 1 шт.  - тимьян - 1/2 ч.л.  - петрушка - по вкусу.    Баранину, нарезанную кубиками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить большую часть мелко нарезанного репчатого лука, лавровый лист, тимьян. Залить водой так, чтобы она покрыла содержимое, и поставить тушить на небольшой огонь и прикрыть крышкой.  Когда мясо станет мягким, добавить картофель, также нарезанный кубиками, оставшуюся часть лука, и ни в коем случае не мешать, а только время от времени встряхивать, чтобы блюдо не пригорело. Картофель должен развариться так, чтобы образовалась кашеобразная масса. В конце варки добавить мелко нарубленную зелень петрушки.  Блюдо подать на стол в той же посуде, в которой оно варилось.  ***Колбаса кровяная с крыжовником***  Для рецепта Вам потребуются:  - кровяная колбаса - 225г  - зеленый лук - 6 стеблей  - красный сладкий перец - 2 шт.  - картошка - 150г  - ирландская горчица - 2 ст. л.  - уксус - 2 ст. л.  - соль и свежий перец - по вкусу  - мука - 225г  - яйцо - 4 шт.  - панировочные сухари - 225г  - растительное масло - для жарки  для крыжовника:  - сахар - 350г  - вода - 2 стакана  - крыжовник - 225г.    Колбасу очистить и нарезать, зеленый лук и красный перец мелко нарезать. Пересыпать, помешивая, кровяную колбасу с зеленым луком, красным перцем, картофельным пюре, горчицей и уксусом. Скатать трубочки длинной около 5см, пересыпать их мукой, обмазать взбитыми яйцами и сверху панировочными сухарями. Положить в кипящее масло и жарить до золотистого цвета. Достать колбаски из масла и завернуть в бумажную салфетку, сохраняя горячими.  Одновременно размешать сахар в воде и поставить на средний огонь для варки сиропа, добавить крыжовник и варить 10минут. Положить на блюдо колбаски и сервировать крыжовником. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | |
| 18 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | |
| ***Солонина с пюре, горчицей и винным соусом***  Для рецепта Вам потребуются:  - грудинка (солонина) - 500г  - морковь - 1 шт.  - сельдерей - 2 шт.  - лук-порей - 2 шт.  - черный горошек - 1 ч. л.  - сухое вино - 1 стакан  - для гарнира  - картофель - 500г  - пастернак - 500г  - молоко (со сливками) - 1/2 стакана  - сливочное масло - 20г  - грибы - 2 ст. л.  - соль и черный перец - по вкусу  для соуса:  - сливочное масло - 50г  - мука - 25г  - ирландская горчица - 1 ст. л.  - сухое столовое вино - 1 стакан  - острый белый соус.    В большую кастрюлю положить солонину, овощи, черный горошек и столовое вино, долить воды, чтобы она покрывала продукты. Поставить на средний огонь примерно на 40 минут.  В то время как готовится первая часть блюда, очистить и нарезать картофель и пастернак. Сложить картошку и пастернак в большой котелок, залить водой и поставить на средний огонь. Эти овощи приготовятся одновременно с первым блюдом. По готовности слить воду.  Приготовление соуса растопить сливочное масло, смешать с мукой, готовить на огне 1-2 минуты. Добавить горчицы и столового вина, взбивая венчиком. Довести до кипения и прокипятить в течение 3-4 минут. Взболтать молоко со сливками и добавить по вкусу. Сервировать солонину с пюре, соусом и топленым маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | |
| 19 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | |
| **СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ**  Ассортимент сладких блюд ирландской кухни широк и разнообразен. Особенно видное место занимают выпечка. В Ирландии много вкусной традиционной выпечки. Это и фарлс (farls) , который пекут из пшеничной муки с добавлением геркулеса в форме четвертинки круга (так как в переводе это слово означает "одна четвертая"). Очень популярен содовый хлеб (soda bread) - тип быстрого хлеба, в котором вместо дрожжей используется питьевая сода. Среди ингредиентов традиционного содового хлеба мука, сода, соль и пахта. Иногда добавляется изюм.  Пахта содержит молочную кислоту, которая вступает в реакцию с питьевой содой и в тесте появляются маленькие пузырьки углекислого газа. Содовый хлеб быстро высыхает, он хранится не больше двух-трех дней; лучше всего подавать его теплым или поджаренным.  В Ирландии существует множество видов содового хлеба. Он может быть белым и серым, плоским как лепешка или потолще, в форме круглой буханки. **Спиртные напитки** Ирландское виски не принято использовать для коктейлей. Исключение составляет разве что шеридан, или кофе по-ирландски, — горячий кофе с ирландским виски и сливками. Этот напиток прекрасно согревает в холодную погоду. Чтобы не обжечь руки, его подают в специальных бокалах из закаленного стекла, которое практически не нагревается.  Вкуснее всего шеридан, приготовленный на основе эспрессо, в который добавляют немного сахара, а затем наливают виски. Сверху кладут жирные сливки. Нужно не перемешивать коктейль, а пить его из-под сливок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | |
| 20 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | |
| ***Мороженое-пудинг***  - сахар - 100г  - вода - 125 мл  - яйцо (желток) - 4 шт.  - сливки - 500 мл  - ванильная эссенция - 1 ч.л.  - сухофрукты (изюм, смородина, инжир, курага, размоченные) - 500г  - миндаль (жареный толченый) - 100г.    Сахар растворить в воде на теплом огне и медленно варить, пока не получится сироп.  Хорошо взбить яичные желтки, затем аккуратно влить в них сироп. Продолжать взбивать до получения густой смеси-мусса.  Взбить сливки. Медленно влить ванильную эссенцию и сливки в мусс, постоянно помешивая. Добавить сухофрукты и орехи. Выложить смесь в форму для пудинга и заморозить.  Подавать, украсив орехами и сухофруктами или шоколадом.  ***Печеные яблоки в соусе с виски***  Для рецепта Вам потребуются:  - красное яблоко - 1 шт.  - зеленое яблоко - 1 шт.  - сливочное масло - 1 ст.л.  - корица молотая - на кончике ножа  - гвоздика - 3 бутона  - сахар - 2 ч.л.  - мед - 1 ч.л.  для соуса:  - яйцо (желток) - 3 шт.  - сахар - 40г  - виски - 3 ст.л.    Яблоки положить в кипящую воду на 5мин. Приготовить соус, смешав яичные желтки с сахаром и виски, и нагрев до горячего состояния в кастрюле на водяной бане.  Из красного яблока удалить сердцевину, сделав углубление и не нарушая кожицы. Из зеленого яблока также удалить сердцевину, очистить от кожицы и нарезать дольками, напоминающие дольки мандарина. Положить дольки зеленого яблока в отверстие красного яблока, полить топленым сливочным маслом, добавить корицы, гвоздики, сахара и меда и поставить в духовку запечь. Готовые печеные яблоки при сервировке полить соусом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | |
| 21 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | |
| **2.3. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и способов их обработки, используемых при приготовлении ирландских национальных блюд.**  Овощи - обработку овощей начинают с сортировки, удаляют загнившие, мятые. После сортировки по размерам овощи моются и направляется на очистку.  Варка — это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару. В зависимости от соотношения количества продукта и жидкости различают следующие виды варки: продукты полностью погружены в жидкость; варка с малым количеством жидкости, когда продукты погружаются в неё не более чем на 1/3, или варка в собственном соку; припуска-ние в плотно закрытой посуде.  Тушение — это варка с малым количеством жидкости с добавлением пряностей, приправ или соуса в закрытой посуде.  Жарение — способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или в окружении горячего воздуха. Жарение обычно производится при.высоких температурах жира (140— 180 °С) или воздуха (190—200 °С). Различают жарение в мелкой посуде (на сковородах, в противнях) с небольшим количеством жира (для образования равномерной корочки продукт необходимо переворачивать) и жарение во фритюре, которое заключается в погружении продукта на несколько минут в жир, нагретый до 160—180 °С. Соотношение между количеством жира и продукта должно быть не менее чем двойным, то есть на 1 кг продукта необходимо брать 2 кг жира.  Самый древний способ тепловой обработки — приготовление пищи на открытом огне. В домашних условиях этот способ успешно заменяет электрогриль. Мясо рекомендуется начинать жарить при температуре 200—175 °С, к концу жарения понижать её до 115—105 "С в зависимости от качества мяса. Необходимо, чтобы в первые минуты жарения образовалась корочка, препятствующая вытеканию сока из мяса.  При приготовлении пищи на открытом огне широко используются решётки — гратары или рашперы. В домашних условиях в качестве гратара можно использовать решётку, имеющуюся в духовке газовой плиты. Решётку необходимо смазать растительным маслом, духовку предварительно хорошо прогреть. Во время жарения дверцу духовки следует держать плотно закрытой. При жарении таким способом тепло в основном поступает сверху продукта, поэтому его нужно периодически переворачивать. Это самый быстрый способ тепловой обработки: 25— 30 мин для целого цыплёнка, 10—15 мин для молодого мяса и любой рыбы.  К вспомогательным приёмам тепловой обработки относятся пассерование, опаливание и ошпаривание. При пассеровании продукты прогревают с жиром или без него. При пассеровании моркови и томата красящие и ароматические вещества их растворяются в жире и лучше сохраняются. Пассерование лука удаляет из него вещества, обладающие острым вкусом и раздражающим запахом, растворяет в жире эфирные масла. Для заправки соусов и супов пассеруют муку, которая приобретает приятный аромат и при разведении бульоном или водой не образует клейстера. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | 22 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | |
| **2.4.** **Показатели качества и безопасность кулинарной продукции.**  Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.  Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медика - биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.  Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов.  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, санитарно - показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медика - биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | |
| 23 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | |
| **2.5.Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда «Густой мясной суп с пореем "COCK-A-LEEKIE».**  При механической и тепловой кулинарной обработке происходят глубокие изменения в продуктах. Правильная обработка влияет на качество готового блюда. Тепловая обработка обеззараживает продукты и повышает их усвояемость, однако она также может оказывать и отрицательное влияние на пищевую ценность продуктов. При приготовлении густого мясного супа происходит много различных изменений вследствие разнообразного набора продуктов и способов их обработки. Мясо с костью рубятся с целью наибольшего извлечения из них экстрактивных веществ. Из азотистых особую роль играют глютаминовая кислота( её растворы обладают сильно выраженным мясным вкусом) и креатин (играет большую роль в формировании вкуса бульона. Белки мяса денатурируются вследствие действия температуры. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | | Лист |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | |
| 24 |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | | | Лист | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | |
| 25 | |
|  |  | |  | |  |  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-64 | | | | Лист | |
|  |  |  | | |  | | |  | | | | | | | | | | | |
| 30 | |
|  |  |  | | |  | | |  | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2 – 91.01.01 К-64 | Лист |
|  |  |  |  |  | 31 |
|  |  |  |  |  |