

Б.П. КЛЕЙМАН

М.Н. ЛЕБЕДЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ
ЗАНЯТИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЦЦИ

Б. П. КЛЕЙМАН, М. Н. ЛЕБЕДЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

*Рекомендовано Управлением учебных заведений
Министерства торговли РСФСР в качестве учебного
пособия для технологических отделений техникумов
общественного питания*

**ИЗДАТЕЛЬСТВО „ЭКОНОМИКА“
МОСКВА — 1967**

В книге освещается методика проведения практических занятий по технологии приготовления пищи, приводятся основные правила личной гигиены.

В основных разделах излагается технология приготовления заправочных, прозрачных и пюреобразных супов, различных соусов, вторых блюд из круп, макаронных изделий, картофеля, овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, яиц, творога и других продуктов. В последних разделах дается технология приготовления сладких блюд, мучных кондитерских изделий и характеризуются приемы кулинарной обработки продуктов в лечебном питании.

Учебное пособие предназначено для учащихся технологических отделений техникумов общественного питания.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва Д-242, Б. Грузинская, 3, издательство «Экономика».

Работа в лаборатории ведется по бригадно. Численность бригады — два-три человека. Укрупнение бригад допускается в тех случаях, когда малое количество сырья не позволяет приготовить изделия нужного качества (изделия из теста, банкетные блюда и др.). Каждая бригада имеет постоянное рабочее место — стол и плиту, за ней закрепляются также посуда и инвентарь. Последние желательно пронумеровать теми же номерами, что и столы. Такой порядок облегчает преподавателю контроль за чистотой и исправностью посуды.

Учащиеся обязаны соблюдать правила внутреннего распорядка в лаборатории, правила личной гигиены и правила техники безопасности.

Учащиеся должны являться на занятия подготовленными: повторить технологию и занести в рабочую тетрадь технологические схемы приготовления намеченных изделий, а также выписать необходимые продукты по Сборнику рецептур (колонка № 2)¹. Некоторые дополнительные продукты (лимон, вино, маслины и др.) включаются в блюда по колонке № 1.

Расчет овощей производится с учетом сезона. Пересчет других продуктов производить нецелесообразно, так как вид и кондиция мясного и рыбного сырья, поступающего в лабораторию, заранее неизвестны.

Расчет сырья рекомендуется производить по схеме, приведенной на стр. 4.

В начале занятия преподаватель проверяет подготовку учащихся к выполнению работы путем опроса и просмотра рабочих тетрадей. Затем учащиеся под его руководством составляют план работы на данное занятие.

¹ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., Госторгиздат, 1955.

Наименование продуктов	Количество сырья, г						всего
	блюдо №		гарнир №		соус №		
	на 1 порцию	на 2 порции	на 1 кг	на 2 порции	на 1 кг	на 2 порции	

Для выписки продуктов из кладовой преподаватель выдает каждой бригаде бланки требования-накладной и диктует, какие продукты и в каком количестве следует получить для работы. При этом он предлагает кому-нибудь из учащихся зачитать рецептуры, выписанные при подготовке к занятию, и в случае надобности их корректирует.

Ниже приведена форма бланка требования-накладной.

Наименование изделий № рецептур Курс Группа
. Дата выдачи

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Количество

Подписи членов бригады

Когда требования-накладные заполнены и подписаны всеми членами бригады, дежурные получают продукты, развешивают их и выдают каждой бригаде. Остальные учащиеся в это время подготавливают к работе нужную посуду, инструменты и инвентарь: тщательно осматривают их, ополаскивают горячей водой и размещают в удобном для работы порядке. Особое внимание следует обращать на правильность использования разделочных досок.

Первичную обработку продуктов необходимо производить в отдельном помещении или на специально выделенных столах.

Во время работы надо следить за чистотой рабочего места и периодически убирать и мыть освобождающиеся посуду и инвентарь.

По мере достижения готовности горячие изделия устанавливаются на мармит для поддержания необходимой температуры до времени дегустации.

Разделение труда в бригадах следует производить следующим образом: между членами бригады распределяются операции, являющиеся общими при одновременном изготовлении всех изделий, включенных в программу занятия. Кроме того, каждый член бригады несет ответственность за окончательное доведение до вкуса и оформление при отпуске одного-двух изделий.

Все готовые изделия подвергаются бракеражу. Каждая бригада имеет свой бракеражный журнал, куда учащиеся до приема работы преподавателем вносят следующие показатели качества приготовленных изделий:

внешний вид (соблюдение формы нарезки продуктов, правильность укладки основных продуктов и гарниров, их цвет);

вкус и запах (соответствие вкуса и запаха оцениваемого изделия предъявляемым требованиям, пересол, недосол, излишняя или недостаточная острота и др.);

консистенция (густота, плотность);

температура (горячие супы и напитки — не ниже 75°; вторые блюда — 65°; холодные супы, сладкие блюда, холодные блюда и закуски — не выше 14°);

выход изделий и причины имеющихсЯ отклонений.

Форма бракеражного журнала следующая:

Наименование изделия	Балльная оценка	Замечания	Ответственный за приготовление

Указанная форма несколько упрощена против применяющейся в предприятиях общественного питания, где предусматривается оценка каждой выпущенной партии изделий.

После проведения бракеража учащиеся подготавливают изделия для дегустации преподавателем, для чего одну порцию оформляют в мельхиоровой посуде, как для подачи в ресторане, а другую — на тарелке, как следует оформлять пищу в столовых. Изделия выставляют на столы в том порядке, в каком следует проводить их дегустацию: сначала те, которые обладают более неж-

ным вкусом, а затем более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой для ополаскивания приборов.

При оценке работы учащихся преподаватель принимает во внимание:

вкус, запах и консистенцию изготовленных изделий; форму изделий, их колер, способ укладки на блюдо или тарелку (баранчик, кроншель и т. д.), художественное оформление (укладка дополнительных гарниров к горячим вторым блюдам, отделка кремовых изделий, гарнировка и украшение холодных блюд и закусок);

соблюдение норм выхода готовых изделий;

своевременность окончания работы — сноровку учащихся;

аккуратность в процессе работы и подачи изделий.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

На занятиях в лаборатории учащиеся должны соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены. Перед началом работы они тщательно моют руки до локтей мылом и щеткой, а затем дезинфицируют их 1%-ным раствором хлорной извести. Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять. В процессе работы по мере загрязнения и при переходе от одной работы к другой руки также надо вымыть мылом и щеткой. После посещения туалета руки моют особенно тщательно и обязательно дезинфицируют хлорной водой. Волосы убирают под колпак или косынку.

Санитарная одежда должна быть чистой. Не разрешается посещать в ней туалет и хранить в карманах халатов и поварских курток предметы, предназначенные для личного пользования.

По окончании занятия учащиеся убирают рабочее место, моют с мылом и содой стол, а также инвентарь, инструменты и посуду, которые, кроме того, ошпаривают и убирают на место. Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят уборку помещения.

В помещении кулинарной лаборатории, а также в подсобных помещениях курить категорически воспрещается.

Учащиеся допускаются к работе в лаборатории только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Супы являются обязательной составной частью обеда. Подают их горячими и холодными. Температура подачи горячих супов должна быть не ниже 75°, а холодных — не выше 14°.

По способу приготовления супы делятся на заправочные, прозрачные, супы-пюре, молочные, холодные и сладкие.

Основой большинства супов являются бульоны.

§ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ

Бульоны варят из костей, мяса, птицы, дичи, рыбы и грибов. Выход готового бульона составляет 4—5 л из 1 кг исходных продуктов. Рациональная технология предусматривает варку концентрированных бульонов с выходом 1 л из 1 кг продуктов. Концентрированный бульон перед употреблением разводят водой.

Костный бульон. Для приготовления бульонов лучше использовать кости говядины, свинины и телятины. Кости баранины рекомендуется использовать для определенных видов супов (харчо, пхити и др.). Бульон, приготовленный из реберных и позвоночных костей, обладает невысокими вкусовыми качествами, поэтому эти кости следует использовать только вместе с трубчатыми.

Кости перед варкой моют, измельчают, заливают холодной водой (4—4,5 л воды на 1 кг костей), доводят до кипения, снимают пену и продолжают варку при слабом кипении и открытой крышке. При варке в закрытой посуде бульон сильно кипит, хлопья пены разбиваются на мелкие частицы, а жир эмульгирует. Бульон становится мутным, вкус его ухудшается. Во избежание ухудшения качества бульона в процессе варки с его по-

верхности периодически удаляют пену и жир. При приготовлении бульона в наплитной посуде варку производят таким образом, чтобы кипение происходило с одной стороны, а жир и пена скапливались на противоположной стороне поверхности бульона. В этом случае пену можно не снимать. Снятую пену используют для приготовления соусов и при тушении продуктов, обогащая эти изделия белками. Жир, снятый с бульона, используют для пассерования овощей.

Срок варки бульона из говяжьих костей — 3—4 часа, а из свиных и телячьих — 2—3 часа. Можно вываривать кости повторно.

За 40—60 мин. до конца варки в бульон вводят крупно нарезанные и поджаренные на сковороде без жира коренья и лук. Готовый бульон процеживают через частое сито.

Мясокостный бульон. Для приготовления мясокостного бульона сначала варят костный бульон вышеописанным способом и через 1,5—2 часа кладут мясо лопатки, грудинки или покромки говядины кусками весом 1,5—2 кг, после чего продолжают варку еще 2—2,5 часа. Закладывать мясо одновременно с костями не рекомендуется, так как при длительной варке экстрактивные вещества мяса разрушаются и качество бульона ухудшается. Бульон при варке не солят. Соль вводят перед закладкой продуктов для соответствующего супа.

Готовый бульон процеживают. Мясо хранят в крепко посоленном бульоне и порционируют по мере реализации. Нарезанное мясо следует прокипятить.

Мясо, не подлежащее немедленной реализации, охлаждают в собственном отваре. Для этого его заливают небольшим количеством хорошо посоленного бульона. Мясо, вынутое из бульона горячим, при хранении теряет товарный вид, покрываясь грубой темной коркой.

Рыбный бульон. Пищевые отходы рыбы (головы, кости, хвосты, плавники и хрящи осетровых рыб) промывают, из голов удаляют жабры и глаза. Отходы рыб семейства карповых для приготовления бульонов не используют, так как бульоны из них получаются горьковатыми и мутными.

Наилучшими являются бульоны, приготовленные из отходов судака или рыб осетровых пород, а также из

речных окуней, ершей и налима. Отходы рубят и заливают холодной водой из расчета 3,5—4 л воды на 1 кг отходов. Бульон доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении 25—30 мин. В процессе варки вводят ароматические корни и лук. Бульон из головизны (головы рыб осетровых пород) варят 30—40 мин., вынимают головы, отделяют от них мякоть, а хрящи продолжают варить еще 30—40 мин. Готовый бульон процеживают.

Грибной бульон. Сухие грибы промывают и замачивают в холодной воде (800 г воды на 100 г грибов) на 3—4 часа. После замачивания воду процеживают через ткань, а грибы промывают и ставят варить в этой же воде под закрытой крышкой. Через 1,5—2 часа варки бульон процеживают, а грибы снова промывают.

§ 2. ЗАПРАВочНЫЕ СУПЫ

В кипящую подсоленную жидкость (бульон, крупяные или овощные отвары) закладывают гарниры с таким расчетом, чтобы они одновременно дошли до готовности. Некоторые гарниры закладывают сырыми, а некоторые подвергают предварительной тепловой обработке. Сырыми закладывают картофель, свежую капусту, корнеплоды, если они входят в состав гарнира, а не являются заправкой, а также свежезамороженные овощи и листовую зелень. Все крупы, кроме перловой, и макаронные изделия закладывают сырыми, а перловую распаривают. Свеклу и квашеную капусту вводят тушеными. Свеклу желательно предварительно спассеровать, для чего можно использовать жир, снятый с бульона. Щавель и шпинат чаще подвергают предварительной тепловой обработке. Шпинат с целью сохранения окраски варят в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке. Это способствует растворению и удалению с паром кислот, разрушающих хлорофилл. Для щавеля этот способ непригоден, так как большое количество содержащейся в нем кислоты не позволяет сохранить его окраску. Поэтому щавель целесообразнее припустить в небольшом количестве жидкости или в собственном соку, чтобы сохранить минеральные вещества и витамины.

Все заправочные супы заправляют пассерованными овощами (ароматические корни и репчатый лук).

В некоторые супы вводят пассерованный томат. Если поступает томат-паста, ее необходимо предварительно развести до консистенции томата-пюре. Необходимо также опробовать томат, так как его вкусовые особенности могут оказать неблагоприятное влияние на качество супа. В этих случаях закладку томата следует уменьшить.

Очень важен выбор жира при пассеровании овощей для супов. Для борщей и щей из квашеной капусты овощи рекомендуются пассеровать на свином сале. Для щей из свежей капусты, картофельных и овощных супов и супов с макаронными изделиями лучше использовать маргарин или сливочное масло.

Для того чтобы гарниры заправочных супов не оседали на дно, а находились в равномерно-взвешенном состоянии, что облегчает их порционирование, овощные супы, в состав которых не входит картофель, заправляют мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Мучная пассеровка является стабилизатором витамина С в супе, а в некоторых случаях и улучшает его вкус. В супы с крупами, макаронными изделиями и картофелем ее не вводят.

Мучную пассеровку для супов готовят следующим образом. В жир, разогретый до 120—130°, всыпают просеянную муку и, непрерывно помешивая лопаткой, прогревают до тех пор, пока мука не начнет рассыпаться в крупинки и не потеряет запаха сырой муки. Цвет муки не должен измениться. Пассеровку охлаждают до 50—60°, постепенно разводят охлажденным бульоном до консистенции сметаны, доводят до кипения, процеживают и вводят в суп за 15—20 мин. до его готовности.

За 5—10 мин. до готовности заправочные супы заправляют по вкусу солью и специями. Не рекомендуется вводить лавровый лист раньше указанного времени, так как это ухудшает вкус и аромат супа. Из готового супа лавровый лист удаляют. Еще лучше вводить специи в супы в виде настоя. Для этого лавровый лист и перец заливают кипятком, закрывают крышкой и настаивают до остывания.

Заправочные супы отпускают при температуре 70—75°. При отпуске их посыпают зеленью. Супы с острым вкусом (борщи, харчо и др.), а также холодные супы рекомендуется посыпать зеленым луком. Щи из свежей капусты, картофельные супы, рассольники, солянки, супы с крупами и макаронными изделиями посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или сельдерея. Закладку последнего следует уменьшить, чтобы не придавать супу слишком резкого запаха. Если в суп по рецептуре полагается сметана, то ее кладут до введения зелени.

§ 3. ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Для прозрачных супов бульоны и гарниры готовят отдельно. Бульоны готовят прозрачными, крепкими, жир с поверхности удаляют. Гарниры к прозрачным супам подают вместе с бульоном или отдельно на пирожковой тарелке.

Вместе с бульоном подают следующие гарниры: фрикадельки, пельмени, равиоли, клецки, лапшу, вермишель, фигурные макаронные изделия, овощи, яйцо, омлет паровой, рис запеченный, рис, запеченный с овощами, и др.

Отдельно подают пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, гренки простые и острые, профитроли, блинчики, кукурузные и овсяные хлопья и др.

Прозрачные бульоны готовят из мяса, рыбы, птицы и дичи. Для того чтобы бульон стал прозрачным, его осветляют оттяжкой; при этом он насыщается экстрактивными веществами, благодаря чему прозрачный бульон называют бульоном двойной крепости.

§ 4. СУПЫ-ПЮРЕ

Супы-пюре характеризуются тем, что все гарниры в них вводятся в протертом виде, предварительно припущенными или отваренными в бульоне или воде. Протертые частицы продуктов должны находиться в равномерно-взвешенном состоянии, для чего супы-пюре заправляют мучной пассеровкой и льезоном. Муку лучше пассеровать без масла, а масло вводить в готовый суп, чтобы сохранить его биологическую ценность. Супы с крупами мучной пассеровкой не заправляют.

Льезон представляет собой проваренную смесь яиц и молока или сливок. Его вводят при отпуске во все супы, за исключением горохового. Готовые супы-пюре заправляют сливочным маслом и хорошо вымешивают, чтобы масло полностью проэмульгировало и не всплыло на поверхность. Отпускают супы с температурой 55—60°. К ним подают гренки в виде подсушенных кубиков пшеничного хлеба. Лучше подавать их отдельно на пирожковой тарелке.

Наиболее часто супы-пюре готовят из овощей, круп и мясных продуктов.

§ 5. МОЛОЧНЫЕ, ХОЛОДНЫЕ И СЛАДКИЕ СУПЫ

Молочные супы. Молочные супы готовят с крупами, макаронными изделиями, иногда с овощами. Гарниры для молочных супов предварительно варят в воде, а затем доводят до готовности в молоке. Молочные супы заправляют солью и сахаром и отпускают с кусочком сливочного масла.

Холодные супы. Холодные супы готовят на квасе, свекольном отваре или на воде. К ним относятся окрошки (мясная, мясная сборная, овощная), свекольник, борщ холодный, щи зеленые и ботвинья. Гарнирами для этих супов служат нарезанные вареные или жареные мясопродукты, вареные свекла, морковь, картофель, свежие огурцы, вареные яйца, зеленый лук. Все холодные супы при отпуске посыпают зеленью. Сметану кладут во все супы, кроме ботвиньи. К ботвинье отдельно подают холодную вареную рыбу осетровых пород или балычные изделия. Температура отпуска холодных супов 12—14°.

Сладкие супы. Сладкие супы готовят из плодов и ягод как в нарезанном, так и в пюрированном виде. Подготовленные плоды и ягоды отваривают в воде с добавлением сахара, если нужно протирают и заправляют картофельным крахмалом.

В сладкие супы вводят различные гарниры: откидной рис, фигурные макаронные изделия, вареники, запеканки, кукурузные хлопья. При подаче в них кладут сметану или сливки. Супы можно отпускать как в горячем, так и в холодном виде.

З а н я т и е 1. Приготовление заправочных супов

Приготовить: 1) щи суточные; 2) борщ московский; 3) солянку мясную сборную; 4) суп грибной с домашней лапшой.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Кастрюля емкостью 3 л для варки бульона; 2 горшочка глиняных порционных для варки щей; 2 кастрюли емкостью 2 л для варки борща и супа грибного; 4 миски суповые порционные для приготовления солянки и для подачи борща и супа грибного; 3 кастрюли емкостью 0,5 л для пассерования муки, варки грибов и бланширования огурцов; сковородка малая для пассерования овощей; шумовка; разливательная ложка; скалка; ножи поварские (тройка); нож желобковый; разделочные доски «ОС» и «МВ»; сито капроновое или волосяное.

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Слишком кислую квашеную капусту промыть в холодной воде и хорошо отжать. Без явной необходимости этого делать не следует, так как рассол богаче витамином С, чем сама капуста. После этого капусту мелко порубить большим ножом поварской тройки.

В кастрюле с разогретым жиром капусту хорошо прогреть, помешивая лопаткой. Затем положить рубленые ветчинные кости, влить немного бульона и тушить под закрытой крышкой, периодически помешивая, 2,5—3 часа, пока капуста не станет мягкой. Разложить капусту в горшочки, залить бульоном (350 г на одну порцию), довести до кипения и поставить в жарочный шкаф на 25—30 мин. Затем добавить пассерованные корни, лук, томат, мучную пассеровку и снова поставить в жарочный шкаф на 15—20 мин. За 5—10 мин. до готовности ввести специи (или настой) и заправить по вкусу солью и сахаром, а в случае необходимости добавить пассерованный томат. Готовые щи заправить растертым чесноком.

Щи суточные можно приготовить в обычной наплитной посуде на плите. В практике иногда прибегают к замораживанию суточных щей: тушеную капусту заливают бульоном, сваренным вместе с ветчинными костями, и замораживают на 12—14 час., после чего разогревают, заправляют чесноком и подают.

При отпуске разлить суточные щи в подогретые тарелки, положить сметану и посыпать мелко нарезанным

луком. Можно подать на закусочной тарелке рассыпчатую гречневую кашу или гренки из нее.

Требования к качеству. Щи суточные должны иметь вкус кислый, но не резкий, с привкусом копченостей; запах квашеной капусты, ароматических корней и чеснока; цвет светло-коричневый с молочным оттенком. Нарезка овощей равномерная, мелкая. Консистенция щей густая.

БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Приготовить мясокостный бульон со свиными копченостями. Свеклу нашинковать соломкой, положить в кастрюлю с разогретым жиром, сбрызнуть уксусом, перемешать и хорошо прогреть. Часть жира оставить для пассерования овощей. Затем влить бульон, закрыть кастрюлю крышкой и тушить, периодически помешивая, на слабом огне до готовности (около 1,5 часа). Бульон не должен полностью покрывать свеклу.

Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать отдельно до полуготовности. Затем соединить, ввести томат-пюре и продолжать пассерование до окрашивания жира в цвет томата. Пассерованные овощи ввести в свеклу за 15—20 мин. до ее готовности. Муку спассеровать с жиром.

В кастрюлю влить 700 г бульона, довести до кипения и ввести свежую капусту, нарезанную соломкой. Снова довести до кипения, ослабить нагрев и варить 15—20 мин., после чего ввести тушеные овощи (свеклу, коренья и др.). Мучную пассеровку развести бульоном и ввести в борщ. Продолжить варку еще 10—15 мин. За 5 мин. до готовности заправить борщ по вкусу солью, специями, сахаром. Количество сахара зависит от степени сладости свеклы. Если борщ недостаточно острый, добавить по вкусу прокипяченный уксус.

Если борщ готовят с квашеной капустой, ее предварительно тушат и вводят в борщ одновременно со свеклой. Свеклу для борща иногда предварительно отваривают или запекают.

Подготовить мясной набор для борща. Мясо и ветчину нарезать прямоугольными пластинками поперек волокон. Сосиски нарезать поперек или наискось тонкими ломтиками. Набор сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством борща и довести до кипения.

При отпуске в порционную миску или тарелку положить прогретый мясной набор, налить борщ, положить сметану (ее можно подать отдельно в соуснике) и посыпать зеленью. К борщу рекомендуется подавать ватрушки из сдобного или слоеного теста, уложенные по 2 шт. на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Требования к качеству. Вкус борща кисло-сладкий с хорошо ощутимым мясным наваром; запах свеклы, овощей и мясопродуктов; цвет бордовый с фиолетовым оттенком. При недостаточно интенсивной окраске борща в него добавляют специально приготовленную краску. Консистенция борща густая, овощи равномерно нарезаны и не переварены.

Для приготовления краски очистки свеклы хорошо промыть, измельчить, залить холодной водой, добавить уксус, довести до кипения и настаивать на борту плиты под закрытой крышкой. Готовую краску процедить. На 1 кг свеклы взять 2 л воды и 60 г уксуса.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

Репчатый лук тонко нашинковать полукольцами, положить в сотейник с разогретым маслом и пассеровать до размягчения, стараясь не изменить цвет лука. Затем добавить томат-пюре и продолжать пассерование до тех пор, пока масло полностью не окрасится и не отделится от томата.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре—шесть частей, срезать семена и нашинковать наискось тонкими пластинками. Затем залить бульоном, бланшировать 5—8 мин. (в зависимости от их остроты), откинуть и соединить с пассерованным луком и томатом. Полученную смесь называют брезом.

Говядину и ветчину отварить в бульоне, предназначенном для приготовления солянки. Телятину обжарить. Почки освободить от пленки, разрезать вдоль, залить холодной водой и вымочить в течение 2,5—3 час. Затем почки промыть, залить свежей холодной водой, сварить до готовности и еще раз промыть. Готовые мясопродукты и сосиски нарезать тонкими ломтиками.

В суповые миски разложить брез, мясной набор, ввести отжатые от рассола каперсы, залить крепким бульоном, добавить половину полагающейся по рецепту-

ре сметаны, довести до кипения и варить на слабом огне 5—7 мин. Готовую солянку заправить по вкусу.

При отпуске в суповую миску с солянкой положить маслины, оставшуюся сметану и посыпать зеленью. Тонкий ломтик лимона, очищенный от кожицы, лучше подавать на розетке. Сметану можно подать в соуснике.

Требования к качеству. Вкус солянки острый, кислотный, в меру соленый, с хорошо ощутимым мясным наваром; запах крепкого мясного бульона и входящих в состав солянки продуктов; цвет оранжевый с молочным оттенком. Консистенция средней густоты, гарниры равномерно нарезаны и не переварены.

СУП ГРИБНОЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШЕЙ

Сварить грибной бульон из расчета 400 г на порцию. Грибы нашинковать соломкой. Коренья и лук нашинковать соломкой и пассеровать. Ввести нарезанные грибы и вместе хорошо пассеровать.

Приготовить домашнюю лапшу, подсушить и обланшировать.

Для приготовления домашней лапши просеять муку, сделать в ней воронку, влить процеженный раствор соли и положить яйца. Для растворения соли берут $\frac{1}{5}$ часть воды от веса муки. Замесить крутое тесто, оставить его на 30—40 мин. для набухания клейковины. Затем тонко раскатать, разрезать на полосы шириной 4—5 см, посыпать мукой, сложить по три-четыре полосы вместе и нашинковать наискось соломкой. Готовую лапшу разрыхлить руками и рассыпать тонким слоем для подсушивания. От подсушенной лапши отсеять муку.

Грибной бульон довести до кипения, посолить, ввести лапшу, вновь довести до кипения и варить на слабом огне 15—20 мин. За 5—10 мин. до готовности лапши ввести грибы и лук. В конце варки суп по вкусу заправить солью.

При отпуске разлить суп в подогретые суповую миску и тарелку, в него можно ввести сметану. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Требования к качеству. Вкус грибного супа в меру соленый, запах грибов и пассерованного лука, цвет светло-коричневый, немутный. Консистенция средней густоты, нарезка всех компонентов равномерная, лапша хорошо разваренная, но не разбухшая.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Промыть и замочить грибы; 2) промыть мясо и кости, поставить варить бульон; 3) очистить все овощи; 4) нашинковать свеклу, поставить тушить; 5) обработать квашеную капусту, поставить тушить; 6) приготовить домашнюю лапшу; 7) поставить варить грибы в малом количестве воды; 8) нашинковать и спассеровать корни и лук для борща; 9) нашинковать и спассеровать корни и лук для щей супочных; 10) спассеровать томат для щей супочных и борща; 11) приготовить брез для солянки; 12) приготовить мясной набор для борща и солянки; 13) процедить мясной бульон и разлить в кастрюлю для приготовления щей супочных, борща и солянки; 14) поставить варить щи и борщ; 15) процедить грибной ствар, промыть грибы, нашинковать; 16) приготовить грибной суп; 17) приготовить солянку; 18) растереть чеснок; 19) заправить по вкусу готовые супы и провести бракераж.

Примечания. 1. Если грибы замочены накануне, поставить их варить одновременно с бульоном.

2. Если борщ готовится с квашеной капустой, ее надо поставить тушить одновременно с капустой для щей супочных.

Задание на дом.

1. Повторить технологию приготовления мясного прозрачного бульона, борщка, омлета парового, профитролей, клецек заварных и гренков острых.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологическую карту приготовления борщка.

З а н я т и е 2. Приготовление прозрачных супов

Приготовить: 1) бульон мясной прозрачный (консомэ); 2) борщок; 3) омлет паровой; 4) профитроли; 5) клецки заварные; 6) гренки острые.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Кастрюля емкостью 3 л для варки бульона; 4 кастрюли емкостью 2 л для приготовления прозрачного бульона, настаивания оттяжки, варки борщка, омлета; кастрюля емкостью 0,5 л для приготовления заварного теста; сковорода малая для пассерования свеклы, томата, обжаривания гренков; 2 формочки для варки омлета; лист кондитерский; терка; ножи поварские (тройка); шумовка; ложка разливательная; сито; доски разделочные «ОС» и «МС»; 2 лопатки деревянные; салфетка льняная или марля, кондитерский мешок.

ПРОЗРАЧНЫЙ БУЛЬОН

Сварить мясной бульон. Приготовить оттяжку. Для этого мясо 3-го сорта (желательно зарез) измельчить на мясорубке с частой решеткой, залить холодной водой из расчета 1,5 л на 1 кг мяса и поставить на холод для настаивания. Через час посолить и ввести яичные белки, разведенные холодным бульоном или водой. Не следует солить оттяжку в начале настаивания, так как присутствие соли замедлит извлечение экстрактивных веществ из мяса.

Готовый бульон охладить до 40—50°, частью его развести оттяжку и ввести в остальной бульон. Хорошо размешать, медленно довести до кипения под закрытой крышкой, еще раз размешать, ослабить нагрев, открыть крышку и варить бульон, периодически помешивая, в течение часа, сдвинув посуду на борт плиты или на край горелки, чтобы кипение происходило с одной стороны. За полчаса до готовности ввести нарезанные крупными кусками и обжаренные без жира коренья и лук.

Прозрачным бульон считается тогда, когда хорошо видно дно посуды. Готовый бульон процеживают через ткань или сложенную вчетверо марлю, уложенную на сито или дуршлаг. Жир с поверхности удаляют бумажной салфеткой. Процеженный бульон доводят до кипения и в случае необходимости подкрашивают жженкой.

Жженка: на чистую сковородку насыпать немного сахарного песка и нагревать, периодически помешивая, до приобретения сахаром равномерной коричневой окраски; жженный сахар развести небольшим количеством воды и процедить.

Требования к качеству. Вкус крепкого мясного бульона, в меру посоленного; аромат экстрактивных веществ мяса и обжаренных овощей; цвет золотисто-коричневый. Жир на поверхности отсутствует.

ОМЛЕТ ПАРОВОЙ

Яйца хорошо обмыть в теплой воде, если очень грязные — добавить в воду соль. Вылить яйца в посуду, предварительно проверив их качество. Хорошо размешать, добавить соль, влить молоко и взбить смесь венчиком. Омлетную смесь разлить в формочки, смазанные сливочным маслом, заполняя их не более чем на $\frac{2}{3}$ высоты и сварить на водяной бане. Готовность омлета

определяют по консистенции, а также по отставанию краев омлета от стенок посуды.

Требования к качеству. Омлет должен быть в меру соленым, иметь запах доброкачественных яиц, цвет светло-желтый. Консистенция упругая, но не плотная. Длительная тепловая обработка ухудшает качество омлета.

ПРОФИТРОЛИ

Подготовить заварное тесто. В воду положить соль, сливочное масло, довести до кипения и всыпать при непрерывном помешивании просеянную муку. Проварить тесто до приобретения им вязкой консистенции и до потери способности отставать от дна посуды. Тесто охладить до 60—70° и постепенно вводить яйца или меланж. Пока предыдущая порция яиц не соединится с тестом до образования однородной консистенции, вводить последующую порцию яиц не следует. При введении яиц или меланжа надо внимательно следить за консистенцией теста, так как иногда введение всего положенного по рецептуре количества яиц приводит к образованию теста жидкой консистенции, а иногда и слишком густой. Это зависит от размера яиц, от формы посуды, оказывающей влияние на количество испаряющейся жидкости, а также от качества муки. Слишком густое или слишком жидкое тесто плохо формируется и дает изделия неудовлетворительного качества. Готовое тесто должно медленно сползать с лопатки.

Тесто переложить лопаткой в кондитерский мешок, предварительно вставив в него круглую трубочку с гладкими или зубчатыми краями (с диаметром 1 см). Мешок взять в левую руку выше трубочки и, отвернув его края до предела, лопаткой накладывать тесто. На кондитерский лист, слегка смазанный жиром, отсадить профитроли в виде мелких круглых пуговок. Для этого кондитерский мешок нужно взять в правую руку и выдавливать из него тесто, поддерживая мешок левой рукой. Конец трубочки максимально приблизить к листу. Интервалы между отдельными пуговками 2—3 см. Излишнее количество жира на листе затрудняет отсаживание изделий.

Выпечь профитроли в жарочном шкафу при 200—210°. Готовность профитролей определяют по увеличению

объема, приобретению колера и устойчивости корочки. Срок выпечки 20—25 мин. Готовые изделия немного подсушить в жарочном шкафу при 100°, для того чтобы они не осели.

Требования к качеству. Цвет профитролей золотистый, запах печенья. Изделия должны быть легкими, полыми и иметь хрустящую корочку.

КЛЕЦКИ ЗАВАРНЫЕ

Приготовить заварное тесто из пшеничной муки или манной крупы. Готовое тесто разделить на клецки с помощью двух ложек и варить их в посоленной кипящей воде, не допуская сильного кипения, чтобы они не деформировались. Готовые клецки всплывают на поверхность. Слишком длительная варка делает клецки дряблыми и водянистыми.

Клецки можно разделять с помощью кондитерского мешка, отрезая порции ножом. Вес одной клецки 10—12 г.

Требования к качеству. Вкус клецек солоноватый, цвет кремовый, консистенция нежная, мелкопористая.

ОТПУСК ПРОЗРАЧНОГО БУЛЬОНА С ГАРНИРАМИ

В подогретую суповую миску или тарелку положить омлет или клецки и залить бульоном. Бульон с профитролями подать в бульонной чашке с блюдцем и десертной ложкой, а профитроли уложить на пирожковую тарелку.

БОРЩОК

Сырую свеклу натереть на терке или мелко шинковать, сбрызнуть уксусом и хорошо прогреть без жира для удаления запаха сырой свеклы. Приготовить мясную оттяжку. Свеклу охладить и соединить с оттяжкой. Дать оттяжке настояться и произвести осветление бульона обычным способом. Во время варки борщика с оттяжкой ввести обжаренные без жира коренья, лук и нарезанные стручки кайенского перца. Когда борщок станет прозрачным, процедить его, снять жир с поверхности, заправить по вкусу солью и сахаром, прокипяченным уксусом и довести до кипения. Для улучшения вкуса

борщка в него можно ввести вино (типа мадера). Иногда борщок варят с косточками дичи. В этом случае позвоночник и ножки рябчика не используют, так как бульон из них горчит.

Требования к качеству. Борщок имеет вкус крепкого мясного бульона с легким кисло-сладким привкусом; аромат экстрактивных веществ мяса, обжаренных овощей и вареной свеклы. Цвет бордовый. Жир на поверхности отсутствует.

ОСТРЫЕ ГРЕНКИ

Черствый белый хлеб зачистить от корок и нарезать полосками толщиной 7—8 мм. Затем с помощью ножа или выемки нарезать небольшие кусочки (размером со спичечную коробку) прямоугольной, круглой, овальной или ромбической формы. Обжарить их на сливочном масле.

Спассеровать томат-пасту, охладить, ввести в нее сырые яичные желтки, тертый острый сыр, красный перец, все хорошо вымешать и смазать этой смесью кусочки обжаренного хлеба. Гренки посыпать тертым сыром и заколеровать в жарочном шкафу.

Требования к качеству. Гренки должны иметь приятный кисловато-соленый вкус, запах сыра и томата, цвет оранжевый, блестящий. Смесью сыра и томата должна покрывать гренки ровным слоем, консистенция гренков хрустящая.

ОТПУСК БОРЩКА С ГРЕНКАМИ

Налить борщок в бульонную чашку и суповую миску. Отдельно на пирожковой тарелке подать острые гренки.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Промыть и измельчить кости; 2) очистить и нарезать овощи; 3) обжарить кости вместе с овощами до появления на их поверхности золотистой пленки и поставить варить бульон; 4) приготовить оттяжку, разделить ее на две части и поставить на холод; 5) приготовить тесто для профитролей и клецек; 6) отсадить и выпечь профитроли; 7) приготовить острые гренки; 8) натереть свеклу, прогреть ее с уксусом и ввести в оттяжку для борща; 9) процедить готовый бульон; 10) приготовить омлетную смесь; 11) осветлить

бульон и борщок, 12) процедить, заправить по вкусу и прокипятить бульон и борщок; 13) сварить паровой омлет; 14) отварить клецки, 15) подготовить все изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления супов-пюре из картофеля и из курицы, супа молочного с овощами, супа сладкого с рисовой запеканкой.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре из курицы.

4. Подсчитать выход рисовой запеканки для сладкого супа.

Занятие 3. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов

Приготовить: 1) суп-пюре из картофеля; 2) суп-пюре из курицы; 3) суп молочный с овощами; 4) суп из сухофруктов с гарниром.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

5 кастрюль емкостью 2 л для варки бульонов и супов; 2 кастрюли емкостью 0,5 л для приготовления пассеровки, лезона и гарнира к сладкому супу; сковорода для пассерования овощей; ножи поварской тройки — 2 средних и 1 малый; шумовка; разливательная ложка; сито частое; доски разделочные «ОС», «МС» и «МВ»; 2 лопатки деревянные.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Сварить мясной бульон. Припустить в бульоне картофель, за 15 мин. до готовности положить спассерованные без изменения цвета петрушку, лук репчатый и порей (у лука-порея обрезать зеленые перья). Полагающуюся по рецептуре морковь лучше ввести сырой при припуске картофеля. Приготовить белую мучную пассеровку, развести процеженным мясным бульоном и варить при слабом кипении минут 25—30, периодически удаляя пену. Картофель и овощи (кроме моркови) протереть, соединить с разведенной мучной пассеровкой и проварить на слабом огне 10—15 мин., периодически помешивая лопаткой и отделяя суп от дна и стенок посуды, чтобы предотвратить пригорание.

Для приготовления двух порций супа-пюре следует взять 700 г мясного бульона (включая жидкость для

разведения мучной пассеровки). Готовый суп заправить по вкусу солью, процедить, довести до кипения, ввести в суп кусочки сливочного масла и перемешивать, сливая с разливательной ложки, до тех пор, пока масло не эмульгирует. Затем охладить суп до 70° и заправить льезоном. Льезон можно ввести и при подаче супа.

Для льезона яйца обмыть, разбить, вылить в посуду, размешать с солью, развести молоком и проварить на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая лопаткой. Готовый льезон быстро снять с огня во избежание свертывания белков яйца.

Для гренков батон очистить от корок, нарезать кубиками размером 1,5×1,5 см и подсушить в жарочном шкафу до легкого пожелтения.

При отпуске в подогретые суповую миску и тарелку налить суп. Половину гренков положить в тарелку с супом, а половину подать на пирожковой тарелке к супу, налитому в суповую миску. В суп можно добавить гарнир в виде пассерованного лука-порей.

Требования к качеству. Вкус супа-пюре нежный, в меру соленый; запах мясного бульона, картофеля и пассерованных овощей; цвет белый с легким кремовым оттенком; консистенция однородная, близкая к сметане средней густоты.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ

Обработанную курицу залить холодной водой (1 л), сварить бульон, снять его по готовности курицы. Бульон процедить, курицу охладить и отделить мясо от костей. Мякоть пропустить через мясорубку с мелкой решеткой два-три раза, развести небольшим количеством охлажденного бульона и протереть на протирочной машине или через сито. Протертую массу хранить до отпуски на холоде.

Приготовить белую мучную пассеровку, развести ее процеженным куриным бульоном до консистенции жидкой сметаны и варить 30—40 мин., периодически помешивая и удаляя образующуюся пену.

Суп процедить, довести до кипения, положить протертую массу и проварить без кипения 3—5 мин., после чего заправить сливочным маслом. Если суп с протертой массой прокипятить, разрушится его однородная

консистенция, образуются крупинки. Солить суп следует сразу после введения протертой массы. Приготовить льезон и заправить охлажденный до 70—80° суп. Приготовить гренки.

При отпуске разлить суп-пюре в подогретые суповую миску и тарелку. Гренки подать на пирожковой тарелке. Можно положить в суп красиво нарезанные кусочки вареной курицы.

Требования к качеству. Вкус и запах вареной курицы, цвет бледно-серый с желтизной, консистенция однородная, близкая к сметане средней густоты.

суп молочный с овощами

Очистить овощи. Корнеплоды и картофель обмыть, нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия, а белокочанную нарезать квадратами. Все овощи бланшировать: картофель и белокочанную капусту 5—7 мин., корнеплоды 10—12 мин., цветную капусту 3—5 мин. Свежезамороженный зеленый горошек отварить в большом количестве кипящей воды при открытой крышке, а консервированный — прогреть в собственном отваре.

Молоко довести до кипения, положить бланшированные овощи и варить до размягчения минут 15. Зеленый горошек ввести за 2—3 мин. до окончания варки. Если суп готовят не на цельном молоке, в него вводят отвар овощей. Готовый суп заправить по вкусу солью и сахаром.

При отпуске в подогретые тарелки налить суп, стараясь равномерно распределить жидкую часть и гарнир. Сверху положить кусочек сливочного масла.

Требования к качеству. Вкус и запах кипяченого молока и вареных овощей чуть сладковатый. Цвет белый с едва заметным кремовым оттенком. Овощи мягкие, но не переваренные, сохранившие форму. Длительное хранение молочного супа приводит к появлению розовато-коричневой окраски, что объясняется карамелизацией лактозы и образованием меланоидинов.

суп из сухофруктов

Сухофрукты перебрать, отсортировать по видам, хорошо промыть в теплой воде, крупные разрезать на части. В кипящую воду положить груши, варить 10—15

мин., добавить сахар, довести до кипения и ввести яблоки. Когда суп с яблоками закипит, ввести все остальные сухофрукты (кроме изюма) и варить еще 10—15 мин. За 5 мин. до конца варки положить изюм. Картофельный крахмал развести четырехкратным количеством холодной воды и быстро при помешивании влить в суп. Суп довести до кипения и снять с огня. На две порции супа следует взять 900 г воды.

Приготовить рисовую запеканку. Рис перебрать, промыть, положить в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Влить молоко, добавить сахар и варить до готовности (на две порции запеканки взять 200 г молока и 240 г воды). Рис охладить, ввести яйца, хорошо вымешать и выложить в формочки или на порционные сковороды, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Запечь в жарочном шкафу при 220—230°. Если запеканка готовилась на сковороде, нарезать ее на куски правильной формы (треугольники и др.)

При отпуске в тарелки разложить запеканку, налить суп, равномерно распределив жидкую часть и фрукты, и ввести сметану.

Требования к качеству. Вкус супа кисло-сладкий, запах сухофруктов, цвет светло-коричневый. Консистенция жидкого киселя, без комков, фрукты хорошо разварены. Запеканка умеренно сладкая, мягкая, но хорошо заколерованная и сохранившая свою форму.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать курицу и поставить варить; 2) поставить варить бульон для супа-пюре из картофеля; 3) обработать овощи; 4) приготовить мучную пассеровку; 5) нарезать и спассеровать овощи; 6) перебрать и промыть рис для запеканки, поставить варить; 7) процедить бульоны; 8) охладить курицу, отделить мякоть, приготовить куриное пюре; 9) поставить припускать картофель и морковь для супа-пюре; 10) обланшировать овощи для молочного супа; 11) перебрать и промыть сухофрукты, поставить варить; 12) приготовить рисовую запеканку, поставить в жарочный шкаф; 13) разделить мучную пассеровку на две части, развести одну часть мясным, а другую — куриным бульоном; поставить варить супы; 14) протереть картофель и пассерованные овощи, ввести в суп; 15) вскипятить молоко, ввести в него бланшированные овощи; 16) приготовить льезон; 17) процедить супы-пюре и довести их до кипения; 18) ввести протертую курицу в суп-пюре, хорошо прогреть; 19) заправить все супы по вкусу, провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления соуса основного красного, красного с вином, лукового с горчицей, белого основного, парового, белого с яйцом.

2. Выписать продукты для приготовления указанных соусов в количестве, соответствующем 200 г выхода.

3. Составить перечень блюд, к которым можно подавать перечисленные соусы.

Глава II. СОУСЫ

§ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОУСОВ

Соусы являются вкусовой приправой к блюдам и широко применяются в кулинарии. Их подают к блюдам при отпуске, с ними тушат мясо, овощи и т. д., под соусами запекают различные кулинарные изделия. Практикуется фарширование соусами некоторых кулинарных изделий, ими также заправляют супы, гарниры, холодные блюда и закуски.

Способ подачи соусов зависит от характера отпускаемых с ними изделий. Блюда подают «с соусом» и «под соусом». При подаче блюд с соусом в ресторанах соус подают в соуснике, а в столовых подливают сбоку к основному продукту. Ни в коем случае не следует поливать соусом гарниры, что иногда практикуется в столовых. При подаче блюд под соусом им заливают полностью основной продукт. Существует также способ подачи блюд «в соусе» — это относится к изделиям, которые приготавливают вместе с соусом.

Все соусы делятся на две большие группы: горячие и холодные. Горячие соусы подают к горячим блюдам, а холодные — как к холодным, так и к горячим.

Кроме того, соусы классифицируются по основе, на которой они готовятся. Существуют соусы на бульонах, на молоке, на сметане, на сливочном масле, на растительном масле, овощные и сладкие соусы.

Соусы в зависимости от способа их использования могут быть густыми, средней густоты и жидкими.

§ 2. ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ СОУСОВ

Для приготовления соусов используют следующие полуфабрикаты: бульон или жидкость от припускания мяса, птицы, рыбы; мучную пассеровку; пассерованные или припущенные овощи; наполнители (грибы, огурцы, хрящи осетровых рыб, каперсы, лук и др.); вкусовые и ароматические приправы (вино, лимонный сок и др.).

БУЛЬОНЫ ДЛЯ СОУСОВ

Для соусов готовят бульоны: костный, мясокостный, коричневый, куриный, бульон из дичи, рыбный и грибной, а также мясной сок¹.

Соусы на бульонах делятся на красные и белые. Красные соусы готовят на коричневом бульоне, а белые на мясокостном и других бульонах.

Коричневый бульон. Говяжьи, свиные, телячьи или бараньи кости промывают, измельчают, добавляют крупно нарезанные коренья и лук и обжаривают в жарочном шкафу при 200—250° до образования золотисто-коричневого цвета. В процессе обжаривания кости периодически помешивают и ни в коем случае не пережаривают, так как это может придать соусу горький вкус. Обжаренные кости перекладывают в кастрюлю, заливают холодной водой из расчета 5—6 л воды на 1 кг костей, доводят до кипения, снимают пену и жир, ослабляют нагрев и варят при слабом кипении в течение 8 час., периодически удаляя пену и жир (в лаборатории варят 3—4 часа и воды берут меньше).

Готовый бульон процеживают. Жир, вытопившийся из костей при обжаривании, используют для пассерования овощей.

Мясной сок. Оставшийся после обжаривания натуральных изделий из мяса и птицы жир сливают. На сковороде наливают немного бульона и кипятят, отделяя деревянной лопаткой приставшие к дну частицы. Полуцившую коричневую жидкость солят, процеживают и доводят до кипения. Мясной сок в практике носит название «сочок».

¹ Технология приготовления мясного, рыбного и грибного бульонов приведена в главе «Супы»

Для соусов готовят белую и красную мучную пассеровку, используя муку не ниже 1-го сорта (приготовление белой мучной пассеровки описано в главе «Супы»).

Красные соусы получают, соединяя красную мучную пассеровку с коричневым бульоном, а белые — белую мучную пассеровку с костным, мясокостным, куриным, рыбным бульоном или жидкостью от припускания мяса, птицы и рыбы. Для грибного соуса можно употреблять как красную, так и белую пассеровку.

Красная пассеровка. Муку просеивают и всыпают в посуду с жиром, разогретым до 150—160°. При этом используют кухонные жиры с высокой температурой дымообразования. Сливочное масло и маргарин не употребляют, так как при высокой температуре они горят, их вкус и запах резко ухудшаются. Муку хорошо перемешивают с жиром и прогревают, непрерывно помешивая, до появления равномерной светло-коричневой окраски. Красную мучную пассеровку готовят и без жира, для чего муку насыпают на сковороду или противень слоем 3—4 см и пассеруют в жарочном шкафу при 180° (не выше).

Так как при приготовлении красной пассеровки значительная часть крахмала переходит в пиродекстрины и теряет способность клейстеризоваться, вязкость приготовленных с ней соусов ниже вязкости соусов, приготовленных с белой пассеровкой. Поэтому при приготовлении одинаковых количеств красного и белого соусов для красного соуса следует брать большее количество муки.

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРИПРАВЫ

Распространенной приправой к соусам является вино, которое придает им специфический вкус и аромат. Белые соусы приобретают лучший вкус при введении в них белых виноградных вин (сухих) типа Цинандали, Рислинг, Каберне. Для мясных красных соусов лучше употреблять вина мадера, малага, Гурджаани.

При использовании вина или уксуса для приготовления соуса их следует предварительно прокипятить, чтобы удалить из вина алкоголь, а из уксуса — резкий запах.

Лимонную кислоту разводят небольшим количеством воды и процеживают через сложенную марлю. Огуречный рассол, сок или отвар шампиньонов процеживают и кипятят. Коренья и лук шинкуют и пассеруют с жиром или сливочным маслом. Для соусов с эстрагоном используют только листья: стебли эстрагона придают соусу горечь. Мускатный орех натирают на мелкой терке и хранят до употребления в закрытой посуде.

Если в состав соуса входят пассерованные овощи и вино или уксус, желательно вводить овощи в соус, предварительно выпаренными в вине или уксусе.

Томат вводят в соусы пассерованным, соусы «Южный», «Восток» и другие промышленного производства — в таком виде, в каком они получены.

НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ СОУСОВ

Наполнителями называют продукты, которые вводят в готовый основной соус для придания ему соответствующего вкуса и аромата. Такими наполнителями могут быть овощи, грибы, огурцы, хрящи, каперсы, оливки, маслины, яйца, зелень, сухари и др.

Коренья и лук шинкуют или нарезают по форме, требуемой для данного соуса, а затем пассеруют или припускают в бульоне.

Пассерованные коренья и лук часто выпаривают в уксусе или вине.

Грибы отваривают или припускают, шинкуют соломкой или нарезают треугольниками и пассеруют. Нераспустившиеся шампиньоны вводят в соус целыми.

Соленые огурцы освобождают от кожи и семян, мелко шинкуют или нарезают ромбиками, а затем бланшируют или припускают.

Хрящи осетровых рыб варят и равномерно нарезают.

Каперсы отжимают от рассола, оливки срезают с косточек спиралью.

Яйца вводят в соусы вареными или сырыми. Вареные яйца шинкуют. Желтки сырых яиц проваривают со сливочным маслом на водяной бане.

Сырую зелень мелко шинкуют, а припущенную (шпинат) — протирают. Из шпината готовят специальную краску (эссенцию).

Молотые сухари пшеничного хлеба подсушивают в жарочном шкафу.

В условиях централизованного снабжения предприятий общественного питания полуфабрикатами для приготовления соусов используют пасту, изготавливаемую заготовочными предприятиями. Пасту разводят определенным количеством соответствующего бульона (мясного, рыбного и т. д.) и заправляют по вкусу.

Готовые соусы заправляют («защипывают») сливочным маслом. Это предотвращает образование пленки на их поверхности. Маленькие кусочки сливочного масла разбрасывают по всей поверхности соуса.

З а н я т и е 4. Приготовление основных и производных соусов

Приготовить соусы: 1) красный основной; 2) красный с вином (мадера); 3) луковый с горчицей; 4) белый основной; 5) паровой; 6) белый с яйцом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

3 кастрюли емкостью 1 л для варки бульонов и приготовления основных соусов; 5 кастрюль емкостью 0,5 л для приготовления производных соусов; сковорода большая для обжаривания костей; 2 сковороды малые для пассерования овощей и томата; ножи поварской тройки — 2 средних и 1 малый; шумовка; разливательная ложка; сито частое для процеживания бульона; сито конусное для процеживания соусов; доски разделочные «ОС» и «МС»; 3 лопатки деревянные.

ОСНОВНОЙ КРАСНЫЙ СОУС

Красную пассеровку охладить до 50° и развести небольшим количеством охлажденного до этой же температуры коричневого бульона. Хорошо размешать, влить остальной бульон и варить на слабом огне, непрерывно помешивая лопаткой. Если сразу влить большое количество бульона, в соусе образуются комки. Комки образуются также при соединении горячей мучной пассеровки с горячим бульоном. Для приготовления 1 кг основного красного соуса следует взять 50 г пшеничной муки высшего или 1-го сорта и 1 л готового коричневого бульона. Соус варить при слабом кипении, периодически помешивая и удаляя пену, не менее часа. За полчаса до готовности ввести пассерованные коренья, лук и томат,

а за 5—10 мин. — соль и специи (лавровый лист и перец черный горошком). Готовый соус процедить и протереть в него разварившиеся овощи. Затем попробовать соус, заправить его сахаром, а если необходимо, и солью и вновь довести до кипения. Вкус соуса можно улучшить введением мясного сока. Если соус получился бледным, его можно подкрасить жженкой.

Вкус, цвет и консистенция соуса значительно улучшаются при более продолжительной варке, но в этом случае мучную пассеровку следует разводить несколько большим количеством бульона, чтобы его консистенция была нормальной.

Хорошо проваренный соус имеет блеск. Если соус, нанесенный на изделие остается матовым, он недоварен.

Требования к качеству. Вкус соуса кисловатый, в меру соленый с приятным оттенком вкуса варившихся в нем продуктов. Запах мяса, корней и лука. Цвет коричневатого-красноватый, блестящий. Консистенция жидкой сметаны, однородная.

Использование соуса. Красный основной соус, как правило, используют для приготовления различных производных. Его также используют при тушении мяса и овощей. Кроме того, основной красный соус можно подавать к некоторым блюдам, например: рубленным мясным изделиям (котлетам, зразам и т. д.), колбасе, сосискам, сарделькам, запеканкам, рулетам из картофеля и другим блюдам из овощей.

СОУС КРАСНЫЙ С ВИНОМ МАДЕРА

Виноградное вино (типа мадера) довести до кипения и влить в основной красный соус (выдержанное вино прокипятить вместе с соусом). Соус снова довести до кипения. Готовый соус заправить, разбросав кусочки сливочного масла по его поверхности.

Требования к качеству. Вкус и запах соуса отличаются от вкуса и запаха основного красного соуса специфическими качествами введенного вина. Цвет соуса коричневый, блестящий; консистенция однородная.

Использование соуса. Соус мадера подают к филе, ветчине, языку, к изделиям из дичи, а также используют для приготовления почек в мадере.

СОУС ЛУКОВЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

Репчатый лук нашинковать мелкими кубиками, спассеровать на масле без заметного изменения цвета, ввести в основной красный соус, проварить 5—10 мин., добавить специи и варить еще 5 мин. Готовую столовую горчицу развести небольшим количеством готового красного соуса, ввести в луковый соус, добавить соус «Южный», размешать и «защипать» сливочным маслом.

Соус с горчицей ни в коем случае не кипятить во избежание свертывания горчицы, а также потери ее вкуса и аромата. Этот соус можно готовить и без соуса «Южный».

Требования к качеству. Вкус и запах основного красного соуса с явно выраженным оттенком вкуса и запаха горчицы и лука. Цвет светло-коричневый. Консистенция однородная, с включениями мелких частиц лука, без крупинок свернувшейся горчицы.

Использование соуса. Соус луковый с горчицей подают к рубленным мясным биточкам, сосискам, сарделькам и ветчине.

БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ СОУС

Белую мучную пассеровку охладить до 50°, развести небольшим количеством костного, мясокостного или куриного бульона, тоже охлажденного. Хорошо размешать, влить остальной бульон и варить на слабом огне, помешивая лопаткой. Для приготовления 1 кг основного белого соуса следует взять 50 г муки и 1,1 л готового бульона. Соус варить при слабом кипении 30—40 мин. За 15—20 мин. до готовности ввести белые корни и лук, спассерованные без изменения цвета, а за 5—10 мин. — соль и специи. Готовый соус процедить, заправить по вкусу солью и лимонной кислотой и вновь довести до кипения.

Для приготовления белого соуса можно использовать бульон, полученный после вторичной выварки костей в течение 4 час. Такой бульон не уступает первому по вкусу и питательности и получается более прозрачным.

Требования к качеству. Вкус соуса слегка кисловатый, умеренно соленый. Запах мясного бульона и пассерованных овощей. Цвет белый с блеском. Консистен-

ция однородная, близкая к консистенции жидкой сметаны.

Использование соуса. Белый соус чаще используют для приготовления производных. В отдельных случаях его подают к блюдам из отварного мяса и мясопродуктов (мозги отварные, ножки телячьи отварные).

БЕЛЫЙ СОУС С ЯЙЦОМ

В кастрюлю с одной ручкой влить яичные желтки, положить кусочки сливочного масла и влить немного сливок или холодного бульона (8—10 г на один желток). Кастрюлю поставить на водяную баню и проварить смесь, непрерывно помешивая лопаткой, до образования однородной эмульсии. Готовая смесь, стекая с лопатки, должна оставлять на ней заметный след. Проваривать смесь следует при 70—75° (не выше) во избежание свертывания желтков. Готовую смесь заправить солью и лимонным соком или лимонной кислотой. Полученный соус носит название голландского. Его подают к различным блюдам из рыбы и овощей и на его основе готовят значительное количество производных.

Голландский соус входит как составная часть в белый соус с яйцом. Технология последнего такова: в голландский соус постепенно при помешивании вводят основной белый соус, приготовленный на курином бульоне, заправляют по вкусу солью и лимонным соком и вводят тертый мускатный орех. Готовый соус хранят на водяной бане при 60—70°.

Требования к качеству. Вкус соуса нежный, слегка кисловатый. Запах мясного бульона и мускатного ореха. Цвет светло-желтый, блестящий. Консистенция однородная, близкая к консистенции сметаны средней густоты.

Использование соуса. Соус белый с яйцом подают к отварным курам и цыплятам, отварной телятине.

ПАРОВОЙ СОУС

Приготовить белый основной соус на мясном, курином или рыбном бульоне, используя жидкость от припускания мяса, птицы или рыбы. Готовый соус процедить

и заправить лимонным соком, солью, прокипяченным белым виноградным вином (Цинандали). Желательно ввести в паровой соус отвар шампиньонов.

Требования к качеству. Вкус соуса кисловатый, в меру соленый. Запах мясного (куриного, рыбного) бульона и виноградного вина. Цвет белый с блеском. Консистенция однородная, близкая к консистенции сметаны средней густоты.

Использование соуса. Паровой соус подают к отварной телятине, телячьим или куриным паровым котлетам, курам и цыплятам отварным, припущенной рыбе и изделиям из кнельной массы.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Очистить овощи; 2) обмыть и нарубить кости, обжарить их вместе с кореньями и луком; 3) подготовить кости и поставить варить бульон для приготовления белого соуса; 4) приготовить красную и белую пассеровки; 5) поставить варить коричневый бульон; 6) нашинковать и спассеровать овощи; 7) спассеровать томат; 8) прокипятить белое и красное вина; 9) процедить бульон, развести белую мучную пассеровку и приготовить основной белый соус; 10) приготовить паровой соус; 11) приготовить жженку; 12) процедить коричневый бульон, развести им красную пассеровку и приготовить красный основной соус; 13) приготовить соус красный с вином; 14) приготовить соус луковый с горчицей; 15) приготовить голландский соус; 16) натереть мускатный орех; 17) приготовить соус белый с яйцом; 18) опробовать все приготовленные соусы, довести их до требуемого вкуса и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию крупеника, пудинга рисового, фасоли в томате, макарон в томате с ветчиной и грибами, соусов сметанного и клюквенного.

2. Выписать продукты для приготовления указанных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Составить таблицу количества требуемой жидкости для приготовления перечисленных изделий в количестве 2, 50 и 100 порций.

Глава III. БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

§ 1. СПОСОБЫ ВАРКИ КАШ

Основой всех изделий из круп являются каши. Их варят тремя различными способами: с количеством жидкости, взятым по расчету; в большом количестве жидкости и с малым количеством жидкости (припускание).

1-й способ. Данным способом варят рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Рассыпчатые каши готовят так: в кипящую воду всыпают подготовленную крупу и проваривают в открытой посуде до загустения (пока крупа не впитает всю жидкость), затем кладут половину полагающегося по норме жира, хорошо размешивают, закрывают кастрюлю или котел крышкой и, ослабив нагрев, продолжают варить до готовности. Для предотвращения образования корки на внутренних стенках посуды и пригорания рекомендуется доваривать кашу на водяной бане. Кашу можно довести до готовности в жарочном шкафу. В процессе варки ее мешать не следует. Готовую кашу взрыхляют поварской вилкой. При варке рассыпчатых каш лучше вводить жир в воду перед закладкой крупы.

Так варят ядрицу, пшено, пшеничную, перловую и ячневую крупы. Рассыпчатые каши подают в качестве самостоятельного блюда с различными дополнительными продуктами (мясо, лук, шпик и т. д.), а также используют в качестве гарниров. Из гречневой рассыпчатой каши готовят также крупеник.

Вязкие и жидкие каши готовят на воде и на молоке. Технология их приготовления аналогична технологии приготовления рассыпчатых каш, но количество жидкости увеличивается. Если вязкие и жидкие каши варят на молоке, крупу сначала засыпают в подсоленную кипящую воду, проваривают до загустения, затем вливают горячее молоко, хорошо размешивают, ослабляют нагрев и доводят до готовности под крышкой. Жидкие каши, как правило, варят сладкими и количество соли для них несколько уменьшают.

Вязкие и жидкие каши подают в качестве самостоятельного блюда с различными дополнительными продуктами (масло, сахар, варенье и др.). Из вязких каш готовят котлеты, биточки, запеканки, пудинги.

Вязкие каши готовят из любой крупы, а жидкие — из любой, кроме ядрицы, перловой и саго.

2-й способ (сливной). Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду, причем количество воды должно в 6—7 раз превышать количество крупы. Варку ведут при непрерывающемся кипении, периодически помешивая. Сваренную крупу откидывают на дуршлаг или сито, перекалдывают в посуду и заправляют маслом. Так варят рис для гарниров.

3-й способ. Этот способ называется припусканием. Подготовленную крупу кладут в посуду с разогретым сливочным маслом, слегка пассеруют и заливают кипящим бульоном в количестве, необходимом для приготовления рассыпчатой каши. Когда крупа впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и доводят кашу до готовности на водяной бане. Желательно положить под крышку «букет» пряностей (связанные в пучок коренья, лук, лавровый лист), который по готовности удаляют.

§ 2. ВАРКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Макаронные изделия могут употребляться в качестве самостоятельных блюд, а также использоваться на гарнир к мясным блюдам.

Макаронные изделия варят двумя способами.

1-й способ (откидной). В кипящую подсоленную воду кладут перебранные макароны и варят до готовности, периодически помешивая, 30—40 мин. Воды берут в 6—7 раз больше, чем макарон. Сваренные макароны откидывают на дуршлаг или сито, перекалдывают в посуду и заправляют маслом. Так варят макароны для подачи в виде самостоятельного блюда и в качестве гарнира к мясным блюдам. Отвар целесообразно использовать для приготовления супов-пюре и других блюд.

Промывать готовые макароны не рекомендуется, так как это вызывает потери питательных веществ, а в случае промывания холодной водой — приводит к бактериальному обсеменению. Нецелесообразно также ломать макароны перед варкой, лучше разрезать их готовыми в посуде.

2-й способ. Макароны или макаронные изделия опускают в кипящую посоленную воду (2,2 л воды на 1 кг) и варят до готовности, при этом они впитывают всю воду. Сваренные макаронные изделия заправляют яйцами, а иногда другими наполнителями (сахаром, творогом) и используют для приготовления различных запеканок.

§ 3. ВАРКА БОБОВЫХ

Бобовые перед варкой перебирают, промывают и замачивают в холодной воде. Круглый горох замачивают на 4—5 час., фасоль на 8—10, а чечевицу — на 5—6 час. Лущеный горох не замачивают. Воду, в которой замачивались бобовые, для варки не используют.

Закладывают бобовые в холодную воду (3 л на 1 кг) и варят, периодически помешивая. При варке бобовых можно добавить «букет» ароматических овощей. Соль, а если требуется — пассерованный томат, вводят в бобовые по готовности.

Срок варки гороха круглого 1—1,5 часа, фасоли — 1,5—2 часа, чечевицы — 45 мин.—1 час, гороха лущеного — 40—45 мин.

При варке цветной фасоли после 10—15 мин. кипения воду следует слить и залить фасоль горячей водой. Это необходимо для улучшения вкуса и цвета фасоли, а также для удаления перешедшего из фасоли в отвар ядовитого вещества (гликозида, который при гидролизе выделяет синильную кислоту).

З а н я т и е 5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Приготовить: 1) крупеник со сметаной; 2) пудинг рисовый, соус клюквенный; 3) макароны в томате с ветчиной и грибами; 4) фасоль в томате.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

4 кастрюли емкостью 2 л для варки гречневой каши, риса, фасоли и макарон; 2 кастрюли емкостью 0,5 л для варки грибов и клюквенного соуса; сковорода малая для пассерования томата, лука, обжаривания ветчины и грибов; 2 средних ножа поварской тройки; шумовка; дурилаг; соковыжималка (экстрактор); 2 порционные формы для приготовления пудинга; порционная сковородка; разделочные доски «ОС» и «МВ»; 4 лопатки деревянные; марля.

Перебрать гречневую крупу, подсушить ее на сковороде без жира и положить в кипящую посоленную воду (1,5 л на 1 кг крупы). Крупу с водой перемешать и снять шумовкой всплывшие оболочки зерен. Варить без крышки, пока крупа не впитает всю воду, затем положить половину полагающегося по норме жира, размешать, закрыть кастрюлю крышкой и довести кашу до готовности на водяной бане. Готовую кашу взрыхлить поварской вилкой. Взвесить ее и определить привар.

Протереть творог, ввести в него яйца и сахар, хорошо размешать. Смесь соединить с гречневой кашей, размешать до однородной консистенции, выложить на порционную сковородку, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Поверхность выровнять в виде невысокой горки, смазать яйцом, смешанным со сметаной и сбрызнуть жиром. Запечь в жарочном шкафу при 250—280°. Готовность крупеника определить по колеру и по отставанию от краев сковородки.

При отпуске крупеник разрезать на четыре части. Куски треугольной формы уложить на овальное блюдо или тарелку так, чтобы острый конец одного куса покрывал тупой конец другого. Сметану подать в соуснике; при подаче на тарелке — подлить к крупенику сбоку.

При запекании на противнях крупеник нарезают кусками прямоугольной формы и подают по одному куску на порцию.

При изготовлении больших количеств крупеника, пудингов и любых других запеканок их порционирование вызывает затруднения, так как для соблюдения установленного веса порций приходится делать довески, что ухудшает внешний вид изделий. Во избежание этого рекомендуется взвесить полуфабрикат на определенное количество порций, уместающееся в данной посуде (для противня—30-40). Готовое изделие разрезать на предусмотренное количество кусков.

Требования к качеству. Вкус крупеника сладковатый, характерный для гречневой каши и творога. Запах гречи и творога. Цвет светло-коричневый, консистенция плотная.

пудинг рисовый

Сварить вязкую рисовую кашу. На 1 кг крупы взять 1 л молока и 2,7 л воды. Готовую кашу охладить до 70°, ввести желтки, растертые с сахаром, перебранный и про-

мытый изюм, ванильный сахар, все хорошо размешать и ввести взбитые яичные белки. Белки следует вводить в два-три приема, осторожно перемешивая снизу вверх.

Одну порцию пудинга надо запечь, а другую сварить на пару. Для этого обе формы смазать сливочным маслом, форму для запекания посыпать сухарями, а для варки паром — сахарным песком. Выложить в формы подготовленную массу, заполнив их не более чем на $\frac{2}{3}$ высоты. Одну порцию запечь в жарочном шкафу при 250°, а другую сварить на водяной бане.

В процессе тепловой обработки объем пудинга увеличивается, консистенция его становится упругой, а края начинают отставать от стенок формы, что и характеризует его готовность.

Готовый пудинг взвесить вместе с формой. При отпуске взвесить освободившуюся форму, определить выход пудинга и сравнить с указанным в Сборнике рецептов.

Белки взбивают предварительно охлажденными до 8—10° в неокисляющейся посуде. Взбивать белки следует сначала медленно, а затем более быстрыми движениями венчика до образования густой пышной пены и увеличения объема белков в 5—6 раз. Хорошо взбитые белки держатся на венчике шапкой, не опадая. В посуде не должно оставаться жидкости. Если перевернуть посуду с хорошо взбитыми белками, они не должны вылиться. Излишне длительное взбивание белков недопустимо, так как при этом образуются слишком мелкие пузырьки воздуха и пена делается неустойчивой.

Для клюквенного соуса клюкву перебрать, промыть и отжать из нее сок. Сок хранить в неокисляющейся посуде, под закрытой крышкой, на холоде. Выжимки залить небольшим количеством холодной воды (2:1) и проварить минут 10. Отвар процедить, ввести в него сахар, прокипятить, снять с плиты и ввести ранее отжатый сок.

Готовый пудинг охладить, не вынимая из формы, до 70° и выложить в креманку и на пирожковую тарелку. К первой порции соус подать отдельно, а ко второй — подлить (вокруг пудинга).

Требования к качеству. Вкус пудинга сладкий, аромат ванильного сахара. Цвет запеченного пудинга золотистый, а сваренного на пару — белый с кремовым от-

тенком. Консистенция нежная, у запеченного пудинга более плотная с хрустящей, но не грубой корочкой.

Вкус соуса кисло-сладкий; запах клюквы; цвет темно-красный, блестящий; консистенция жидкая. Стекая с лопатки, соус должен оставлять на ней след.

МАКАРОНЫ В ТОМАТЕ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Отварить и откинуть макароны, переложить в кастрюлю и заправить маслом. Предварительно замоченные белые грибы отварить, нашинковать соломкой и обжарить вместе с пассерованным луком. Ветчину нарезать, слегка обжарить, соединить с грибами и луком. Пассерованный томат развести отваром от макарон, соединить с гарниром, хорошо прогреть и ввести в готовые макароны.

При отпуске макароны выложить в кроншель и на мелкую тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству. Вкус макарон кисловатый, з меру соленый; запах, соответствующий продуктам, входящим в состав блюда; цвет розоватый. Макароны мягкие, но не переваренные.

ФАСОЛЬ В ТОМАТЕ

Фасоль перебрать, промыть, залить двукратным количеством холодной воды, довести до кипения и варить при слабом кипении до полного размягчения. Готовую фасоль посолить и заправить томатным соусом. Можно ввести растертый чеснок.

Томатный соус: в основной белый соус, приготовленный на мясном бульоне, ввести пассерованные корни, лук и томат, проварить 10—15 мин., процедить, заправить по вкусу солью, сахаром и молотым перцем и вновь довести до кипения.

При отпуске готовую фасоль выложить в кроншель и на мелкую тарелку, полить маслом и посыпать петрушкой или укропом.

Требования к качеству. Вкус фасоли кисловатый, в меру соленый; запах, характерный для фасоли и томата. Зерна фасоли мягкие, но не переваренные, хорошо сохранившие свою форму. Цвет розоватый от томата.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Поставить варить фасоль (замоченную накануне лаборантом); 2) поставить варить бульон для томатного соуса; 3) перебрать, промыть и поставить варить грибы; 4) перебрать и подсушить гречневую крупу, поставить варить рассыпчатую кашу; 5) перебрать и промыть рис, поставить варить вязкую кашу; 6) перебрать макароны и поставить варить; 7) приготовить белый основной соус; 8) охладить яичные белки; 9) протереть и заправить творог, соединить с охлажденной до 70° гречневой кашей; 10) взбить яичные белки; 11) желтки растереть с сахаром, перебрать и промыть изюм, соединить с готовой рисовой кашей, охлажденной до 70°; 12) ввести в массу для пудинга ванильный сахар и взбитые белки, выложить в подготовленные формы; 13) спассеровать томат и овощи, приготовить томатный соус; 14) нарезать и обжарить грибы, лук, ветчину; 15) поставить запекать и варить крупеник и пудинг; 16) приготовить клюквенный соус; 17) заправить макароны и фасоль; 18) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления рагу из овощей; крокетов картофельных; картофеля, репы и помидоров, фаршированных овощами и мясом; шпината с яйцом и гренками; соусов красного основного, грибного, сметанно-томатного.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Произвести пересчет веса брутто овощей с учетом сезона.

Глава IV. БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

§ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

Для сохранения питательной ценности овощей необходимо соблюдать режим их обработки, условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий, а также применять рациональные приемы тепловой обработки овощей.

Очистку овощей, а тем более их нарезку нужно производить непосредственно перед тепловой обработкой. Хранение очищенных овощей в воде приводит к значи-

тельным потерям растворимых питательных веществ, а при хранении на воздухе они теряют товарный вид и С-витаминную активность. Поэтому овощи, предназначенные для заправки супов, соусов и других изделий, следует хранить пассерованными или тушеными. Если картофель предназначен для жарки во фритюре, целесообразно обжарить его до полуготовности во фритюре, нагретом до 130—140°.

Овощи варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

Варка овощей. Свеклу и сушеный зеленый горошек закладывают для варки в холодную воду, остальные овощи — в кипящую воду. Варят овощи под закрытой крышкой, причем они должны быть полностью покрыты водой. Много воды брать не следует, чтобы не увеличивать потери растворимых питательных веществ.

Картофель и капусту варят в подсоленной воде, а корнеплоды и зеленый горошек — без соли, так как присутствие соли замедляет их развариваемость и ухудшает вкус. Сульфитированный картофель перед тепловой обработкой дважды промывают холодной водой.

Зеленые овощи для сохранения их окраски варят в большом количестве воды при сильном кипении в открытой посуде. Свежемороженые овощи варят в кипящей воде, не размораживая. Сухие овощи предварительно замачивают в холодной воде.

Вареные овощи подают в качестве самостоятельных блюд или гарниров, а также используют для приготовления различных блюд из овощей (запеченных и др.).

Припускание овощей. Припускают корнеплоды, капусту (чаще цветную), соленые огурцы, листовую зелень. Корнеплоды нарезают и припускают с добавлением молока или бульона и сливочного масла под закрытой крышкой. Цветную капусту припускают кочешками, белокочанную — шашечками. Огурцы соленые, очищенные от кожи и семян для припускания нарезают ромбиками.

Припущенные овощи заправляют маслом или молочным соусом и подают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира, а иногда вводят в первые и вторые блюда как составную часть. Из припущенных овощей готовят также ряд изделий (котлеты и др.).

Жаренье овощей. Овощи жарят основным способом и во фритюре. Основным способом жарят сырые и вареные овощи. Сырыми жарят картофель, нарезанный кружочками (по-деревенски), брусочками или кубиками; кабачки, нарезанные кружочками и панированные в муке. Вареными жарят картофель, нарезанный ломтиками; капусту, панированную в сухарях (шницель). Во фритюре жарят сырой картофель, нарезанный различными способами; лук репчатый, нарезанный кольцами и панированный в муке (для рыбы по-ленинградски и бифштекса с луком) и зелень петрушки или сельдерея (для рыбы, жаренной в тесте).

Для жаренья во фритюре картофель и зелень предварительно хорошо обсушивают чистой тканью во избежание разбрызгивания жира. Обжаренный картофель откидывают, чтобы стек жир и солят мелкой солью, перемешивая встряхиванием. Крупно нарезанный картофель (шарики, дольки) доводят до готовности в жарочном шкафу.

При приготовлении большого количества картофеля во фритюре целесообразно жарить его в два приема. Обсушенный или обланшированный картофель опускают в слабо нагретый фритюр (130—140°) и обжаривают до полуготовности без изменения цвета. Такой картофель можно заготавливать впрок и хранить охлажденным до реализации. Перед отпуском картофель погружают в горячий фритюр, где он разогревается и приобретает румяную хрустящую корочку.

Картофель, жаренный во фритюре, подают на гарнир к жареным изделиям из мяса, птицы и рыбы.

Тушение овощей. Тушат капусту, картофель и корнеплоды. Овощи нарезают, как правило, предварительно обжаривают и тушат в красном, томатном или сметанном соусе, а также в бульоне с добавлением различных приправ. Капусту шинкуют соломкой, а для рагу нарезают шашечками. Картофель отбирают некрупный, одинаковый по величине или нарезают дольками, а иногда кубиками. Морковь, репу, брюкву и белые корни нарезают дольками или кубиками, а свеклу — мелкими кубиками или ломтиками. Свеклу перед тушением не обжаривают, а отваривают или припускают.

Тушеные овощи подают как самостоятельное блюдо с маслом и зеленью. Тушеную капусту используют в ка-

честве гарнира к колбасным изделиям и жирным блюдам из мяса и птицы, а также для приготовления сельянок и других блюд.

Запекание овощей. Запекают овощи, предварительно подвергнутые тепловой обработке. Исключение составляют помидоры и баклажаны. Овощи запекают под соусами молочным, сметанным или сметанно-томатным в целом, измельченном или фаршированном виде. Изделия из овощной массы (запеканки, рулеты и др.) не запекают под соусами, а смазывают яйцом или сметаной. Запеченные овощи подают как самостоятельные блюда.

З а н я т и е 6. Приготовление блюд из овощей

Приготовить: 1) шпинат с яйцом и гренками; 2) крокеты картофельные, соус грибной; 3) рагу из овощей; 4) голубцы овощные, соус сметанно-томатный; 5) репу или брюкву фаршированную, соус сметанный.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

4 кастрюли емкостью 2 л для варки бульона, картофеля, бланширования овощей, приготовления рагу; 3 кастрюли емкостью 1 л для варки соусов; 2 сковороды для пассерования, обжаривания и запекания продуктов; 2 фритюрницы на всю группу для обжаривания крокетов; ножи поварской тройки—2 средних и 2 малых; шумовка; разливательная ложка; дуршлаг; сито; разделочные доски «ОС» и «ОВ»; 3 лопатки деревянные.

ШПИНАТ С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ

Шпинат перебрать, несколько раз промыть в большом количестве холодной воды и варить 8—10 мин. в большом количестве кипящей воды при открытой крышке. Сваренный шпинат протереть, заправить молочным соусом средней густоты, солью и сахаром и хорошо прогреть. Готовый шпинат можно заправить мускатным орехом.

Яйцо обмыть, положить в кипящую подсоленную воду и сварить «в мешочек» (5—6 мин.), после чего переложить в холодную воду и очистить от скорлупы. Не следует заливать яйца холодной водой.

Для молочного соуса белую мучную пассеровку развести горячим молоком, проварить на слабом огне 25—30 мин. и процедить. На 1 кг соуса необходимо

взять 50 г муки, 750 г молока и 250 г бульона или воды. Соус заправить по вкусу солью и сахаром, после чего еще раз довести до кипения.

Для гренков белый черствый хлеб очистить от корок, нарезать ломтиками толщиной 7—8 мм и вырезать ножом или гофрированной выемкой треугольники, ромбики, полумесяцы и т. д. Эти кусочки смочить льезоном и обжарить с обеих сторон на сливочном масле. В льезон добавить сахар.

При отпуске шпинат уложить в кроншель и на тарелку в виде невысокой горки. На середину поставить яйцо острым концом кверху, а кругом по бортику поставить гренки. Можно отпускать шпинат с шинкованными вареными яйцами, которыми блюдо посыпают сверху.

Требования к качеству. Вкус шпината в меру соленый, чуть сладковатый. Цвет молочно-зеленый. Консистенция густая — на кроншеле или тарелке шпинат сохраняет форму горки. Яйцо, сваренное «в мешочек», имеет плотный белок и полусвернувшийся желток. Гренки правильной формы, золотистого цвета, с хрустящей корочкой.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Очищенный картофель отварить, откинуть, отсушить и протереть в горячем виде. В охлажденный до 70° картофель ввести яичные желтки или меланж, $\frac{1}{3}$ полагающейся по норме пшеничной муки, сливочное масло или маргарин, хорошо вымешать и разделить в виде шариков, цилиндров, груш по 3—4 шт. на порцию. Крокеты запанировать в муке, смочить в яичных белках, запанировать в белой панировке (протертый через грохот черствый хлеб) и жарить во фритюре. Вынуть из фритюра на дуршлаг или сито, дать стечь жиру.

Для грибного соуса отварить предварительно замоченные белые грибы. Отвар процедить и развести им белую мучную пассеровку. Для приготовления 1 кг соуса следует взять 40 г муки и 800 г бульона. Готовые грибы промыть, нашинковать соломкой, соединить с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, и вместе обжарить. Варить соус на медленном огне 30—40 мин., процедить, посолить, а затем ввести обжаренные грибы и лук, после чего варить еще 10 мин.

Картофельные крокеты можно готовить с шампиньонами или белыми грибами. Мелко нарубленные и обжаренные грибы смешивают с картофельной массой или фаршируют ими крокеты.

Крокеты подают с соусом луковым, сметанно-томатным или со сметаной либо на гарнир к блюдам из жареного мяса и птицы.

При отпуске на овальное блюдо положить льняную или красиво вырезанную бумажную салфетку и аккуратно уложить крокеты, учитывая их форму. Соус грибной подать в соуснике. Вторую порцию крокетов уложить на мелкую тарелку и соус подлить сбоку. В том и другом случае желательно украсить крокеты веточками свежесмытой зелени петрушки или сельдерея.

Требования к качеству. Вкус крокетов в меру соленый, запах жареного картофеля, цвет золотистый, форма правильная, без трещин, консистенция нежная, корочка хрустящая.

Вкус и запах соуса соответствуют вкусу и запаху жареных грибов и лука. Цвет светло-коричневый, с блеском. Нарезка грибов и лука правильная, равномерная, консистенция соуса близка к консистенции сметаны средней густоты.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Картофель и корнеплоды нарезать дольками и обжарить по отдельности до образования румяной корочки. Корнеплоды переложить в кастрюлю, залить основным красным соусом и тушить на слабом огне под крышкой 15—20 мин., после чего ввести обжаренный картофель. Белокочанную капусту нарезать шашечками, а цветную разобрать на кочешки и припустить с добавлением масла. Тыкву или кабачки нарезать кубиками и обжарить. Лук и белые коренья нашинковать и спассеровать. Подготовленные овощи ввести в рагу, добавить лавровый лист и перец черный горошком и продолжать тушить до готовности 5—10 мин. В конце тушения добавить зеленый горошек. Консервированный горошек предварительно прогреть в собственном отваре, а свежемороженый — отварить. Готовое рагу можно заправить растертым чесноком.

При отпуске положить рагу в кроншель, полить растопленным маслом и посыпать мелконарезанной зеленью петрушки или укропа. Вторую порцию отпустить в тарелке.

Требования к качеству. Вкус и запах овощей, входящих в состав рагу, слегка кисловатый. Цвет красновато-коричневый. Овощи мягкие, сохранившие свою форму и окраску.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

Капусту белокочанную зачистить, обмыть, разобрать на листья и отварить до полуготовности в кипящей подсоленной воде. Морковь и репу нашинковать соломкой, а лук репчатый — полукольцами и спассеровать. Рис перебрать, промыть и отварить до полуготовности. Фарш перемешать, заправить солью, перцем, зеленью петрушки и растопленным маслом или маргарином. У листьев капусты отбить тупой черешки, на середину положить фарш и завернуть в виде цилиндрика. Голубцы обжарить с двух сторон, переложить в сотейник или невысокую кастрюлю, залить сметанно-томатным соусом и тушить под крышкой 15—20 мин. или запечь в жарочном шкафу.

Для сметанно-томатного соуса белую мучную пассеровку развести мясным бульоном или отваром овощей, проварить на слабом огне 25—30 мин., ввести прокипяченную сметану и довести до кипения. Спассеровать томат-пюре, ввести в соус, проварить 5—7 мин. и процедить. Соус заправить по вкусу солью и довести до кипения под крышкой. На 1 кг готового соуса берут 50 г муки, 500 г бульона или отвара и 500 г сметаны.

При отпуске голубцы уложить по две штуки на порцию в баранчик и на мелкую тарелку, полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах капусты, овощей и томата; цвет голубцов сверху темно-золотистый, с боков белый или бледно-зеленый; цвет соуса бледно-розовый. Форма голубцов сохранившаяся, овощи мягкие.

РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ

Репу среднего размера очистить, обмыть, сделать малым ножом поварской тройки круговой надрез глубиной на $\frac{2}{3}$ корнеплода и выемкой удалить надрезанную часть. Подготовленные корнеплоды сварить до полуготовности в соленой воде, откинуть, уложить в подмазан-

ный жиром сотейник отверстиями вверх и зафаршировать бланшированным или припущенным рисом, заправленным пассерованным луком, шинкованными вареными яйцами и растопленным маслом или маргарином. Затем залить сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь в жарочном шкафу при 220—250°.

Для сметанного соуса белую мучную пассеровку развести мясным бульоном или отваром овощей, проварить на слабом огне 25—30 мин., процедить и ввести прокипяченную сметану. На 1 кг соуса необходимо взять 50 г муки, 500 г сметаны и 500 г бульона. Соус заправить по вкусу солью, перцем и довести до кипения под крышкой.

При отпуске готовую фаршированную репу уложить на овальное блюдо и мелкую тарелку по две штуки на порцию, полить соусом, под которым запекалась репа, и посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус сладковатый, в меру соленый; цвет кремовый, с легким колером; овощи и рис мягкие.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) поставить варить бульон для красного соуса; 2) поставить варить грибы; 3) очистить овощи; 4) нарезать и обжарить овощи для рагу; 5) подготовить и сварить репу до полуготовности; 6) сварить картофель; 7) обланшировать рис; 8) обланшировать капусту; 9) откинуть и протереть картофель; 10) спассеровать корни, лук и томат; 11) приготовить красный основной соус; 12) спассеровать муку для грибного, молочного, сметанного и сметанно-томатного соусов; 13) сварить яйца вкрутую для фарша и «в мешочек» для шпината; 14) приготовить грибной, молочный, сметанный и сметанно-томатный соусы; 15) приготовить фарш для голубцов и репы; 16) зафаршировать репу и сформовать голубцы; 17) подготовить панировку и лезон для крокетов; 18) заправить картофельную массу и сформовать крокеты; 19) поставить тушить картофель и корнеплоды для рагу; 20) припустить капусту для рагу; 21) приготовить фритюр; 22) обжарить голубцы и поставить тушить; 23) поставить запекать репу; 24) припустить, протереть и заправить шпинат; 25) обжарить крокеты; 26) приготовить гренки для шпината; 27) подготовить салфетки для отпуски крокетов; 28) ввести капусту, кабачки или тыкву и зеленый горошек в рагу и довести его до готовности; 29) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Примечание. Сметанный соус для голубцов и репы можно приготовить вместе, а затем отделить половину готового соуса и заправить пассерованным томатом.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления рыбы в рассоле, рыбы по-русски (припущенной), рыбы запеченной по-московски и под сметанным соусом с гречневой кашей, а также соусов сметанного, белого с рассолом, томатного с вином и русским гарниром.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Составить технологическую схему приготовления рыбы по-русски и технологическую карту солянки рыбной на сковороде.

Глава V. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

§ 1. РЫБА ОТВАРНАЯ

Варить можно любую рыбу, за исключением семейства карповых.

Подготовка рыбы к варке. Рыбу с костным скелетом мелкую варят целиком, с головой и без головы. Для этого ее очищают от чешуи, потрошат, удаляют жабры и хорошо промывают.

Рыбу среднего размера (0,5—1,5 кг) очищают от чешуи, обрубая плавники, удаляют голову вместе с внутренностями, хорошо промывают и нарезают на порции под прямым углом в виде колец (кругляшей).

Более крупную рыбу очищают от чешуи, потрошат, разрезая брюшко изнутри, хорошо промывают, обрубая голову и хвост и вырезают спинные плавники. Остальные плавники обрубая. Затем кладут тушку спиной к себе и средним ножом поварской тройки срезают филе по направлению от головы к хвосту. Нож следует вести по позвоночнику, перерезая у основания реберные кости. Таким же образом срезают второе филе. Филе нарезают на порции под прямым углом.

У камбалы зачищают чешую со светлой стороны, обрезают плавники и снимают кожу с темной стороны. Отрезают голову и через образовавшееся отверстие удаляют внутренности. Обработанную камбалу хорошо промывают и разрезают на порции.

Гладкокожие рыбы (сом, налим) потрошат, промывают, делают у них круговой надрез кожи у головы и снимают ее чулком, после чего порционируют тушки вышеописанным способом.

Рыбу с хрящевым скелетом обрабатывают следующим образом. У рыб осетровых пород срезают хребтовые жучки и отрубают головы. Делают круговой надрез мякоти у хвоста, перекручивают хрящ и выдергивают визигу, держа правой рукой за хвост и придерживая рыбу левой рукой. Рыбу разрезают на два звена (пластуют), звенья ошпаривают, погружая в воду с температурой 90—95° на 5—8 мин. В процессе ошпаривания пробуют ножом, легко ли отходят боковые жучки. У ошпаренных звеньев ножом зачищают боковые и брюшные жучки и смывают свернувшиеся сгустки белка. Если звенья предназначены для варки в целом виде, хрящ в нескольких местах разрезают, подвертывают брюшко (тешку) во внутрь и перевязывают шпагатом. Если рыбу осетровых пород варят порциями, то хрящ срезают и нарезают рыбу вместе с кожей под прямым углом на куски нужного веса. Порционные куски перед варкой ошпаривают.

У стерляди хребтовые жучки срезают после варки.

Варка рыбы. Для варки порционные куски укладывают в один ряд кожей вверх на противни с высокими бортами, в коробины, рыбные котлы или сотейники, заливают горячей водой, кладут крупно нарезанные корни и лук, солят, кладут перец горошком, а для рыб, обладающих специфическим запахом,—и лавровый лист. Рыбу доводят до кипения и варят при слабом кипении 7—10 мин.

Звенья рыб осетровых пород укладывают на решетку рыбного котла кожей вниз, заливают холодной водой, солят, доводят до кипения и варят при слабом кипении почти до готовности, которую определяют прокалыванием спинки. Охлаждают рыбу в собственном отваре для сохранения сочности рыбы. Если сварить рыбу до полной готовности и оставить ее в отваре, она переварится.

При варке в целом виде рыбы среднего и крупного размера (для холодных блюд) ее укладывают на решетку рыбного котла брюшком вниз, заливают холодной водой и варят так же, как звенья осетровых.

Отпуск отварной рыбы. Наиболее подходящим гарниром к отварной рыбе является отварной картофель. При порционной подаче картофель желательно обтачивать в виде бочонков, а при массовом отпуске — подбирать некрупные клубни, приблизительно одинакового размера. Можно отпускать отварную рыбу и с картофельным пюре.

К отварной рыбе рекомендуется подавать соусы польский, голландский, томатный, соус каперсы и раковый.

Отварную рыбу отпускают на овальном блюде или тарелке. Сбоку укладывают гарнир и посыпают его зеленью. Соус подливают к рыбе сбоку или покрывают ее соусом полностью в зависимости от внешнего вида куска.

§ 2. РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Припускают рыбу порционными кусками с кожей без реберных костей. Для этого рыбу разделяют на филе так же, как и для варки, но перед порционированием с каждого филе срезают реберные кости.

Припускание рыбы. Порционные куски рыбы укладывают в сотейник, подмазанный маслом, кожей вверх, подливают небольшое количество бульона, кладут ароматические овощи, закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают рыбу до готовности на слабо нагретом месте плиты 10—12 мин. В зависимости от назначения рыбы при припускании добавляют лимонный сок, виноградное вино (Цинандали, Рислинг), шампиньоны, огуречный рассол или другие приправы. Бульон от припускания используют для приготовления соуса.

Стерлядь припускают целиком. Для этого у обработанной стерляди прорезают мякоть у хвоста и вставляют туда нос рыбы.

Отпуск припущенной рыбы. Припущенную рыбу гарнируют отварным картофелем, обточенным бочонком. Рыбу укладывают на овальное блюдо и полностью покрывают соусом. Сбоку укладывают гарнир. На рыбу рекомендуется положить ломтик карбованного или очищенного лимона и веточку зелени петрушки. На рыбу паровую или рыбу в белом вине можно положить кусочек консервированного краба.

Некоторые блюда из припущенной рыбы отпускают с дополнительными гарнирами. Подготовленные гарниры (грибы, хрящи, каперсы и т. д.) прогревают в соусе и вместе с ним укладывают на рыбу, а сверху украшают лимоном и зеленью. Если в состав гарнира входят соленые огурцы или корнишоны, их вводят в соус только в случае его быстрой реализации. Длительное хранение в соусе вызывает потемнение огурцов, поэтому рекомендуется посыпать ими блюдо при отпуске. Маслины в соусе не прогревают, так как они сообщают ему горьковатый привкус и изменяют его цвет, а укладывают на рыбу при окончательном оформлении блюда. Так отпускают рыбу в рассоле, по-русски и т. д.

§ 3. РЫБА ЖАРЕНАЯ

Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне. Нарезку порций производят под углом для увеличения площади кусков, что позволяет более равномерно их прожарить и придать им красивый внешний вид.

Подготовка рыбы к жаренью. Для жаренья основным способом мелкую рыбу используют в целом виде с головой и без головы, рыбу среднего размера — в виде кругляшей, а крупную рыбу разделяют на филе с кожей и реберными костями или с кожей без реберных костей.

Перед жареньем рыбу солят, посыпают перцем и панируют, как правило, в муке. Подготовленные куски укладывают на сковороды или противни с разогретым жиром, обжаривают при 140—150° до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 200—210° в течение 8—10 мин. в зависимости от толщины кусков.

Для жаренья во фритюре рыбу разделяют на чистое филе и готовят из него следующие полуфабрикаты: рыба фри, рыба «бантиком», «восьмеркой», рыба в тесте. Во фритюре жарят также тельное, приготовленное из рыбной рубки или кнельной массы.

Для получения чистого филе рыбу, не очищая от чешуи, разделяют на филе с кожей и реберными костями. После этого с филе срезают реберные кости, прижимая их левой рукой, для того чтобы ощущать дви-

жение ножа и не срезать лишней мякоти. Затем, начиная с хвоста, срезают мякоть с кожи.

Чистое филе используют для приготовления котлетной и кнелльной массы, фарширования рыбы, а также для изготовления изделий, жаренных во фритюре и на открытом огне.

Для полуфабриката рыба фри чистое филе судака, сома или сига нарезают тонкими широкими кусками по одному на порцию. Из обработанных звеньев осетровых нарезают также порционные куски под углом, срезая их с кожи. Полученные куски осетровых ошпаривают в горячей воде 2—3 мин., после чего счищают ножом образовавшиеся сгустки белка. Если осетровые предварительно не ошпарить, при жаренье от кусков отстает панировка.

Подготовленные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке или сухарях.

Полуфабрикаты обжаривают во фритюре (170—180°) до образования равномерной золотистой корочки, после чего доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для жаренья на открытом огне готовят два вида полуфабрикатов.

На вертеле жарят рыбу осетровых пород, разделанную на звенья без кожи и хрящей и нарезанную прямоугольными кусками, которые нанизывают на шпажки и жарят над горящими углями.

На решетке (грилье) жарят рыбу осетровых пород, разделанную на порционные куски без кожи и хрящей, а лосося, сига, нельму, белорыбицу и судака — на чистое филе. Полуфабрикаты нарезают в виде тонких порционных кусков, укладывают в посуду, добавляют растительное масло, лимонный сок (или раствор лимонной кислоты), перец, соль, измельченную зелень петрушки, перемешивают и выдерживают на холоде 3—4 часа.

На решетке жарят и панированные полуфабрикаты. Порционные куски смачивают растопленным маслом и панируют в белой панировке. При жаренье на решетках от прутьев на поверхности рыбы должны образоваться красивые темно-золотистые полосы.

Отпуск жареной рыбы. Рыбу, жаренную основным способом, отпускают с картофелем, жаренным из от-

варного, или отварным, посыпанным зеленью. На овальное блюдо укладывают невысокой горкой гарнир, на него или несколько сбоку кладут кусок жареной рыбы, поливают его маслом (или маслом с лимонным соком) и украшают ломтиком лимона и веточкой зелени петрушки (рыба меньер).

При массовом отпуске на тарелку кладут гарнир (картофель жареный, отварной, картофельное пюре или гречневую рассыпчатую кашу), рядом укладывают кусок рыбы и сбоку (к рыбе) подливают томатный соус. Можно полить рыбу растопленным сливочным маслом.

Рыбу по-ленинградски подают на порционных сковородках. На сковородку подливают мясной сок, укладывают обжаренную рыбу, а вокруг нее — веером картофель, жаренный кружочками. Сверху на рыбу кладут горкой лук фри. Перед отпуском блюдо прогревают на поверхности плиты до закипания сока.

Рыбу, жаренную во фритюре и на решетке, отпускают с картофелем фри или жареным из отварного, либо отварным молодым картофелем, посыпанным зеленью укропа. Рыбу укладывают на овальное блюдо, украшают ломтиком лимона и зеленью петрушки, рядом укладывают гарнир, а в соуснике подают горячий томатный соус или майонез с корнишонами, майонез с зеленью.

К рыбе, жаренной на вертеле, подают лимон, нарезанный дольками, свежие помидоры и огурцы, крупно нарезанный зеленый лук и репчатый лук, нашинкованный кольцами или маринованный. Блюдо можно украсить букетами зелени.

§ 4. РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

Для запекания рыбу разделяют на порционные куски с кожей, но без реберных костей, а осетровые — на порционные куски без хрящей.

Рыбу запекают сырой, припущенной и жареной. Как правило, рыбу запекают вместе с гарниром и с соусом на порционных сковородках или противнях. Сырую рыбу запекают под белым рыбным соусом, припущенную — под молочным или томатным, а жареную — под сметанным или красным с грибами.

На порционную сковородку подливают небольшое количество соуса, затем (в большинстве случаев) уклады-

вают соответствующий гарнир, на него — подготовленную рыбу, все поливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу (270—280°). Сырую рыбу запекают при более низкой температуре (220—250°), а соус готовят более жидкий.

Укладка гарнира может производиться различными способами. Рыбу в красном соусе с томатом и грибами чаще запекают без гарнира и подают в качестве горячей закуски. Если эту рыбу отпускают как блюдо, гарнир к нему (отварной картофель) подают отдельно.

Жаренный кружочками картофель укладывают вокруг рыбы веером. Бланшированный картофель для рыбы по-русски помещают на дно сковородки и поверх рыбы. При запекании с гречневой кашей или макаронами рыбу кладут поверх гарнира.

Рыбу, запеченную на сковороде, подают в той же посуде.

З а н я т и е 7. Приготовление блюд из припущенной и запеченной рыбы

Приготовить: 1) рыбу в рассоле; 2) рыбу по-русски (припущенную); 3) рыбу по-московски; 4) рыбу, запеченную с гречневой кашей

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли с низкими бортами или сотейники емкостью 2 л для припускания рыбы; 2 кастрюли емкостью 2 л для варки картофеля и гречневой каши; 4 кастрюли емкостью 1 л для варки соусов, грибов, бланширования огурцов, припускания корней (для рыбы по-русски); 2 сковороды для жаренья рыбы, картофеля и пассерования овощей; 4 сковородки порционные для запекания рыбы; ножи поварской тройки — 3 средних и 3 малых; шумовка; 2 разливательные ложки; сито; разделочные доски «ОС» и «РС», 3 лопатки деревянные.

РЫБА В РАССОЛЕ

Рыбу осетровых пород или камбалу разделить (см. гл. V, § 1), нарезать на порционные куски, уложить в один ряд в сотейник, подмазанный маслом, подлить небольшое количество рыбного бульона, часть сухого виноградного вина, посолить и влить огуречный рассол или положить кожицу соленых огурцов. Сверху на рыбу

уложить произвольно нарезанные ароматические корни и лук. Сотейник плотно закрыть крышкой, довести рыбу до кипения, ослабить нагрев и припустить до готовности при слабом кипении (15—20 мин.).

Для соуса рассол приготовить основной белый соус, влить в него бульон от припускания рыбы. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и обланшировать. Вареные хрящи осетровых нарезать ломтиками. Вареные белые грибы или шампиньоны нарезать треугольниками, а нераспустившиеся шампиньоны использовать целиком. Сушеные белые грибы отварить ранее описанным способом, а шампиньоны припустить вместе с рыбой. Часть подготовленных таким образом гарниров положить в соус, добавить оставшееся вино, проварить и при необходимости заправить по вкусу солью, прокипяченным и процеженным огуречным рассолом и лимонной кислотой. Остальные гарниры красиво уложить на рыбу или рядом с ней.

Для обтачивания картофеля отобрать некрупные клубни и хорошо их промыть. Обрезать клубень с двух противоположных сторон, взять в левую руку, придерживая плоскости большим и средним пальцами, а указательным пальцем поворачивать клубень навстречу ножу. Средний или малый нож поварской тройки взять в правую руку таким образом, чтобы большой палец был прижат к лезвию ножа. Обтачивание производить равномерными движениями ножа по поверхности клубня, прижав к ней средний сустав указательного пальца правой руки. Удобно обтачивать картофель желобковым ножом.

Картофель, обточенный бочонками правильной формы, отварить ранее описанным способом, не переваривая.

Так как процесс обтачивания картофеля трудоемкий, то при изготовлении больших количеств гарнира к припущенной рыбе в ресторанной практике прибегают к выемке из картофеля крупных шариков с помощью специальных приспособлений.

При отпуске бочонки из картофеля поставить вертикально в ряд по бортику овального блюда или мелкой тарелки и посыпать зеленью. Кусок рыбы уложить рядом с гарниром и полить соусом с прогретым в нем гарниром. Сверху положить кружочек очищенного или

карбованного лимона. Часть гарнира использовать для украшения блюда.

Требования к качеству. Вкус и запах рыбы приятные, свойственные данному виду рыбы, с вкусовым и ароматическим оттенками продуктов, использованных при припускивании. Цвет рыбы белый с желтоватым оттенком (для камбалы — с сероватым). Консистенция мягкая, но не дряблая; форма порционных кусков хорошо сохранена.

Вкус соуса солоновато-кислый с характерным оттенком вкуса огуречного рассола и аромата грибов. Цвет соуса белый с сероватым оттенком. Консистенция средней густоты (соус не должен стекать с рыбы) с частицами аккуратно нарезанных гарниров.

Картофель в меру соленый, мягкий, но не переваренный, хорошо сохранивший форму бочонков или шариков.

РЫБА ПО-РУССКИ

Припустить порционные куски осетровых, как описано выше, но без добавления рассола или огурцов.

Для соуса томатного русского приготовить белый основной соус. Ввести в него бульон от припускания рыбы. Коренья и лук равномерно нарезать кусочками произвольной формы, спассеровать и ввести в соус. Проварить 15—20 мин., периодически удаляя с поверхности образующуюся пену. Добавить пассерованный томат-пюре, влить белое виноградное вино, посолить по вкусу и проварить еще 5—10 мин., после чего процедить, заправить сахаром.

Приготовить русский гарнир. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать брусочками и припустить в бульоне с добавлением сливочного масла. Лук репчатый нарезать дольками или полукольцами и тоже припустить. Огурцы очистить от кожицы и семян, нашинковать ромбиками и обланшировать. Вареные белые грибы или шампиньоны нарезать треугольниками. Вареные хрящи осетровых нашинковать ломтиками. Каперсы отжать от рассола, оливки срезать с косточек спиралью. Подготовленный гарнир ввести в томатный соус с белым вином и проварить при слабом кипении 8—10 мин.

Приготовить отварной картофель бочонками или шариками.

При отпуске на овальное блюдо и на мелкую тарелку уложить гарнир. Рядом поместить порционные куски рыбы и полностью залить их соусом томатным русским. На рыбу положить кружочек очищенного или карбованного лимона и маслины, а гарнир посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах рыбы, свойственные осетровым. Цвет белый с желтоватым оттенком, консистенция мягкая. Вкус соуса острый. Запах виноградного вина и гарниров, входящих в состав соуса. Цвет пассерованного томата. Консистенция средней густоты с включением элементов гарнира. Картофель мягкий, хорошо сохранивший форму, в меру соленый.

РЫБА ПО-МОСКОВСКИ

Порционные куски осетровых без кожи и хрящей ошпарить, обмыть, посолить, запанировать в муке, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон на сковороде. Лук репчатый нашинковать полукольцами и спассеровать. Вареные белые грибы или шампиньоны нашинковать и слегка обжарить на масле. Вареные хрящи осетровых нарезать ломтиками. Вареные яйца нарезать кружочками.

Приготовить сметанный соус на рыбном бульоне (см. гл. IV).

На порционную сковородку подлить небольшое количество соуса, уложить кусок жареной рыбы, сверху на рыбу положить пассерованный лук, подготовленные грибы и хрящи, а сверху кружочек вареного яйца. Вокруг рыбы уложить веером кружочки жареного картофеля, все залить сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу (270—280°).

При отпуске порционную сковородку с запеченной рыбой поставить на мелкую тарелку.

Требования к качеству. Вкус соответствует вкусу элементов блюда. Поверхность хорошо зарумянена, рельефно выделяются кружочки жареного картофеля. Изделие сочное, все продукты мягкие.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Рыбу семейства карповых разделить на порционные куски, а мелкую (карась) — в виде целой тушки, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить основным способом. Сварить рассыпчатую гречневую кашу (см. гл. III, § 1). Приготовить сметанный соус.

На порционную сковородку подлить небольшое количество сметанного соуса, уложить невысокой горкой гречневую кашу, сверху положить кусок жареной рыбы. Все залить сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

При отпуске порционную сковородку с запеченной рыбой поставить на мелкую тарелку.

Требования к качеству. Блюдо имеет вкус жареной рыбы и гречневой каши. Запах сметаны. Рыба хорошо прожарена, каша рассыпчатая, мягкая, соус хорошо держится на поверхности блюда. Изделие равномерно заколеровано.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Поставить варить грибы; 2) обработать рыбу; 3) приготовить полуфабрикаты из рыбы; 4) поставить варить бульон из рыбных отходов; 5) приготовить рассыпчатую гречневую кашу; 6) приготовить белую мучную пассеровку; 7) обработать и нарезать корни и лук; сначала нарезать овощи для русского гарнира, а остатки использовать для других целей; 8) припустить корни и лук для русского гарнира; 9) спассеровать корни, лук и томат, 10) очистить, нарезать и обланшировать огурцы; 11) очистить, нарезать и обточить картофель; 12) подготовить гарниры для соусов рассол и томатный русский; 13) приготовить основной белый соус; 14) приготовить соусы рассол, томатный русский и сметанный; 15) обжарить рыбу; 16) обжарить картофель; 17) припустить рыбу; 18) отварить картофель; 19) уложить рыбу и гарниры для запекания; 20) ввести в соусы бульон от припускания рыбы и окончательно заправить их по вкусу; 21) запечь рыбу; 22) подготовить продукты для оформления блюд из припущенной рыбы; 23) подготовить изделия к отпуску (перед оформлением блюд посуду подогреть) и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления зраз донских, рыбы фри, рыбы, жаренной в тесте, и тельного, а также соусов томатного, майонеза с корнишонами, майонеза с зеленью и зеленого масла.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить таблицу температурного режима и продолжительности тепловой обработки рыбы отварной, припущенной, жаренной различными способами и запеченной.

Занятие 8. Приготовление блюд из жареной рыбы

Приготовить: 1) зразы донские; 2) рыбу фри; 3) рыбу, жаренную в тесте; 4) тельное из рыбы.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Кастрюля емкостью 2 л для варки бульона; 3 кастрюли емкостью 1 л для варки грибов, приготовления томатного соуса, кляра и разогревания зеленого горошка; 2 сковороды для обжаривания зраз и пассерования овощей; 2 фритюрницы (на всю группу) для жарки рыбы и картофеля; 3 средних ножа поварской тройки; 2 шумовки; разливательная ложка; веничек; сито; грохот; доски разделочные «ОС» и «РС»; 2 лопатки деревянные; хлопчатобумажная ткань для обсушивания картофеля

ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ

Рыбу разделить на чистое филе (см. гл. V, § 3), нарезать тонкие широкие куски нужного веса и хорошо их отбить. Определить фактический % отходов и сравнить его с указанным в Сборнике рецептов.

Приготовить фарш. Для этого спассеровать мелко нашинкованный лук и нашинковать сваренные вкрутую яйца. Лук и яйца смешать, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, молотые сухари, заправить фарш солью и перцем.

На середину отбитого куска рыбы положить подготовленный фарш, завернуть его, сформовав зразы в виде сигары, запанировать в муке, лезоне и белой панировке. Обжарить зразы во фритюре до образования колера и довести до готовности в жарочном шкафу, не допуская изменения цвета панировки.

На практике зразы жарят и основным способом.

Картофель нарезать брусочками, обсушить и обжарить во фритюре. Приготовить горячий томатный соус на рыбном бульоне.

При отпуске на овальное блюдо и тарелку уложить сбоку картофель фри, а рядом зразы (по 1 шт. на порцию). Зразы украсить веточками зелени. Можно дополнительно положить огурец или помидор. Соус томатный подать в соуснике, а для порции на тарелке — подлить сбоку к зразе.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной рыбы. Цвет равномерно золотистый. Консистенция мягкая, корочка хрустящая. Картофель мягкий с румяной корочкой, в меру соленый. Соус томатный однородной консистенции с блеском. Вкус соуса кисловатый, цвет розовый.

РЫБА ФРИ

Приготовить полуфабрикаты: одну порцию в виде бантика, а другую — в виде восьмерки.

В первом случае из чистого филе нарезать куски в виде ромбов по одному на порцию, в середине сделать разрез вдоль куска и, вложив в разрез острый конец, вывернуть в виде бантика, как «хвост». Полуфабрикат запанировать так же, как рыбу фри, в двойной панировке.

Для полуфабриката «рыба восьмеркой» из чистого филе нарезать полоски толщиной 0,8—1 см и шириной 4—5 см (длина кусков зависит от веса порций), запанировать их в двойной панировке, завернуть концы в противоположные стороны спиралью и сколоть металлической шпажкой или шпилькой из твердых пород дерева.

Полуфабрикаты обжарить во фритюре и довести до готовности в жарочном шкафу. Картофель брусочками обжарить во фритюре. Приготовить майонез с корнишонами.

Для основного соуса майонез в чистую неокисляющуюся посуду положить яичные желтки, соль, сахар, готовую столовую горчицу и все хорошо растереть. В смесь постепенно вливать при непрерывном помешивании растительное масло (оливковое, подсолнечное, кукурузное), охлажденное до 15°. При введении масла следить за равномерным образованием эмульсии (соус равномерно густеет). Когда все масло будет введено, заправить соус уксусом. При введении уксуса соус становится более жидким, приобретает белизну и прият-

ный острый вкус. Момент окончания взбивания майонеза (до заправки уксусом) определяют по отставанию массы от стенок посуды. В процессе приготовления майонез иногда «отмасливается» (эмульсия разрушается, выделяя масло). Причиной этого явления может быть неравномерное введение масла, его излишнее количество, недостаточно энергичное вбивание и др. Отмаслившийся майонез можно исправить, если в какой-либо точке ввести в него немного уксуса (несколько капель) и, начиная от этой точки, производить размешивание массы постепенно расширяющимися кругами. Можно исправить майонез постепенным введением отмаслившейся массы в растертые желтки при непрерывном помешивании.

В целях удешевления в предприятиях общественного питания II и III категории готовят майонез с белым соусом. Для белого соуса муку пассеруют на растительном масле, разводят бульоном или кипяченой водой, проваривают, заправляют солью и уксусом, охлаждают, процеживают и вводят в майонез. Введение белого соуса повышает устойчивость эмульсии.

На основе майонеза готовят различные производные соусы. Основной майонез можно также использовать для заправки салатов, винегретов, сельди и т. д.

Для соуса майонез с корнишонами корнишоны или очищенные соленые огурцы мелко нарубить и, отжав рассол, ввести в майонез, заправленный соусом «Южный». Майонез можно дополнительно заправить зеленью петрушки или укропа, а для подачи к рыбным блюдам — рублеными каперсами, отжатыми от рассола.

Соус подают к холодным блюдам из мяса и птицы (ростбиф, ассорти, галантин и т. д.), а также к блюдам из рыбы, жаренной во фритюре или на открытом огне.

Зеленое масло: размять сливочное масло, ввести в него лимонный сок и мелко нарубленную зелень петрушки или укропа, отжатую от влаги, хорошо перемешать, сформовать в виде цилиндра или прямоугольника и охладить. Перед подачей нарезать на кружочки, квадратики, ромбики.

При отпуске на подогретое овальное блюдо и мелкую тарелку уложить сбоку картофель фри или картофель, жаренный из отварного. Рядом положить кусок жареной

рыбы, чуть-чуть прикрывая гарнир. Украсить рыбу лимоном и зеленью, а майонез с корнишонами подать в соуснике. Рыбу, отпускаемую на тарелке, полить растопленным сливочным маслом, а на рыбу, отпускаемую на овальном блюде, положить кусочек зеленого масла.

Требования к качеству. Рыба должна быть в меру соленой, хорошо прожаренной и иметь равномерную золотистую корочку. Картофель мягкий с хрустящей корочкой. Соус острый, ароматный с равномерно измельченными наполнителями, белый с желтоватым оттенком, свойственным соусу «Южный».

РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ

В тесте рекомендуется жарить судака и рыбу осетровых пород. Можно жарить треску и морского окуня.

Чистое филе рыбы нарезать брусочками толщиной 1 см и длиной 8—10 см. Для этого филе разрезать поперек на куски шириной 8—10 см, а затем каждый кусок нарезать на брусочки. Сложить их в неглубокую посуду, сбрызнуть лимонным соком или раствором лимонной кислоты, полить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки, солью и выдержать на холоде около получаса.

Кляр: желтки яиц растереть с солью, развести молоком, всыпать муку, хорошо размешать и ввести растительное масло; белки взбить в пышную пену и ввести в тесто через 15—20 мин. Консистенция теста не должна быть густой, но, стекая с лопатки, оно должно оставлять на ней тонкий слой.

Брусочки рыбы вынуть по одному из маринада с помощью поварской иглы, отряхнуть приставшие кусочки зелени, опустить в кляр и сразу перенести в разогретый фритюр. В процессе жаренья кусочки необходимо поворачивать для равномерного образования колера. Обжаренные кусочки вынуть из фритюра шумовкой и положить на сито, чтобы дать стечь жиру. Перед отпуском рыбу поставить на 5—10 мин. в жарочный шкаф.

Приготовить зелень фри. Выбрать наиболее красивые веточки петрушки или сельдерея, хорошо вымыть, обсушить и обжарить во фритюре. Дать стечь жиру.

Для майонеза с зеленью шпинат перебрать, промыть, отварить и протереть. Зелень петрушки, укропа

или эстрагона перебрать, промыть, мелко нашинковать и обсушить. Приготовить соус майонез, заправить его соусом «Южный», ввести зелень и размешать.

При отпуске на овальное блюдо положить сложенную льняную или бумажную салфетку, а на нее — кусочки рыбы в виде колодца или елочки. С боков поставить дольки лимона, а на рыбу или сбоку от нее поместить зелень фри. Чтобы дольки лимона были устойчивыми, надо подрезать кожицу на одном конце и подвернуть ее вовнутрь. В соуснике подать майонез с зеленью (к рыбе, жаренной в тесте, можно также подавать горячий томатный соус или майонез с корнишонами).

Требования к качеству. Вкус рыбы нежный. Кусочки имеют более или менее правильную форму, покрыты воздушной оболочкой из теста равномерно золотистой окраски. Соус ароматный, окрашенный в бледно-зеленый цвет, с включениями равномерно измельченных наполнителей. Зелень фри темно-зеленая с блеском, хрустящая.

ТЕЛЬНОЕ

Тельное готовят из судака, трески и другой малокостистой рыбы.

Чистое филе рыбы пропустить два раза через мясорубку, соединить с замоченным в молоке белым хлебом, ввести соль и молотый перец, хорошо перемешать, еще раз пропустить через мясорубку, добавить молоко и хорошо выбить.

На мокрую ткань положить массу в виде круглой лепешки ($\frac{1}{4}$ всего количества), на середину уложить фарш и сложить пополам, придерживая руками края ткани. Прижать через ткань края лепешки и, стянув концы ткани, придать изделию форму полумесяца. Освободить тельное от ткани, запанировать в муке, смочить в льезоне и запанировать в белой панировке.

Для фарша вареные белые грибы нашинковать и обжарить на масле вместе с пассерованным луком. Добавить молотые сухари, соль, перец и хорошо вымешать.

Сформованные изделия обжарить во фритюре до образования колера и довести до готовности в жарочном шкафу.

Свежемороженый зеленый горошек отварить в большом количестве кипящей воды при открытой крыш-

ке, откинуть и заправить маслом. Консервированный зеленый горошек разогреть в собственном отваре, также откинуть и заправить.

Приготовить горячий томатный соус.

При отпуске на подогретое овальное блюдо и мелкую тарелку уложить тельное по 2 шт. на порцию и красиво загарнировать зеленым горошком, веточками зелени, свежими помидорами. Соус подать отдельно. При подаче на тарелке соус подлить сбоку к тельному.

Требования к качеству. Вкус соответствующего вида рыбы с характерным привкусом и ароматом жареных грибов и лука. Цвет равномерно золотистый. Консистенция мягкая, корочка хрустящая, форма изделия хорошо сохранена. Соус слегка кисловатый, однородный, темно-розовый с блеском.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Поставить варить грибы; 2) разделить рыбу и подготовить полуфабрикаты; 3) поставить варить бульон из отходов рыбы; 4) поставить мариновать рыбу для жаренья в тесте; 5) приготовить белую мучную пассеровку; 6) спассеровать коренья, лук и томат для томатного соуса; 7) приготовить массу для тельного; 8) приготовить томатный соус; 9) спассеровать лук и грибы для фаршей; 10) сварить яйца для фарширования зраз донских; 11) приготовить фарши для зраз и тельного; 12) приготовить тесто кляр; 13) приготовить белую панировку; 14) подготовить картофель для жаренья во фритюре; 15) сформовать зразы и тельное; 16) запанировать рыбу фри, зразы и тельное; 17) приготовить зеленое масло и поставить на холод; 18) обжарить все полуфабрикаты во фритюре и поставить в жарочный шкаф; 19) приготовить соус майонез (основной); 20) подготовить огурцы, зелень и другие приправы для соусов майонез с корнишонами и майонез с зеленью; 21) заправить майонез подготовленными приправами; 22) обжарить во фритюре картофель и зелень; 23) разогреть зеленый горошек; 24) определить соответствие выхода приготовленных изделий установленному; 25) подготовить салфетки для подачи рыбы, жаренной в тесте; 26) ошпарить и нарезать лимон; 27) оформить приготовленные изделия, подготовить их к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления говядины отварной, языка отварного, почек по-русски, грудинки фаршированной, а также соусов сметанного с хреном и красного с вином (мандера).

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологическую карту для почек порусски и грудинки фаршированной.

Глава VI. БЛЮДА ИЗ МЯСА

Мясо и мясопродукты подают в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде. В состав многих блюд из мяса и мясопродуктов входят гарниры и соусы, которые вводят в процессе их приготовления.

§ 1. МЯСО ОТВАРНОЕ

Для варки используют мясо говядины и телятины, так как это мясо в отварном виде обладает приятным вкусом и дает бульоны хорошего качества. Можно также отваривать мясо свинины и баранины. Варят некоторые субпродукты. Кроме того, в отварном виде подают колбасные изделия и копчености.

Варка мяса. Для варки используют боковую и наружную части задней ноги говяжьей туши. Кроме того, варят лопатку, грудинку и покромку (для супов). Из мяса мелкого скота для варки используют преимущественно грудинку и лопатку.

Мясо варят, как правило, кусками весом 2—2,5 кг. Более крупные куски провариваются неравномерно, а при варке более мелких кусков получаются большие потери питательных веществ. Перед варкой мясо зачищают от пленок и крупных сухожилий. Части, предназначенные для варки, подвергают полной или частичной обвалке. Грудинку варят с костью, причем с внутренней стороны каждого ребра надрезают пленку для облегчения удаления костей из готовой грудинки. Мякоть лопатки и покромки перед варкой свертывают рулетом и перевязывают шпагатом.

Подготовленные к варке куски мяса заливают горячей водой с таким расчетом, чтобы она едва покрыла

мясо (1—1½ л на 1 кг мяса). Мясо получается более вкусным, если его варят в бульоне. Воду или бульон доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев и продолжают варку без кипения (85—90°).

За 30—40 мин. до окончания варки вводят нарезанные крупными кусками и поджаренные без жира коренья и лук. За полчаса до окончания варки мясо солят. Готовность мяса определяют поварской иглой, которая должна свободно входить в кусок и так же свободно выходить из него. Готовое мясо нарезают на порции поперек волокон.

Варка субпродуктов. Языки перед варкой промывают, заливают небольшим количеством холодной воды и варят 2—3 часа до готовности. Сваренные языки перекладывают в холодную воду, зачищают в ней от кожи, снова доводят до кипения и нарезают на порции.

Мозги замачивают в холодной воде на 1,5—2 часа для облегчения снятия пленки и обескровливания. Затем осторожно снимают пленку, укладывают в один ряд в посуду, заливают холодной подкисленной водой и варят с добавлением ароматических корней и лука в течение 20—25 мин. с момента закипания.

Почки зачищают от пленок и излишнего жира, прорезают вдоль и вымачивают в холодной воде 1—2 часа. Воду сливают, заливают почки холодной водой, медленно нагревают до 40°, сливают воду, снова заливают холодной водой и так повторяют 3—4 раза. Затем почки вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении до готовности. Готовые почки промывают.

Варка сосисок и сарделек. Сосиски и сардельки промывают и варят в кипящей воде: сосиски 3—4 мин после закипания, а сардельки 6—7 мин. Более длительная варка приводит к разрыву оболочки и ухудшению вкуса изделий.

Сваренное мясо и мясопродукты до реализации хранят в горячем бульоне нарезанными на порции. Если мясо и мясопродукты сварены задолго до реализации, то их, не разрезая, охлаждают в собственном отваре. При хранении без жидкости мясопродукты покрываются темной жесткой коркой.

Отпуск отварного мяса. Отварное мясо и мясопродукты отпускают, как правило, с картофелем отварным или картофельным пюре и соусами белым с хреном, сметанным с хреном или паровым

К говядине отварной можно подавать сложный гарнир из отварных овощей: картофель отварной, кочешки брюссельской капусты или листья белокочанной капусты, свернутые шариками, и припущенные корнеплоды в виде долек, кубиков или шариков. При укладке сложного гарнира овощи, имеющие красивую окраску, помещают посередине.

Телятину отварную можно отпускать с припущенным рисом и соусом белым с яйцом. К свинине отварной чаще подают тушеную капусту или картофельное пюре и соус красный основной или луковый с горчицей. К баранине можно подавать отварную фасоль, заправленную маслом, и вместо соуса полить мясо бульоном.

Отварные языки и ветчину отпускают с зеленым горошком или картофельным пюре и соусом красным с вином (мадера), а язык, кроме того, с соусом сметанным хреном.

Сосиски, сардельки и отварную колбасу подают с тушеной капустой или картофельным пюре и соусами основным красным, томатным или луковым с горчицей.

Отварные мозги и телячьи ножки подают с картофельным пюре, зеленым горошком или овощами в молочном соусе и соусами паровым или томатным.

Блюда из отварного мяса и мясопродуктов отпускают следующим образом: на овальное блюдо или тарелку аккуратно укладывают гарнир, а рядом или слегка его прикрывая, помещают основной продукт. В зависимости от внешнего вида порционных кусков их заливают соусом полностью или подливают соус сбоку. Можно подавать соус в соуснике. Соус подливают аккуратно со стороны основного продукта, стараясь не залить борта посуды и не коснуться гарнира. Гарниры поливают растопленным маслом и посыпают зеленью. Можно подавать дополнительные гарниры (зеленый салат, огурцы, помидоры).

§ 2. МЯСО ЖАРЕНОЕ

Мясо жарят крупными, порционными и более мелкими кусками.

Жаренье крупными кусками. Из туши говядины для жаренья крупными кусками пригодны вырезка, тонкий и толстый край. Из туш мелкого скота крупными кусками можно жарить окорок, корейку, лопатку и грудинку.

Куски мяса весом 1,5—2 кг зачищают, посыпают солью и перцем, обжаривают на поверхности плиты до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу (175—180°). Лопатку свертывают рулетом и перевязывают шпагатом, а грудинку фаршируют и жарят вместе с реберными костями. Можно жарить грудинку и нефаршированной. В процессе жаренья мясо периодически поливают вытекающим соком и жиром. Готовность мяса определяют прокалыванием поварской иглой: появляющийся при этом сок должен быть прозрачным.

Вырезку, толстый и тонкий край говядины (ростбиф) можно жарить до трех степеней готовности: полностью прожаренное мясо, полупрожаренное мясо и обжаренное по-английски (с кровью). Полупрожаренное мясо обладает наиболее приятным вкусом и ароматическими свойствами, а также наилучшей усвояемостью. Такое мясо имеет снаружи румяную корочку, а на разрезе — розовый цвет. Мясо по-английски можно приготавливать только по заказу потребителей.

Жаренье порционными кусками. Для жаренья порционными кусками *в натуральном виде* используют вырезку, толстый и тонкий край говядины, окорок и корейку мелкого скота. Натуральные порционные изделия нарезают поперек волокон. Из вырезки нарезают бифштексы, филе и лангеты, а из толстого и тонкого края — антрекоты.

Из почечной части корейки свинины и телятины нарезают эскалопы, а из спинногрудной части корейки свинины, телятины и баранины (ближе к почечной части) — натуральные котлеты.

Куски отбивают или сглаживают их поверхность тупой, выравнивая толщину и придавая им соответствующую форму. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают на сковороде с разогретым жиром до образования корочки и доводят до готовности на слабо нагретом месте плиты.

В панированном виде жарят порционные куски говядины из тонкого края, верхней и внутренней частей задней ноги — ромштексы. Из мяса мелкого скота в панированном виде готовят шницели, которые нарезают из окорока, лопатки и межреберной мякоти корейки, а также котлеты отбивные, которые нарезают из спинно-

грудной части корейки (ближе к шее). Панированными жарят телячью и баранью грудинки, предварительно отваренные.

Порционные куски мяса хорошо отбивают, придают им нужную форму, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты обжаривают основным способом до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Жаренье мелкими кусками. Мелкими кусками жарят вырезку, толстый и тонкий край говядины (беф-строганов), любую часть туш мелкого скота, кроме шеи, (поджарка), окорок и лопатку баранины и свинины (шашлык).

Нарезанные кусочки мяса для беф-строганова и поджарки обжаривают на сильном огне и доводят до готовности в соусе. Шашлыки, как правило, жарят на открытом огне.

Жаренье субпродуктов. Печенку обмывают, вырезают желчные протоки, отбивают для облегчения снятия пленки и удаляют ее. Обработанную печенку нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке и обжаривают основным способом до готовности, не пережаривая. Пережаренная печенка становится грубой, несочной.

Готовят также печенку по-строгановски: ее нарезают соломкой, солят, перчат, обжаривают на сильном огне и прогревают в соусе «строганов».

Говяжьи почки перед жареньем отваривают, а свиные, бараньи и телячьи — жарят сырыми. С почек удаляют пленки и жир, хорошо их промывают, нарезают кружочками, солят и обжаривают основным способом натуральными кусочками или панированными в муке.

Мозги и телячьи ножки отваривают, панируют и жарят во фритюре. Мозги иногда жарят основным способом.

Отпуск жареного мяса. Мясо жареное отпускают с простыми и сложными гарнирами. Элементы сложного гарнира (не менее трех видов) подбирают сообразно вкусу основного продукта и укладывают сбоку от него, чередуя по цвету. Некоторые виды сложного гарнира можно подавать в тарталетках (корзиночках из сдобного пресного или слоеного теста). В последнее время

практикуется приготовление тарталеток из блинного теста. Дополнительно можно подать листья зеленого салата, огурцы и помидоры.

Жареное мясо подают с мясным соком, соусом или растопленным сливочным маслом. Мясной сок, как правило, подливают сбоку к мясу. Маслом поливают изделия сверху. Соус же подливают сбоку к мясу, покрывают им изделия полностью или подают отдельно в соуснике.

К изделиям, отпускаемым в соусе или с соусом, сложных гарниров не подают.

Мясо, *жаренное крупными кусками*, нарезают поперек волокон тонкими широкими кусками.

Ростбиф отпускают со сложным гарниром (чаще с жареным картофелем, морковью в молочном соусе и зеленым горошком). Кроме того, ростбиф можно отпустить с картофелем, жаренным во фритюре в виде шариков, и строганым хреном. Сбоку к мясу подливают мясной сок.

Телятину отпускают с обычным сложным гарниром, в состав которого включают припущенный или откидной рис, а также с картофелем вареным, картофельным пюре или зеленым горошком. Сбоку к мясу подливают мясной сок.

Свинину отпускают со сложным гарниром, в состав которого включают тушеную капусту, или с простыми гарнирами: картофельным пюре, тушеной капустой, картофелем жареным. Мясной сок подливают сбоку.

Баранину отпускают с гречневой рассыпчатой кашей или фасолью, заправленной томатом или маслом, а также с жареным картофелем или сложным гарниром, в состав которого входит гречневая каша. Сбоку к баранине подливают мясной сок или в соуснике подают молочный соус с луком.

Мясо, *жаренное порционными кусками*, отпускают следующим образом.

Натуральные изделия отпускают со сложным гарниром и мясным соком. Антрекот можно подавать с жареным картофелем или картофелем в молоке, на мясо положить кусочек зеленого масла, а сбоку — «букет» строганого хрена. Блюдо украшают зеленью. Бифштекс можно подавать с яйцом и жареным картофелем (на мясо укладывают яичницу-глазунью) или с луком (подеревенски), когда бифштекс укладывают на порцион-

ную сковородку, гарнируют кружочками жареного картофеля в виде веера, а сверху на бифштекс кладут горкой лук фри.

При подаче натуральных котлет на косточку надевают бумажную папильотку.

Филе, лангет и эскалоп можно подавать в соусе. Филе и эскалоп подают на крутоне из обжаренного белого хлеба (без корок) или на крутоне, выпеченном из слоеного теста. Мясо заливают соответствующим соусом и гарнируют картофелем, жаренным из отварного, или картофелем, жаренным во фритюре.

Панированные изделия отпускают, как правило, со сложным гарниром и поливают растопленным сливочным маслом. Можно гарнировать эти изделия жареным картофелем. Если панированные изделия отпускают с соусом (мозги фри, ножки фри, котлеты бараньи отбивные), его подают в соуснике. Чаще всего подают соус томатный, а к бараньим отбивным — соус молочный с луком. Печенку жареную отпускают в сметанном соусе с картофельным пюре или макаронами, почки — с жареным картофелем.

Мясо, *жаренное мелкими кусками*, подают следующим образом. Беф-строганов и поджарку подают с картофелем, жаренным из отварного. Шашлык по-карски и шашлык по-кавказски гарнируют лимоном, нарезанным дольками, помидорами, крупно нарезанным зеленым луком и кольцами репчатого лука (лучше маринованного), а также зеленью. Отдельно подают толченый барбарис или соусы ткемали, «Восток» и др. Шашлык с луком и шашлык с луком и шпиком укладывают на припущенный рис и поливают мясным соком.

§ 3. МЯСО ТУШЕНОЕ

Мясо тушат крупными, порционными и мелкими кусками.

Тушение крупными кусками. Крупными кусками тушат части задней ноги и плечевую часть лопатки говяжьей туши или лопатку туш мелкого скота. Мясо зачищают, нарезают вдоль волокон кусками весом до 2 кг. Говядину для тушения можно шпиговать морковью, петрушкой или охлажденным шпиком.

Куски посыпают солью и перцем и обжаривают на поверхности плиты до образования румяной корочки.

Обжаренное мясо заливают бульоном и тушат с добавлением ароматических корней, лука и томата до полной готовности. На бульоне от тушения готовят основной красный соус, а мясо ставят в жарочный шкаф для восстановления румяной корочки, затем порционируют и хранят до отпуски в соусе.

Тушение порционными кусками. Порционными кусками тушат те же части туш, что и крупными кусками. Мясо нарезают поперек волокон и отбивают тяпкой.

Для мяса духового говядину нарезают по два куска на порцию, солят, перчат, обжаривают и тушат в бульоне с добавлением корней, лука и томата до полуготовности. На бульоне от тушения готовят красный соус, вводят в него мясо и подготовленный гарнир (обжаренные овощи) и все вместе доводят до готовности. Говядину духовую желателно готовить в порционных горшочках.

Для зраз отбивных порционные куски мяса хорошо отбивают, посыпают солью и перцем, на середину кладут фарш, завертывают в виде голубцов и перевязывают ниткой. Фарш готовят из вареных яиц, пассерованного лука, зелени петрушки и молотых сухарей. Полуфабрикат обжаривают и доводят до готовности в красном соусе.

Тушение мелкими кусками. Мелкими кусками тушат мясо наружной и боковой частей задней ноги, лопатки и покромки говяжьей туши, а также лопатку и грудинку туш мелкого скота.

Беф-строганов, азу и гуляш готовят из говядины. Для беф-строганова мясо нарезают тонкими пластинками, отбивают и шинкуют соломкой; для азу нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 3—4 см; для гуляша — кубиками весом 20—30 г. Гуляш готовят также из свинины.

Можно готовить гуляш из сердца, легкого, вымени. Для перечисленных блюд мясо обжаривают и тушат в соусе. Азу тушат вместе с гарниром.

Плов и рагу готовят из лопатки и грудинки баранины. Плов нарезают из мякоти кубиками весом 25—30 г, а рагу нарубают вместе с костями (трубчатые кости удаляют) кубиками весом 30—40 г. Кусочки плова обжаривают и тушат в бульоне вместе с рисом. Рагу готовят так же, как говядину духовую.

Отпуск тушеного мяса. Мясо, тушенное крупными кусками, нарезают на порционные куски поперек волокон и подают с макаронами, заправленными маслом, картофельным пюре, а также с отварным или жареным картофелем. Мясо поливают соусом от тушения. Шпигованное мясо подают только с макаронами, а соус подливают к мясу. Свинину тушеную подают с тушеной капустой.

Говядину духовую отпускают в порционных глиняных горшочках или в баранчиках и посыпают зеленью. Зразы отбивные отпускают с рассыпчатой гречневой кашей и поливают их соусом от тушения.

Беф-строганов отпускают с картофелем, жаренным из отварного; гарнир посыпают зеленью. Гуляш отпускают с макаронными изделиями, рассыпчатыми кашами или любым гарниром из картофеля. Азу, рагу и плов отпускают с теми гарнирами, с которыми они готовились, и сверху посыпают зеленью.

§ 4. МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ

Для запекания мясо предварительно отваривают, тушат или обжаривают. Мясо, как правило, запекают вместе с гарниром и соусом. Некоторые изделия запекают без соуса (запеканки и другие изделия с мясным фаршем, фаршмак и др.). Мясной рулет и фарши для голубцов, кабачков и других изделий перед запеканием тепловой обработке не подвергают.

Мясо запекают на порционных сковородках или противнях. Изделия, прошедшие предварительную тепловую обработку, запекают при 250—280° (их требуется только прогреть и заколеровать), а сырые — при более низкой температуре — 220—250°, с тем чтобы одновременно с образованием колера изделие дошло до готовности.

Отпуск запеченного мяса. Изделия из запеченного мяса отпускают с теми гарнирами и соусами, с которыми их запекали. Изделия из картофеля, фаршированные мясом, порционируют и поливают растопленным маслом. Можно подавать их с соусами основным красным, луковым, томатным или со сметаной, подливая их сбоку. Также подают макаронник с мясом. Некоторые изделия запекают и подают в порционной посуде (сковороды, кроншели, овальные блюда).

§ 5. РУБЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА

Существует три вида мясной рубки. с добавлением 25% белого хлеба (котлетная масса); с добавлением 20% белого хлеба; без добавления хлеба (натуральная).

Котлеты, биточки, шницели. Эти изделия готовят из котлетной массы. Мясо шеи, пашины и покромки туш II категории, а также обрезки зачищают от пленок и сухожилий, пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют замоченный в холодной воде и хорошо отжатый черствый белый хлеб, соль, перец и снова пропускают через мясорубку. В котлетную массу вводят молоко или холодную воду, все хорошо перемешивают и выбивают до образования однородной пышной консистенции. В процессе выбивания масса белеет благодаря введению мелких пузырьков воздуха. Окончание выбивания определяют по появлению на поверхности стола тонкого слоя жира. На 1 кг мякоти берут 250 г белого хлеба (из муки высшего или 1-го сорта), 300—350 г воды или молока, 20 г соли и 0,1 г молотого перца. Котлетную массу можно готовить с добавлением пассерованного репчатого лука или чеснока. Введение в котлетную массу сырого лука ухудшает ее качество: появляется резкий неприятный запах и зеленоватая окраска массы при хранении. Количество воды в составе котлетной массы зависит от возраста и упитанности мяса, используемого для ее приготовления. Молодое мясо требует меньшего количества воды, чем старое.

Котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, шницелям — овальную плоскую форму, биточки формуют круглыми. Толщина котлет — 1,5—2 см, биточков — 2, шницелей — 0,5 см.

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на плите и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Зразы, тефтели, рулеты. Их готовят из рубки с добавлением 20% хлеба. Рубку готовят ранее описанным способом. Для приготовления зраз ее разделяют в виде лепешек, на середину кладут фарш (см. фарш для зраз отбивных), края лепешки соединяют и формуют изделия овально-приплюснутой формы. Зразы панируют в сухарях, жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Тефтели формируют в виде шариков, обжаривают и доводят до готовности в соусе.

Для приготовления рулета на мокрую ткань раскладывают рубку прямоугольным пластом, на середину которого по всей длине укладывают фарш (такой же, как для зраз, или сваренные целиком макароны). Края рулета соединяют с помощью ткани, придают ему правильную форму и скатывают с ткани на подмазанный жиром противень швом вниз. Рулет запекают в жарочном шкафу, предварительно проколов его в нескольких местах для того, чтобы испаряющаяся влага не разрывала изделия.

Бифштекс, люля-кебаб, фаршированные овощи. Натуральную рубку готовят следующим образом: мясо лопатки и покромки туш говядины I категории и лопатки туш мелкого скота зачищают и измельчают на куттере или в мясорубке. В рубленое мясо вводят измельченный шпик или нутряное сало, воду, соль, перец и все хорошо перемешивают.

Бифштексы формируют в виде круглых лепешек толщиной 1,5—2 см, слегка панируют в муке или не панируют, обжаривают на плите и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для люля-кебаб готовят натуральную рубку из баранины, маринуют и формируют на шпажках изделия сигарообразной формы по 2 шт. на порцию. Жарят на открытом огне.

Из натуральной рубки готовят фарши для различных блюд из запеченных овощей (голубцы, фаршированные кабачки и т. д.). В этом случае рубку готовят без сала, а иногда вводят перебранный и промытый сырой или бланшированный рис.

Из натуральной рубки без сала готовят также фрикадельки, которые служат гарниром к первым блюдам. Рубку заправляют сырыми яйцами и разделяют мелкими шариками. Иногда фрикадельки обжаривают, тушат в соусе и подают как второе блюдо. Рецептурами предусматривается приготовление и других натуральных рубленых изделий (шницель натуральный рубленый и т. д.).

Отпуск рубленых изделий. Котлеты отпускают с картофелем отварным или жареным, с картофельным пюре, отварными макаронными изделиями или рассып-

чатыми кашами. Котлеты поливают растопленным маслом или подливают сбоку соус основной красный или луковый с горчицей.

Биточки отпускают с рисом, картофелем отварным или жареным или картофельным пюре и поливают соусом сметанным, красным с луком и корнишонами или томатным. Можно запекать биточки вместе с гарниром (по-казацки).

Шницели подают со сложным гарниром или жареным картофелем и поливают растопленным маслом.

Зразы отпускают с рассыпчатой гречневой кашей и поливают растопленным маслом или подливают сбоку соус основной красный или красный с вином.

Тефтели отпускают с припущенным или откидным рисом, с рассыпчатой гречневой кашей и с соусом, в котором они тушились (красный основной, с кореньями или томатный). Можно отпускать тефтели с картофельным пюре.

Рулет нарезают по одному-два куса на порцию, поливают растопленным маслом или подливают сбоку основной красный соус. Отпускают без гарнира.

Биштекс рубленый отпускают так же, как биштекс натуральный.

Люля-кебаб подают так же, как шашлык по-кавказски.

Овощи, фаршированные мясом, отпускают с соусом, в котором они запекались, и посыпают рубленой зеленью.

З а н я т и е 9. Приготовление блюд из отварного мяса и мясoproдуктов и грудинки фаршированной

П р и г о т о в и т ь: 1) говядину отварную; 2) язык отварной; 3) почки по-русски; 4) грудинку фаршированную.

П р и м е ч а н и е. Грудинка фаршированная включена в программу занятия из раздела «Жареное мясо».

П О С У Д А И И Н В Е Н Т А Р Ъ

3 кастрюли емкостью 2 л для варки мясoproдуктов; 3 кастрюли емкостью 2 л для приготовления гарниров; 2 кастрюли емкостью 1 л для приготовления соусов; 2 сковороды для жаренья и пассерования; ножи поварской тройки — 3 средних и 2 малых; шумов-

ки; разливательная ложка; поварская игла; сито, терка, доски разделочные «ОС», «МС», «ОВ» и «МВ»; 3 лопатки деревянные, шпатель

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ

Отварить говядину, нарезать поперек волокон на тонкие куски по 2 шт. на порцию и хранить до отпуска в бульоне.

Приготовить сложный овощной гарнир. Картофель обточить шариками или вынуть с помощью выемки и отварить. Корнеплоды нарезать дольками или придать им красивую форму с помощью выемки и припустить до готовности в бульоне с добавлением сливочного масла. Капусту белокочанную отварить отдельными листьями в подсоленной воде, свернуть каждый лист шариком, отжать в чистом полотенце и хранить до отпуска в бульоне.

Приготовить соус сметанный с хреном. Хрен зачистить ножом и натереть на терке. Вялые корни предварительно замочить на 1—1,5 часа в холодной воде. Тертый хрен спассеровать на масле без изменения цвета, влить уксус, положить перец, прокипятить и ввести в готовый сметанный соус. Заправить соус по вкусу солью и вновь довести до кипения.

При отпуске на овальное блюдо и тарелку уложить гарнир, чередуя элементы по цвету («букетами»). Сбоку уложить мясо так, чтобы один кусок слегка прикрывал другой. Мясо залить соусом, а гарнир посыпать зеленью. Соус можно подать отдельно, а мясо полить бульоном.

Требования к качеству. Вкус и запах нежные, свойственные отварному мясу. Мясо мягкое. В гарнире все овощи мягкие, но не переваренные. Капуста и корнеплоды сочные. Вкус соуса приятный, в меру острый с характерным оттенком вкуса сметаны и хрена. Цвет соуса белый, консистенция достаточно густая, чтобы соус не стекал с изделия.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

Отварить язык, зачистить, нарезать, начиная с широкого конца, тонкими широкими кусками, держа нож под углом, и хранить до отпуска в бульоне.

Приготовить картофельное пюре. Очищенные клубни положить в кипящую воду, довести до кипения, посо-

лить и отварить до готовности. Воду слить, картофель отсушить (прогреть без отвара в открытой посуде) и протереть в горячем виде. В протертый картофель положить масло, размешать, хорошо выбить лопаткой до образования однородной пышной массы, постепенно подливая горячее молоко.

Приготовить соус мадера.

При отпуске на овальное блюдо и тарелку уложить картофельное пюре в виде невысокой горки и загофрировать его поверхность. Ломтики языка уложить сбоку, слегка прикрывая гарнир. К языку на блюде соус подать отдельно, а к языку на тарелке — подлить сбоку.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные вареному языку. Куски продолговатой формы, равномерной толщины, хорошо сваренные. Пюре белое, пышное без комочков, в меру соленое. Соус кисловатый с ароматом вина, темно-коричневый, блестящий.

ПОЧКИ ПО-РУССКИ

Подготовленные почки отварить, нарезать ломтиками, слегка обжарить. Морковь, петрушку и лук репчатый нарезать ломтиками и обжарить. Огурцы, очищенные от кожи и семян, нарезать ломтиками и обланшировать. Все сложить в посуду, добавить перец и лавровый лист, залить основным красным соусом и прокипятить 5—7 мин., после чего заправить по вкусу и вновь довести до кипения. Вареный картофель нарезать ломтиками и обжарить.

При отпуске одну порцию почек уложить в кроншель, а в другом кроншеле подать посыпанный зеленью гарнир. Вторую порцию подать в тарелке: с одной стороны положить жареный картофель, а с другой — почки в соусе. Почки и гарнир посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус блюда острый, запах, характерный для почек. Все продукты нарезаны равномерно, хорошо сварены. Соус коричневый, блестящий, средней густоты. Картофель равномерно обжаренный, сохранивший форму.

ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ

У бараньей грудинки отрубить грудную кость, обрезать диафрагму и пащину. Со стороны пашины прорезать мякоть под ребрами так, чтобы получился карман

по всей длине грудинки. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить ее пассерованным луком, перцем и сырыми яйцами и заполнить этим фаршем карман, прорезанный в грудинке, укладывая фарш равномерно, но не плотно. Плотнo зафаршированная грудинка сильно деформируется при жаренье. Отверстие сколоть поварской иглой или зашить шпагатом. Надрезать пленки вдоль реберных костей (посередине). Полуфабрикат посыпать солью и перцем, обжарить основным способом до образования румяной корочки, полить бульоном и довести до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая вытекающим соком и жиром. Приготовить мясной сок.

Из грудинки удалить реберные кости и шпагат. Нарезать на куски, держа нож под прямым углом. Положить на овальное блюдо и тарелку по одному-два куса на порцию, сбоку подлить мясной сок и украсить веточками зелени. Можно подать свежие огурцы, помидоры, салат.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной баранины. Корочка румяная, хрустящая. Фарш рыхлый, но не выкрашивающийся из изделия. Мякоть баранины хорошо прожаренная, сочная.

Примечания. 1. Баранью грудинку можно фаршировать фаршем, приготовленным из баранины. Телячью грудинку фаршируют рассыпчатым рисом, фаршем, приготовленным из телятины, или телячьей печенкой с рисом.

2. Телячью грудинку или грудинку молодого барашка можно подавать с косточками.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать и замочить почки; 2) отделить кости от мяса, измельчить, обжарить и поставить варить бульон для красного соуса; 3) поставить варить гречневую кашу; 4) зачистить язык, взвесить и поставить варить; 5) взвесить говядину и поставить варить; 6) замочить хрен; 7) обработать овощи; 8) отварить капусту; 9) нарезать корнеплоды для гарниров и соусов; 10) спассеровать овощи и томат для красного соуса; 11) спассеровать лук для соуса красного и фаршированной грудинки; 12) спассеровать муку для сметанного и красного соусов; 13) подготовить грудинку для фарширования; 14) натереть и спассеровать хрен; 15) поставить варить почки; 16) зафаршировать грудинку и взвесить полуфабрикат; 17) обработать, нашинковать и обланшировать огурцы; 18) обточить картофель на гарнир к отварной говядине; 19) обжарить грудинку и поставить в жарочный шкаф; 20) приготовить соусы;

21) взвесить, очистить, снова взвесить язык и нарезать на порции; 22) взвесить и нарезать вареное мясо; 23) нашинковать почки и обжарить их; 24) обжарить морковь для почек по-русски; 25) ввести в красный соус подготовленные почки, огурцы, морковь и лук и поставить тушить; 26) отварить картофель и приготовить картофельное пюре; 27) отварить картофель на гарнир к говядине; 28) припустить корнеплоды на гарнир к говядине; 29) свернуть шарики из капусты, отжать и прогреть в бульоне; 30) обжарить вареный картофель для гарнира к почкам; 31) взвесить готовую грудинку, удалить из нее косточки, снова взвесить и нарезать на порции; 32) определить процент потерь при тепловой обработке говядины, языка и грудинки фаршированной; 33) приготовить все блюда к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления блюд из вырезки.

2. Выписать продукты для приготовления бифштекса с луком, филе в красном соусе с эстрагоном, лангета в соусе красном с луком и корнишонами и беф-строганова в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить таблицу гарниров и соусов к блюдам из вырезки.

4. Составить технологическую карту беф-строганова.

Занятие 10. Приготовление блюд из вырезки

Приготовить: 1) бифштекс с луком; 2) филе в соусе; 3) лангет в соусе; 4) беф-строганов.

Примечание. При отсутствии эстрагона приготовить филе в томатном соусе.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для варки бульона и картофеля; 3 кастрюли емкостью 1 л для приготовления соусов; 2 сковороды; фритюрница (на группу); шумовка; ножи поварской тройки — 3 средних и 2 малых; тяпка; разливательная ложка; доски разделочные «ОС», «ОВ», «МС»; 2 лопатки деревянные; сито.

БИФШТЕКС С ЛУКОМ

Из утолщенной части вырезки нарезать куски по одному на порцию толщиной 2—2,5 см. Поверхность их сгладить влажной тряпкой, посыпать солью и перцем и

обжарить на сильном огне до образования румяной корочки, а затем довести до готовности на слабо нагретом месте плиты.

Сырой очищенный картофель нарезать кружочками толщиной 3 мм, посолить и обжарить основным способом так, чтобы кружочки зарумянились с обеих сторон. Нарезать кольцами репчатый лук, запанировать в муке, смешанной с солью, обжарить во фритюре, вынуть на дуршлаг и дать стечь жиру. Приготовить мясной сок.

На порционную сковороду подлить мясной сок, поместить готовый бифштекс, вокруг него уложить веером жареный картофель, прогреть на плите до закипания сока и сверху горкой положить лук фри.

Бифштекс с луком (по-деревенски) подать на порционной сковороде, поставленной на мелкую тарелку.

Требования к качеству. Вкус и запах жареного мяса. Цвет мяса на поверхности коричневый, на разрезе — серый. Мясо мягкое, сочное, не пережаренное. Картофель равномерно нарезан и обжарен, аккуратно уложен вокруг бифштекса. Лук румяный, хрустящий, но не сухой, хорошо сохранивший форму колец.

ФИЛЕ В СОУСЕ

Из средней части вырезки нарезать куски толщиной 4—5 см, придать им форму цилиндров и в двух местах перевязать ниткой. Подготовленные полуфабрикаты обжарить на сильном огне до образования румяной корочки по всей окружности и довести до готовности на слабо нагретом месте плиты.

Картофель обточить шариками или придать ему форму шариков с помощью выемки, обсушить чистой тканью, обжарить во фритюре до образования золотистой корочки, посолить, а затем довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить основной красный соус.

Соус красный с эстрагоном: листики эстрагона отделить от стеблей, промыть, залить белым виноградным вином, прокипятить и ввести в основной красный соус; заправить соус по вкусу и довести до кипения.

Приготовить крутон: батон очистить от корок, нарезать кусками круглой формы толщиной 1 см и обжарить на масле.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Можно заменить ветчину ломтиками вареного языка.

При отпуске на овальное блюдо уложить крутон, на него ломтик обжаренной ветчины или отварного языка, сверху поставить освобожденное от ниток филе. Залить филе соусом, сбоку полукругом уложить картофель и украсить веточками зелени. Можно поместить филе на середину блюда, а гарнир уложить «букетами» с двух сторон. Иногда филе и гарнир подают в двух кроншелях.

Филе можно отпустить с жареными помидорами, шампиньонами или костным мозгом. Эти продукты укладывают на филе и поливают соусом мадера.

Требования к качеству. Вкус и запах жареного мяса. Цвет на разрезе светло-серый. Консистенция мягкая. Соус темно-коричневый, блестящий, с включениями листиков эстрагона, с запахом эстрагона и виноградного вина. Картофель правильной формы, равномерно зазолотевший, мягкий. Крутон равномерно обжаренный с золотистой хрустящей корочкой. Ветчина или язык соответствуют размерам крутона.

ЛАНГЕТ В СОУСЕ

Из тонкой части вырезки нарезать поперек волокон и наискось порционные куски (по два куска на порцию). Отбить их тупой, придать им овальную форму, посолить, посыпать перцем и обжарить основным способом до готовности.

Сырой картофель нарезать брусочками или кубиками, обсушить и обжарить до готовности во фритюре. Обжаренный картофель вынуть на сито, дать стечь жиру и посолить.

Для соуса красного с луком и корнишонами приготовить основной красный соус. Репчатый лук нашинковать мелкими кубиками, спассеровать до полуготовности (без изменения цвета), влить в него уксус, положить лавровый лист и дробленый перец горошком и выпарить почти досуха. Соединить лук с основным красным соусом, проварить 5—7 мин. и заправить соусом «Южный». Корнишоны или соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками (огурцы обланшировать), ввести в соус и довести до кипения. Корнишоны можно не вводить в соус, а посыпать ими мясо при отпуске.

При отпуске на овальное блюдо уложить гарнир. Рядом поместить кусочки мяса так, чтобы один кусок слегка прикрывал другой. Мясо залить соусом, блюдо украсить веточками зелени.

Лангет в соусе можно подавать с картофелем, жаренным из отварного.

Требования к качеству. Вкус и запах жареного мяса. Мясо мягкое, но не пережаренное. Соус острый, кислотно-соленый, наполнители нарезаны равномерно. Картофель мягкий, равномерно заколерованный, в меру соленый.

БЕФ-СТРОГАНОВ

Из хвостика и обрезков вырезки нарезать беф-строганов в виде соломки. Обжарить на сильном огне, посыпать солью и перцем, соединить с пассерованным репчатым луком, нашинкованным тонкой соломкой, залить соусом сметанным с томатом, довести до кипения и заправить соусом «Южный».

Вареный картофель нашинковать ломтиками и обжарить основным способом до образования румяной корочки. Для удобства шинковки и придания лучшей формы кусочкам картофеля сначала перерезают вдоль пополам, кладут половинки плоской стороной на доску и разрезают еще раз вдоль на 2—3 части.

При отпуске беф-строганов положить в кроншель горкой. В другой кроншель уложить картофель, жаренный из отварного. Мясо и гарнир посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус блюда приятный, острый, смягченный присутствием сметаны. Мясо мягкое. Цвет соуса желтоватый с розовым оттенком; консистенция средней густоты; мясо в соусе не должно расплываться. Картофель равномерно нарезанный, не раскрошившийся, хорошо обжаренный.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Измельчить кости, обжарить их и поставить варить бульон; 2) зачистить вырезку, отходы положить в бульон; 3) обработать овощи; 4) спассеровать муку для соусов; 5) нарезать лук кубиками, спассеровать его и выпарить в уксусе; 6) нашинковать и спассеровать лук для беф-строганова; 7) спассеровать томат; 8) выпарить листья эстрагона в вине; 9) подготовить соленые огурцы или корни-

шоны для соуса; 10) приготовить основной красный соус; 11) приготовить красные соусы с эстрагоном и с луком и корнишонами; 12) приготовить сметанно-томатный соус; 13) поставить варить картофель на гарнир к беф-строганову; 14) обточить картофель шариками, обжарить во фритюре и поставить в жарочный шкаф; 15) нарезать картофель на гарнир к лангету и обжарить его во фритюре; 16) нарезать лук кольцами, запанировать его в муке и обжарить во фритюре; 17) нарезать картофель кружочками (по-деревенски) и обжарить; 18) приготовить полуфабрикаты из вырезки; 19) приготовить беф-строганов; 20) обжарить мясные полуфабрикаты; 21) приготовить мясной сок; 22) нарезать и обжарить вареный картофель для беф-строганова; 23) приготовить и обжарить крутоны и ветчину; 24) приготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления котлет отбивных, шницеля отбивного с лимоном (по-венски), мозгов фри и мяса шпигованного.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологическую схему приготовления мяса шпигованного.

Занятие 11. Приготовление панированных изделий из мяса и мясoproдуктов и мяса шпигованного

Приготовить: 1) котлеты отбивные из свинины или баранины; 2) шницель отбивной с лимоном (по-венски); 3) мозги фри; 4) мясо шпигованное.

Примечание. Мясо шпигованное включено в программу занятия из раздела «Тушеное мясо».

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

3 кастрюли емкостью 2 л для варки бульона, картофеля, макарон и тушения мяса; 4 кастрюли емкостью 1 л для приготовления соусов, припускания моркови, разогревания горошка; 2 сковороды; фритюрница (на всю группу); ножи поварской тройки — 3 средних и 1 малый; таяка; шпиговальная игла; сито; грохот для приготовления белой панировки; доски разделочные «ОС», «МС», «ОВ» и «МВ»; 2 лопатки деревянные; бумага для папильоток.

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ

Свиную, баранью или телячью корейку зачистить, отрезав по всей ее длине часть мякоти, прилегающую к линии отруба ребер. Зачистить косточки и нарезать кот-

леты по 1—2 шт. на порцию. Обрубить у каждой котлеты остистые отростки позвонков и обрезать закраины мякоти, придав котлете овальную форму. Зачистить косточки и обрубить их концы наискось так, чтобы длина косточки без мякоти была 2—3 см. Отбить котлеты тяпкой, посыпать солью и перцем, смочить в льезоне и запанировать в сухарях. Обжарить котлеты на плите до образования румяной корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить сложный гарнир. Картофель нарезать брусочками и обжарить во фритюре. Морковь нарезать дольками или брусочками, припустить в бульоне с добавлением сливочного масла и заправить молочным соусом, а для подачи к свиным отбивным котлетам — маслом.

Консервированный зеленый горошек прогреть в собственном отваре и заправить маслом. В состав сложного гарнира к свиным отбивным ввести тушеную капусту, а к телячьим — припущенный рис. К отбивным котлетам из баранины можно приготовить фасоль отварную, запавленную томатом или маслом.

Приготовить молочный соус с луком. Репчатый лук нашинковать, спассеровать на масле без изменения цвета и припустить до готовности в бульоне. Приготовить молочный соус средней густоты, соединить с луком, проварить 5—7 мин., протереть, заправить солью и красным молотым перцем, довести до кипения и зашпатель сливочным маслом.

Сделать бумажную папильотку. Чистый лист белой бумаги сложить вдоль пополам и положить на край разделочной доски загнув свободные края книзу. Хорошо отточенным средним ножом поварской тройки нарезать бумагу по всей длине на полоски шириной 2—3 мм. Сдвинуть одну половину листа относительно другой и закрутить спиралью на карандаше сверху вниз. Край папильотки склеить соусом.

При отпуске на овальное блюдо уложить сложный гарнир «букетами», чередуя элементы по цвету. Рядом уложить котлету косточкой в сторону борта посуды. На косточку надеть папильотку. Если на порцию подают по две котлеты, их укладывают, слегка прикрыв одной котлетой другую. Котлеты полить растопленным маслом. Желательно дополнительно загарнировать котлеты ли-

стями салата, помидорами, огурцами и украсить веточками зелени.

Требования к качеству. Вкус и запах котлеты, соответствующие виду мяса, из которого она приготовлена. Цвет светло-коричневый, консистенция мягкая, корочка хрустящая, равномерно поджаренная. Овощи в гарнире мягкие, сохранившие форму. Все элементы гарнира заправлены соусом или маслом. Соус молочный с луком (к котлетам из баранины) равномерной консистенции, белый с кремовым оттенком, приятной остроты.

ШНИЦЕЛЬ С ЛИМОНОМ (ПС-ВЕНСКИ)

Из окорока свинины или телятины нарезать поперек волокон порционные куски толщиной 1—1,5 см. Для приготовления шницелей из свинины можно также использовать межреберную часть корейки. Мясо отбить, придать полуфабрикатам овальную форму, посыпать солью и перцем, смочить в льезоне и запанировать в сухарях. Обжарить шницели основным способом до образования румяной корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.

Отварной картофель нарезать ломтиками и обжарить основным способом.

Растопить сливочное масло, положить в него тонко нашинкованную и ошпаренную цедру лимона и отжатые от рассола каперсы, прогреть и ввести лимонный сок.

При отпуске на овальное блюдо уложить горкой жареный картофель, на него — шницель, полить его маслом с лимонным соком, цедрой и каперсами. Украсить блюдо веточками зелени. Можно не вводить в масло лимонный сок, а нарезать очищенный от цедры лимон кружочками и уложить на шницель, посыпав зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах, соответствующие виду мяса. Цвет светло-коричневый, консистенция мягкая, корочка хрустящая, равномерно поджаренная. Картофель равномерно обжаренный, сохранивший форму нарезки. Масло светло-желтое, цедра лимона равномерно нашинкована.

МОЗГИ ФРИ

Обработанные мозги залить холодной водой, ввести соль и уксус (на 1 кг — 1,5 л воды, 45 г уксуса и 12 г соли), довести до кипения, добавить ароматические ко-

ренья и лук и варить при слабом кипении до готовности 25—30 мин. В конце варки положить перец и лавровый лист.

Вареные мозги охладить в собственном отваре, осторожно вынуть и дать стечь воде. Затем нарезать вдоль по одному-два куса на порцию, запанировать в муке, лезоне и белой панировке, обжарить во фритюре до образования хрустящей золотистой корочки, вынуть на сито и дать стечь жиру.

Консервированный зеленый горошек прогреть в собственном отваре, а свежемороженый отварить в большом количестве воды при сильном кипении в открытой посуде. Отвар слить и заправить горошек сливочным маслом.

Приготовить томатный соус на мясном бульоне.

При отпуске на овальное блюдо уложить гарнир (зеленый горошек, запавленный маслом, или картофельное пюре, либо то и другое вместе), рядом положить жареные мозги и украсить блюдо веточками зелени. Соус томатный подать в соуснике.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные жареным мозгам. Цвет золотистый, на разрезе — светло-серый. Консистенция мягкая, корочка хрустящая. Вкус соуса нежно-кисловатый, консистенция однородная.

МЯСО ШПИГОВАННОЕ

Мясо зачистить. Охлажденный шпик и морковь нарезать брусочками и зашпиговать кусок вдоль волокон. Шпигованное мясо посыпать солью, перцем, обжарить основным способом до образования румяной корочки, залить бульоном и тушить до полной готовности с ароматическими кореньями, луком и томатом. Когда мясо станет мягким, вынуть его из бульона и поставить в жарочный шкаф для восстановления румяной корочки. На бульоне от тушения приготовить основной красный соус.

Отварить макароны, заправить их маслом.

На овальное блюдо или тарелку уложить запавленные маслом макароны. Мясо нарезать поперек волокон тонкими широкими кусками по одному-два на порцию и уложить рядом с гарниром слегка прикрыв его сбоку. Мясо полить соусом, стараясь не залить бортов посуды

и гарнира. Можно подлить соус сбоку к мясу. Блюдо украсить зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные тушеному мясу, с ароматом овощей и специй. Цвет темно-коричневый, на разрезе светло-серый с хорошо заметными квадратиками моркови и шпика. Консистенция мягка, сочная. Макароны мягкие, сохранившие форму, в меру соленные, хорошо заправленные маслом. Соус имеет вкус насыщенного мясного бульона с ароматом пассерованных овощей и специй. Цвет коричневый с блеском. Консистенция однородная.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Замочить мозги; 2) поставить варить бульон; 3) обмыть и зачистить мясо; 4) обработать овощи; 5) нарезать брусочками морковь и шпик и зашпиговать мясо; 6) обжарить мясо и поставить его тушить; 7) зачистить корейку, нарезать котлеты отбивные, придать им требуемую форму; 8) нарезать и отбить шницели; 9) нарезать и припустить морковь на гарнир к котлетам; 10) приготовить молочный соус для заправки гарниров; 11) приготовить молочный соус с луком к котлетам из баранины; 12) поставить варить картофель на гарнир к шницелю; 13) зачистить и поставить варить мозги; 14) приготовить белую панировку; 15) запанировать котлеты отбивные и шницели, нарезать и запанировать мозги; 16) нарезать картофель для жаренья во фритюре; 17) приготовить бумажную папильотку; 18) приготовить томатный соус; 19) вынуть шпигованное мясо из бульона и поставить в жарочный шкаф; 20) приготовить красный основной соус на бульоне от тушения; 21) сварить макароны, заправить их маслом; 22) обсушить и обжарить картофель во фритюре; 23) нашинковать и обжарить вареный картофель; 24) разогреть или отварить зеленый горошек; 25) заправить гарниры; 26) обжарить мясные полуфабрикаты; 27) нарезать мясо шпигованное на порции; 28) очистить лимон, нашинковать и ошпарить цедру, лимон нарезать кружочками; 29) приготовить масло с цедрой и каперсами; 30) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления говядины духовой, зраз отбивных, азу, плова.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологические карты говядины духовой и зраз отбивных.

4. Установить последовательность операций по одновременному изготовлению изделий, входящих в программу занятия.

З а н я т и е 12. Приготовление блюд из мяса, тушенного порционными и мелкими кусками

Приготовить 1) говядину духовую, 2) зразы отбивные; 3) азу; 4) плов

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

6 кастрюль емкостью 2 л для тушения мяса, варки гречневой каши и приготовления соуса; кастрюля емкостью 1 л для бланширования огурцов; 2 сковороды для обжаривания и пассерования продуктов; ножи поварской тройки — 2 средних и 2 малых; таяпка; шумовка; разливательная ложка; сито; разделочные доски «ОС» и «МС»; лопатки деревянные.

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ

Мясо обмыть, зачистить и нарезать поперек волокон по два куска на порцию. Куски отбить, посыпать солью и перцем, обжарить основным способом до образования румяной корочки, залить бульоном и поставить тушить.

Сырой картофель нарезать дольками или крупными кубиками и обжарить основным способом до образования румяной корочки. Морковь, репу или брюкву нарезать так же, как картофель, и тоже обжарить. Лук нарезать дольками и обжарить.

После 50—60 мин. тушения мяса слить бульон, приготовить на нем основной красный соус, влить его в мясо и положить подготовленные овощи. Все вместе тушить до готовности мяса и овощей, в конце тушения ввести перец и лавровый лист. Заправить блюдо по вкусу.

При отпуске в баранчик или на тарелку положить мясо с овощами и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах тушеного мяса с ароматом овощей и специй. Овощи равномерно распределены в соусе. Соус коричневый, блестящий. Мясо и овощи мягкие, форма нарезки овощей сохранена.

ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ

Мясо обмыть, зачистить и нарезать поперек волокон по два куска толщиной 1—1,5 см на порцию. Куски тонко отбить, посыпать солью и перцем, положить на них

фарш и завернуть в виде рулетиков. Можно перевязать зразы нитками. Положить изделия на сковороду с разогретым жиром швом вниз и обжарить на сильном огне до образования румяной корочки со всех сторон. Обжаренные зразы залить бульоном и тушить в течение часа. На бульоне от тушения приготовить красный соус и продолжать тушить в нем зразы до готовности.

Фарш для зраз: яйца отварить вкрутую, очистить и нашинковать; лук репчатый мелко нашинковать и спассеровать; яйца и лук охладить, смешать и заправить рубленой зеленью петрушки или сельдерея, молотыми сухарями, солью и перцем.

Сварить гречневую рассыпчатую кашу.

При отпуске на овальное блюдо или тарелку положить горкой гречневую кашу, рядом поместить зразы и полить их соусом от тушения. Блюдо украсить зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах тушеного мяса. Цвет темно-коричневый. Зразы мягкие, сохранившие форму. Каша рассыпчатая, мягкая, рыхлая, хорошо заправленная маслом. Соус однородный, темно-коричневый, блестящий

АЗУ

Зачищенное мясо нарезать поперек волокон на брусочки длиной 3—4 см, толщиной 1 см. Посыпать солью и перцем, обжарить на сильном огне до образования румяной корочки, залить бульоном и тушить 30—40 мин.

Сырой картофель нарезать дольками и обжарить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нашинковать ромбиками и обланшировать. Репчатый лук нарезать дольками и обжарить.

На бульоне от тушения приготовить красный соус, залить им мясо и овощи и тушить до полной готовности. В конце тушения положить перец и лавровый лист, а готовое блюдо заправить растертым чесноком.

При отпуске в баранчик, кроншель или тарелку уложить азю и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах тушеного мяса **и овощей с ощутимой остротой** от соленых огурцов. Мясо и овощи мягкие, равномерно нарезанные, хорошо сохранившие свою форму.

Лопатку и грудинку баранины нарезать кусочками весом 20—30 г без костей. Посыпать солью и перцем обжарить на сильном огне до образования румяной корочки. Переложить мясо в неглубокую кастрюлю, залить бульоном, приготовленным из обжаренных косточек баранины. Так как на одну порцию плова по рецептуре идет 70 г риса, то для приготовления двух порций плова (140 г риса) требуется взять 280 г жидкости, учитывая воду, оставшуюся в крупе при ее промывании.

Ввести в мясо нарезанные мелкими кубиками пассерованные морковь и лук, довести до кипения и ввести перебранный и промытый рис. Когда рис впитает в себя всю жидкость, закрыть кастрюлю крышкой и довести плов до готовности в жарочном шкафу или на водяной бане. В момент загустения ввести в плов перец и лавровый лист, а если плов готовят с томатом — пассерованный томат. Готовый плов размешать так, чтобы мясо и рис были распределены равномерно.

При отпуске в баранчик, кроншель или на тарелку уложить горкой плов и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной баранины, если плов приготовлен с томатом, — слегка острый. Мясо и рис мягкие, рис рассыпчатый, маслянистый. Цвет мяса коричневый, риса — белый или оранжевый. Если плов приготовлен с костями, в нем не должно быть мелких раздробленных косточек.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

- 1) Обмыть, зачистить говядину и нарезать полуфабрикаты;
- 2) обмыть и зачистить баранину и приготовить полуфабрикаты;
- 3) измельчить кости, обжарить и поставить варить бульон;
- 4) подготовить фарш и сформовать зразы отбивные;
- 5) обжарить мясо для говядины духовой и азу и поставить тушить;
- 6) сварить гречневую рассыпчатую кашу;
- 7) обработать и нарезать овощи, обжарить до образования корочки;
- 8) обланшировать огурцы;
- 9) спассеровать муку для соуса;
- 10) спассеровать овощи и томат для соуса;
- 11) обжарить зразы и поставить их тушить;
- 12) обжарить баранину для плова и поставить тушить;
- 13) приготовить красный соус;
- 14) перебрать и промыть рис, соединить его с бараниной;
- 15) ввести обжаренные овощи в говядину духовую и азу;
- 16) залить зразы соусом и тушить до готовности;
- 17) заправить плов овощами и поставить в жарочный шкаф;
- 18) натереть чеснок;
- 19) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления тефтелей, биточков по-казацки, люля-кебаба и форшмака.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологическую карту форшмака и тефтелей.

З а н я т и е 13. Приготовление рубленых изделий из мяса

Приготовить: 1) тефтели в красном соусе с кореньями (по-гречески); 2) биточки по-казацки; 3) люля-кебаб; 4) форшмак из мяса.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для припускания риса и варки бульона, 4 кастрюли емкостью 1 л для приготовления соусов, варки картофеля и говядины; сотейник для тушения тефтелей; сковорода для пассерования и обжаривания продуктов; 4 сковороды порционные; ножи поварской тройки — 3 средних и 1 малый; шумовка; разливательная ложка; сито; доски разделочные «ОС», «МС», «РВ» и «МВ»; 3 лопатки деревянные.

ТЕФТЕЛИ

Приготовить рубку с 20% хлеба, ввести в нее пассерованный репчатый лук. Разделать тефтели в форме шариков по 3—4 шт. на порцию, запанировать в муке и обжарить.

Для красного соуса с кореньями морковь, петрушку или сельдерей и репчатый лук нашинковать соломкой и спассеровать. Приготовить основной красный соус и ввести в него пассерованные овощи и стручковый сладкий перец. Соус проварить до размягчения наполнителей и заправить прокипяченным вином типа мадера.

Обжаренные тефтели залить соусом с кореньями и тушить в нем до готовности. Рис перебрать, промыть и припустить (см. гл. III, § 1).

При отпуске в баранчик или на тарелку положить горкой припущенный рис, рядом поместить тефтели и полить их красным соусом с кореньями. Блюдо посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах тефтелей, свойственный тушеному мясу; цвет темно-коричневый, на

разрезе — серый. Консистенция мягкая, сочная. Размер шариков одинаковый. Соус коричневый, блестящий с включением равномерно нашинкованных и проваренных до мягкости корней и лука. Рис ароматный, в меру соленый, мягкий, рассыпчатый.

БИТОЧКИ ПО-КАЗАКИ

Из мясной рубки разделить биточки по 2 шт. на порцию, запанировать в сухарях, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу. Рис припустить, заправить пассерованным томатом и хорошо размешать до получения однородной окраски. Приготовить сметанный соус.

Порционную сковороду смазать жиром, уложить горкой припущенный рис, сверху поместить обжаренные биточки, залить сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запекать в жарочном шкафу 5—6 мин. при 250—280°.

При отпуске порционную сковородку с запеченными биточками поставить на мелкую тарелку и посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные свежеприготовленным изделиям из рубленого мяса, с ароматом сметаны. Цвет равномерно золотистый. Биточки мягкие, сочные. Рис мягкий, рыхлый. Соус хорошо держится на запеченном изделии.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Подготовленную мякоть баранины пропустить два-три раза через мясорубку вместе с репчатым луком и курдючным салом. Рубку заправить солью и перцем, положить в неокисляющуюся посуду, сбрызнуть лимонным соком или раствором лимонной кислоты и выдерживать 2—3 часа на холоде. Из маринованной рубки сформовать колбаски с заостренными концами, насадить на металлический прут и обжарить до готовности на открытом огне. При отсутствии шашлычной печи или электрогриля обжарить люля-кебаб основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.

Лук зеленый перебрать, промыть, крупно нарезать; лимон ошпарить, нарезать дольками, с одного конца подрезать кожицу и подогнуть ее вовнутрь. Помидоры

освободить от плодоножки, вымыть и нарезать долька-ми, а мелкие оставить целиком.

Приготовить мясной сок.

При отпуске на овальное блюдо уложить наискось люля-кебаб по 2—3 шт. на порцию и красиво загарни-ровать зеленым луком, лимоном, помидорами. Люля-кебаб полить мясным соком. В соуснике подать соус «Южный», «Кубанский», ткемали или сок граната. Мож-но подать толченый барбарис.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной ба-ранины, кисловатый от лимонного сока. Цвет темно-ко-ричневый, на разрезе — серый. Консистенция мягкая, сочная; корочка равномерная, негрубая.

ФОРШМАК

Отварить мясо и картофель, охладить. У соленой сельди отрезать голову, выпотрошить ее, промыть и вы-мочить в молоке или чае. Разделать сельдь на чистое фи-ле, для чего сделать разрез по всей длине спинки тушки, снять с обеих сторон кожицу, зачистить брюшную по-лость, удалить позвоночник и реберные косточки.

Мясо, картофель и сельдь пропустить через мясоруб-ку с мелкой решеткой, положить в кастрюлю, добавить сметану, сырые яичные желтки, соль, перец и все хоро-шо выбить. Яичные белки взбить и ввести в форшмак в несколько приемов, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Массу выложить невысокой горкой на пор-ционную сковородку, смазанную жиром и посыпан-ную сухарями, выровнять поверхность (можно нанести рисунок ножом или ложкой), посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу при 240—250° в течение 15—20 мин.

При отпуске форшмак разрезать на четыре части, уложить на овальное блюдо и тарелку по два куса на порцию таким образом, чтобы острый конец одного тре-угольника находил на тупой конец другого. Полить форшмак растопленным сливочным маслом и украсить зеленью. Можно отпускать форшмак на порционных сковородках, поставленных на мелкие тарелки.

Требования к качеству. Вкус и запах форшмака, при-сущие входящим в его состав продуктам. Цвет на по-верхности румяно-золотистый, на разрезе — серый. Кон-систенция мягкая, нежная, пышная; корочка негрубая.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать мясо, отделить от костей и отвесить нужные количества для приготовления рубленых изделий и фарша; 2) поставить варить мясо для фарша; 3) измельчить и обжарить кости, поставить варить бульон; 4) замочить сельдь и белый хлеб; 5) отварить картофель для фарша; 6) пропустить через мясорубку баранину и поставить мариновать; 7) пропустить рис; 8) пассеровать лук для тефтелей; 9) пропустить через мясорубку говядину и приготовить рубку для биточков и тефтелей; 10) приготовить белую и красную мучную пассеровку; 11) обработать овощи, нашинковать соломкой и пассеровать; 12) пассеровать томат; 13) приготовить красный соус с кореньями для тефтелей; 14) приготовить сметанный соус для биточков по-казацки; 15) сформовать и запанировать тефтели и биточки; 16) сформовать люля-кебаб; 17) разделить сельдь на чистое филе; 18) пропустить через мясорубку мясо, сельдь и картофель; 19) отделить и взбить яичные белки; 20) заправить фарш солью, перцем, сметаной, яичными желтками; 21) ввести в фарш взбитые белки и запечь его на сковороде; 22) обжарить мясные полуфабрикаты; 23) залить тефтели соусом и поставить тушить; 24) заправить припущенный рис для биточков пассерованным томатом; 25) подготовить биточки к запеканию и поставить в жарочный шкаф; 26) подготовить гарниры для люля-кебаб; 27) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

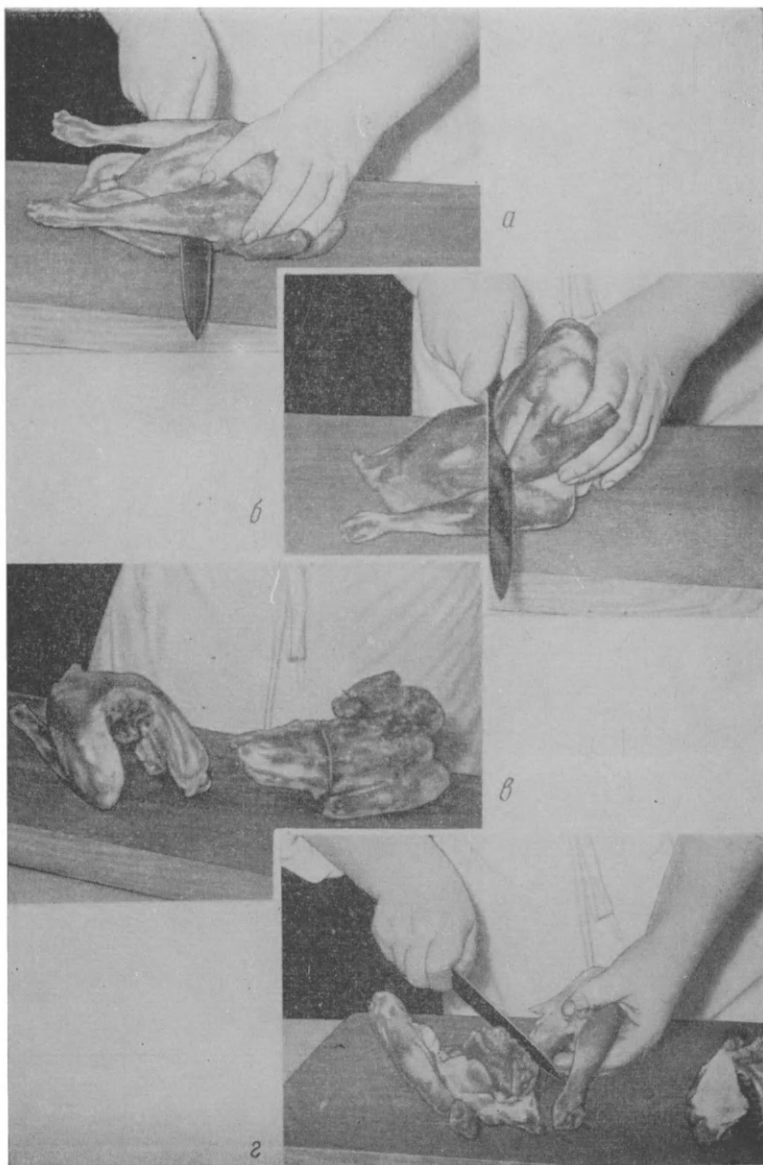
Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления говядины, запеченной под луковым соусом, селянки мясной на сковороде, помидоров фаршированных, чанахи.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

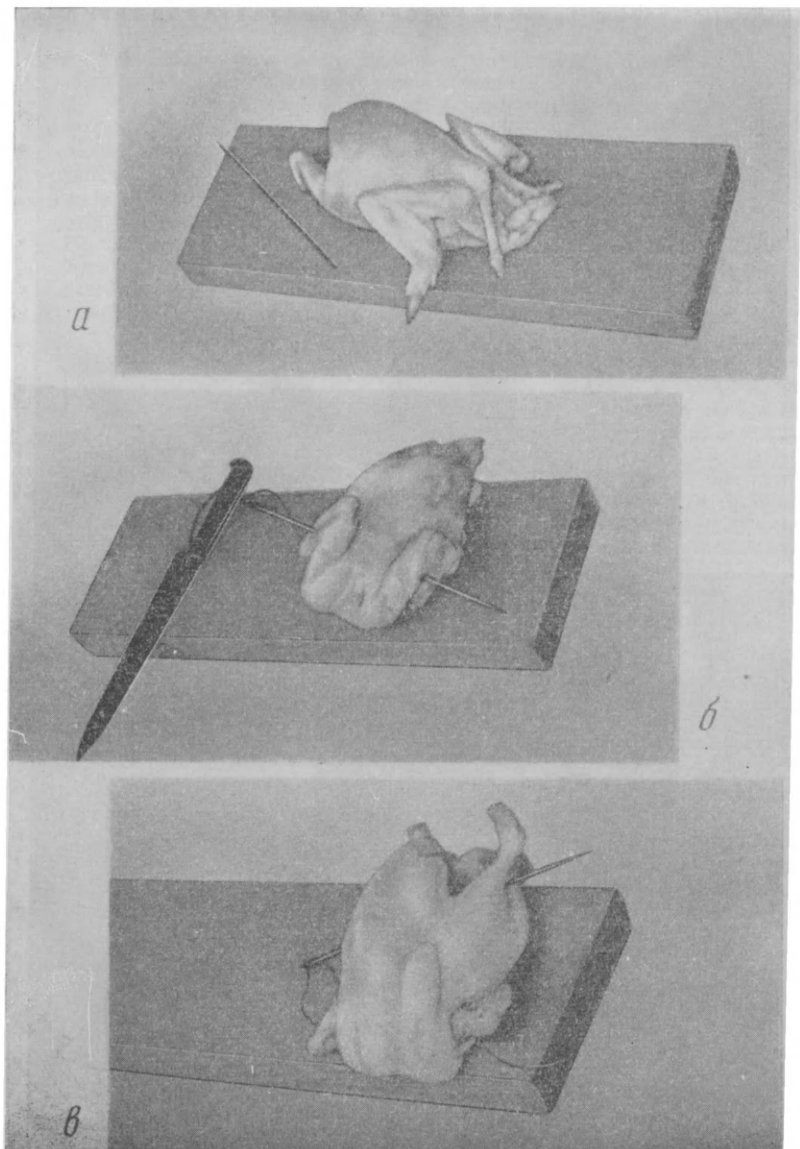
3. Составить таблицу гарниров и соусов, подаваемых к блюдам из мяса, по форме:

Наименование изделий	Рекомендуемые гарниры	Рекомендуемые соусы



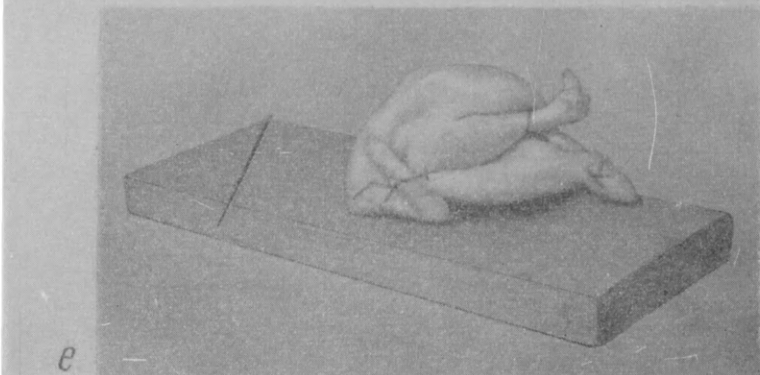
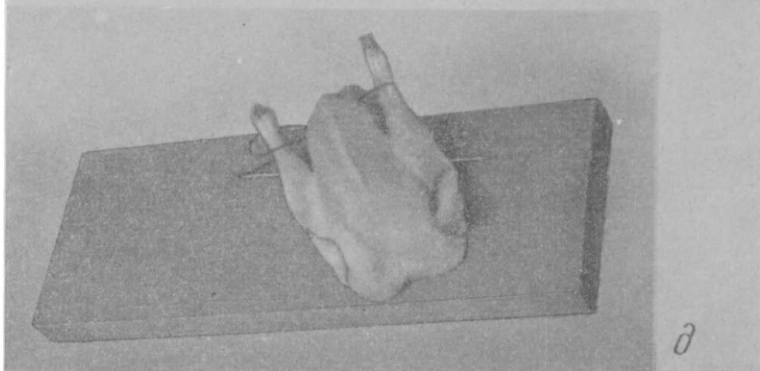
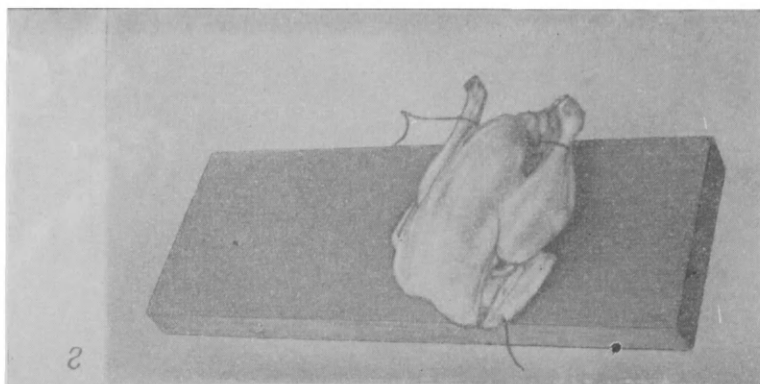
Вклейка I. Порционирование курицы:

а — перерезание тушки под ножками; **б** — перерубание позвоночника; **в** — вид тушки, разрубленной пополам; **г** — отделение ножек, **д** — отделение внутренностей.

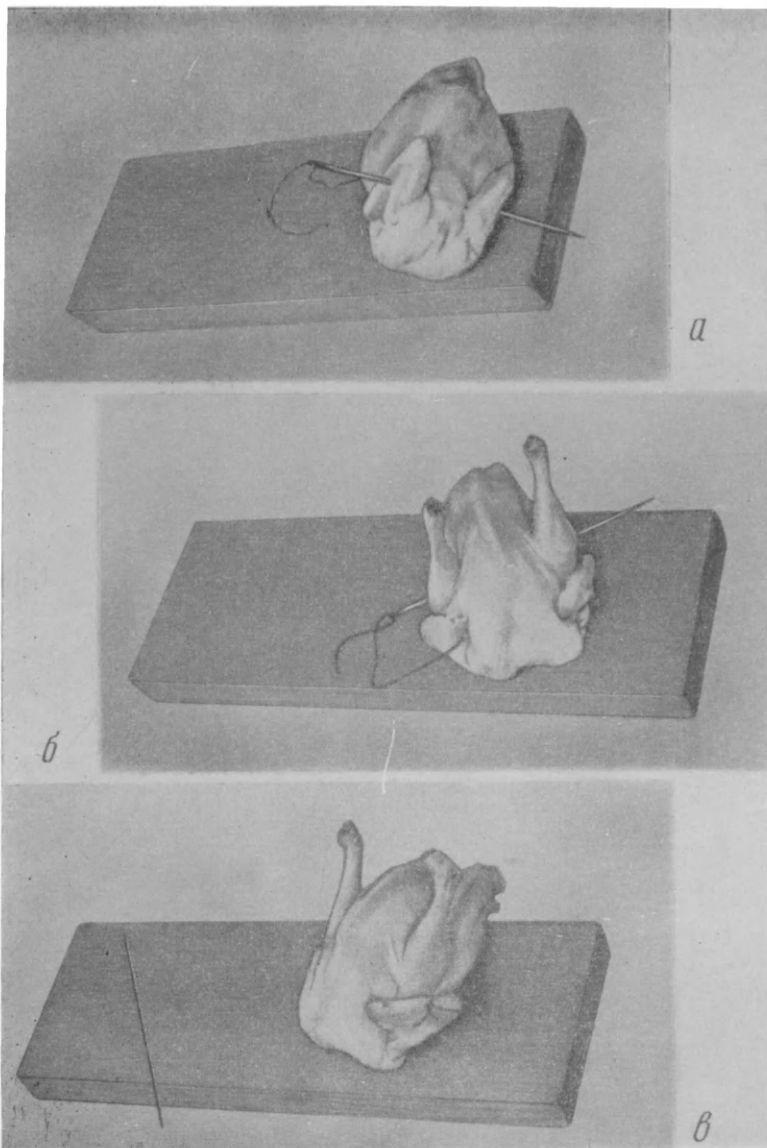


Вклейка II. Заправка птицы в одну нитку:

а — тушка, подготовленная к заправке; *б* — сшивание крылышек и закрепление кожи шеи; *в* — прокол тушки наискось, в сгиб окорочка;

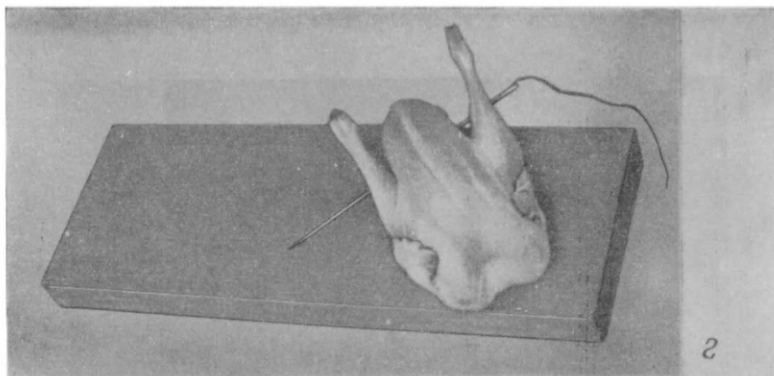


г — прокол под филейной частью с захватом ножек у суставов; *д* — прокол тушки наискось, в сгиб противоположного окорочка; *е* — связывание концов нитки и придание компактности тушке.

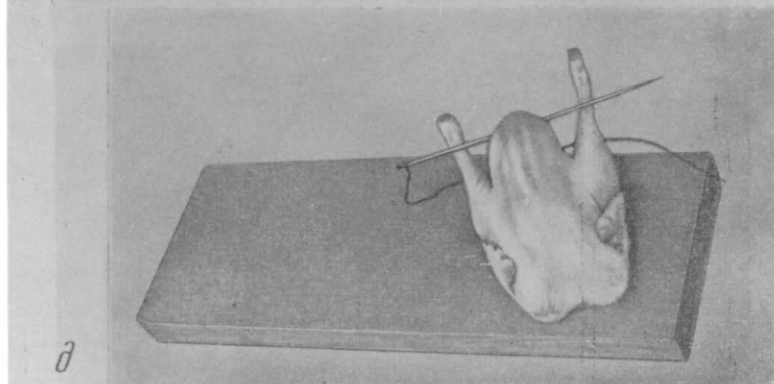


Вклейка III. Заправка птицы в две нитки:

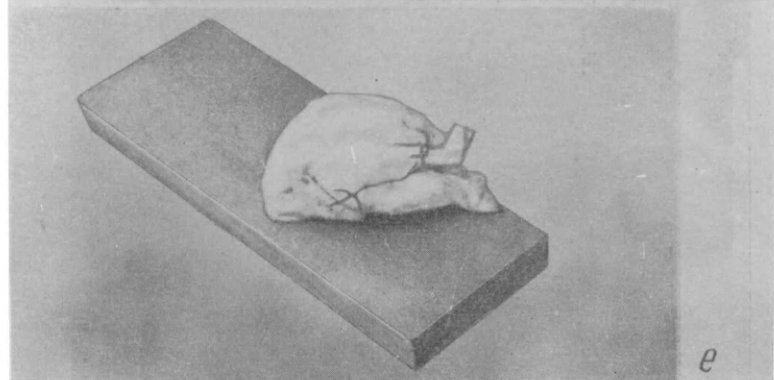
a — прокол крылышек и закрепление кожи шеи; *б* — обратный прокол в сгиб обеих ножек; *в* — связывание концов нитки и скрепление верхней части тушки,



с

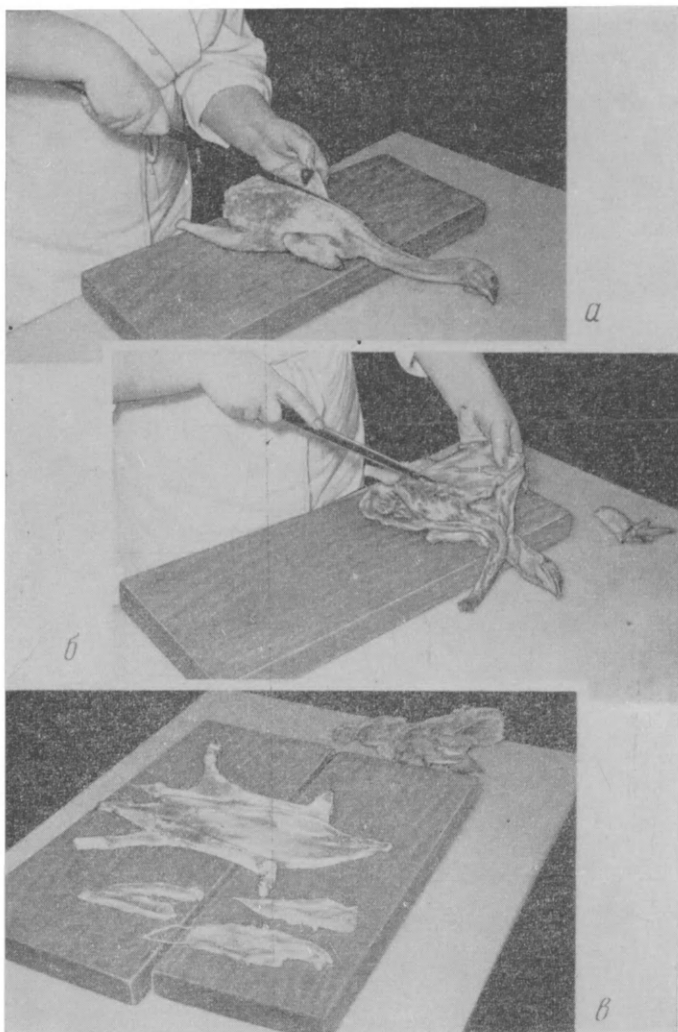


д



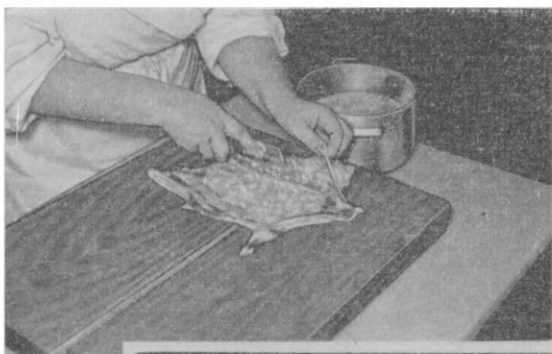
е

с — прошивание второй ниткой спинки тушки под ножками; д — обратный прокол под филейной частью с захватом локжек; е — связывание концов второй нитки и скрепление нижней части тушки.



Вклейка IV. Приготовление галантина

a - разрезание кожи по всей спинке тушки; *б* — отделение кожи и мякоти курицы от каркаса; *в* — вид подготовленной кожи и филе;



2



д



е

2 — укладка слоя фарша; д — укладка шпика и фисташек; е — сшивание кожи и придание галантину формы курицы.

З а н я т и я 14. Приготовление блюд из запеченного мяса и чанахи

Приготовить: 1) говядину, запеченную под луковым соусом; 2) селянку мясную на сковороде; 2) помидоры фаршированные; 4) чанахи.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

4 кастрюли емкостью 2 л для тушения мяса и капусты, варки бульона и картофеля; 3 кастрюли емкостью 1 л для приготовления соусов, гарниров к селянке и бланширования риса; 2 горшочка глиняных; 2 сковороды для пассерования овощей и запекания помидоров; 2 сковороды порционные; овальное блюдо; кроншель; ножи поварской тройки—2 средних и 1 малый; шумовка; разливательная ложка; сито; доски разделочные «ОС», «МС», и «МВ»; 3 лопатки деревянные; кондитерский мешок с зубчатой трубкой.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Мясо обмыть, зачистить, посыпать солью и перцем и обжарить основным способом до образования румяной корочки. Переложить мясо в кастрюлю, ввести крупно нарезанные и обжаренные без жира коренья, лук, пассерованный томат, залить бульоном или горячей водой (1 л на 1 кг мяса), закрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности.

Луковый соус: репчатый лук нашинковать полукольцами, спассеровать до полуготовности, добавить лавровый лист, перец горошком, влить уксус и выпарить в закрытой посуде почти досуха; ввести лук в основной красный соус, приготовленный на бульоне от тушения, проварить 8—10 мин. и заправить по вкусу солью и сахаром.

Приготовить картофельное пюре.

На овальное блюдо и в кроншель подлить небольшое количество лукового соуса и уложить кусочки тушеной говядины, нарезанные поперек волокон. Залить мясо соусом. Наполнить кондитерский мешок картофельным пюре и отсадить бордюры вокруг мяса каким-либо узором. Посыпать мясо тертым сыром, сбрызнуть жиром и запекать в жарочном шкафу 10—15 мин. при 250—260°.

Примечание. Бордюры можно приготовить из кружочков вареного картофеля.

При отпуске посуду, в которой запекалось мясо, поставить на мелкие тарелки.

Требования к качеству. Вкус и запах изделия свойственные тушеному мясу. Соус немного острый, кисло-сладкий. Цвет соуса коричневый с блеском. Мясо мягкое, сочное. Соус средней густоты (не должен сползать с изделия). Лук мягкий, сохранивший форму полуколец. Бордюр из пюре без трещин с хорошо сохранившимся рисунком, равномерно заколерованный.

СЕЛЯНКА МЯСНАЯ НА СКОВОРОДЕ

Белокочанную капусту нашинковать. Квашеную капусту отжать от рассола, если кислая — промыть, измельчить крупные частицы. В посуде растопить жир, положить капусту, прогреть, помешивая, на сильном огне, а затем закрыть крышкой и тушить на слабом огне 15—20 мин. При использовании квашеной капусты подлить немного бульона и тушить 30—40 мин. Нашинковать и спассеровать коренья и лук, спассеровать томат, ввести их в капусту, перемешать и продолжать тушить до полного размягчения последней. В конце тушения ввести пассерованную муку, перец и лавровый лист, хорошо перемешать и заправить по вкусу солью и сахаром. В свежую капусту ввести прокипяченный уксус.

Приготовить мясной набор. Жареное или вареное мясо нарезать поперек волокон на тонкие ломтики небольшого размера. Можно использовать обрезки любого вида мяса, имеющегося в лаборатории на данном занятии. Сосиски нарезать тонкими кружочками; вареные свинокчености — тонкими ломтиками. Все мясопродукты слегка обжарить.

Огурцы соленые очистить от кожи и семян, нашинковать и обланшировать. Каперсы отжать от рассола.

Все гарниры соединить, залить основным красным соусом и прогреть 5—10 мин.

На порционную сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, уложить слой тушеной капусты толщиной 1,5—2 см. На капусту уложить прогретый в соусе гарнир и покрыть его вторым слоем тушеной капусты, выровняв поверхность в виде невысокой горки. Селянку посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу 15—20 мин. при 250—280°.

Готовую селянку украсить карбованным лимоном, маслинами и маринованными фруктами или ягодами.

При отсутствии этих продуктов для украшения селянки можно использовать огурцы, вареную морковь и зелень.

При отпуске сковородку поставить на мелкую тарелку.

Требования к качеству. Вкус и запах тушеной капусты и мясных продуктов. Цвет светло-коричневый, корочка румяная. Все элементы блюда доведены до готовности. Поверхность без трещин, красиво оформленная.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Зрелые непомятые помидоры среднего размера обмыть и освободить от плодоножки. Срезать у основания помидоров небольшой кружочек мякоти и, вынув ложкой сердцевину, уложить их на смазанные жиром сковороды отверстиями вверх.

Сырое мясо для фарша пропустить через мясорубку. Рис перебрать, промыть и обланшировать. Лук мелко нашинковать и спассеровать. Все смешать, заправить солью и перцем и зафаршировать помидоры неплотно и немного не доверху, учитывая, что при тепловой обработке рис набухнет и фарш поднимется над уровнем отверстия.

Приготовить томатный или сметанно-томатный соус, залить им помидоры, посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу 30—40 мин. при 220—250°.

При отпуске помидоры уложить на овальное блюдо или мелкую тарелку и посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах, присущие помидорам, жареному мясу и соответствующему соусу. Поверхность белая или розовая с румяной корочкой. Помидоры, сохранившие форму, рис и мясо мягкие, соус хорошо держится на поверхности изделия.

ЧАНАХИ

Баранину обмыть, зачистить от пленок и нарубить вместе с костью по два-три куса на порцию. Сырой картофель нарезать дольками. Лук репчатый нашинковать полукольцами. Баклажаны освободить от плодоножки, обмыть, разрезать на куски. Подготовленные

продукты уложить в глиняные горшочки, залить бульоном, добавить пассерованный томат и поставить в жарочный шкаф на 30—40 мин. Затем добавить свежие помидоры, нарезанные дольками, лавровый лист и перец, посолить и снова поставить в жарочный шкаф на 10—15 мин. Перед отпуском заправить растертым чесноком.

При отпуске порционные горшочки с чанахи поставить на мелкие тарелки и посыпать зеленым луком. Можно переложить чанахи в глубокие тарелки.

Требования к качеству. Вкус и запах баранины и лука с заметным ароматом чеснока. Цвет красновато-коричневатый. Консистенция полужидкая. Баранина и картофель мягкие.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать мясо; 2) обработать овощи; 3) обжарить говядину с овощами и поставить тушить; 4) нашинковать капусту и поставить тушить; 5) пропустить через мясорубку мясо для фарша; 6) нашинковать и спассеровать лук для фарша; 7) обланшировать рис для фарша; 8) подготовить помидоры для фарширования; 9) приготовить фарш и заполнить им помидоры; 10) приготовить основной красный соус; 11) приготовить томатный или сметанно-томатный соус; 12) нашинковать, спассеровать и выпарить в уксусе репчатый лук; 13) приготовить луковый соус; 14) сварить картофель и приготовить картофельное пюре; 15) приготовить гарниры для селянки; 16) нарубить баранину для чанахи, подготовить овощи, разложить в порционные горшочки, залить бульоном с томатом и поставить в жарочный шкаф; 17) нарезать тушеную говядину, подготовить блюдо для запекания; 18) подготовить помидоры к запеканию и поставить в жарочный шкаф; 19) заправить тушеную капусту, приготовить селянку и поставить в жарочный шкаф; 20) ввести в чанахи помидоры и специи, довести до готовности и заправить. Подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления котлет по-киевски, шницеля по-столичному, курицы фри и чахохбили.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Составить технологическую схему приготовления котлет по-киевски.

§ 1. ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Для варки целесообразно использовать кур, цыплят и индеек. В отварном виде они обладают нежным вкусом и дают бульоны высокого качества. Гусей и уток лучше использовать в жареном виде, так как в отварном виде они менее вкусны, а бульоны, полученные при их варке, обладают неприятным запахом и салостым привкусом. Дичь для варки не используют: вкус вареной дичи неприятный, горьковатый, а бульоны непригодны к употреблению.

Первичная обработка птицы. В предприятия общественного питания домашняя птица поступает ошипанной и потрошеной или полупотрошеной. Перед варкой производят первичную обработку птицы. Тушки укладывают на столы так, чтобы они не соприкасались, и оттаивают при комнатной температуре. Оттаявшие тушки обсушивают тканью, приподнимая при этом волоски и пух для облегчения опаливания. Опаливают птицу над некоптящим пламенем, держа тушку за ноги и голову. Затем у тушки удаляют пеньки, отрубают голову, оставляя шейку, а ножки — на 1—1,5 см ниже пяточного сустава. Если обрубить ножки по пяточный сустав или выше, при тепловой обработке мышечная ткань сократится, обнажив большой конец кости. Затем отрубают шею. Для этого со стороны спинки делают продольный разрез кожи по шее, обнажают шею и отрубают ее у основания тушки, не отрезая кожи. Через образовавшееся отверстие удаляют зоб с пищеводом и дыхательное горло. Остальные внутренности удаляют через анальное отверстие, которое предварительно вырезают. Легкие легче удалять при промывании. Промывают птицу в проточной воде, удаляя оставшиеся пеньки. Обработанную птицу заправляют «в кармашек».

Заправка «в кармашек». Кожу шеи заворачивают на спинку, прикрыв ею шейное отверстие, выворачивают крылья и прижимают их к спинке, закрепляя кожу. Затем тушку кладут на спинку, делают разрезы кожи с обеих сторон брюшка ниже килевой кости и вправляют

¹ Иллюстрации к этой теме см. в конце книги.

в них ножки. Заправка придает тушке компактность, необходимую для равномерной тепловой обработки, сохранения товарного вида птицы и облегчения ее порционирования.

Обработка потрохов. Желудки разрезают, вывертывают и удаляют их содержимое вместе с оболочкой, а затем промывают.

У печени отрезают желчный пузырь, стараясь не повредить его и не дать растечься желчи, после чего печень промывают. Если часть желчи вылилась на печень, надо быстро натереть солью залитое место и хорошо промыть.

Сердце надрезают, удаляют сгустки крови и промывают.

Ножки погружают на 2—3 мин. в кипяток, после чего соскабливают кожу, обрубая когти и промывают.

Петушинные гребешки обрезают, ошпаривают кипятком и оставляют в нем на 1—2 мин., а затем протирают солью и удаляют кожицу.

Головы погружают на 1—2 мин. в кипяток, удаляют пеньки, отрубают клюв с нижней челюстью, вынимают глаза и промывают.

Шею освобождают от пищевода и трахеи и промывают.

Все перечисленные потроха (полезные отходы), кроме печени, используют для варки. Желудки и сердце иногда тушат. Печенку жарят.

Варка птицы. Подготовленную к варке птицу кладут в горячую воду или бульон (1,5—2 л жидкости на 1 кг), доводят до кипения, добавляют соль, ароматические овощи и варят при слабом кипении до готовности, которую определяют прокалыванием утолщенной части ножек. Время варки зависит от возраста птицы, ее пола и веса. Молодых кур и цыплят варят около 1 часа, а старых кур и петухов — до 2 час.

Порционирование птицы. Тушку кладут на разделочную доску спинкой вниз. Средним ножом поварской тройки делают надрез тканей под килевой костью до позвоночника, переламаывают позвоночник и перерезают кожу на спинке. Таким образом от тушки отделяются ножки и часть спинки. От нижней части тушки отделяют ножки, отрубают пяточный сустав и в случае надобности (в зависимости от требуемого веса порций) перерубают ножки по коленному суставу пополам.

У передней части тушки перерубают косточку-вилку на филейной части, вырубают позвоночник и отрезают крылья с частью мякоти филе и спинки. Филейную часть разрубают вдоль пополам. Спинку нижней части тушки рубят на небольшие кусочки, которые добавляют к порциям, нарезанным из филе и ножек.

Полученные порции хранят до отпуска в бульоне. Если сваренная птица реализуется не сразу, ее охлаждают целиком в собственном отваре.

Отпуск отварной птицы. Отварную птицу, как правило, отпускают с припущенным или откидным рисом и соусами паровым или белым с яйцом. Можно подать на гарнир к отварной птице картофельное пюре и зеленый горошек. На овальное блюдо или тарелку укладывают гарнир, сбоку, чуть прикрывая гарнир, кладут кусок отварной птицы и покрывают его соусом, не затрагивая гарнира. Бортики посуды должны быть чистыми. Блюдо можно украсить веточками зелени.

§ 2. ПТИЦА ЖАРЕНАЯ

Жарят молодых кур, цыплят, индеек, гусей, уток и любую дичь.

Первичную обработку цыплят, индеек, гусей и уток производят так же, как обработку кур для варки. Дичь обрабатывают иначе.

Обработка дичи. Дичь обычно поступает в пере и непотрошенной. Если она поступает мороженой, ее оттаивают так же, как домашнюю птицу. Ошипывание производят, начиная с шейки, в направлении, обратном росту перьев. Ошипанную дичь обсушивают и опаливают. Дальнейшую обработку крупной (глухарей, тетеревов, фазанов) и средней дичи (куропаток и рябчиков) производят так же, как обработку домашней птицы, но заправляют обработанные тушки иначе.

К мелкой дичи относятся вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепела. Их обрабатывают следующим образом: сдирают кожу с головки и шейки, вынимают глаза и потрошат тушки через разрез со стороны спинки. Потроха дичи в пищу не используют.

Птицу и дичь для жаренья заправляют шпагатом в одну и две нитки.

Заправка в одну нитку. Тушку кладут на разделочную доску спинкой вверх. Кожу шеи завертывают на

спинку, прикрывая шейное отверстие. Крылья прижимают к тушке и поварской иглой прокалывают оба крыла, прихватив кожу шеи иглой и закрепив ее на спинке. Затем тушку поворачивают спинкой вниз, ножки сгибают и прижимают к филейной части. Делают прокол сквозь тушку под сгибом ножки, наискось к пяточному суставу противоположной ножки. Следующий прокол делают над ножкой близ пяточного сустава, под филейную часть и, прихватив шпагатом вторую ножку, делают последний прокол под ножкой, сквозь тушку наискось, выводя иглу в сгиб противоположной (первой) ножки. Концы ниток связывают.

Заправка в две нитки. Ее вначале производят так же, как заправку в одну нитку, но второй прокол делают параллельно первому, в сгиб обеих ножек, и концы шпагата связывают.

Ножки закрепляют второй ниткой. Концы ножек прижимают к филейной части, прокалывают тушку под ножками и последним проколом под филейной частью прикрепляют ножки к тушке. Концы шпагата связывают.

Заправка мелкой дичи. Для заправки «в муфточку» у тушек отрубают шею вместе с головой и через образовавшееся отверстие удаляют внутренности. Тушки промывают, обрубают ножки по пяточный сустав и, сделав прорез в голени одной ножки, вправляют в нее другую. Так заправляют перепелов.

Для заправки «клювом» у обработанных тушек обрубают ножки по пяточный сустав, сгибают их, перекрещивая и прижимая к филейной части, и, проколов клювом место сгиба окорочков, прикрепляют их к тушке. Для удобства заправки голени можно раздробить. Так заправляют вальдшнепов, дупелей и бекасов.

Снятие филе. Птицу и дичь жарят не только в целом виде, но и в виде порционных изделий из филе.

Для снятия филе тушку кладут на разделочную доску спинкой вниз, разрезают кожу в пашинках и, отогнув ножки, отделяют кожу, обнажая филе по направлению к шее. Крылья обрубают по локтевой сустав и перерезают сухожилия в плечевом суставе так, чтобы крыльная косточка осталась с филе. Затем пяткой ножа перерубают косточку-вилку и надрезают мякоть филе вдоль по выступу килевой кости. Взяв левой рукой утолщенную часть филе, отделяют его вместе с крыльной костью от килевой, подрезая ножом сухожилия на ребрах.

Зачистка филе. От большого филе отделяют малое и удаляют косточку-вилку. Зачищают крыльную косточку

от кожи и мякоти, отрубают утолщенную часть плечевого сустава и обрубают конец крыльной косточки наискось. Большое и малое филе зачищают острым ножом, периодически смачивая его холодной водой. Большое филе кладут внутренней стороной вверх на сухую разделочную доску (чтобы филе не скользило по доске) и с помощью ножа обнажают сухожилие, которое частично удаляют, а оставшуюся часть сухожилия перерезают в двух-трех местах кончиком ножа, предварительно зачистив филе от наружной пленки. Пленку срезают хорошо увлажненным ножом, стараясь не оставлять на ней мякоти, для чего придерживают филе левой рукой. Зачистка малого филе заключается в удалении внутреннего сухожилия, которое прижимают пяткой ножа к доске, а затем левой рукой снимают с него филе.

Так обрабатывают филе для приготовления полуфабрикатов из кур, цыплят, индеек, куропаток и рябчиков.

Полуфабрикаты из филе. *Котлета натуральная:* большое филе кладут на разделочную доску наружной стороной вниз, отбивают увлажненной тылкой края, на середину кладут малое филе и заворачивают края большого филе, формируя котлету с одним заостренным концом. Форма котлеты овальная, плоская.

Куриное филе в сухарях: приготовленную описанным способом натуральную котлету солят, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке. Для того чтобы котлета была сочнее, желательно положить внутрь (под малое филе) небольшой кусочек сливочного масла (3—5 г).

Шницель из курицы: куриному филе придают форму шницеля и панируют в фигурной панировке.

Котлеты по-киевски: филе кур или индеек фаршируют зеленым маслом или маслом, заправленным желтком, и панируют в тройной панировке.

Котлеты фаршированные: филе кур и индеек фаршируют молочным соусом с грибами, а филе куропаток и рябчиков — печеночным паштетом. Панируют так же, как котлеты по-киевски.

Жарка птицы и дичи. Основным способом жарят кур, цыплят, индеек и некрупную дичь.

Кур, цыплят, куропаток и рябчиков обжаривают на сильном огне до образования румяной корочки и доводят до готовности на слабо нагретом месте плиты. Перед

жаркой тушки натирают солью с наружной и внутренней стороны.

Индеек, тетеревов, глухарей и фазанов обжаривают на поверхности плиты до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при 170—180°. В жарочный шкаф тушки помещают уложенными на противни спинкой вниз и в процессе жаренья периодически поливают вытекающим соком и жиром. Готовность птицы определяют прокалыванием утолщенной части ножек.

Гусей и уток жарят в жарочном шкафу при 280—300° до образования колера, после чего доводят до готовности при 170—180°.

Мелкую дичь перед жареньем завертывают в шпик. Для этого тонкие куски шпика привязывают шпагатом к филейной части тушек. Жарят мелкую дичь основным способом в сотейниках, прикрывая в конце жаренья крышкой. Готовые тушки освобождают от шпика.

Натуральные котлеты из домашней птицы жарят основным способом так же, как натуральные изделия из мяса. Куриное филе в сухарях и шницель из курицы обжаривают на поверхности плиты до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Фаршированные изделия из филе жарят во фритюре до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Цыплят табака готовят так: обработанного цыпленка кладут на разделочную доску спинкой вниз и средним ножом поварской тройки разрубают грудку вдоль пополам, по выступу килевой кости; распластанную тушку натирают солью и чесноком, а затем кладут на сковороду с разогретым сливочным маслом кожей вниз и жарят под прессом на слабом огне (120—125°).

Цыплят табака жарят на специальных сковородах с крышками, в которые вмонтирован пресс весом 2—2,5 кг, или на обычных сковородах, прижимая крышку тяжелым предметом. Когда одна сторона цыпленка зарумянится, его переворачивают и обжаривают с другой стороны. Внешний вид и колер цыпленка улучшаются, если после обжаривания под прессом поставить его в жарочный шкаф на 3—5 мин.

Табака часто жарят полупорциями. В этом случае тушки разрубают вдоль по килевой кости и вырубают позвоночник.

Отпуск жареной птицы и дичи. Жареную птицу порционируют так же, как отварную, непосредственно перед подачей. Хранение порционированной птицы в жарочном или тепловом шкафу делает ее жесткой. Кур, индеек, уток, гусей и крупную дичь рубят по два куска на порцию (для равномерного распределения мякоти и костей), а цыплят — по одному куску. Дичь среднего размера рубят пополам, а мелкую подают целиком.

Кур, цыплят и индеек подают с картофелем, жареным во фритюре соломкой, стружкой, суфле или крекерами, а также зеленым салатом, свежими, солеными или маринованными огурцами, свежими помидорами, салатом из краснокочанной капусты, маринованными ягодами. Салаты и маринованные ягоды можно подавать отдельно в салатниках или в вазах.

Уток подают с печеными яблоками, тушеной капустой и жареным картофелем. Гусей подают с тушеной капустой, гречневой кашей или яблоками.

Перечисленные виды жареной домашней птицы отпускают с мясным соком, который подливают сбоку. Сверху птицу поливают растопленным маслом или собственным жиром.

Дичь отпускают с картофелем, жареным во фритюре, салатами, маринованными фруктами и ягодами, брусничным или черносмородиновым вареньем. Можно подавать моченую бруснику или моченые яблоки.

Мелкую дичь освобождают от шпика, укладывают на крутон из обжаренного белого хлеба, смазанный печеночным паштетом и гарнируют так же, как и остальную дичь.

Изделия из филе птицы гарнируют картофелем, жареным во фритюре, морковью, заправленной маслом, зеленым горошком в молочном соусе, грибами в сметане, спаржей в молочном или сухарном соусе, а также свежими или солеными огурцами и помидорами.

Все гарниры, за исключением жареного картофеля, рекомендуется подавать в тарталетках, выпеченных из сдобного пресного или слоеного, а также из блинного теста.

Котлеты натуральные и фаршированные часто подают на крутоне из обжаренного белого хлеба или выпеченного слоеного теста, вырезанном по форме изделия.

Изделия из филе, за исключением котлет по-киевски, при отпуске поливают маслом, к котлетам натуральным подливают мясной сок, а к фаршированным котлетам (за исключением котлет по-киевски) отдельно в соуснике подают соус мадера.

Цыплят табака подают на овальном блюде и гарнируют свежими огурцами и помидорами, маринованным луком и перьями зеленого лука. Сбоку ставят дольку лимона. Отдельно в соуснике подают чесночный соус или любой из соусов, подаваемых к шашлыкам.

§ 3. РУБЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Из кур, цыплят, индеек и дичи готовят рубленые изделия и кнели.

Котлеты пожарские и гатчинские. Мякоть сырой птицы или дичи пропускают через мясорубку (филе для приготовления рубки не используют). Белый хлеб без корок замачивают в холодной воде, а затем хорошо отжимают и заливают молоком. Рубленую мякоть соединяют с хлебом, слегка отжатым от молока, солят, хорошо вымешивают и вторично пропускают через мясорубку. Рубку разводят молоком, добавляют размягченное сливочное масло, хорошо вымешивают и выбивают для придания пышности. Из рубки приготавливают котлеты пожарские и гатчинские.

Пожарские котлеты готовят из кур, цыплят и индеек, формируя их по 2—3 шт. на порцию и панируя в белой панировке. Тупой конец котлеты должен быть несколько приплюснут.

Гатчинские котлеты готовят из рябчиков, серых куропаток, фазанов и тетеревов. Оба конца котлеты симметрично заострены. Панируют изделия в черством хлебе, нарезанном мелкими кубиками.

Пожарские и гатчинские котлеты жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают их со сложным гарниром и поливают маслом. Гарнир желательно подавать в тарталетках.

Кнели из птицы и дичи. Для приготовления кнельной массы сырую мякоть птицы или дичи пропускают через

мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым белым хлебом (его предварительно замачивают в воде и отжимают) и пропускают через мясорубку с кнельной решеткой 2—3 раза. Желательно использовать мясорубку со специальным приспособлением для протирания кнельной массы. При отсутствии такового кнельную массу пропускают через протирочную машину. В массу добавляют яичные белки и взбивают в машине или лопаткой, постепенно добавляя холодное молоко или сливки.

При взбивании масса белеет, делается пышной и увеличивается в объеме. Если кусочек кнели держится на поверхности воды, масса готова и ее можно солить. Преждевременное введение соли затрудняет протирание, а особенно взбивание кнельной массы. Используют массу для приготовления самостоятельных блюд, гарниров к прозрачным супам, а также для фарширования порционных изделий из птицы и дичи. Так же готовят и используют кнельную массу из рыбы.

Для приготовления блюд кнельную массу варят на пару в формочках, смазанных маслом, или разделяют и отваривают, как клецки. Кнели отпускают с соусом паровым или белым с яйцом и припущенным рисом, зеленым горошком или картофельным пюре.

З а н я т и е 15. Приготовление блюд из курицы

П р и г о т о в и т ь: 1) котлеты по-киевски; 2) шницель по-столичному; 3) курицу фри; 4) чахохбили.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для приготовления чахохбили и картофельного пюре; 3 кастрюли емкостью 1 л для припускания моркови, приготовления молочного соуса, варки курицы; 2 фритюрницы (на группу) для жаренья курицы и картофеля; 2 сковороды для пассерования овощей и томата, обжаривания чахохбили и шницеля; нож поварской тройки — 3 средних и 1 малый; таяка; 2 формочки для выпечки тарталеток; шумовка; разливательная ложка; сито; грохот; поварская игла; доски разделочные «ОС», «МС» и «МВ»; 2 лопатки деревянные; бумага для папильоток.

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Снять, зачистить и отбить филе курицы. На середину большого филе положить подготовленное масло, прикрыть отбитым малым филе и завернуть края большого

филе, придавая полуфабрикату сигарообразную форму. Запанировать котлету в муке, льезоне и белой панировке, затем еще раз в льезоне и белой панировке.

Сливочное масло приготовить так: размять его, ввести сырой яичный желток и соль, хорошо вымешать, придать овальную форму и охладить.

Полуфабрикат котлеты опустить с помощью шумовки во фритюр, нагретый до 160—170°, и жарить до образования равномерного колера. Вынуть шумовкой на сито, дать стечь жиру и довести до готовности в жарочном шкафу.

Сырой картофель нашинковать соломкой, обсушить тканью и опустить во фритюр с температурой 170—180°. Когда картофель заколеруется, вынуть его на сито шумовкой, дать стечь жиру и посолить. Морковь нарезать кубиками (с ребром 6—7 мм), припустить в бульоне с добавлением сливочного масла до готовности. Приготовить молочный соус и заправить им морковь. Консервированный зеленый горошек разогреть в собственном отваре, слить отвар и заправить сливочным маслом.

Приготовить тарталетки из сдобного пресного теста. Муку просеять на стол, сделать в ней воронку, положить яйца, растертые с сахаром и солью, влить сметану, замесить тесто и вынести на холод. Тесто следует замешивать быстро, так как в противном случае оно теряет рассыпчатость. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и выстлать им стенки формочек. Выпекать тарталетки в жарочном шкафу 15—20 мин. при 200—220°. Остывшие тарталетки вынуть из формочек.

Можно приготовить тарталетки из блинного теста. Металлические болванки определенной формы разогревают во фритюре, опускают в блинное тесто и снова переносят во фритюр. Приставшее к болванке тесто быстро обжаривается и легко снимается с нее в виде тонкой хрустящей корзиночки.

Приготовить крутон и папильотку.

При отпуске на середину овального блюда уложить крутон, на него поместить котлету косточкой в сторону бортика блюда, рядом с котлетой положить картофель, жаренный соломкой, а по бокам (в углах блюда) морковь и горошек, уложенные в тарталетки. На косточку надеть папильотку. Блюдо украсить зеленью салата или петрушки.

Требования к качеству. Вкус и запах котлеты, свойственные жареной курице. Колер равномерный, темно-золотистый, на разрезе цвет котлеты белый без розового оттенка. Котлета мягкая, сочная; корочка хрустящая, непотрескавшаяся. Масло внутри котлеты растаявшее, но не вытекшее.

Картофель в меру соленый, нежно-золотистого цвета, хрустящий. Морковь мягкая. Молочный соус однородной консистенции, заправленный по вкусу. Зеленый горошек хорошо прогретый, не разварившийся, с блеском от сливочного масла.

Тарталетки хорошо пропеченные, с равномерным золотистым колером, правильной формы, рассыпчатые.

Крутон равномерно обжарен с обеих сторон.

ШНИЦЕЛЬ ПО-СТОЛИЧНОМУ

У зачищенного большого филе отрезать косточку и хорошо отбить мякоть. На середину большого филе уложить отбитое малое филе и, завертывая ножом края большого филе, придать шницелю овальную форму. Шницель посолить, запанировать в муке, смочить в льезоне и запанировать в черством белом хлебе, нашинкованном соломкой или кубиками.

Подготовленный полуфабрикат обжарить с обеих сторон на сливочном масле при 120—125° до образования равномерного колера и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить картофельную стружку. У сырого очищенного картофеля среднего размера срезать противоположные концы и, придерживая клубень левой рукой, правой срезать стружку равномерной толщины. Положить стружку в холодную воду на 10—15 мин. для извлечения крахмала: излишнее содержание последнего в картофеле придает стружке ломкость. Вынуть стружку из воды, свернуть бантиком или придать ей какую-либо другую форму, осторожно обсушить тканью и обжарить во фритюре. Готовую стружку вынуть на сито и дать стечь жиру.

Консервированные яблоки, груши, персики или айву нарезать дольками и разогреть в собственном сиропе. Свежие апельсины очистить и разделить на дольки.

При отпуске на овальное блюдо уложить горкой жаренный стружкой картофель, заполнив им половину блю-

да по диагонали. На другую половину поместить шницель, полить его сливочным маслом и сверху уложить дольки консервированных или свежих фруктов.

Требования к качеству. Вкус и запах шницеля, свойственные жареной курице. Окраска равномерная, золотистая. Мясо мягкое, сочное, корочка хрустящая; фигурная панировка нарезана равномерно. Дольки нарезанных фруктов, хорошо сохранившие форму.

КУРИЦА ФРИ

Отварить ножку курицы. Для придания компактности порции предварительно прошить шпагатом мякоть обоих суставов. У сваренной ножки удалить шпагат, отрубить пяточный сустав, запанировать ножку в муке, смочить в лезоне и запанировать в белой панировке. Обжарить курицу во фритюре до образования равномерного золотистого колера.

Приготовить картофельное пюре.

При отпуске на овальное блюдо или тарелку уложить горкой картофельное пюре и загофрировать его поверхность ложкой, смоченной в горячем бульоне. Сбоку, чуть прикрывая гарнир, поместить обжаренную курицу. В качестве дополнительного гарнира положить красиво нарезанный свежий или соленый огурец. Украсить блюдо зеленью. Курицу полить маслом.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной курицы. Колер равномерно золотистый. Мясо мягкое, корочка хрустящая. Картофельное пюре однородной консистенции, без комочков, белое, пышное, в меру соленое.

ЧАХОХБИЛИ

Ножку сырой курицы разрубить пополам по суставу, спинку тушки разрубить поперек позвоночника, куски посыпать солью и перцем и обжарить основным способом до образования румяной корочки. Куски сложить в кастрюлю, добавить пассерованный лук. Приготовить томатный соус жидкой консистенции (30 г муки на 1 кг готового соуса). Влить соус в мясо, довести до кипения, ввести уксус, перец и лавровый лист и тушить до готовности (10—15 мин.). Заправить блюдо по вкусу.

При отпуске чахохбили уложить в баранчик с крышкой или на тарелку и посыпать зеленью. Отпускать без гарнира.

Требования к качеству. Вкус чахохбили острый с ароматом специй и лука. Цвет красновато-коричневый. Мясо мягкое, соус однородный, нежидкий.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать курицу и снять оба филе; 2) отделить обе ножки от каркаса и вырубить спинку курицы; 3) остатки каркаса, крылья, шею и кожу промыть, залить холодной водой и поставить варить бульон; 4) обработать желудки, ножки и головы и ввести в бульон; 5) сшить мякоть одной ножки и положить в бульон для варки; 6) зачистить оба филе; 7) подготовить масло для фарширования котлет по-киевски и поставить на холод; 8) очистить белый хлеб от корок, часть его нашинковать соломкой, вырезать крутон, а оставшуюся часть протереть через грохот; 9) приготовить лезон; 10) обработать овощи; 11) нарезать кубиками морковь и поставить припускать; 12) снять стружку с картофеля и положить в холодную воду; 13) сформовать котлету по-киевски и шницель; 14) пассеровать муку для молочного и томатного соусов; 15) поставить варить картофель для пюре; 16) замесить сдобное пресное тесто, сформовать и выпечь тарталетки; 17) откинуть картофельную стружку; 18) у сваренной ножки отрубить коленный сустав и запанировать ее; 19) разрубить сырую ножку и спинку курицы и обжарить; 20) поставить разогревать жир для фритюра; 21) нашинковать и пассеровать лук для чахохбили и томатного соуса; 22) приготовить томатный и молочный соусы; 23) сложить в кастрюлю обжаренные куски курицы, пассерованный лук, залить томатным соусом и поставить тушить; 24) приготовить картофельное пюре; 25) нарезать картофель соломкой, обсушить и обжарить во фритюре; 26) обсушить и обжарить картофель-стружку; 27) обжарить во фритюре котлеты по-киевски и поставить в жарочный шкаф; 28) обжарить во фритюре запанированную вареную ножку; 29) обжарить шницель и поставить в жарочный шкаф; 30) заправить припущенную морковь молочным соусом; 31) разогреть зеленый горошек и заправить сливочным маслом; 32) приготовить крутон и папильотку; 33) подогреть посуду для подачи, подготовить изделия к отпуску, провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления омлета фаршированного, яиц на крутонах и в тарталетках, вареников ленивых и пудинга из творога.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептов.

3. Составить технологические карты омлета фаршированного и пудинга творожного.

4. Рассчитать количество меланжа и яичного порошка, требующееся для приготовления перечисленных изделий.

Глава VIII. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

§ 1. БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

В предприятия общественного питания поступают куриные яйца свежие, холодильниковые и известкованные. В зависимости от веса и качества куриные яйца подразделяются на I и II категории. Вес яйца I категории — не менее 47 г, II категории — не менее 40 г. Яйца взвешивают десятками. Яйца весом ниже 40 г являются нестандартными и поступают под названием «мелкие». Качество яиц определяют с помощью светового овоскопа. Вес скорлупы составляет 14% от веса яйца.

Наряду с яйцами в предприятия общественного питания поступают замороженный меланж и яичный порошок. Одно яйцо заменяет 43 г меланжа или 12 г порошка.

Яйца перед употреблением моют в теплой воде (35—40°), а сильно загрязненные очищают с солью. Меланж оттаивают в теплом помещении или ставят банки с меланжем в теплую воду (50°). В горячей воде оттаивать меланж не следует во избежание коагуляции белков. Оттаявший меланж быстро портится. Поэтому оттаивать следует столько меланжа, сколько может быть быстро использовано. Оттаявший меланж процеживают.

Яичный порошок просеивают, заливают 3,5 частями холодной воды и оставляют на 30—40 мин. для набухания. Смесь солят, размешивают венчиком и используют как меланж.

Яйца варят, жарят и запекают.

Варить яйца можно в скорлупе и без нее, а также готовить из них яичную кашку.

Яичная кашка. Яйца или меланж разводят холодным молоком, солят, вливают в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и варят при умеренном нагреве, непрерывно помешивая деревянной лопаткой до тех пор, пока масса не примет вид и консистенцию однородной полужидкой каши без следов свернувшегося белка.

Отпуск вареных яиц. Яйца, сваренные в скорлупе, отпускают как горячие или холодные закуски, подают к зеленым шам, шпинату и другим блюдам, а также используют для приготовления фаршей и соусов.

При подаче яиц в качестве горячей закуски их укладывают на закусочную тарелку (желательно завернуть в подогретую салфетку) и отдельно подают сливочное масло, соль и специальную рюмку-подставку.

Яйца, сваренные без скорлупы, укладывают на крутон, покрытый поджаренной ветчиной, и поливают соусами красным, томатным или красным с эстрагоном. Можно запекать яйца на крутонах или в тарталетках под молочным соусом. Яйца без скорлупы иногда готовят в стаканчиках из обжаренного белого хлеба, под соусом мадера, с ветчиной и грибами.

Яичную кашку укладывают горкой в кроншель и на середину кладут кусочек сливочного масла или гарнир из обжаренных мясoproductов, заправленных красным или томатным соусом, зеленого горошка, обжаренных помидоров и др. Вокруг можно уложить крутоны из фигурно нарезанного белого хлеба, смоченного в сладкой яично-молочной смеси и обжаренного на сливочном масле.

Жарят яйца в основном в виде яичниц и омлета.

Яичницы. На порционную сковородку с разогретым подсолненным маслом выпускают яйца (от 1 до 3 шт.) так, чтобы желток остался неповрежденным. Жарят яичницу до полного свертывания белка и легкого загустения желтка. Сверху яичницу не солят, так как на желтке соль оставляет белые пятна. Подают яичницу-глазунью на сковородке.

Яичницу можно готовить с гарнирами. На порционную сковородку с разогретым маслом кладут гарнир (нарезанные колбасу, ветчину, сосиски, шпик, черный хлеб, помидоры, сырой или вареный картофель и т. д.), обжаривают его и сверху выпускают яйца так, чтобы желток не попал на гарнир и не деформировался. Можно заправить гарнир соответствующим соусом и уложить на готовую яичницу между желтками.

Омлеты. Омлеты бывают натуральные, смешанные и фаршированные. Готовят омлетную смесь, выливают ее на сковородку с разогретым маслом и жарят на сильном огне, слегка помешивая лопаткой, чтобы омлет сни-

бу хорошо подрумянился, а поверхность его равномерно загустела. Края готового омлета завертывают к середине. Так готовят омлет натуральный.

Смешанный омлет готовят так же, как яичницу с гарниром: на обжаренный гарнир выливают омлетную смесь, доводят омлет до готовности и завертывают его края к середине. Если смешанный омлет готовят с тертым сыром или зеленым луком, гарниры не обжаривают, а вводят в смесь непосредственно перед жарением.

Фаршированный омлет готовят так же, как натуральный, и завертывают в него гарнир. В качестве гарниров используют жареные заправленные соусом мясoproдукты, жареные помидоры, овощи в молочном соусе, зелень, варенье и т. д.

Яйца фри. В разогретый фритюр осторожно выпускают яйца (по одному) и деревянной лопаткой вправляют вздувшийся белок.

Отпуск жареных яиц. Яичницы подают на порционных сковородках, которые ставят на мелкие тарелки. Омлеты перекладывают на подогретое овальное блюдо или тарелку швом вниз и поливают сливочным маслом. Яйца фри укладывают на гарнир (зеленый горошек, прогретые в соусе мясoproдукты и др.), который помещают горкой в кроншель или на овальное блюдо.

Запеченные яйца. Для приготовления запеченных блюд можно использовать не только яйца или меланж, но и яичный порошок. *Запеченные омлеты* готовят натуральными и смешанными. На подмазанный жиром противень выливают омлетную смесь слоем 2,5—3 см и ставят в жарочный шкаф (180—200°). Готовность омлета определяют по появлению упругой консистенции. Для того чтобы при порционировании омлетов не было довесков, рекомендуется заливать в противни омлетную смесь с расчетом на определенное количество порций.

Для приготовления смешанного омлета гарнир предварительно обжаривают на противне или вводят в омлетную смесь.

Для *драчены* готовят смесь, как для натурального омлета, заправляют ее подсушенной пшеничной мукой и сметаной, которая придает драчене пышность. Драчену запекают только перед самой подачей, так как при са-

мом непродолжительном хранении она теряет пышность, черствеет и становится невкусной. Драчену рекомендуют готовить на порционных сковородках.

Омлеты и драчену при отпуске поливают маслом.

§ 2. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Жирный творог подают в натуральном виде (с сахаром, сметаной и т. д.) или готовят из него различные виды творожной массы. Нежирный творог используют для приготовления сырников, вареников, запеканок, пудингов. Эти блюда можно готовить и из жирного творога.

Сырники. Творог протирают, вводят в него яйца, растертые с сахаром, и просеянную подсушенную муку, кладут соль (10 г на 1 кг творога), все хорошо вымешивают, разделяют биточки и панируют их в муке. Сырники обжаривают на сливочном масле или маргарине и ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Запеканка творожная. Творог протирают, заправляют яйцами, сахаром, солью, подсушенной мукой или манной крупой, хорошо перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями, слоем 2,5—3 см. Поверхность выравнивают, смазывают яйцом или сметаной и наносят рисунок металлической гребенкой, вилкой или ложкой. Запекают при 240—250°, дают остыть, выкладывают на стол, перевернув противень, и порционируют.

Пудинг из творога. Пудинги отличаются от запеканок более нежной консистенцией, так как в них вводят взбитые белки, а также большим количеством компонентов (ванильный сахар, изюм, цукаты). Пудинги можно запекать и варить на пару (лучше использовать порционные формы).

Отпуск блюд из творога. Сырники (2—3 шт. на порцию) и запеканки отпускают со сметаной, сахаром, маслом, вареньем или молочным сладким соусом. Вареники подают со сметаной и сахаром. Пудинг из творога отпускают горячим со сметаной, ягодными сиропами, яичным сладким соусом или вареньем. Соус можно подавать в соуснике.

Занятие 16. Приготовление блюд и горячих закусок из яиц и творога

Приготовить: 1) омлет фаршированный; 2) яйца на крутонах и в тарталетках; 3) вареники обычные и ленивые; 4) пудинг из творога.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

3 кастрюли емкостью 2 л для варки яиц, вареников и приготовления творожной массы; 2 кастрюли емкостью 1 л для приготовления омлетной смеси и молочного соуса; сковорода для жаренья омлета, подготовки гарнира и муки; 2 формы порционные для пудингов; формочка для выпечки тарталеток; 2 средних ножа поварской тройки; шумовка; разливательная ложка; терка; сито; веничек малый; доска разделочная «МВ»; 3 лопатки деревянные.

ОМЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ

Приготовить омлетную смесь: яйца смешать с холодным молоком (15 г молока на 1 яйцо), посолить и хорошо размешать веничком до однородной консистенции. Смесь процедить и вылить на сковороду с разогретым маслом. Когда низ омлета загустеет, перемешать и довести до готовности на более слабом огне.

Ветчину, колбасу и сосиски нарезать тонкими ломтиками или нашинковать соломкой, слегка обжарить, ввести пассерованный лук и томат и все хорошо прогреть.

Уложив гарнир на середину омлета, завернуть его края, прикрывая гарнир.

Готовый омлет переложить швом вниз на подогретое овальное блюдо или тарелку и полить растопленным маслом. При отпуске на холодной посуде омлет теряет пышность.

Требования к качеству. Вкус омлета нежный, в меру соленый; цвет золотистый; консистенция пышная, поверхность без трещин. Гарнир слегка острый, сочный.

ЯЙЦА НА КРУТОНАХ И В ТАРТАЛЕТКАХ

Приготовить крутоны толщиной 1,5—2 см. Края крутона можно накарбовать. Обжарить крутон с обеих сторон на масле. Приготовить пресное сдобное тесто и сформовать тарталетки, поставить их выпекать. Приготовить молочный соус средней густоты.

Сварить яйца без скорлупы. В кастрюле с низкими бортами вскипятить воду, добавить соль и уксус и вы-

пустить возможно быстрее яйцо из аккуратно разбитой ножом скорлупы так, чтобы желток остался неповрежденным, а белок не успел расплыться. Поддерживая шумовкой яйцо, завернуть белок вокруг желтка лопаткой и проварить 3—3,5 мин. (желток должен остаться жидким). На 1 л воды взять 10 г соли и 50 г уксуса.

Можно сварить яйца без скорлупы другим способом: подсоленную и подкисленную кипящую воду раскрутить лопаткой так, чтобы образовалась воронка и выпустить в эту воронку разбитое яйцо. Сваренное яйцо вынуть шумовкой на тарелку, вверх наиболее красивой стороной.

В выпеченную тарталетку положить зеленый горошек, сверху — яйцо. На крутон также уложить яйцо. Подготовленные тарталетку и крутон поместить на кондитерский лист или противень, полить молочным соусом и посыпать тертым сыром. Изделия сбрызнуть маслом и заколеровать в жарочном шкафу (300—350°) не более 2—3 мин.

Примечание. Тесто для тарталеток и подготовку батона для крутонов готовит одна бригада для всей группы.

При отпуске на овальное блюдо, покрытое салфеткой, уложить запеченные яйца и украсить веточками зелени.

Требования к качеству. Вкус яиц слегка кисловатый. Белок яйца уплотненный, а желток жидкий, не уплотнившийся при запекании. Соус молочный нежный, чуть острый за счет тертого сыра, хорошо держится на поверхности изделий. Консистенция крутона и тарталетки хрустящая. Окраска изделий бледно-золотистая.

ВАРЕНИКИ

Приготовить по одной порции вареников с творогом и ленивых.

Для вареников с творогом просеять муку, сделать в ней воронку, влить воду или молоко, добавить соль, сахар и яйца и замесить густое тесто. Тесту дать постоять 30—40 мин. для набухания клейковины, раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и разложить на нем маленькими шариками подготовленный творог с интервалами 2—3 см, отступив на такое же расстояние от края раскатанного теста. Край теста смазать яйцом,

завернуть, прикрывая фарш, и с помощью выемки сформовать вареники. Эти изделия должны быть несколько больше, чем пельмени, и края их обычно защипывают.

Можно раскатанное тесто нарезать на квадратики и, уложив на них творожный фарш, сложить на угол и красиво защипать, загнув углы вовнутрь.

Творог для вареников протереть и заправить яйцами, растертыми с сахаром. В фарш можно добавить ванильный сахар.

Сформованные вареники опустить на шумовке в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить, пока вареники не всплывут на поверхность. Готовые вареники вынуть шумовкой.

Для приготовления ленивых вареников в протертый творог ввести подсушенную муку, яйца или меланж, соль, сахар и все хорошо перемешать. Массу раскатать в жгуты толщиной в 1 см и шириной 2,5 см и нарезать ромбиками или раскатать в пласт, разрезать на узкие полоски, а затем также нарезать ромбиками.

Отварить сначала обычные вареники, а потом ленивые.

Одну порцию вареников подать в кроншеле, а другую на тарелке. К порции, уложенной в кроншель, сметану подать в соуснике, а ко второй порции — подлить.

Требования к качеству. Вкус и запах вареников, приущие сладкому творогу. Цвет вареников с творогом белый, ленивых — желтоватый. Форма вареников хорошо сохранившаяся, консистенция ленивых вареников нежная, вареников с творогом — упругая.

пудинг

Творог протереть. Яйца обмыть и отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахарным песком, а белки взбить в пышную пену. Перебрать и промыть изюм. В протертый творог ввести желтки, растертые с сахаром, изюм, ванильный сахар, рубленые орехи, все хорошо перемешать и осторожно ввести взбитые белки. Выложить массу в формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, заполнив их на $\frac{3}{4}$ объема, выровнять поверхность, смазать сметаной и поставить в жарочный шкаф (240—250°). Готовый пудинг немного охладить, не вынимая из формы.

Сварить паровой пудинг на водяной бане, смазав форму маслом и посыпав сахарным песком.

При отпуске одну порцию пудинга выложить в креманку, а сметану подать в соуснике. Вторую порцию выложить на закусочную тарелку и подлить к пудингу боку сметану.

Требования к качеству. Вкус пудинга сладкий, аромат творога и ванильного сахара. Цвет поверхности запеченного пудинга золотистый, на разрезе белый с включениями изюма и орехов. Цвет парового пудинга светло-кремовый. Консистенция пудингов нежная, запеченный имеет хрустящую корочку.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Приготовить сдобное пресное тесто; 2) сформовать и выпечь тарталетки; 3) приготовить тесто для вареников; 4) спассеровать муку для молочного соуса и подсушить муку для ленивых вареников; 5) вскипятить молоко; 6) приготовить и обжарить крутон; 7) сварить яйца без скорлупы; 8) спассеровать лук и томат; 9) нарезать, обжарить и заправить мясoproductы для омлета; 10) протереть творог; 11) обмыть яйца и разделить их по норме для приготовления омлета, вареников и пудинга; 12) отделить белки от желтков; поставить белки на холод; 13) растереть желтки с сахаром и взбить белки; 14) перебрать и промыть изюм; 15) очистить, подсушить и нарубить орехи; 16) развесить творог для приготовления пудинга и вареников; 17) приготовить массу для пудинга; 18) заправить творог для вареников с творогом; 19) приготовить массу для ленивых вареников; 20) просеять муку и замесить пресное тесто для вареников; 21) сформовать вареники с творогом и ленивые; 22) подготовить формы для пудинга, выложить в них массу и поставить запекать и варить на пару; 23) приготовить молочный соус; 24) натереть сыр; 25) подготовить к запеканию яйца на крутонах и в тарталетках и поставить их запекать; 26) приготовить омлетную смесь и процедить ее; 27) приготовить омлет и переложить его в посуду для отпуски; 28) отварить вареники; 29) подготовить все изделия к отпуску, провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления салата столичного, рыбы под маринадом овощным с томатом, рыбы заливной и рыбы под майонезом.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Составить технологические схемы приготовления салата столичного и рыбы под майонезом.

В предприятиях общественного питания готовят следующие виды холодных блюд и закусок: бутерброды, гастрономические товары, салаты и винегреты, блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц и овощей.

Так как холодные блюда и закуски призваны возбуждать аппетит, они должны быть красиво оформлены, для чего используют входящие в состав изготавливаемых изделий продукты, отличающиеся наиболее привлекательной окраской и формой. Для украшения холодных блюд и закусок используют также различную зелень, масло, яйца, лимон и др. Оформление должно быть простым и изящным.

При изготовлении банкетных и выставочных блюд и закусок пользуются особыми приемами оформления. Изделия укладывают на многопорционные блюда или вазы, на горку картофельного или иного салата, либо на особые подставки (например, деревянные, обтянутые фольгой). Украшают эти изделия более эффектно, чем при обычной подаче порциями, используя декоративную зелень (гофрированный салат и др.), фигурки из желе и другие мотивы оформления.

Холодные блюда и закуски перед подачей не подвергают тепловой обработке, поэтому следует обращать особое внимание на соблюдение санитарных правил при их изготовлении.

§ 1. БУТЕРБРОДЫ

Существуют бутерброды открытые, закрытые и закусочные.

Открытые бутерброды. Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными (комбинированными). Их готовят на белом или черном хлебе с каким-либо одним гарниром (сыр, колбаса, ветчина и т. д.). На черном хлебе готовят бутерброды с острыми или жирными продуктами (килька, сельдь, шпик и др.).

Сложные бутерброды готовят с несколькими гарнирами, подбирая наиболее благоприятные по вкусу и окраске сочетания (килька, яйцо, зеленый лук или ветчина, яйцо, огурцы и др.). Гарниры для таких бутербродов красиво нарезают и укладывают. Ветчину, лососину, семгу, балык часто свертывают трубочками. Можно ук-

расить бутерброды сеточкой из мясного или рыбного желе, отделать майонезом с желе, зеленым маслом и т. д. Гарниры должны полностью закрывать ломтик хлеба, но не свисать с него.

Закрытые бутерброды (сэндвичи). Эти бутерброды готовят из двух ломтиков хлеба, между которыми помещают гарнир (колбасу, сыр или другие гастрономические продукты).

Закусочные бутерброды (канапе). Они представляют собой красиво нарезанные маленькие ломтики белого хлеба различной формы с комбинированным гарниром. Можно готовить канапе на крутонах из слоеного теста.

§ 2. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салаты готовят из сырых, вареных и квашеных овощей, вареной рыбы и вареных или жареных мясопродуктов. В состав салатов входят также яйца и другие наполнители и различные заправки (майонез, сметана и т. д.). Перед смешиванием продукты обязательно охлаждают.

Подготовка продуктов для салатов. Сырые корнеплоды (морковь, репу, брюкву, сельдерей) очищают, промывают и шинкуют соломкой.

Белокочанную и краснокочанную капусту зачищают, обмывают, разрезают на четыре части, освобождают от кочерыжки и шинкуют соломкой.

Цветную капусту освобождают от листьев, зачищают ножом или теркой загрязненные места, обмывают и кладут на полчаса в холодную подсоленную воду для того, чтобы всплыли гусеницы. Отваривают капусту в подсоленной кипящей воде, охлаждают и разбирают на отдельные соцветия.

Консервированный зеленый горошек отделяют от отвара, а свежемороженый отваривают и откидывают.

У свежей стручковой фасоли отделяют плодоножки с жилкой и отваривают ее в большом количестве подсоленной воды при бурном кипении и открытой крышке. Сваренную фасоль откидывают, охлаждают и нарезают на две-три части наискось.

Свежие огурцы, за исключением ранних грядовых и парниковых, очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Помидоры обмывают, освобождают от плодоножки и нарезают кружочками поперек оси плода.

Редис освобождают от ботвы и корешка и промывают, а затем нарезают кружочками. Белый редис очищают от кожицы.

Зеленый салат перебирают, крупные стебли обрезают, промывают два-три раза в большом количестве холодной воды, вынимают на сито, дают стечь воде и перед самым употреблением нарезают крупными кусками.

Картофель и корнеплоды (кроме свеклы) варят в очищенном виде. Наилучшее качество изделий и наименьшие потери питательных веществ получаются при варке овощей паром в специальных шкафах или коробках. В последнее время практикуется варка или припускание овощей для салатов и винегретов в нарезанном виде. Указанный способ применяется на поточных линиях по приготовлению салатов и винегретов, а также может использоваться в обычных условиях. Это повышает гигиену приготовления салатов и винегретов и избавляет от необходимости нарезать большие количества овощей вручную. Перед варкой или припусканием овощи подсаливают. Нарезку вареных овощей производят ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, нарезают вдоль и шинкуют ломтиками.

Квашеную капусту слегка отжимают от рассола, перебирают и перерезают крупные куски.

Рыбу с костным скелетом обрабатывают на порционные куски с кожей и костями и варят так же, как для вторых блюд. Осетровые варят звеньями. Сваренную рыбу охлаждают, отделяют мякоть от костей, а у осетровых удаляют хрящи и кожу и нарезают мелкими кусочками. Часть осетровых нарезают ломтиками для оформления салатов.

Крабы вынимают из банок, освобождают от бумаги и костных пластинок, наиболее яркие кусочки оставляют для оформления салатов, а остальные измельчают.

Говядину, нежирную свинину и телятину обжаривают или отваривают и нарезают в холодном виде кубиками или ломтиками в зависимости от формы нарезки овощей, входящих в состав салата. Для оформления салата мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками.

Кур и индеек обжаривают или варят целиком; фазанов, рябчиков, куропаток и тетеревов обжаривают. Птицу и дичь охлаждают, отделяют мякоть от костей, филе нарезают наискось тонкими длинными ломтиками, а остальную мякоть мелко режут поперек волокон.

Яйца отваривают вкрутую и используют главным образом для оформления салатов: их нарезают дольками или кружочками или вырезают из них различные украшения в виде ромашек, колокольчиков и т. д. Для введения в салат яйца измельчают.

Заправка салатов. Салаты заправляют различными салатными заправками, майонезом и сметаной. Салаты из свежих овощей (помидоров, огурцов, редиса и др.) заправляют нестойкой эмульсией из растительного масла, уксуса, сахара и соли. Салаты из помидоров, огурцов, редиса готовят также со сметаной. Сметаной заправляют салат из зеленого лука, салат Весна, летний и др. Салат картофельный с различными наполнителями (квашеная капуста, соленые огурцы, соленые грибы, рыба) заправляют растительным маслом, солью и перцем. Салаты витаминные (из свежих овощей, плодов, ягод) заправляют сметаной с лимонной цедрой или лимонным соком и сахаром. Салаты с рыбными и мясными продуктами заправляют майонезом с соусом «Южный». Винегрет овощной, с рыбой, мясом и другими продуктами заправляют салатной заправкой, майонезом или сметаной.

Заправку салатов производят непосредственно перед их отпуском, так как заправленные салаты быстро обсеменяются микроорганизмами, а внешний вид их при хранении ухудшается (изменяется цвет майонеза, подсыхает поверхность продуктов, элементы оформления деформируются, а из свежих овощей выделяется большое количество сока).

Отпуск салатов. Салаты отпускают в салатниках, на закусочных тарелках, а при многопорционной подаче — в вазах на высокой ножке.

При изготовлении большинства салатов основную массу продуктов смешивают, заправляют соответствующей заправкой, укладывают горкой в посуду; рыбные и мясные салаты поливают майонезом, а затем оформляют подготовленными для этой цели продуктами. Не рекомендуется формировать салаты руками, целесообразно пользоваться специальными формочками со сбрасывате-

лями или укладывать салаты ложкой. При изготовлении большого количества салатов смешивание продуктов производят в машинах.

§ 3. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Закуска из сельди. Сельдь обрабатывают на филе без костей и отпускают натуральной, с гарниром или рубленой.

Для подачи сельди с гарниром ее разделяют на чистое филе, складывают в виде целой тушки, нарезают на кусочки, держа нож с некоторым наклоном. С помощью ножа кусочки немного сдвигают, перекладывают на селедочный лоток и красиво гарнируют.

Рыба отварная и жареная. В холодном виде подают отварную и жареную рыбу. Ее гарнируют свежими или солеными огурцами, помидорами, зеленым салатом или другой зеленью, а также отпускают без гарнира. К отварной рыбе подают соус-хрен с уксусом.

Готовят рыбное ассорти, куда включают отварную рыбу осетровых пород и различные гастрономические изделия. Ассорти гарнируют огурцами, лимоном и зеленью. Отдельно подают соус-хрен с уксусом.

Рыба в маринаде. Жареную, реже отварную рыбу можно готовить в маринаде. Под овощным маринадом с томатом отпускают судака, треску и др.

Корюшку, салаку и другую мелкую рыбу чаще готовят в прозрачном (белом) маринаде. Этот маринад готовят без томата, а овощи для него карбуют звездочками, шестеренками и т. д.

Рыба фаршированная. Фаршируют судака, щуку, леща и некоторые другие рыбы. Судака очищают от чешуи, вырезают спинные плавники и, перерезав реберные кости, удаляют позвоночник, надломив его у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие удаляют внутренности, обрубают грудной и анальный плавники и оперение хвоста, вынимают жабры. Рыбу промывают и срезают мякоть вместе с реберными костями, оставив на коже небольшой слой — 0,5 см. Из мякоти готовят фарш и заполняют им подготовленную кожу равномерно, но не плотно. Спинку тушки зашивают и, сделав несколько проколов на брюшке, заворачивают рыбу в салфетку или в марлю и завязывают концы ткани.

Щуку очищают от чешуи, остригают ножницами плавники или осторожно срезают их ножом, стараясь не повредить кожу. У жаберных крышек подрезают кожу, оставляя ее целой на спинке, кончиком ножа отделяют кожу от мякоти и снимают чулком вместе с головой, подрезая места прикрепления плавни-

ков. Чтобы кожа не скользила, в пальцы берут немного соли. У хвостового плавника тушку перерубают так, чтобы хвост остался с кожей. Из головы удаляют жабры и кожу с головой и хвостом хорошо промывают. Оставшуюся тушку потрошат, промывают, отделяют мякоть от костей и готовят из нее фарш. Фарш для щуки заправляют чесноком. Кожу и полость головы заполняют фаршем, заворачивают в марлю или салфетку и завязывают концы.

Леща обрабатывают для фарширования так же, как судака, и фаршируют рыбным фаршем или рассыпчатой гречневой кашей.

Для фарширования порционными кусками любую рыбу разделяют на кругляши. Из каждого куска вырезают мякоть, готовят из нее фарш и заполняют им отверстие.

При изготовлении большого количества фаршированной рыбы целесообразно разделить рыбу на чистое филе, приготовить из него фарш и сформовать в виде рулетов, завернув в целлофан или кожу.

Фаршированную рыбу припускают с добавлением ароматических приправ и отпускают в холодном виде, поливая собственным отваром. К рыбе подают соленые огурцы и соус-хрен.

Фаршированного леща жарят.

Рыба заливная. Заливают рыбу порциями и в целом виде. Рыбу с костным скелетом разделяют на порционные куски с кожей без реберных костей, а рыбу осетровых пород — на порционные куски с кожей без хрящей. На бульоне от варки рыбы готовят желе (ланспиг).

Заливают рыбу в формах или на противнях. Если рыбу заливают на противне, на дно его наливают тонкий слой желе, дают ему застыть, укладывают куски рыбы с интервалом в 2—2,5 см, сверху куски украшают, закрепляя кусочки продуктов небольшим количеством полузастывшего желе. Когда желе застынет, всю рыбу заливают ланспигом так, чтобы его слой на поверхности рыбы был не менее 0,5 см. После того как весь ланспиг застынет, куски рыбы вырезают формочками или ножом так, чтобы вокруг каждого куска рыбы получился гофрированный рубчик из желе.

Заливную рыбу порциями подают с зеленью, огурцами, помидорами и соусом-хрен с уксусом.

Целиком заливают судака, осетрину, севрюгу и фаршированную рыбу для банкетов и выставок. Глаза обязательно удаляют для получения прозрачного ланспига. Рыбу отваривают в рыбных котлах, охлаждают в собственном отваре, вынимают вместе с решеткой и перекладывают с нее на блюдо. На блюде предварительно укладывают картофельный салат по форме рыбы. Рыбу украшают овощами, лимоном, крабами, маслинами,

сверху наносят сеточку из полуостывшего желе, выпуская его из бумажного конверта. С боков укладывают «букетами» ярко окрашенные овощи, рубленый ланспиг и различные фигурки из него, вырезанные выемками. Желе для фигурок можно подкрасить жженкой, шпинатной краской, свекольным или морковным соком. Можно залить ланспиг в маленькие стаканчики с зеленым горошком, мелкими шариками из моркови и картофеля, дать застыть и выложить на бортики блюда, чередуя по цвету.

Рыба под майонезом. Рыбу отваривают порционными кусками, охлаждают, покрывают майонезом с желе, украшают и заливают ланспигом.

Для банкетов и выставок рыбу под майонезом оформляют на многопорционных блюдах, гарнируя фигурно нарезанными овощами, карбованным лимоном, раковыми шейками или крабами, маслинами, рубленым желе или фигурками из желе и веточками зелени. Майонез можно подкрасить. Для этого в майонез с желе вводят шпинатную краску, а чаще томатный сок или томат-пюре, спассерованный на растительном масле.

Под майонезом готовят судака, треску, морского окуня, лосося, нельму, белорыбицу и рыбу осетровых пород, а также крабов, кальмаров и мускул морского гребешка.

Рыбу и нерыбные продукты моря можно заправлять майонезом без желе и отпускать в салатниках или на тарелках, оформив зеленью.

§ 4. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Для приготовления холодных блюд и закусок используют вареные и жареные мясопродукты.

Отварные и жареные мясопродукты. В отварном виде подают говядину, телятину, поросенка и язык. Говядину и телятину отваривают, охлаждают в собственном отваре и нарезают тонкими кусками поперек волокон. Куски укладывают на лотки или закусочные тарелки и гарнируют зеленым салатом, помидорами, свежими или солеными огурцами, зеленым горошком. Отдельно подают соус-хрен с уксусом или сметаной.

Отварной язык охлаждают в собственном отваре, нарезают тонкими широкими кусками по два-три на порцию и подают так же, как отварное мясо.

В холодном виде можно подавать жареные мясные изделия (ростбиф, телятину, свинину). Их охлаждают и нарезают поперек волокон по два-три куса на порцию. Куски красиво укладывают и гарнируют огурцами, помидорами, салатом, зеленым горошком, морковью, салатом из белокочанной и краснокочанной капусты. При многопорционной подаче ростбиф и телятину гарнируют желе рубленным, фигурным или отделявают сверху сеточкой из желе.

Вареные и жареные мясопродукты можно подавать в виде ассорти, используя не менее трех видов мясопродуктов: отварной язык, высокосортные колбасы, ветчину, жареное мясо, птицу и дичь и т. д. Красиво нарезанные продукты укладывают на лоток, тарелку или многопорционное блюдо, чередуя по цвету, в виде лесенки или веера, гарнируя огурцами, помидорами, зеленью, рубленным желе и т. д. Если куски уложены лесенкой, то гарниры укладывают сбоку, не закрывая мясопродуктов, с одной или с двух сторон. При укладке продуктов веером гарнир помещают в месте, где сходятся кусочки.

К ростбифу и ассорти отдельно подают майонез с корнишонами.

Заливное мясо. Говядину, телятину и язык отваривают так же, как для вторых блюд, охлаждают, а на бульоне готовят мясное желе. Мясо нарезают поперек волокон на порционные куски и заливают в формах или на противнях так же, как и рыбу, используя для украшения вареные овощи, свежую зелень и белок вареного яйца.

Наилучшим вкусом отличается мясо в темном желе. Мясо тушат крупными кусками, на бульоне от тушения готовят желе и заливают им нарезанное на порции мясо, украшенное яичным белком и зеленью.

Заливное мясо гарнируют огурцами, помидорами, зеленью или отпускают без гарнира. К нему подают соус-хрен или разновидности майонеза.

Практикуется приготовление заливных из набора мясных продуктов (ассорти). Вареное или жареное мясо, телятину, ветчину, язык шинкуют ломтиками или соломкой и заливают в порционных (чаще кольцеобразных) формах, чередуя по цвету, или в перемешанном виде. Отпускают без гарнира с соусом-хрен или майонезом.

Можно заливать ассорти в больших многопорционных формах (аспик). В форме делают рубашку из желе. Для этого форму заполняют желе и охлаждают до тех пор, пока желе у ее стенок не застынет. Незастывшее желе выливают. На рубашку укладывают продукты для украшения лицевой стороной к стенкам формы, закрепляют их с помощью желе, заполняют форму нарезанными мясoproдуктами, затем полностью заливают желе и охлаждают. Аспик выкладывают из формы на блюдо и гарнируют букетами овощей, маринованными фруктами и ягодами, рубленым желе, зеленью. Можно украсить аспик фигурками или стаканчиками из желе различной окраски.

Паштет из печени. Паштет готовят из говяжьей и телячьей печени. Мелко нарезанный шпик кладут на раскаленную сковороду и, когда вытопится сало, добавляют мелко нарезанные морковь и лук. Овощам дают зарумяниться, кладут небольшие куски печени, посыпанные солью и перцем, и слегка обжаривают, прикрыв крышкой, чтобы печенька была нежнее. Остывшую печеньку вместе с овощами и шпиком пропускают два-три раза через мясорубку и соединяют с размягченным сливочным маслом. Готовый паштет заправляют по вкусу и выкладывают на закусочные тарелки или лотки. Сверху украшают из бумажного конверта сливочным маслом или выкладывают орнамент из вареных белков и желтков яйца (желтки протирают, а белки мелко шинкуют) и зеленого лука. Можно украсить печеньку луком фри.

§ 5. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ И ДИКИХ

Птицу и дичь отпускают в вареном и жареном виде с гарниром и без него, заливной, под майонезом и в виде других изделий сложного приготовления.

Отварную и жареную курицу или индейку и жареную дичь порционируют и отпускают с зеленым салатом, огурцами, помидорами и маринованными фруктами.

Заливают курицу и индейку порциями без костей светлым желе. Аккуратно нарезанную мякоть филе и ножек заливают в формах и отпускают с вышеприведенными гарнирами. Утку заливают тушеной темным желе.

Филе птицы и дичи иногда отпускают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют «букетами» из овощей.

Из птицы и дичи готовят и более сложные изделия: сыр из дичи (фромаж), курицу или индейку фаршированную (галантин), паштет из дичи, фаршированное филе дичи и др.

§ 6. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Для холодных закусок яйца варят вкрутую, очищают и готовят из них следующие закуски.

Рубленые яйца. Вареные яйца мелко рубят, смешивают с зеленым или жареным репчатым луком, заправляют сливочным маслом, солью и перцем и отпускают на закусочных тарелках.

Яйца под майонезом. Вареные яйца разрезают вдоль пополам, укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, заливают майонезом и украшают веточками зелени.

Яйца фаршированные. Вареные яйца разрезают вдоль пополам или вырезают из них корзиночки, вынимают желтки и заполняют углубления кетовой и зернистой икрой, мясным салатом или салатом из крабов, вареными кальмарами, шинкованными соломкой и заправленными майонезом, и др.

Заливные яйца. В конусообразных формах делают рубашку из куриного или мясного желе, укладывают на нее веточки зелени лицевой стороной к стенкам формы, а на дно формы — срезанную с помидора шляпку срезом вверх. У вареного яйца немного срезают острый конец, ставят яйцо на кусочек помидора и заливают желе. Отпускают с листьями зеленого салата и салатной заправкой, смешанной с майонезом. Яйца можно заливать нарезанными дольками или кружочками в порционных формах и отпускать на тарелках с помидорами, зеленым горошком и другими продуктами.

З а н я т и е 17. Приготовление холодных блюд из рыбы и салата столичного

Приготовить: 1) рыбу под маринадом; 2) рыбу заливную; 3) рыбу под майонезом; 4) салат Столичный.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Сотейник или кастрюля с низкими бортами для варки рыбы; кастрюля емкостью 2 л для варки картофеля; 4 кастрюли емкостью 1 л для соусов; 2 сковороды для жаренья рыбы и птицы; ножи

поварской тройки — 2 средних и 1 малый; 2 формочки для заливной рыбы; шумовка; разливательная ложка; терка; сито; набор инструментов для художественной нарезки продуктов; разделочные доски «РС», «ОВ», «РВ» и «МВ»; 3 лопатки деревянные; марля или плотная салфетка.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Разделать рыбу на филе с кожей и реберными костями. Куски посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле.

Приготовить маринад овощной с томатом. Морковь и лук нашинковать соломкой, пассеровать на растительном масле до полуготовности, ввести томат-пюре и пассеровать до полного окрашивания масла. Развести небольшим количеством рыбного бульона, ввести специи (перец, лавровый лист, гвоздику), проварить до размягчения овощей и заправить уксусом, солью и сахаром.

Сложить обжаренную рыбу в кастрюлю, залить маринадом, прокипятить, затем охладить. Маринад вновь заправить холодным бульоном, солью, сахаром и прокипяченным уксусом.

При отпуске куски рыбы разложить на закусочные тарелки или в салатники, залить маринадом, посыпать зеленым луком или украсить кольцами репчатого лука.

Требования к качеству. Вкус слегка острый, кисло-сладкий. Запах также слегка острый с ярко выраженным ароматом специй. Цвет темно-оранжевый. Овощи в маринаде равномерно нарезаны, мягкие. Маринад полностью покрывает куски рыбы. Рыба мягкая, легко расслаивается.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Разделать рыбу на порционные куски с кожей без реберных костей. Во избежание деформации кусков при варке надрезать кожу. Поставить варить бульон из отходов. Отварить порции рыбы в бульоне, не переваривая. Готовую рыбу обмыть от свернувшегося белка и разложить на разделочные доски, придав кускам форму, удобную для заливания. Бульон процедить.

Приготовить ланспиг. Желатин залить 6—8-кратным количеством холодной воды и оставить на 30—40 мин. для набухания. В процеженный бульон ввести

желатин, оттяжку (яичные белки, вода, уксус и репчатый лук) и проварить на слабом огне, помешивая до полного растворения желатина, чтобы он не пригорел на дне. Когда оттяжка скоагулирует, снять ланспиг с плиты, дать ему отстояться и процедить через плотную ткань или многократно сложенную марлю, предварительно обеззараженные кипячением. В порционные формы налить ланспиг слоем 7—8 мм и поставить на холод.

Приготовить украшения из вареной моркови, огурцов, зелени, уложить их на застывший ланспиг лицевой стороной вниз и закрепить полужастывшим ланспигом. Уложить в формы куски рыбы более красивой стороной вниз и полностью залить желе. Когда желе застынет, опустить формы в теплую воду на 2—3 сек., обернуть их снаружи полотенцем и, перевернув формы, выложить рыбу на закусочные тарелки.

Приготовить соус-хрен. Корни хрена замочить в холодной воде, зачистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и ошпарить крутым кипятком. Дать остыть под крышкой иправить солью, сахаром, уксусом. Можно подкрасить хрен свекольной краской.

Если рыбу заливают за несколько часов до реализации, не рекомендуется использовать для ее украшения лимон, чтобы не вызвать помутнения ланспига.

При отпуске рыбу, уложенную на закусочную тарелку, загарнировать огурцами и зеленью. Соус-хрен подать отдельно или положить сбоку.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы. Цвет ланспига светло-желтый, прозрачный. Рыба мягкая, форма кусков, хорошо сохранившаяся. Ланспиг студнеобразной консистенции, элементы украшения не смещены. Слой ланспига сверху и с боков рыбы равномерный. Гарнир уложен аккуратно. Хрен мелкотертый, без заметных волокон, хорошо заправленный, нежидкий.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Рыбу разделить и отварить так же, как и для рыбы заливной. Куски, хорошо сохранившие форму, целесообразнее использовать для приготовления заливной рыбы, а деформированные — для рыбы под майонезом.

Приготовить ланспиг, охладить его до консистенции сырого яичного белка. Приготовить майонез.

Сваренные куски рыбы разложить на разделочной доске или на мелкой тарелке. $\frac{2}{3}$ ланспига смешать с майонезом и залить им рыбу, полностью покрыв куски. Заливать рыбу следует по возможности быстро, чтобы майонез с желе не застыл в посуде. Застывший в посуде майонез можно осторожно прогреть в теплой воде, непрерывно помешивая.

Когда майонез на рыбе застынет, украсить куски так же, как заливную рыбу. Украшения закрепить полуостуженным прозрачным желе, дать застыть и залить куски полностью прозрачным желе.

Майонез с желе можно подкрасить томатом.

На закусочные тарелки уложить невысокой горкой картофельный салат, на него — рыбу под майонезом и загарнировать ее «букетами» из овощей и зеленым салатом.

Требования к качеству. Вкус и запах рыбы и майонеза. Цвет белый с кремовым оттенком, поверхность кусков блестящая с просвечивающимся рисунком. Рыба мягкая, майонез и ланспиг хорошо застывшие. Элементы украшения не смещены. Картофельный салат сочный, приятной остроты.

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Обработать, заправить и обжарить курицу. Охладить, отделать филе и нарезать его вдоль тонкими ломтиками. Остальную мякоть отделать от костей и нарезать мелкими кубиками.

Отварить картофель, откинуть, отсушить, охладить и нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы обмыть, вырезать из них украшения для салата, а оставшиеся — очистить от кожи и семян и нарезать кубиками. Отварить и очистить яйца, вырезать из них украшения, остальные мелко порубить. Перебрать и промыть листья зеленого салата.

Консервированные крабы освободить от костных пластинок и разделить на небольшие кусочки. Живых раков обмыть в холодной воде, опустить в кипящую воду, добавить соль, ароматические овощи и варить до полного покраснения раков. Вареных раков охладить, отделать шейки и клешни, очистить их от скорлупы.

Картофель, курицу, рубленые яйца и соленые огурцы перемешать, посолить и заправить майонезом с соусом «Южный».

Салат выложить в салатник горкой и вокруг уложить ломтики филе курицы так, чтобы они сходились над горкой салата. Салат загарнировать огурцами, яйцами, крабами или раковыми шейками и листочками зелени. Весь майонез следует использовать для заправки салата, не оставляя для поливки сверху.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной курицы, овощей и майонеза. Цвет салата внутри белый, с поверхности — свойственный продуктам, использованным для его оформления. Элементы оформления аккуратно нарезаны и красиво уложены. Салат сочный, мясо и картофель мягкие.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обработать и обжарить курицу; 2) обработать овощи; 3) отварить картофель; 4) замочить желатин и хрен; 5) обработать рыбу; 6) отварить рыбу для заливных блюд, вынуть из бульона и охладить; 7) процедить бульон и приготовить ланспиг; 8) нашинковать овощи для маринада; 9) приготовить маринад овощной с томатом; 10) обжарить рыбу и залить маринадом; 11) сварить яйца; 12) приготовить майонез; 13) очистить и натереть хрен, залить его кипятком; 14) налить желе в формы и поставить на холод; 15) смешать майонез с желе и залить им рыбу; 16) вырезать украшения дляготавливаемых изделий; 17) отделить и нарезать филе курицы, измельчить оставшуюся мякоть; 18) нарезать картофель и огурцы для салата; 19) заправить майонез для салата соусом «Южный»; 20) уложить украшения в формы для заливной рыбы, украсить рыбу под майонезом и закрепить украшения; 21) смешать нарезанные продукты для салата и заправить майонезом с соусом «Южный»; 22) уложить в формы рыбу, залить ланспигом и поставить на холод; 23) залить ланспигом рыбу под майонезом; 24) приготовить картофельный салат для рыбы под майонезом и разложить в посуду для отпуска; 25) обработать и нашинковать зеленый лук; 26) заправить соус-хрен; 27) подготовить изделия к отпуску, провести бракераж.

Задание на дом.

1. Повторить технологию приготовления бутербродов, яиц фаршированных, сыра из птицы, галантина и паштета из дичи.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве десяти порций по колонке № 1 Сборника рецептур.

3. Зарисовать мотивы укладки фаршей для галантина и оформления паштета.

4. Составить технологическую карту сыра из дичи.

З а н я т и е 18. Приготовление бутербродов, яиц фаршированных, фромажа, галантина и паштета в тесте

Приготовить: 1) бутерброды закрытые и закусочные; 2) яйца фаршированные; 3) сыр из курицы (фромаж); 4) курицу фаршированную (галантин); 5) паштет из курицы в тесте.

Примечание. Ввиду большой трудоемкости и высокой стоимости приготавливаемых изделий подгруппа разбивается на четыре бригады: 1-я бригада готовит бутерброды и фаршированные яйца, 2-я — сыр из курицы, 3-я галантин и 4-я — паштет.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Для бригады № 1 кастрюля емкостью 1 л для варки яиц и припускания рыбы; сковородка для обжаривания хлеба на бутерброды; ножи поварской тройки — 2 средних и 1 малый; нож с гофрированным полотном; выемки разные для приготовления закусочных бутербродов; терка; сито; доски разделочные «МВ» и для разделки сельди; лопатка деревянная.

Для бригады № 2: 2 кастрюли емкостью 2 л для приготовления фромажа и желе; 2 кастрюли емкостью 1 л для варки овощей и яиц; сковородка для обжаривания курицы; формы для заливания фромажа — 1 большая и малые; ножи поварской тройки — 2 средних и 3 малых; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; терка малая; шумовка; разливательная ложка; доски разделочные «МС», «ОВ» и «МВ»; лопатка деревянная; кондитерский мешок с гладкой и зубчатой трубочками.

Для бригады № 3: кастрюля емкостью 5 л для варки галантина; кастрюля емкостью 2 л для приготовления кнельной массы; 2 кастрюли емкостью 1 л для варки овощей и яиц; ножи поварской тройки — 2 средних и 2 малых; нож филейный; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; сито тамбурное; шумовка; разливательная ложка; поварская игла; швейная игла с ниткой; разделочные доски «МС», «ОВ» и «МВ»; 2 лопатки деревянные; марля для процеживания желе и варки галантина.

Для бригады № 4: 2 кастрюли емкостью 2 л для приготовления паштета и теста; кастрюля емкостью 1 л для приготовления темного желе; сковородка для обжаривания шпика, лука, печени; формы паштетные — 1 большая и малые; ножи поварской тройки — 2 средних и 1 малый; сито тамбурное; шумовка; разливательная ложка; игла поварская; доски разделочные «ОС» и «МС»; марля.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Батон очистить от корок, придать ему прямоугольную форму и нарезать ломтиками толщиной 0,6—0,7 мм.

Приготовить гарниры для закрытых бутербродов.

1. Отварить яйца вкрутую, положить в холодную воду, очистить в ней, мелко нашинковать, заправить майонезом и посолить.

2. Куриные печенки обработать и обжарить. Обработать и отварить желудки. Отделить мякоть от каркаса, крыльев и шеек курицы, сваренных в бульоне для галантина. Все охладить и мелко нашинковать. Приготовить зеленое масло, выбить его до состояния пышной массы и ввести в него нашинкованные мясopодукты.

3. Зачистить сыр, натереть его на терке и смешать с хорошо выбитым сливочным маслом.

4. Любую свежую рыбу обработать на чистое филе, разрезать на пять тонких кусков и припустить. Замоченный в холодной воде хрен зачистить, натереть и смешать со сливочным маслом.

Взять пять ломтиков хлеба, смазать их маслом, заправленным тертым хреном, уложить на каждый ломтик по кусочку рыбы и плотно накрыть их такими же ломтиками батона, смазанными маслом с хреном.

Остальные гарниры нанести на подготовленные ломтики хлеба, накрыть вторым ломтиком, хорошо прижать и поставить на холод.

Рецептура бутербродов, г

Бутерброды с яйцом: яйца 2 шт., майонез 100, хлеб белый 250.

Бутерброды с мясopодуктами: мякоть курицы и потроха 200, масло сливочное 40, зелень петрушки 10, кислота лимонная 0,5, хлеб белый 250.

Бутерброды с сыром: сыр 50, масло сливочное 50, хлеб белый 250.

Бутерброды с рыбой: рыба 300 (брутто), масло сливочное 50, хрен-корень 20, хлеб белый 250.

Должно быть изготовлено по пять бутербродов каждого вида.

Примечание. Курица и куриные потроха для бутербродов с мясopодуктами не выписываются, так как используются отходы птицы и мякоть, снятая с косточек из бульона для галантина.

В сборниках рецептов приведенных вариантов закрытых бутербродов нет, но рекомендуемый ассортимент позволит внести разнообразие в программу занятия и расширить кругозор учащихся.

При отпуске постелить на мелкую тарелку салфетку и красиво уложить на нее бутерброды, чередуя различные гарниры.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные продуктам, входящим в состав гарнира. Форма бутербродов прямоугольная, края ровно обрезаны острым ножом. Между двумя ломтиками хлеба заметна полоска гарнира, но гарнир не выступает за пределы бутерброда.

ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Батон зачистить от корок и нарезать широкими полосками толщиной 0,5—0,6 мм. Ножом или выемкой нарезать из полосок бутерброды различной формы с размерами не больше 4 см. Обжарить кусочки хлеба на сливочном масле или маргарине с обеих сторон, охладить и намазать тонким слоем масла с горчицей. Гастрономические продукты (сыр, колбасу, ветчину и др.) нарезать тонкими кусками и вырезать из них острым ножом или выемкой кусочки требуемой формы для приготовления бутербродов. Нарезанные гарниры красиво уложить на подготовленные крутоны, комбинируя их по цвету и по вкусу. Часть бутербродов отделать из бумажного конверта светлым или темным желе, приготовленным для фромажа, галантина или паштета.

При отпуске вазу с высокой ножкой покрыть салфеткой (бумажную салфетку красиво вырезать) и уложить на нее приготовленные канапе.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные продуктам, входящим в состав гарниров. Бутерброды разнообразной формы, но одинаковые по величине. Кусочки хлеба хорошо зарумяненные, но не подгоревшие. Гарнир уложен разнообразными рисунками.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

Яйца сварить вкрутую и очистить. Разрезать вдоль ножом с гофрированным полотном и срезать у каждой половинки немного белка для придания устойчивости. Вынуть желтки и протереть их через сито. Сливочное масло размять и хорошо выбить. Кильки разделить на чистое филе. 1/3 филе (не поврежденные при разделке) оставить для оформления фаршированных яиц, а остальные протереть. Протертое филе килек (анчоусов, сельди) соединить со сливочным маслом, хорошо перемешать и ввести протертые желтки. Смесь положить в бумажный конверт и заполнить ею половинки яиц невысокой гор-

кой. Филе килек нарезать на длинные полоски и красиво их уложить поверх или вокруг гарнира. Часть яиц отделать сеточкой из прозрачного желе или майонеза с желе (желе взять в других бригадах).

На десять порций, г: яйца 10 шт; кильки 250 или филе сельди 150, масло сливочное 100, майонез 100, зелень 50.

При отпуске вазу или мелкую тарелку покрыть салфеткой и аккуратно уложить фаршированные яйца. Их можно уложить вместо салфетки на листья зеленого салата. Сверху яйца украсить зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах кильки и яичного желтка. Консистенция фарша нежная. Яйца красиво оформлены.

СЫР ИЗ КУРИЦЫ

Обработать и заправить курицу, натереть солью внутри и снаружи, обжарить до готовности и охладить. Снять кожу, отделить мякоть от костей и пропустить ее через мясорубку с частой решеткой два-три раза.

Советский или швейцарский сыр зачистить и натереть на мелкой терке. Соединить тертый сыр с измельченной мякотью курицы, ввести размягченное сливочное масло, немного крепкого куриного бульона (от галантина), все хорошо перемешать и заправить по вкусу солью, перцем, мускатным орехом и вином типа мадера.

Обработать овощи, отварить морковь. Отварить яйца.

Приготовить ланспиг на курином бульоне, наполнить им формы, дать застыть на стенках, а остальной ланспиг слить. Приготовить украшения из овощей и яиц и уложить их на рубашку из желе лицевой стороной вниз. Закрепить украшения полужастывшим желе. Переложить фромаж в кондитерский мешок, заполнить формы на $\frac{3}{4}$ объема и залить сверху оставшимся ланспигом. Поставить формы на холод.

Подготовить гарнир для фромажа: красиво нарезать огурцы, помидоры, вареную морковь и откинуть зеленый горошек.

Приготовить соус майонез с корнишонами.

При отпуске вынуть фромаж из большой формы на блюдо, а из малых — на закусочные тарелки. Вокруг уложить красиво нарезанные овощи, чередуя их по цвету. Майонез с корнишонами подать в соуснике.

Требования к качеству. Вкус и запах фромажа нежные, свойственные жареной курице и соответствующему виду сыра. Ощущается тонкий аромат мускатного ореха и мадеры. Цвет массы светло-серый, ланспиг бледно-желтый, прозрачный, блестящий. Фромаж равномерно заполняет формы без пустот. Украшения выложены ярким, но не пестрым рисунком, форма их хорошо сохранена. Консистенция фромажа однородная без заметных крупинок, не слишком плотная.

ГАЛАНТИН

Непотрошеную курицу обтереть полотенцем, опалить, удалить пеньки. Обрубить ножки по пяточному суставу, а крылья — по локтевой. Отрубить голову, разрезать кожу вдоль шеи со стороны спинки, обнажить и отрубить шею. Удалить зоб и дыхательное горло и отрезать часть кожи шеи, оставив при тушке 3—4 см.

Снять кожу с мякотью с каркаса. Подготовленную курицу положить на разделочную доску спинкой вверх и хорошо отточенным филейным ножом или средним ножом поварской тройки разрезать кожу вдоль всей спинки по позвоночнику. Затем осторожно снять с каркаса кожу вместе с мякотью и вынуть каркас. Кожу со слоем мякоти расправить, отделить филе, удалить косточки из ножек и крылышек с частью мякоти и выровнять слой мякоти по всей поверхности кожи, используя для этой цели зачищенное и отбитое филе.

Каркас освободить от внутренностей, промыть, разрубить и поставить варить бульон.

Приготовить фарш для галантина. Оставшуюся мякоть, мякоть другой курицы, телятины или нежирной свинины пропустить два-три раза через мясорубку с частой решеткой, соединить с размягченным сливочным маслом, перемешать, ввести яичные белки и тщательно выбить массу лопаткой, постепенно подливая холодное молоко. В процессе взбивания масса увеличивается в объеме и белеет. В конце взбивания ввести соль, перец, мускатный орех.

Шпик охладить и нарезать ломтиками, брусочками или кубиками. Ошпарить фисташки, освободить от кожицы (можно заменить их зеленым горошком).

Укладка фарша: на подготовленную кожу с мякотью уложить половину выбитой массы слоем, близким

по ширине к спинке курицы; отверстия, образовавшиеся после удаления костей из конечностей, неплотно заполнить массой; на слой массы уложить фисташки и шпик каким-либо рисунком, а затем оставшуюся массу. Можно укладывать фарш слоями, чередуя его элементы.

Иногда для приготовления галантина используют карбованный вареный язык. Его укладывают в середину галантина по всей длине. В этом случае при нарезке на порции в каждом куске видна звездочка.

Можно сделать слой из нарезанного филе курицы.

Закрывать фарш кожей с мякотью, придав изделию форму курицы, место разреза зашить по всей длине, а затем завернуть в салфетку или марлю достаточно свободно, для того чтобы сохранить форму тушки и рисунок фарша внутри. Концы марли завязать.

Так как при тепловой обработке фарш увеличивается в объеме и может разорвать галантин, укладку фарша следует производить не слишком плотно. При зашивании кожа не должна натягиваться.

При изготовлении больших количеств галантина всю мякоть курицы используют для приготовления фарша (снимают с курицы только кожу) и перемешивают массу с фисташками и шпиком, нарезанным мелкими кубиками. В этом случае галантин завертывают в кожу или целлофан и формируют в виде батонов различного веса, что удобно для порционирования.

Сформованный галантин положить в подсоленный бульон, охлажденный до 70°, довести до кипения и варить без кипения 1,5—2 часа в зависимости от размера галантина. При прокалывании готового галантина должен появиться прозрачный сок. Сваренный галантин освободить от обвязки, зачистить поверхность от сгустков белка, снова завернуть и охладить под легким прессом для придания лучшей формы и уплотнения фарша внутри изделия.

Бульон процедить и приготовить на нем ланспиг.

Охлажденный галантин нарезать на порции под прямым углом так, чтобы в каждом куске был виден рисунок укладки фаршей.

Подготовить овощи для гарнирования галантина.

Приготовить майонез с корнитоном.

При отпуске нарезанный на порции галантин уложить на овальное или круглое блюдо в виде тушки, украсить сверху и с боков красиво нарезанными овощами

и залить ланспигом, приготовленным на курином бульоне, или отделать в виде сетки. Можно залить галантин майонезом с желе, сверху украсить и залить прозрачным желе. Загарнировать галантин зеленым салатом, огурцами, помидорами, маринованными или свежими фруктами и ягодами, рубленным желе.

Можно отпускать галантин порциями на закусочных тарелках, украсив сеточкой из желе и загарнировав различными овощами.

В соуснике подать майонез с корнишонами.

Требования к качеству. Вкус и запах вареной курицы с легким ароматом мускатного ореха. Цвет на разрезе светло-серый с включениями фисташек и шпика. Фарш рыхлый, кожа мягкая. Тушка или порция красиво оформлены овощами и ланспигом.

ПАШТЕТ В ТЕСТЕ

Приготовить паштет из печени без моркови (см. гл. IX, § 4). Мякоть сырой курицы пропустить два-три раза через мясорубку, соединить с паштетом, добавить крепкий бульон (от галантина), заправить солью, перцем и хорошо выбить.

Измельчить кости курицы, обжарить и сварить бульон.

Приготовить сдобное пресное тесто (см. гл. VII, § 4).

Разъемные паштетные формы соединить, смазать маслом и поставить на смазанный кондитерский лист. Раскатать тесто до толщины 0,7—0,8 см и выстлать им дно и стенки форм. Нарезать шпик тонкими ломтиками и уложить их на дно форм поверх теста. Заполнить формы паштетной массой и закрыть раскатанным тестом, красиво защипав края. Поверхность смазать яйцом, сделать прокол для выхода пара и украсить фигурками, вырезанными из теста и также смазанными яйцом.

Можно прослоить паштетную массу обжаренными или припущенными филе курицы или ломтиками вареного языка, а также шпиком.

Паштет запекать в жарочном шкафу при 180—200° в течение 1—1,5 час. в зависимости от размера. Если паштет быстро колеруется, его следует покрыть смоченной в воде бумагой. Готовность паштета определить легким надавливанием на верхнюю корочку: под корочкой

должна ощущаться пустота. Готовый паштет освободить от формы и охладить.

Приготовить темное желе и ввести в него мадеру.

Заполнить пустоты в паштете полуостуженным желе из бумажного конверта и дать ему застыть.

Паштет можно запекать в сдобном пресном или слоеном тесте, а также без теста в порционных или более крупных формах.

Паштет в тесте можно сформовать в виде кулебяки.

При отпуске нарезать паштет на порции дольками или прямоугольными кусками в зависимости от конфигурации формы, сложить на мелкую тарелку или блюдо, покрытое салфеткой, в виде целого изделия, повернув один кусок фаршем наружу. Отдельно подать майонез с корнишонами.

Требования к качеству. Вкус и запах печеночного паштета. Консистенция плотная, но не жесткая. Цвет паштета на разрезе серовато-коричневый, на поверхности нежно-золотистый, блестящий. Верх паштета аккуратно защипан и выложен красивым рисунком. Желе темно-коричневое, прозрачное, блестящее.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

Для бригады № 1: 1) Сварить яйца вкрутую, охладить в воде, очистить; 2) обработать и обжарить куриную печенку, обработать и поставить варить желудки; 3) обработать рыбу на чистое филе, нарезать на куски и припустить; 4) замочить хрен; 5) очистить хлеб от корок, нарезать ломтики для закрытых и закусочных бутербродов; 6) обжарить крутоны для канапе; 7) натереть хрен; 8) приготовить масло с хреном, с горчицей и зеленое масло; 9) вынуть каркасы и шейки курицы из бульона для галантина и отделить мякоть; 10) нашинковать мякоть курицы, желудки и печенки; 11) заправить нашинкованные мясoproductы зеленым маслом; 12) приготовить сырное масло; 13) подготовить яйца для фарширования; 14) нашинковать яйца и их обрезки для закрытых бутербродов, заправить майонезом; 15) приготовить закрытые бутерброды, поставить их на холод; 16) подготовить гарниры и приготовить закусочные бутерброды; 17) приготовить ланспиг для отделки закусочных бутербродов; 18) отделать закусочные бутерброды и поставить на холод; 19) отделить кильки от рассола и разделить их на чистое филе; 20) протереть часть филе килек; 21) протереть яичные желтки; 22) подготовить фарш для яиц, зафаршировать их и оформить; 23) отделать часть фаршированных яиц сеткой из желе; 24) подготовить салфетки; 25) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Для бригады № 2: 1) Обработать и обжарить курицу; 2) обработать и отварить морковь; обработать зелень; 3) отварить яйца; 4) размять и выбить сливочное масло; 5) натереть сыр и мускатный орех; 6) снять кожу с курицы и отделить мякоть

от костей; 7) пропустить мякоть курицы через мясорубку; 8) подготовить формы для заливания (сделать рубашку из желе); 9) соединить мякоть курицы с маслом и хорошо выбить; 10) ввести в массу сыр и хорошо перемешать; 11) подготовить украшения и выложить ими стенки форм; 12) заполнить формы фромажем, залить ланспигом, поставить на холод; 13) приготовить майонез с корнишонами; 14) подготовить блюдо к отпуску, провести бракераж.

Для бригады № 3: 1) Обработать курицу, но не потрошить; 2) обработать курицу на галантин; выпотрошить и промыть carcasses; 3) поставить варить carcasses, шейки и конечности курицы; 4) поставить варить язык; 5) отделить филе, зачистить их и отбить; 6) пропустить мякоть через мясорубку; 7) приготовить массу для галантина и заправить ее; 8) охладить шпик; 9) ошпарить и очистить фисташки; 10) замочить желатин; 11) расправить кожу курицы, выровнять слой мякоти, используя филе; 12) зачистить и охладить язык; 13) обработать и отварить морковь; сварить и охладить яйца; 14) обработать и промыть огурцы, помидоры, зелень; очистить яйца; 15) нарезать или накарбовать язык; 16) нарезать шпик; 17) сформовать галантин, зашить, завернуть в марлю и поставить варить; 18) приготовить ланспиг на бульоне, сваренном из отходов курицы; 19) подготовить элементы украшения для галантина; 20) приготовить майонез с корнишонами; 21) вынуть из бульона галантин и положить под пресс; 22) переложить галантин на блюдо, украсить, залить или отделать сеточкой из желе; 23) загарнировать готовый галантин и провести бракераж.

Для бригады № 4: 1) Часть шпика нарезать тонкими кусками и поставить на холод; 2) оставшийся шпик мелко нарезать и поставить на огонь; 3) очистить, обмыть и нарезать лук, ввести в шпик и обжарить; 4) обработать и нарезать печенку, обжарить ее вместе с луком и шпиком; 5) все остудить и пропустить через мясорубку; 6) обработать курицу; снять филе, зачистить их и припустить; 7) отделить мякоть курицы от костей, пропустить через мясорубку, соединить с измельченной печенкой; 8) обжарить кости курицы и поставить варить коричневый бульон; 9) массу для паштета развести бульоном, выбить и заправить по вкусу; 10) приготовить сдобное тесто, раскатать и выложить им подготовленные формы; 11) дно форм выложить кусками шпика, уложить половину паштетной массы, затем слой тонко нарезанного филе птицы и снова паштетную массу; 12) закрыть паштет раскатанным тестом, зашпатель и смазать яйцом; 13) вырезать украшения из теста, уложить на паштет, смазать яйцом; 14) сделать в паштете отверстия и поставить запекать; 15) приготовить майонез с корнишонами; 16) приготовить темное желе; 17) охладить паштет и залить желе; 18) подготовить паштет к отпуску, провести бракераж.

Примечания. 1. Ланспиг для фромажа, закусовых бутербродов и фаршированных яиц готовит бригада № 3 (на бульоне от варки галантина).

2. Темное желе для отделки закусовых бутербродов готовит бригада № 4 (на бульоне от варки обжаренных костей курицы).

3. Из остатков теста и паштетной массы следует приготовить паштет в виде кулебяки.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления желе многослойного, мусса на желатине, самбука из яблок и крема сметанного.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий по колонке № 2 Сборника рецептов из расчета на 0,5 кг выхода готовых изделий.

3. Составить технологические карты на приготовление самбука и крема.

Глава X. СЛАДКИЕ БЛЮДА

§ 1. ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД

Подготовка плодов и ягод. Яблоки, груши и другие семечковые очищают от кожицы, вынимают колончатой выемкой семена и разрезают на дольки или шинкуют ломтиками. Очищенные и нарезанные яблоки хранят до тепловой обработки в подкисленной воде, чтобы они не потемнели.

У косточковых удаляют плодоножки, обмывают их и удаляют косточки. Ягоды перебирают, отделяют плодоножки и веточки, промывают в большом количестве воды. Малину не промывают. Арбузы и дыни обмывают, у дынь удаляют семена. Сухофрукты перебирают, сортируют по видам и промывают в теплой воде, крупные разрезают.

Приготовление сока, отвара и пюре из плодов и ягод. Из вымытых ягод отжимают сок, который хранят до употребления в закрытой неокисляющейся посуде на холоде. Выжимки заливают водой и варят 5—10 мин., отвар процеживают.

Для приготовления пюре яблоки запекают и протирают. Урюк и курагу варят в небольшом количестве воды до размягчения и протирают. Свежие ягоды протирают сырыми.

Подготовка желирующих веществ. Картофельный и маисовый крахмал заливают 4—5-кратным количеством холодной воды и хорошо размешивают. Желатин замачивают в 6—7-кратном количестве холодной воды и оставляют на 30—40 мин. для набухания.

Приготовление яично-молочной смеси (шарлот). Яйца растирают с сахарным песком, постепенно разводят горячим кипяченым молоком и осторожно проваривают до загустения, непрерывно помешивая. В конце варки вводят порошок ванильного сахара.

Взбивание сливок и сметаны. Взбивают сливки 25—30%-ной жирности. Их охлаждают и взбивают в неокисляющейся посуде до тех пор, пока они не будут хорошо держаться на веничке. Взбивание теплых сливок может привести к образованию крупинок масла. Сливки взбивают непосредственно перед употреблением, в противном случае они опадают, теряя пышность, а на дне посуды образуется отстой.

Свежую сметану охлаждают, добавляют 5—6% холодного молока и взбивают так же, как сливки. Молоко добавляют для предотвращения образования комочков масла при взбивании.

Приготовление абрикосового соуса и ягодного сиропа. Для приготовления абрикосового соуса курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде на 2—3 часа, а затем варят в той же воде под закрытой крышкой. Когда курага станет мягкой, ее протирают, добавляют сахар и проваривают до загустения.

Для приготовления сиропа клюкву или другую ягоду перебирают, промывают, отжимают из нее сок, соединяют его с сахарным песком, а выжимки отваривают в небольшом количестве воды. Сок и отвар соединяют и уваривают для получения концентрированного сиропа.

§ 2. ЖЕЛИРОВАННЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

К желерованным сладким блюдам относятся кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.

Желе. Для желе готовят сок и отвар плодов и ягод. В отваре растворяют желатин и вводят сырой ягодный сок. В молочное желе можно вводить миндальное молоко. Желе с фруктами готовят так: в формах или креманках делают рубашку из желе, красиво укладывают ягоды или фрукты и заливают их желе. Ягоды, цитрусовые и ананасы заливают сырыми, остальные плоды и ягоды — вареными. Если желе получается мутным, его перед заливанием осветляют оттяжкой из яичных белков и подкисленной воды,

Муссы. Мусс получают взбиванием полуостывшего желе. Взбитую массу быстро разливают в формы или противни и дают застыть. Отпускают мусс с ягодным сиропом. При разливе мусс можно комбинировать с желе.

Менее нежный, но более сытный и калорийный мусс готовят без желатина, с манной крупой. Манную крупу заваривают в сиропе, вводят сырой сок, размешивают, охлаждают до 40° и взбивают. На 1 кг выхода готового мусса берут 100 г манной крупы.

Кремы. Для приготовления крема проваривают яично-молочную смесь и, растворив в ней желатин, соединяют со взбитыми сливками или сметаной. Введением в яично-молочную смесь порошка какао, процеженного настоя черного кофе, тертого шоколада и других наполнителей получают кремы соответствующего названия. Можно вводить в смесь фруктово-ягодное пюре. Иногда готовят ягодные кремы без яично-молочной смеси, желируя пюре и соединяя его со взбитыми сливками. При отпуске к кремам подливают ягодный сироп.

§ 3. ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

В горячем виде подают пудинги, суфле, шарлот из яблок, яблоки в тесте и блинчики.

Шарлот. Шарлот из яблок представляет собой стаканчик из белого хлеба, смоченного в сладком льезоне, начиненный яблочной массой и запеченный. Можно готовить шарлот в многопорционных формах или противнях. Отпускают его с ягодным сиропом.

Суфле. Суфле (воздушный пирог) готовят из плодоягодного пюре или яично-молочной смеси с добавлением взбитых белков и запекают в жарочном шкафу при 250—280°. Суфле отпускают в той же посуде, в которой его запекают, посыпают сахарной пудрой и отдельно подают холодное молоко или сливки.

Блинчики. Для блинчиков готовят пресное тесто на молоке. Молоко подогревают до 30—35°, кладут соль, сахар и яйца, размешивают венчиком и всыпают просеянную муку. Замешивают жидкое тесто и сразу выпекают его на сковородах, смазанных шпиком, зарумянивая с одной стороны. Готовые блинчики сбрасывают со

сковороды поджаренной стороной вверх, укладывают на них фарш (яблочную массу, творог, варенье), заворачивают прямоугольником и обжаривают на масле с обеих сторон. Блинчики с яблоками или вареньем отпускают с сахарной пудрой, а блинчики с творогом — со сметаной или маслом. Можно отпускать блинчики без фарша, свернув их треугольниками или трубочками и посыпав сахарным песком. Иногда так отпускают блинчики с яблоками или вареньем: фарш кладут на середину блинчика, который складывают треугольником и посыпают сахарной пудрой. Можно нанести на блинчики узор — прижечь их раскаленной поварской иглой.

§ 4. РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Существуют сладкие блюда, которые можно подавать как в холодном, так и в горячем виде: яблоки запеченные, яблоки с рисом, крутоны с фруктами и др.

Яблоки запеченные. Для запекания отбирают одинаковые по величине яблоки, моют их, вынимают сердцевину, укладывают на противни или сковороды, подливают небольшое количество воды, в середину яблок насыпают сахарный песок и запекают в жарочном шкафу, пока яблоки не станут мягкими. Затем их перекладывают на тарелки или в креманки и поливают сиропом, образовавшимся при запекании. Запеченные яблоки иногда используют на гарнир к жареной птице.

Яблоки с рисом. В сладкую рисовую кашу, сваренную на молоке, кладут перебранный и промытый изюм, ванильный сахар и хорошо перемешивают. Кашу выкладывают в креманки или на тарелочки с помощью выемки или формочки, придав ей красивую форму, сверху кладут очищенные яблоки, сваренные целиком и поливают яблоки и рис ягодным сиропом.

Крутоны с фруктами. Их готовят из белого хлеба, смоченного в сладком лезоне и обжаренного на масле. При подаче на крутоны различной формы кладут фрукты или ягоды, прогретые в сахарном сиропе, и поливают этим же сиропом. Можно обжаренные крутоны охладить, уложить на них охлажденные фрукты или ягоды и залить их желе.

З а н я т и е 19. Приготовление желеированных сладких блюд

Приготовить: 1) желе многослойное; 2) мусс на желатине; 3) самбук из яблок; 4) крем сметанный.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для приготовления отвара из ягод, желе и мусса; 4 кастрюли емкостью 1 л для приготовления яблочного пюре, молочного желе, шарлота, ягодного сиропа; кондитерский котелок для взбивания мусса и самбука; формы для желе, мусса, самбука и крема — 1 большая и 8 малых; сковорода для запекания яблок; ножи поварской тройки — средний и малый; разливательные ложки, сито, 3 венчика пластмассовых; 3 лопатки деревянные; марля.

ЖЕЛЕ МНОГОСЛОЙНОЕ

Перебрать и промыть клюкву, протереть, отжать сок и поставить на холод в закрытой неокисляющейся посуде. Выжимки залить водой, прокипятить, процедить. В отвар ввести сахар, замоченный желатин, довести до кипения, слегка помешивая, чтобы не подгорел желатин, снять с огня и ввести сырой сок. Разлить желе в формы слоем в 1 см и поставить на холод.

Вскипятить молоко, растворить в нем сахар и желатин, ввести ванильный сахар, довести до кипения и снять с огня. Дать желе остыть до комнатной температуры и разлить в формы с застывшим клюквенным желе слоем в 1 см. Когда молочное желе застынет, разлить в формы оставшееся клюквенное желе и поставить на холод. Можно приготовить апельсиновое или лимонное желе и разлить в формы, чередуя слои по цвету.

Формы с застывшим слоеным желе опустить на несколько секунд в теплую воду, обернуть и переложить желе в креманки или на тарелки.

Требования к качеству. Вкус и запах желе, свойственные продуктам, использованным для его приготовления. Цвет клюквенного желе темно-красный, прозрачный, молочного — белый. Консистенция студнеобразная, нежная. Толщина слоев по всей площади формы ровная.

МУСС ЛИМОННЫЙ

С лимона тонким слоем снять цедру, ошпарить, откинуть, залить холодной водой, довести до кипения и проварить 5—7 мин. Отвар процедить, ввести в него сахар,

замоченный желатин, довести до кипения, снять с огня и ввести лимонный сок. Остатки выжатого лимона следует проварить вместе с цедрой. Дать желе остыть до комнатной температуры и взбить до образования пышной массы. Мусс считается готовым, когда проведенная по его поверхности бороздка не заплывает. Охлаждение массы во время взбивания ускоряет образование пены. Мусс быстро разлить в формы, не давая ему застыть в посуде, и поставить на холод. Приготовить клюквенный сироп.

При отпуске застывший мусс вынуть из форм, окунув их в теплую воду, выложить в креманки или на тарелочки, сбоку подлить ягодный сироп.

Требования к качеству. Вкус мусса кисло-сладкий, аромат лимона, цвет белый с чуть заметной желтизной, консистенция пышная, нежная. Сироп густой без зернышек клюквы, цвет его яркий, блестящий.

САМБУК ИЗ ЯБЛОК

Яблоки обмыть, вынуть выемкой сердцевину и запечь. Готовые яблоки протереть и, введя сахарный песок, уварить на слабом огне для удаления излишней влаги. Массу остудить, ввести яичные белки, взбить до увеличения объема в 2—2,5 раза и, осторожно помешивая, ввести растворенный желатин. Самбук выложить в формы, поставить на холод. Приготовить ягодный сироп. При отпуске самбук выложить в креманки или на тарелки, вокруг подлить ягодный сироп.

Требования к качеству. Вкус и запах самбука, присущие яблокам. Цвет белый, чуть зеленоватый. Консистенция студнеобразная, плотная. Сироп яркий, блестящий.

КРЕМ СМЕТАННЫЙ

Желтки яиц (белки использованы для приготовления самбука) растереть с сахарным песком, развести горячим молоком и проварить на слабом огне до загустения. В сваренный шарлот ввести замоченный желатин, ванильный сахар, дать желатину полностью раствориться и охладить.

Свежую сметану охладить, влить немного молока и взбить до образования пышной пены. Взбитую сметану

в несколько приемов соединить с охлажденным шарлотом и быстро разлить в формы. Желательно в формы предварительно залить немного клюквенного желе. Поставить крем на холод. Приготовить ягодный сироп.

Крем отпустить так же, как мусс и самбук.

Требования к качеству. Вкус, свойственный продуктам, входящим в состав крема, аромат ванили. Цвет белый или светло-желтый, кромка из желе ярко-красная. На границе белый и красный цвета могут сливаться. Консистенция крема нежная, студнеобразная. Сироп густой, блестящий.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Развесить и замочить желатин; 2) отжать сок из ягод и поставить на холод; 3) сварить из выжимок отвар для ягодного желе; 4) процедить отвар, ввести сахар и желатин, сварить желе, при необходимости осветлить, разлить в формы для желе и крема; 5) обработать и запечь яблоки; 6) поставить сметану на холод; 7) приготовить молочное желе и охладить его; 8) очистить лимон от цедры, отжать сок и поставить на холод; 9) цедру лимона нашинковать, ошпарить, добавить выжимки и приготовить отвар; 10) процедить отвар, добавить сахар и желатин, приготовить лимонное желе; 11) разлить в формы молочное желе (поверх клюквенного); 12) приготовить яично-молочную смесь для крема, ввести желатин и охладить; 13) взбить сметану, соединить с шарлотом, разлить в формы и дать застыть; 14) протереть яблоки, добавить сахар, уварить и охладить; 15) растворить желатин для самбука; 16) ввести в яблочное пюре белки, взбить массу, ввести в нее желатин; 17) разлить самбук в формы и охладить; 18) взбить лимонное желе, разлить полученный мусс в формы, охладить; 19) разлить в формы оставшееся клюквенное желе; 20) приготовить клюквенный сироп; 21) подготовить изделия к отпуску, провести бракераж.

Примечание. Мусс приготовить в многопорционной форме, остатки разлить в маленькие.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления пудинга сахарного, шарлота из яблок, яблок, жаренных в тесте, и каши гурьевской.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по колонке № 2 Сборника рецептур.

3. Составить технологическую схему приготовления шарлота из яблок.

З а н я т и е 20. Приготовление горячих сладких блюд

Приготовить: 1) пудинг сухарный; 2) шарлот из яблок; 3) яблоки, жаренные в тесте; 4) кашу гурьевскую.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для варки манной каши и замачивания сухарей; 4 кастрюли емкостью 1 л для приготовления клаяра, ягодного сиропа, припускания яблок и варки фруктов для гурьевской каши; формы для сухарного пудинга — 1 большая или 2 малых; 2 формы для шарлота; 2 порционные сковороды; фритюрница (на всю группу) для жаренья яблок; ножи поварской тройки — 2 средних и 2 малых; шумовка; разливательная ложка; сито; 2 колончатые выемки; игла поварская; 2 венчика; доски разделочные «ОС», «ОВ» и для нарезки хлеба; 2 лопатки деревянные.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ

Яйца обмыть, отделить белки от желтков и поставить на холод. Желтки растереть с сахаром и развести холодным молоком. Ванильные сухари мелко нарезать и положить в яично-молочную смесь для набухания. Перебрать и промыть изюм. Взбить яичные белки. Когда сухари набухнут, добавить в них изюм, ванильный сахар и размешать, затем ввести в несколько приемов взбитые белки, осторожно перемешивая смесь снизу вверх. Формы хорошо смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в них массу для пудинга, заполнив формы на $\frac{2}{3}$ высоты. Запечь пудинг в жарочном шкафу при 230—250°. Готовый пудинг должен слегка отставать от краев формы. Охладить его, не вынимая из формы, до 70—75°. Приготовить ягодный сироп.

Пудинг выложить из формы в креманку или на пижовую тарелку, вокруг подлить ягодный сироп. Для сохранения формы пудинга следует перед тем, как выложить его, слегка подрезать края тонким ножом и после этого встряхнуть форму.

Требования к качеству. Вкус пудинга сладкий, аромат ванили. Цвет на поверхности золотистый, на разрезе — желтоватый. Консистенция мягкая, корочка хрустящая, на разрезе заметны кусочки сухарей.

ШАРЛОТ ИЗ ЯБЛОК

Батон очистить от корок, нарезать широкими полосками толщиной 0,7—0,8 см и вырезать из них ножом или выемкой кусочки, соответствующие контуру имеющейся

формы, так, чтобы можно было выложить ими дно, стенки и верх формы.

Яблоки обмыть, очистить, вынуть колончатой выемкой сердцевину, разрезать на дольки и нашинковать ломтиками. В кастрюле разогреть сливочное масло, положить яблоки и сахар, перемешать, припустить под крышкой, пока яблоки не станут мягкими, и охладить. Обрезки батона нарезать мелкими кубиками и подсушить в жарочном шкафу. Сухарики ввести в яблочную массу и заправить ее корицей.

Яйца растереть с сахаром, развести холодным молоком и смочить в полученной смеси кусочки белого хлеба так, чтобы одна сторона осталась сухой.

Формы хорошо смазать маслом и выложить их дно и стенки ломтиками хлеба сухой стороной внутрь. Если для приготовления шарлота используют кольца, их смазывают и ставят на смазанный маслом кондитерский лист.

Заполнить формы яблочной массой, покрыть ломтиками хлеба смоченной стороной вверх и запечь в жарочном шкафу при 240—250°. Готовый шарлот охладить до 70—75°, не вынимая из формы. Приготовить ягодный сироп.

Отделить шарлот ножом от краев формы и вынуть его в креманки или на пирожковые тарелки. Вокруг подлить ягодный сироп.

Требования к качеству. Вкус шарлота кисло-сладкий, аромат яблок и корицы. Цвет на поверхности золотистый, на разрезе цвет хлеба желтоватый, а яблочной массы — серовато-коричневый. Корочка шарлота хрустящая, ломтики хлеба мягкие, яблочная начинка нежная, сочная.

ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Яблоки обмыть, очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать кружочками и пересыпать сахарным песком.

Приготовить кляр. Обмыть яйца, отделить белки от желтков и поставить на холод. Желтки положить в кастрюлю, ввести соль, сахар, сметану, хорошо размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Белки взбить в пышную пену и ввести в тесто в несколько приемов, чтобы они не осели.

Кусочки яблок с помощью поварской иглы опустить в кляр так, чтобы они полностью покрылись тестом, и перенести в горячий фритюр. Жарить до образования золотистого колера и вынуть на сито, чтобы стек жир. Если яблоки положить сразу на тарелку, они отмокают, корочка перестает быть хрустящей и внешний вид яблок ухудшается.

Просеять сахарную пудру.

При отпуске уложить яблоки на овальное блюдо или тарелку, покрытые салфеткой, в виде лесенки или веера и посыпать сахарной пудрой.

Требования к качеству. Вкус яблок кисло-сладкий, теста — сладковатый. Цвет на поверхности золотистый, внутри — зеленоватый. Консистенция яблок нежная, корочка хрустящая.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ

Поставить молоко в кастрюле в жарочный шкаф. Образовавшуюся пенку снять поварской иглой на тарелку и дожждаться образования следующей. Таким образом снять 2—3 пенки. Затем в молоко ввести соль, сахар, всыпать просеянную манную крупу и сварить вязкую кашу. Часть сахара оставить для растирания желтков.

Обмыть яйца, отделить белки от желтков и поставить на холод. Желтки растереть с сахаром и ввести в кашу, охлажденную до 70°. Положить в нее перебранный и промытый изюм, нарезанные цукаты, рубленые и поджаренные орехи, сливочное масло, ванильный сахар и все хорошо перемешать. В кашу можно положить часть нарезанных пенек. Белки взбить и ввести в несколько приемов в заправленную кашу. Выложить массу на порционную сковородку, смазанную маслом, в виде невысокой горки, переложив пенками. Выровнять поверхность, посыпать сахарной пудрой и прижечь раскаленной поварской иглой в виде какого-либо рисунка. Запекать кашу в жарочном шкафу 8—10 мин. при 250—280°. Готовую кашу украсить прогретыми в сиропе свежими или консервированными фруктами и сверху посыпать жареным миндалем. Можно покрыть кашу молочной пенкой. Приготовить абрикосовый соус.

Порционную сковородку с готовой кашей поставить на мелкую тарелку. Соус абрикосовый подать в соуснике.

Требования к качеству. Вкус каши сладкий, аромат ванили и жареных орехов. Цвет на поверхности золотистый, внутри — кремовый. На поверхности каши виден красивый рисунок от прижигания. Фрукты аккуратно нарезаны и красиво уложены. Консистенция каши нежная, без комочков, с соответствующими включениями.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Поставить молоко в жарочный шкаф и снять с него пенки; 2) приготовить яично-молочную смесь для пудинга сухарного и шарлота; 3) промыть и поставить варить курагу; 4) нарезать мелкими кубиками сухари и замочить в яично-молочной смеси; 5) отделить белки от желтков и поставить на холод; 6) зачистить батон от корок и нарезать на кусочки для шарлота; 7) нарезать кубиками обрезки батона и подсушить; 8) обмыть, очистить и нарезать яблоки для жаренья в кляре и шарлота; 9) припустить яблоки для шарлота и остудить их; 10) яблоки, нарезанные кольцами, пересыпать сахаром; 11) взбить яичные белки; 12) приготовить тесто кляр; 13) поставить разогревать фритюр; 14) сварить манную кашу; 15) перебрать и промыть изюм, подготовить орехи и фрукты; 16) смазать шарлотные формы, выложить их подготовленным хлебом; 17) заправить яблочную массу и уложить в формы, сверху покрыть подготовленными ломтиками хлеба; 18) приготовить массу для сухарного пудинга, выложить ее в формы; 19) заправить гурьевскую кашу, подготовить ее к запеканию; 20) поставить запекать пудинг, шарлот и гурьевскую кашу; 21) обжарить яблоки в кляре и вынуть их на сито; 22) приготовить ягодный сироп; 23) протереть сваренную курагу и приготовить абрикосовый соус; 24) вынуть запеченные изделия из жарочного шкафа, дать им слегка остыть в формах; 25) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления опарного дрожжевого теста и изделий из него, песочного теста и изделий из него, помадки и курника.

2. Выписать продукты для приготовления изделий в следующих количествах:

Кулебяки	на 1 кг выхода, по колонке № 1 Сборника рецептов
Расстеган	на 2 порции с выходом 150 г каждая
Полоски песочные	на 10 шт. пирожных
Курник	на 1 кг выхода

Примечание. Фарш и блинчики для курника готовить по рецептуре № 1119, а сдобное пресное тесто—по № 1127 (на 10 шт. пирожков).

3. Составить таблицу фаршей для изделий из дрожжевого теста.

Глава XI. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

§ 1. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто готовят безопарным и опарным способами.

Приготовление безопарного теста. Воду или молоко подогревают до 30—35°, вводят дрожжи, соль, сахар, яйца и всыпают просеянную муку. Тесто замешивают в машинах или вручную. Готовое тесто должно отставать от стенок посуды и от рук или рычага тестомесильной машины. В конце замеса вводят растопленное масло или маргарин. Не следует вводить масло в начале замеса теста, так как это ухудшает его качество и затрудняет определение окончания замеса. Правильность замеса теста в основном определяет качество приготавливаемых из него изделий.

После замеса тесто ставят для брожения в теплое место на 2,5—3 часа. В течение этого времени тесто дважды обминают для удаления избытка накопившегося в процессе брожения углекислого газа, который задерживает развитие дрожжей.

Готовое тесто порционируют, придают кусочкам форму шариков и оставляют на 15—20 мин. для вторичного подъема. Желательно разделять тесто на столах с деревянными крышками.

Из безопарного теста готовят пирожки с разными фаршами, закрытые пироги, ватрушки, булочки.

Приготовление опарного теста. Дрожжи в присутствии большого количества сдобы плохо развиваются. Поэтому при изготовлении сдобных изделий пользуются опарным способом приготовления теста. Сначала готовят опару, ставят бродить и, когда она начнет опадать, в нее вводят наполнители в той же последовательности, что и при приготовлении безопарного теста. Тесто снова ставят бродить на 1,5—2 часа.

Из опарного теста готовят пироги закрытые и открытые, пирожки с различными фаршами, расстегаи, кулебяки, ватрушки, разную сдобу, ромовые бабы, бриоши, саварены.

Приготовление теста для блинов и оладий. Блины готовят из пшеничной и гречневой муки. В подогретое молоко вводят дрожжи, соль, сахар, яйца, хорошо размешивают и всыпают просеянную муку. В хорошо вымешанное тесто вводят растопленное масло или маргарин и оставляют в теплом месте на 2—3 часа для брожения. В процессе брожения тесто два-три раза перемешивают. Хорошего качества блины получаются при заваривании готового теста горячим молоком. Блинное тесто должно иметь густоту сметаны.

Тесто для оладий готовят так же, но более густой консистенции.

Расстойка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста нельзя сразу выпекать, так как во время формовки они теряют пористость. Поэтому изделия перед выпечкой ставят в теплое место для расстойки, во время которой в них снова накапливается углекислый газ, придающий им нужную пористость. Время расстойки зависит от размера изделий и количества сдобы в них и колеблется от 15 до 40 мин. Крупным изделиям дают неполную расстойку.

После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 260—280°, крупные — 230—250°. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают вилкой.

Пороки изделий из дрожжевого теста. Нарушение технологии приготовления изделий из дрожжевого теста вызывает появление различных пороков. Так, отсутствие обминки теста во время брожения ведет к переокислению теста и ухудшению его вкуса. В перестоявшемся тесте при выпечке образуются пустоты. Иногда в выпеченных изделиях образуется «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Это происходит при высокой влажности изделий, если нижний под печи слабо нагрет. Если верхний под печи нагрет слишком сильно, верхняя корочка отрывается от мякиша. Мало расстаявшие изделия получаются низкими, бледными, с рваной боковой корочкой. Комочки муки в готовых изделиях указывают на непромес теста.

§ 2. ФАРШИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Мясной фарш для пирогов и пирожков готовят следующим образом: сырое мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пассерованным и охлажденным репчатым луком, обжаривают, вводят соль, перец, пассерованную муку, хорошо перемешивают и вторично пропускают через мясорубку.

Пассерованная мука поглощает выделяющуюся из мяса влагу и делает фарш более сочным.

Мясной фарш можно готовить из тушеного мяса: мясо обжаривают мелкими кусками, тушат, охлаждают и пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком.

Фарш заправляют соусом, приготовленным на бульоне от тушения. Можно добавлять в мясо рубленые крутые яйца.

Если мясной фарш готовят с рисом, то перебранный и промытый рис варят откидным способом и соединяют с готовым фаршем.

Для приготовления рыбного фарша рыбу (судак, треска, сом, морской окунь и др.) разделяют на чистое филе, припускают и охлаждают. Отваривают рис, пассеруют лук. Подготовленные продукты охлаждают, соединяют и заправляют солью, перцем, зеленью петрушки и мучной пассеровкой.

Капусту для фарша зачищают, рубят или шинкуют, ошпаривают и выдерживают в кипятке 1—2 мин., затем откидывают и, отжав жидкость, обжаривают с маслом. Фарш заправляют солью, перцем, рублеными яйцами.

Саго перебирают и варят в кипящей подсоленной воде до загустения, после чего вводят масло, перемешивают, закрывают крышкой и ставят на водяную баню в жарочный шкаф. Количество воды следует брать строго по расчету на выход рассыпчатой каши. Сваренное саго немного охлаждают и заправляют пассерованным луком и сырыми яйцами.

Яблоки очищают от кожи и семян и шинкуют.

Творог протирают, добавляют соль, сахар, яйца, муку и ванильный сахар. Все продукты хорошо перемешивают.

§ 3. ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Сдобное пресное тесто. Сдобное тесто с большим количеством масла или со сметаной готовят без разрыхлителей, а менее жирное — с содой или углекислым аммонием. Сдобное тесто готовят сладким или несладким в зависимости от его назначения. Так, для паштетов, курника, крутонов и тарталеток для подачи гарниров к блюдам готовят несладкое тесто с небольшим содержанием жира. Из сладкого сдобного теста готовят печенье, пирожки, ватрушки, сочни. Сдобное пресное тесто замешивают быстро, чтобы оно не потеряло рассыпчатости. Выпекают его при 230—240°.

Песочное тесто. Песочное тесто готовят из муки с малым содержанием клейковины. Тесто это очень жирное. Для его разрыхления часто употребляют углекислый аммоний. Песочное тесто нельзя долго месить, чтобы оно не нагрелось и не успела набухнуть клейковина, иначе изделия не будут рассыпчатыми. Из песочного теста делают печенье, кольца, корзиночки, торты и песочные полоски, глазированные помадкой.

Кольца вырезают гофрированной выемкой из теста, раскатанного слоем толщиной 5—7 мм, вырезают выемкой середину, смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами или специально приготовленной крошкой (смесь муки, сахара и масла). Выпекают при 240—260°.

Корзиночки выпекают в специальных гофрированных формах слоем толщиной 5—6 мм при 250—260°. Затем корзиночки охлаждают, вынимают из форм, кладут в них небольшое количество фруктовой начинки и украшают кремом.

Пирожное песочное с кремом обычно вырезают в виде подковы из теста, раскатанного толщиной 3—4 мм. Подковки выпекают и склеивают фруктовой начинкой, а сверху украшают кремом.

Слоеное тесто. Готовят пресное и дрожжевое (кислое) слоеное тесто, используя муку с высоким содержанием клейковины. Пресное слоеное тесто замешивают на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты. Размягченное масло смешивают с мукой, завертывают в тесто и несколько раз прокатывают, периодически охлаждая. Из пресного слоеного теста готовят пироги, пирожки, волованы и пирожные.

Пирожки из слоеного теста готовят круглой, полукруглой, треугольной или прямоугольной формы, а также в виде рисоликов или розанов.

Из слоеного пресного теста готовят разнообразные пирожные: пирожное слоеное с кремом (наполеон), яблочное, трубочку с кремом и др.

Для приготовления трубочки с кремом слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и разрезают на полоски шириной 2 см и длиной 30 см. Полоски наворачивают на металлические трубочки конической формы, начиная с узкого конца. Трубочки укладывают на кондитерский лист, смоченный холодной водой, смазывают яйцом и выпекают при 240—260°. Выпеченные изделия охлаждают, металлические трубочки вынимают, пирожные заполняют кремом и присыпают его крошкой с сахарной пудрой.

Дрожжевое слоеное тесто готовят безопарным или опарным способом в зависимости от количества вводимой в него сдобы. Готовое тесто охлаждают до 18—20°, раскатывают в пласт толщиной 1—2 см, завертывают в него размягченное сливочное масло, смешанное с мукой, тесто складывают и раскатывают два-три раза.

Из этого теста готовят слоеные булочки, слойку с марципаном, с повидлом, пироги, кулебяки и т. д. Булочки выпекают при температуре 250—280°, кулебяки — 220—250°.

Бисквитное тесто. Яйца или меланж смешивают с сахарным песком и взбивают до получения пышной массы, а затем осторожно вводят просеянную муку. Тесто выливают в формы или противни, выложенные чистой бумагой или смазанные маслом, заполняя их на $\frac{2}{3}$. Выпекают бисквит при температуре 200—220°.

Из бисквитного теста готовят торты, пирожные, рулеты, печенье.

Заварное тесто. Техника изготовления заварного теста описана в главе 1, § 7. Из этого теста готовят пирожные: эклер (заварные трубочки), шу (круглые булочки) и кольца.

§ 4. ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

При изготовлении кондитерских изделий используют различные кремы, помадку, фруктовые начинки, сиропы, желе, цукаты и др.

Кремы. Чаще всего готовят крем шарлот и крем на сгущенном молоке.

Для крема шарлот готовят яично-молочную смесь. Сливочное масло хорошо выбивают и вливают в него небольшими порциями, непрерывно взбивая, процеженную и охлажденную смесь (шарлот). Готовый крем ароматизируют различными эссенциями, а в случае необходимости подкрашивают пищевыми красителями. Для получения шоколадного крема в шарлот во время варки вводят порошок какао или тертый шоколад, а для кофейного — крепкий настой кофе.

Масло должно быть выбито до состояния пышной массы, а смесь проварена до густоты; только в этом случае качество крема будет хорошим. Взбивание крема производят на холоде. Иногда при взбивании структура массы разрушается, крем перестает быть однородным, становятся заметными крупинки масла и жидкость. В этом случае посуду с кремом следует поставить в теплую воду (35—40°) и, энергично взбивая, добиться получения однородной консистенции крема. Если требуется длительное взбивание, посуду с кремом ставят в холодное место. Готовый крем хранят на холоде.

Для крема на сгущенном молоке сливочное масло хорошо выбивают (лучше машиной), добавляют просеянную сахарную пудру, ванильный сахар, коньяк, а затем, продолжая взбивание, постепенно вводят прокипяченное и охлажденное сгущенное молоко.

Помадка. Сахарный песок смачивают водой и нагревают до кипения. Когда сироп закипит, с него снимают пену и накипь, образовавшуюся на внутренних стенках посуды. Стенки посуды обтирают влажной тканью. Дальнейшую варку производят на сильном огне под закрытой крышкой. Когда сироп нагреется до 108—110°, в него вводят подогретую патоку или лимонную кислоту. Это предотвращает кристаллизацию сахара и придает блеск готовой помадке. Кислоту надо вводить каплями, чтобы помадка не стала жидкой и кислой на вкус. Кроме того, введение излишнего количества кислоты или патоки в помадку затрудняет ее взбивание, а готовая помадка плохо застывает на поверхности глазированных изделий. После введения патоки или кислоты нагрев повышают до 114—116°. Готовность помадки определяют так: ложку сиропа опускают в холодную воду и скатывают паль-

цами шарик. Если шарик легко скатывается, помадка готова.

Сваренный сироп охлаждают. Для этого его переливают в кондитерский котелок от взбивальной машины или разливают на мраморный стол, смоченный холодной водой и сбрызгивают холодной водой, чтобы поверхность сиропа не закристаллизовалась. Остывший до комнатной температуры сироп взбивают, пока масса не побелеет. Если помадка долго не взбивается, в нее следует ввести немного просеянной сахарной пудры или слегка подогреть.

Комки готовой помадки плотно укладывают в посуду, закрывают влажной тканью и оставляют для созревания на 12—24 часа. Созревшая помадка получается более нежной. В условиях лаборатории следует обеспечить возможно большую длительность созревания помадки.

Перед употреблением помадку разогревают на водяной бане до консистенции сметаны. Помадка, разогретая до более жидкой консистенции, теряет блеск. Для придания помадке особого блеска в нее при разогревании можно ввести немного растворенного желатина (4%).

Помадку можно подкрасить порошком какао, жженой или другими пищевыми красителями, которые вводят при разогревании помадки.

Существует иной способ приготовления помадки. Сахарный песок заливают двукратным количеством молока или воды, доводят до кипения, кипятят 3—5 мин., охлаждают до 40—50°, вводят сливочное масло и хорошо вымешивают. Для получения шоколадной помадки сахарный песок смешивают с порошком какао. После введения масла помадку можно сразу использовать для глазирования изделий. Для приготовления помадки на 1 кг выхода берут 560 г молока, 280 г сахарного песка и 270 г сливочного масла.

Сироп. Для придания сочности изделиям из бисквитного и некоторых других видов теста их смачивают сахарным сиропом. Для его приготовления сахар заливают таким же количеством воды, дают ему раствориться и доводят до кипения. С сиропа снимают пену и охлаждают до комнатной температуры. Для вкуса и аромата в готовый сироп вводят вино, коньяк, ликер, ром или какую-либо эссенцию.

Фруктовая начинка и желе. Фруктовую начинку для тортов и пирожных получают провариванием повидла

или джема с сахарным песком. Желе готовят так же, как и для сладких блюд, но для придания ему устойчивого блеска вводят патоку.

З а н я т и е 21. Приготовление изделий из дрожжевого, сдобного пресного и песочного теста

Приготовить: 1) кулебяку с мясом; 2) расстегаи с рыбой; 3) курник; 4) пирожное песочное, глазированное помадкой; 5) печенье песочное.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для приготовления опарного и блинного теста; 7 кастрюль емкостью 1 л для варки риса, яиц, грибов, курицы, припускания рыбы, приготовления соуса белого с яйцом, помадки, фруктовой начинки; 3 сковороды для приготовления мясного фарша, выпечки блинчиков, пассерования лука и грибов; ножи поварской тройки — 3 средних и 1 малый; шумовка; разливательная ложка; сито; выемки разные; доски разделочные «РС», «МС», «РВ» и «МВ»; 3 лопатки деревянные

КУЛЕБЯКА С МЯСОМ

Молоко подогреть до 30—35°, развести в нем дрожжи, добавить немного сахара, всыпать просеянную муку (около $\frac{1}{3}$ всего количества), размешать и поставить в теплое место, накрыв чистой тканью. В готовую опару (когда она начнет опадать) ввести яйца, сахар, растворенную в воде соль, муку и замесить тесто. Когда тесто начнет отставать от рук и от стенок посуды, ввести растопленное масло или маргарин. Тесто еще раз хорошо вымесить и поставить в теплое место для брожения на 1,5—2 часа. Произвести обминку теста один-два раза.

Приготовить мясной фарш. Мясо вымыть, зачистить и тушить мелкими кусочками до мягкости. Готовое мясо охладить и пропустить через мясорубку, а на бульоне от тушения приготовить немного соуса. Спассеровать лук, ввести в измельченное мясо и заправить фарш соусом, солью и перцем.

Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и отделить тесто для приготовления расстегаев и для оформления кулебяки. Остальное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см и шириной 18—20 см. На середину его по всей длине уложить горкой мясной фарш, соединить края теста и защипать. Перело-

жить кулебяку на подмазанный жиром кондитерский лист швом вниз.

Тесто, оставленное для оформления кулебяки, раскатать, нарезать на тонкие, узкие (шириной 5—6 мм) полоски или нарезать из него различные украшения. Украсить кулебяку в виде сеточки или другого рисунка и поставить в теплое место для расстойки на 15—20 мин. Затем смазать кулебяку яйцом, сделать несколько проколов и выпечь в жарочном шкафу (220—250°). Готовую кулебяку снять с листа, смазать маслом и дать остыть.

Примечание. Кулебяку можно приготовить с мясом и рисом, рисом и яйцами, с капустой и с комбинированными фаршами. Если кулебяку готовят с сочными фаршами, перед их укладкой тесто покрывают блинчиками. Это предохраняет изделия от закала. Укладку комбинированного фарша производят, перекладывая блинчиками каждый вид фарша.

Остывшую кулебяку нарезать на порции под прямым углом поперек или наискось в зависимости от характера рисунка и уложить на пирожковые тарелки или подать кулебяку целиком.

Требования к качеству. Вкус теста сладковатый, в меру соленый. Запах сдобы и мяса. Цвет корочки светло-золотистый, фарша — коричневый. Тесто хорошо пропеченное. Форма кулебяки и украшений хорошо сохранена. Фарш сочный без комочков.

РАССТЕГАИ

Разделать рыбу на чистое филе, нарезать на порционные куски и припустить. Отварить и откинуть рис. Спассеровать репчатый лук. Охладить рыбу и лук. От припущенной рыбы отрезать ровные тонкие ломтики по количеству изготавливаемых расстегаев (4 шт.). Оставшуюся рыбу нарезать, соединить с рисом и пассерованным луком, перемешать, заправить перцем, солью и тем же соусом, которым заправляли фарш для кулебяки.

Опарное тесто для расстегаев разделить на четыре части, скатать в шарики и оставить полежать 5—10 мин. Раскатать шарики в лепешки, на середину их уложить фарш в виде продолговатой горки, сверху поместить кусочки рыбы и соединить края лепешки, оставив середину расстегаев открытой. Тесто в местах соединения красиво защипать, уложить изделия на смазанный лист, дать

расстояться 30—40 мин., смазать яйцом и выпекать при 250—280°. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.

При отпуске уложить расстегаи на мелкую тарелку, покрытую льняной или красиво вырезанной бумажной салфеткой.

Требования к качеству. Вкус теста сладковатый, фарша — слегка острый. Запах сдобы, рыбы и лука. Цвет корочки золотистый, фарша — светло-серый. Тесто хорошо пропеченное. Форма расстегаев хорошо сохранена, фигурная защипка не расплывшаяся. Фарш сочный.

КУРНИК

Приготовить сдобное пресное тесто, как для паштета. Обработать курицу, отварить и охладить. Припустить рис. Отварить грибы. Сварить, охладить и очистить яйца. Спассеровать лук. Приготовить блинное тесто и выпечь блинчики. На бульоне от варки курицы приготовить соус белый с яйцом. Нарезать мякоть курицы ломтиками и заправить соусом. Нашинковать грибы, спассеровать их вместе с луком, охладить и заправить соусом. Нашинковать яйца, заправить их маслом и посолить.

Раскатать тесто в круг диаметром 30 см и на середину поместить блинчик. На блинчик уложить ровным слоем $\frac{2}{3}$ припущенного риса и покрыть вторым блинчиком. Последующую укладку фаршей производить, перекладывая блинчиками, в следующем порядке: курица, грибы, яйца, грибы, курица и рис. Фарши укладывать на конус. Из теста вокруг горки с фаршами вырезать симметрично четыре клина. Оставшиеся куски теста соединить, прикрывая фарши, и красиво защипать. Курник смазать яйцом и украсить фигурками, вырезанными из остатков теста. Украшения смазать яйцом, сделать в курнике отверстие для выхода пара и поставить выпекать при температуре 200—220°.

При отпуске разрезать курник на порции требуемого веса в форме долек и уложить на подогретое овальное блюдо. Отдельно подать соус белый с яйцом. При подаче курника в целом виде уложить его на круглое блюдо, покрытое салфеткой.

Требования к качеству. Вкус и запах выпеченного теста и соответствующих фаршей. Поверхность курника

светло-золотистая. Форма изделия правильная, защипка и украшения аккуратные, корочка хрустящая. Фарши сочные, хорошо заправленные.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ, ГЛАЗИРОВАННОЕ ПОМАДКОЙ

Приготовить песочное тесто для пирожного и печенья. Муку просеять на стол, сделать в ней воронку, положить размягченное сливочное масло или маргарин, яйца, смешанные с сахаром, соль и быстро замесить тесто, взрыхляя его руками. Поставить тесто на холод. При длительном замешивании тесто нагревается и «затягивается». Изделия из такого теста теряют рассыпчатость.

Приготовить помадку и фруктовую начинку.

Тесто разделить пополам, раскатать в два прямоугольных пласта толщиной 8 мм, обровнять края, обрезки оставить для приготовления печенья. Раскатанное тесто перенести на кондитерский лист, сделать несколько проколов и выпекать при 220—230° в течение 10—12 мин., не давая тесту сильно заколероваться.

Не полностью остывший пласт теста покрыть ровным слоем фруктовой начинки и накрыть вторым пластом. Верхний пласт смазать тонким слоем фруктовой начинки, быстро нанести на его поверхность подкрашенную жженкой помадку, подогретую до 40—45°, и разровнять ее ножом. Когда помадка застынет, нарезать пирожные прямоугольной формы (8 шт.).

Готовые пирожные уложить на мелкие тарелки или блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Требования к качеству. Вкус пирожных сладкий, начинка слегка кисловатая. Цвет пирожных на разрезе светло-желтый, цвет помадки белый или светло-коричневый с блеском. Тесто рассыпчатое, пирожные имеют правильную форму, слой помадки ровный без наплывов и трещин.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Песочное тесто, оставшееся от приготовления пирожных, раскатать слоем толщиной 5—6 мм с помощью рифленой скалки. Выемками различной формы вырезать мелкое печенье, уложить на кондитерский лист, смазать яйцом и выпекать при 240—250°. Можно часть теста

раскатать более тонким слоем, вырезать из него печенье овальной формы, выпечь, не смазывая яйцом, склеить по 2 шт. фруктовой начинкой и сверху нанести каплю подкрашенной помадки.

Печенье подать на пирожковых тарелках или в вазе, покрытой салфеткой.

Требования к качеству. Вкус печенья сладкий, консистенция рассыпчатая, цвет желтый.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Поставить варить сироп для помадки; 2) замочить грибы; 3) поставить опару для кулебяки и расстегаев; 4) обработать и сварить курицу; 5) припустить рис; 6) обработать мясо, нарезать, обжарить и поставить тушить; 7) приготовить тесто для блинчиков и выпечь их; 8) замесить опарное тесто и поставить в теплое место для брожения; 9) сварить грибы; 10) спассеровать муку для соусов; 11) приготовить соус белый с яйцом; 12) обработать и припустить рыбу; 13) приготовить сложное пресное тесто, поставить его на холод; 14) приготовить песочное тесто и поставить на холод; 15) проверить готовность сиропа для помадки и охладить его; 16) сварить яйца, охладить и очистить; 17) приготовить фарши для курника; 18) приготовить фарш для расстегаев; 19) приготовить фарш для кулебяки; 20) уварить с сахаром повидло или джем; 21) приготовить помадку и оставить ее для созревания; 22) выложить опарное тесто на стол, разделить его на части в соответствии с выходомготавливаемых расстегаев и кулебяки; 23) раскатать тесто для курника, уложить фарши, сформовать курник и поставить выпекать; 24) сформовать расстегаи и поставить на расстойку; 25) сформовать кулебяку, поставить на расстойку; 26) раскатать песочное тесто, нарезать и выпечь пласти, 27) приготовить печенье из обрезков песочного теста; 28) поставить выпекать дрожжевые изделия; 29) прослойть выпеченное песочное тесто фруктовой начинкой; 30) разогреть помадку и заглазировать пирожные; 31) подготовить все изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления бисквитного, слоеного и заварного теста, крема сливочного (шарлот) и изделий из перечисленных видов теста.

2. Выписать продукты для приготовления кондитерских изделий в следующих количествах:

	(в шт.)
Пирожки слоеные с капустой	4
Волованы с крабами	2
Пирожное наполеон	5
Пирожное яблочное	5
Пирожные заварные разные	10
Торт бисквитно-кремовый	1

3. Рассчитать общее количество слоеного теста для приготовления предусмотренных программой занятия изделий и количество крема для всех изготавливаемых изделий.

Занятие 22. Приготовление изделий из бисквитного, слоеного и заварного теста

Приготовить: 1) пирожки слоеные с капустой; 2) волованы с крабами; 3) пирожное слоеное с кремом (наполеон); 4) пирожное яблочное; 5) трубочки заварные (эклер), пирожное круглое заварное (шу); 7) кольца заварные; 8) торт бисквитно-кремовый.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для варки шарлота и приготовления заварного теста; 2 кастрюли емкостью 1 л для приготовления яблочной начинки и капустного фарша; кастрюля с толстым дном и стенками для приготовления крема; кондитерский котелок для приготовления бисквитного теста; форма для выпечки торта; ножи поварской тройки—2 средних и 1 малый; сито; терка; венчик; 2 выемки круглые, гофрированные для приготовления пирожков и волованов; скалки деревянные—1 гладкая и 1 рифленая; 3 лопатки деревянные; 2 кондитерских мешка с набором трубочек для отсадки заварного теста и крема; бумага для выстилания форм или противней.

Примечание. При отсутствии в лаборатории форм для выпечки тортов можно выпекать их в сотейниках или на противнях, ограничив их площадь бортиками из бумаги.

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Приготовить пресное слоеное тесто. В воду положить соль, лимонную кислоту, ввести яйца, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Оставить тесто на 30—40 мин. для набухания клейковины. Часть муки отделить для смешивания с маслом и на подпыл (15—20%).

Масло или маргарин размять скалкой, всыпать муку и хорошо перемешать. Придать маслу форму прямоугольника толщиной 2 см и охладить.

Раскатать тесто в прямоугольный пласт так, чтобы края его были тоньше середины. На середину положить подготовленное масло, завернуть его в тесто в виде конверта и защипать, а затем раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см и сложить вчетверо. Складывают тесто так: края заворачивают, соединяя их недалеко от середины пласта, но не на середине, а затем складывают вдвое.

Тесто посыпать мукой и поставить на холод на 10—15 мин. Затем снова раскатать, сложить вчетверо, посыпать мукой и охладить. Операцию раскатки повторить еще раз, сложив тесто втрое. Готовое тесто раскатать слоем толщиной 0,5—0,6 мм и отрезать прямоугольные кусочки нужного размера для приготовления пирожных. Из оставшегося теста вырезать четыре кружка для волованов, остатки снова раскатать и вынуть выемкой кружки для приготовления пирожков.

Приготовить капустный фарш.

На середину кружков теста разложить холодный капустный фарш, края теста смазать яйцом и перегнуть кружки пополам. Нельзя смазывать яйцом самый край теста и обжимать фарш сформованного пирожка близко к его краю. В этом случае края пирожков не расслоятся и получатся склеенными. Слоеное тесто для пирожков, так же как и для других изделий, следует нарезать острым ножом или выемками. При нарезке тупым ножом приминается кромка изделий, что мешает им расслаиваться при выпечке.

Сформованные пирожки уложить на кондитерские листы, смоченные водой, и выпекать 10—12 мин. при 240—250°.

При отпуске пирожки уложить по 2 шт. на порцию на пирожковую тарелку или вазу, покрытую салфеткой.

Требования к качеству. Вкус и запах пропеченного теста и капусты. Цвет золотистый, поверхность блестящая. Капуста мелко нарублена, мягкая, хорошо заправленная.

ВОЛОВАНЫ С КРАБАМИ

Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 5—6 мм и вырезать гофрированной выемкой кружки диаметром 6—7 см. Из половины кружков вынуть середину маленькой выемкой с гладкими краями. Целые кружки уложить на кондитерский лист, смоченный водой, и смазать яйцом на расстоянии 2—3 мм от края. На кружки уложить вырезанные кольца и аккуратно смазать волованы яйцом, не задевая краев, чтобы тесто при выпечке равномерно расслоилось и волован не деформировался. Крышки (маленькие кружочки) уложить на другой лист и тоже смазать яйцом. Выпекать волованы при 250—280°.

Крабы вынуть из банок, освободить от бумаги и костных пластинок и разделить на мелкие кусочки, оставив два кусочка для оформления. Приготовить майонез и заправить им крабы. Выпеченные волованы охладить, заполнить их фаршем, сверху уложить крышечки с небольшим наклоном и в приоткрытое отверстие положить кусочек краба. Можно готовить волованы без крышек.

Волованы чаще подают в качестве горячих закусок. Фарш для них готовят из рыбы или курицы. Вареную рыбу или курицу режут на кусочки, кладут готовые кнели, припущенные шампиньоны, а для рыбных волованов и раковые шейки, все заправляют соусом (для волованов с курицей — соус белый с яйцом, а для волованов с рыбой — паровой), кладут в горячий волован и накрывают крышечкой.

При отпуске уложить волованы на пирожковую тарелку, покрытую салфеткой.

Требования к качеству. Вкус выпеченного теста и крабов, заправленных майонезом, запах майонеза. Цвет волована золотистый, начинки — нежно-розовый. Тесто хорошо расслоившееся, хрупок, фарш сочный.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ С КРЕМОМ (НАПОЛЕОН)

Тесто, оставленное для приготовления пирожных, уложить на кондитерский лист, смоченный водой, проколоть в нескольких местах ножом или вилкой, дать постоять 5—10 мин. и выпекать при температуре 230—250°. Чтобы определить готовность теста, надо приподнять один из его углов и попробовать его согнуть. Если пласт не сгибается, тесто готово. Готовую слойку остудить.

Приготовить сливочный крем шарлот.

Нанести слой крема на один пласт слойки и прикрыть другим пластом. Сверху смазать кремом, обровнять края острым ножом, обрезки изрубить. Посыпать слойку измельченной крошкой, а затем сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Разрезать слойку на пирожные прямоугольной формы (90×40 мм).

Уложить пирожные на вазу, покрытую салфеткой.

Требования к качеству. Вкус сладкий, аромат выпеченного теста и ванили. Цвет на поверхности белый с проступающей коричневой крошкой, на разрезе цвет теста желтоватый, крема — белый. Пирожное пышное, легкое, хрупок; крем нежный.

Тесто разрезать на две равные части и раскатать. Один слой наколоть, а другой смазать яйцом, наметить тупой стороной ножа контуры будущих пирожных (квадратной или прямоугольной формы), сделать на каждом пирожном разрезы ножом по диагонали или нанести какой-либо рисунок. Оба пласта перенести на кондитерский лист и выпечь.

Приготовить яблочную начинку, для чего очищенные и нашинкованные яблоки уварить с сахарным песком до размягчения и удаления излишней влаги.

На охлажденный пласт слойки (не смазанный яйцом) равномерно уложить яблочную начинку, покрыть вторым пластом (блестящим), немного прижать и нарезать пирожные по ранее намеченным контурам. Для придания большего блеска верхнему пласту можно посыпать его сахарной пудрой или смазать густым сиропом, а затем заглазировать в жарочном шкафу (дать сахару окaramелизоваться).

Яблочную начинку можно посыпать корицей.

При отпуске готовые пирожные уложить на вазу, покрытую бумажной салфеткой.

Требования к качеству. Вкус и запах выпеченного теста и яблок, цвет светло-коричневый с хорошим блеском. Пирожное пышное, хрупкое. Начинка однородная, вязкая, достаточно сладкая.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Приготовить заварное тесто, как для профитролей, и уложить его в кондитерский мешок. Кондитерский лист смазать очень тонким слоем масла. Если смазать лист жирно, тесто при отсадке не будет приставать к листу, а если совсем не смазывать листы, готовые изделия не будут сниматься.

Отсадить на лист пирожные в виде палочек длиной 10—12 см, шириной 1,5 см (эклер), круглых булочек диаметром 5—6 см, высотой 3—3½ см (шу) и колец в форме бубликов. Кольца желательно отсаживать из мешка с гофрированной трубкой диаметром 1,5 см. Если кольца предполагается глазировать помадкой, используют гладкую трубочку. Пирожные отсаживать с интервалами 3—4 см.

Изделия выпекают при температуре 200—210°. Заварное тесто при выпечке сильно поднимается, изделия получаются пышными, легкими, полыми. Однако если часто открывать дверцы камеры, вынуть изделия слишком рано или поставить их после выпечки в холодное место, они легко опадают, сплющиваются. Чтобы избежать деформации изделий, их по готовности необходимо выдержать в камере с открытой дверцей или с пониженной температурой в течение 3—5 мин. (т. е. подсушить).

Приготовить сливочный крем (шарлот), помадку. Просеять сахарную пудру.

Выпеченные изделия охладить, надрезать сбоку или сделать прокол деревянной палочкой и наполнить кремом из кондитерского мешка. Верх пирожных эклер смазать тонким слоем фруктовой начинки и заглазировать помадкой, пирожные шу и кольца посыпать сахарной пудрой. Кольца можно не заполнять кремом, а посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадкой, а также можно украсить кремом.

Пирожные эклер можно не глазировать помадкой, а слегка смазать фруктовой начинкой и посыпать крошкой из любого теста, смешанной с сахарной пудрой. Можно разрезать эклер по горизонтали, нижнюю половинку наполнить кремом, на него уложить перевернутую верхнюю половинку и украсить ее кремом.

При отпуске пирожные уложить на вазу, покрытую бумажной салфеткой.

Требования к качеству. Вкус пирожных сладкий, запах яиц и ванили. Цвет пирожных эклер светло-золотистый, поверхность заглазирована помадкой белого или коричневого цвета или отделана иным способом. Пирожные пышные, легкие, крем нежный, помадка не потрескавшаяся. У обсыпных пирожных слой крошки на поверхности ровный. Пирожные шу и кольца отвечают тем же требованиям. Пирожные шу посыпаны ровным слоем сахарной пудры.

ТОРТ БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЙ

Проверить качество яиц, обмыть и разбить по одному на блюдечко, после чего вылить в кондитерский котелок. Эта предосторожность необходима для того, чтобы в тесто не попали яйца с зеленоватой окраской и резким неприятным запахом («травянка»).

Ввести в яйца сахарный песок, хорошо перемешать и прогреть на водяной бане, непрерывно взбивая венчиком. Когда масса прогреется до 40—50°, снять ее с огня и, не прекращая взбивания, охладить до 20—25°. Затем котелок снова поставить на водяную баню и взбивать массу до тех пор, пока она, спадая с венчика, не перестанет растекаться¹. Массу охладить и всыпать просеянную муку (в несколько приемов), осторожно помешивая снизу вверх, чтобы не осадить бисквита. Если вводить муку в теплую массу, бисквит получается плотным. Готовое тесто вылить в форму, выстланную чистой бумагой или смазанную маслом, заполнив ее не более чем на $\frac{2}{3}$ высоты. Поверхность выровнять ножом и поставить бисквит выпекать при 200—220°. В течение 10—15 мин. не следует открывать дверцы шкафа, так как от малейшего сотрясения могут полопаться неокрепшие стенки пузырьков воздуха и бисквит станет плотным. Готовность бисквита определить по упругости: при легком надавливании ладонью бисквит пружинит. Можно проколоть бисквит деревянной палочкой. Если бисквит готов, палочка остается сухой.

Если температура жарочного шкафа слишком высока, поверхность бисквита может заколероваться раньше, чем он пропечется. В этом случае бисквит можно прикрыть смоченной в воде бумагой.

Готовый бисквит вынуть из формы, перевернув ее, снять бумагу и дать ему хорошо остыть. В производственных условиях бисквит созревает в течение суток, так как свежий бисквит при нарезке крошится.

Приготовить сироп для промачивания бисквита и крем шарлот.

С боков бисквита теркой снять верхний слой, крошку сохранить. Бисквит разрезать пополам по горизонтали, нижний слой смочить сиропом, нанести на него слой крема, накрыть второй половинкой бисквита местом среза вверх. Смазать бока торта тонким слоем крема и обсыпать подготовленной крошкой. Затем нанести слой крема на поверхность торта, выровнять его ножом и загофрировать металлической гребенкой. Сверху украсить кремом, подкрашенным в различные тона.

¹ При приготовлении бисквита машинным способом массу подогреть не обязательно.

Чтобы приготовить торт Полено, бисквит надо выпекать не в формах, а на противнях слоем 0,8—1 см. Охлажденный бисквит хорошо пропитать сиропом, смазать кремом и быстро свернуть в виде рулета. Поверхность рулета смазать шоколадным кремом и покрыть вдоль полосками крема через зубчатую трубочку, имитируя кору. Отсадить на тарелку столбики из белого крема, хорошо охладить и поставить на «полено» в разных местах (асимметрично) с некоторым наклоном. На боковую поверхность столбиков нанести с помощью зубчатой трубочки шоколадный крем и острым ножом, смоченным в горячей воде, срезать верхушки «сучков». Можно использовать и другие мотивы оформления.

Круглый торт нарезать дольками, квадратный — квадратами или дольками, Полено — на куски толщиной 2—2,5 см. Куски сложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, в виде целых изделий.

Требования к качеству. Вкус и запах, свойственные бисквиту с кремом. Цвет бисквита желтый, крема — белый, коричневый или других тонов. Консистенция бисквита нежная, рыхлая; крем однородный, нежный. Оформление торта изящное, без применения очень ярких красок, удобное для порционирования.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Приготовить бисквитное тесто, разлить, поставить выпекать; 2) обработать капусту, нарубить, обланшировать; 3) приготовить яблочную начинку; 4) приготовить слоеное тесто; 5) вынуть и зачистить бисквит, оставить его для созревания; 6) сварить и остудить шарлот; 7) растереть и выбить сливочное масло для крема; 8) приготовить крем; 9) приготовить заварное тесто; 10) приготовить капустный фарш; 11) раскатать слоеное тесто, разделить его на части, вырезать волованы, подготовить их к выпечке и поставить в жарочный шкаф; 12) подготовить и выпечь слойку для пирожных; 13) разделить пирожки с капустой и выпечь; 14) отсадить и выпечь изделия из заварного теста; 15) сделать бисквитный торт и поставить на холод; 16) приготовить пирожное слоеное с кремом (наполеон); 17) приготовить пирожное слоеное с яблочной начинкой; 18) приготовить пирожные из заварного теста; 19) приготовить майонез, заправить им крабы, зафаршировать и оформить волованы; 20) подготовить изделия к отпуску и провести бракераж.

Задание на дом

1. Повторить технологию приготовления супа овощного с клецками, беф-строганова из отварного мяса с розовым пюре, биточков мясных с творогом, суфле морковного с творогом и отвара шиповника.

2. Выписать продукты для приготовления перечисленных изделий в количестве двух порций по Сборнику рецептур «Диетическое питание в столовых» (М. Госторгиздат, 1964). Номера рецептур см. на стр. 177.

3. Выписать химический состав и калорийность перечисленных блюд.

4. Составить технологическую карту приготовления суфле морковного с творогом.

Примечание. Набор продуктов для приготовления картофельного пюре с морковью (№ 265) пересчитать на 150 г выхода

Глава XII. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

§ 1. КУЛИНАРНЫЕ ПРИЕМЫ, ПРИМЕНЯЮЩИЕСЯ В ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ

В лечебном питании решающую роль играют два фактора: химический состав пищи и ее физические свойства (плотность, объем, температура). Необходимые свойства пищи достигаются специальным подбором продуктов для каждой диеты и соответствующим способом их кулинарной обработки.

Лечебное питание обеспечивает следующие виды щажения: механическое, химическое и термическое.

Механическое щажение. Механическое щажение ставится целью при изготовлении пищи на диеты № 1 и 2 и достигается следующими кулинарными приемами:

1. Удаление грубой растительной клетчатки и грубой соединительной ткани (пленки, сухожилия).

2. Придание продуктам нежной консистенции:

измельчение мяса или овощей ножами или в куттере;

измельчение продуктов на мясорубке;

протираание продуктов на машине или через сито;

взбивание, придание воздушной консистенции (кнели, суфле);

измельчение круп перед варкой каш;

введение смягчающих компонентов: льезона, слизи, взбитых белков (имеет место при приготовлении слизистых супов, супов-пюре, супов-кремов, пудингов, суфле);

варка паром или припускание;

обжаривание без образования грубой корочки (непанированные изделия, бифштекс в конверте).

3. Своевременный отпуск готовой пищи (при хранении на раздаче пища уплотняется, подсыхает, ухудшает ее внешний вид).

Химическое щажение. Химическое щажение ставится целью при изготовлении пищи на диеты № 1, 5, 7/10 и частично для диеты № 9. Достигается оно следующими способами:

1. Исключение из пищи резких химических раздражителей:

острых приправ (уксус, хрен, перец и т. д.);

поваренной соли (диета № 7/10);

экстрактивных веществ (бульоны, соусы).

2. Извлечение из продуктов химических раздражителей:

экстрактивных веществ (вываривание мяса и рыбы с закладкой в холодную воду, желательно измельченными);

эфирных масел, глюкозидов (вываривание лука, петрушки и т. д.).

Приготовление пищи для больных диабетом. При приготовлении пищи для больных сахарным диабетом (диета № 9) применяются следующие приемы кулинарной обработки продуктов:

1. Замена углеводосодержащих продуктов другими:

сахара — сахарином, ксилитом, сорбитом;

муки, панировочных сухарей — отрубями;

хлеба в рубленых изделиях — творогом.

2. Извлечение углеводов из продуктов:

извлечение крахмала из картофеля (измельчение, вымачивание и приготовление фрикаделек или других изделий);

извлечение сахара из моркови и других овощей (измельчение, вымачивание и приготовление котлет, запеканок, пудингов).

3. Введение в пищу инсулиноподобных веществ (шпинат, бобы, лук, салат, крапива, брусника, черная смородина).

4. Строжайшая дозировка количества питательных веществ и объема пищи в целом на каждый прием пищи.

Витаминация пищи. Пища, приготовляемая в диетических столовых, обязательно витаминизируется. При этом используют следующие приемы:

1. Применение сырых продуктов (сливочное масло, сельдь, икра, свежая капуста и квашеная капуста с рассолом, морковь, помидоры, салат, ягоды, фрукты).

2. Введение свежей зелени при отпуске блюд.

3. Введение в пищу витаминных препаратов (таблеток, порошков).

4. Подача витаминных напитков (натуральные соки, отвар шиповника, хвойный настой, отвар отрубей и т. д.).

5. Соблюдение правил приготовления пищи с целью сохранения витаминов.

Существуют и другие кулинарные приемы приготовления пищи для различных диет. Кроме того, следует уделять большое внимание вкусовым качествам диетических блюд и их оформлению при отпуске: это очень важно для повышения усвояемости пищи, приготовленной с целым рядом ограничений.

З а н я т и е 23. Приготовление блюд для лечебного питания

Приготовить: 1) суп овощной с клецками (№ 95) для диет № 2, 5, 7/10; 2) беф-строганов из отварной говядины (№ 158, 265) для диет № 5, 7/10; 3) биточки из говядины с творогом (№ 226, 514) для диет № 2 и 9; 4) суфле морковное с творогом (№ 307) для диет № 1 и 2; 5) отвар шиповника (№ 692) для любой диеты.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

2 кастрюли емкостью 2 л для варки супа и приготовления суфле; 6 кастрюль емкостью 1 л для варки говядины, моркови, шиповника, приготовления клецек, соуса, капусты; сковорода для обжаривания биточков; 2 формочки для варки и запекания суфле; ножи поварской тройки — 2 средних и 1 малый; сито; шумовка; разливательная ложка; доски разделочные «ОС», «МС», «СВ» и «МВ»; пестик деревянный; 3 лопатки деревянные; марля.

суп овощной с клецками

Морковь нарезать брусочками и припустить с добавлением сливочного масла. Капусту нашинковать, а картофель и петрушку нарезать брусочками. Подготовленные овощи положить в кипящую воду, довести до кипения, проварить 10—15 мин. и добавить припущенную морковь, а также нарезанные дольками помидоры. Про-

варить еще 5—10 мин. и заправить по вкусу солью. Для диеты 7/10 суп не солить.

Приготовить заварные клецки так же, как для прозрачных супов.

В глубокую тарелку положить клецки и залить горячим супом, равномерно распределив гарнир и жидкую часть. При подаче положить кусочек сливочного масла и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству. Вкус и запах, присущий набору овощей, используемых для приготовления супа. Суп посолен умеренно, а для диеты 7/10 приготовлен без соли. Овощи мягкие с сохранившейся формой. Клецки рыхлые, пышные.

БЕФ-СТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Мясо обмыть, зачистить, залить холодной водой, довести до кипения и сварить до готовности без соли. Очистить, сварить и протереть морковь. Приготовить сметанный соус с луком (№ 587), лук предварительно выварить. Нарезать мясо соломкой, ввести морковное пюре, залить сметанным соусом с луком и прокипятить. Для диеты № 7/10 мясо можно выварить, а потом обжарить.

Приготовить розовое пюре. Вареный картофель и припущенную морковь протереть, добавить растопленное масло и выбить, добавляя горячее молоко.

На мелкую тарелку сбоку уложить невысокой горкой розовое пюре, загофрировать его поверхность ложкой, рядом положить беф-строганов. Блюдо посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах сметаны и вареного мяса. Цвет беф-строганова бледно-розовый, пюре — светло-оранжевый. Мясо мягкое; соус густоты сметаны, однородный; пюре пышное, легкое, без комочков.

БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТВОРОГОМ

Мясо обмыть, зачистить и пропустить через мясорубку. Творог протереть, соединить с мясом, посолить и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить масло, хорошо выбить и ввести взбитые яйца. Разделить массу на биточки по 2 шт. на порцию и, не панируя, обжарить основным способом.

Обработать и нашинковать капусту, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, хорошо прогреть. Приготовить сметанный соус, ввести в капусту и тушить ее до мягкости. Готовую капусту заправить сахарным песком.

Примечание. Для диеты № 7/10 соли не вводить, а для диеты № 9 сахарный песок заменить сахарином, сорбитом или ксилитом.

При отпуске на мелкую тарелку положить тушеную капусту, а сбоку, чуть прикрывая гарнир, — биточки. Биточки полить маслом. Блюдо посыпать зеленью.

Требования к качеству. Вкус и запах мяса и капусты. Цвет биточков на поверхности коричневый, на разрезе — сероватый. Капуста зеленовато-сероватая. Биточки сочные, корочка негрубая; капуста мягкая, хорошо заправленная.

МОРКОВНОЕ СУФЛЕ С ТВОРОГОМ

Морковь нарезать кусочками произвольной формы, сложить в кастрюлю, влить молоко, положить половину полагающегося по норме масла и припустить до готовности. Припущенную морковь протереть, соединить с протертым творогом, ввести манную крупу, сахарный песок и яичные желтки. Все хорошо перемешать и ввести в несколько приемов взбитые в густую пену белки. Массу разложить в формы, подготовленные для варки и запекания. Одну порцию суфле сварить на пару, а другую запечь. Готовое суфле при надавливании слегка пружинит, а края его отстают от формы.

Суфле немного охладить, не вынимая из формы, затем переложить на закусочные тарелки и полить сливочным маслом. Можно подлить сметану.

Требования к качеству. Вкус и запах творога и моркови. Цвет розовато-оранжевый. Консистенция рыхлая, нежная, однородная, без комочков.

ОТВАР ИЗ ШИПОВНИКА


Сушеные плоды шиповника промыть, залить кипятком и прокипятить в течение 10—12 мин. Снять с огня и оставить настаиваться под закрытой крышкой. Настой процедить и ввести сахар (для диеты № 9 — сахарин)

При отпуске настой шиповника разлить в стаканы или поставить на столы в графинах.

Требования к качеству. Вкус напитка кисло-сладкий, запах шиповника. Цвет коричневый.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

1) Обмыть шиповник, приготовить отвар и оставить настаиваться; 2) обработать и сварить мясо; 3) обработать, припустить и протереть морковь для беф-строганова и розового пюре; 4) припустить морковь для суфле и протереть; 5) приготовить клецки; 6) протереть творог; 7) приготовить массу для биточков; 8) обработать и нарезать овощи для супа, поставить варить; 9) обработать капусту, нашинковать, поставить тушить; 10) приготовить сметанный соус (вегетарианский); 11) заправить капусту соусом и довести до готовности; 12) нашинковать лук, выварить его, слегка обжарить и ввести в оставшийся сметанный соус; 13) приготовить массу для суфле; 14) поставить варить картофель; 15) нарезать вареное мясо, приготовить беф-строганов; 16) разложить массу для суфле в формы, поставить варить и запекать; 17) протереть картофель и приготовить розовое пюре; 18) обжарить биточки; 19) процедить и заправить сахаром отвар шиповника; 20) подготовить все блюда к отпуску и провести бракераж.



Продолжительность тепловой обработки мяса и нормы потерь

Вид тепловой обработки	Вид мяса	Продолжительность тепловой обработки	% потерь
Варка крупными кусками	Говядина	2 часа—2 часа 30 мин.	38
	Телятина	1 час 30 мин.—1 час 45 мин.	36
	Поросенок	50—60 мин.	25
	Язык говяжий	2 часа—2 часа 30 мин.	26+10 ¹
	Почки говяжьи	1 час—1 час 30 мин.	47
Жаренье крупными кусками	Говядина: вырезка	35—40 мин.	35
	толстый край	1 час 30 мин.—1 час 40 мин.	35
	тонкий край	50—60 мин.	35
	Баранина: корейка	40—50 мин.	37
	окорок	1 час 40 мин.—1 час 50 мин.	37
	грудинка фаршированная	30—40 мин.	20
	Свинина: корейка	1 час—1 час 20 мин.	32
	окорок	1 час—1 час 10 мин.	32
	Телятина: корейка	40—50 мин.	37
	окорок	1 час 30 мин.—1 час 40 мин.	37
Тушение крупными кусками	грудинка фаршированная	30—40 мин.	20
	Говядина	1 час—1 час 10 мин.	40
Жаренье порционными кусками в натуральном виде	Говядина:		
	биштекс	12 мин.	37
	филе	20 мин.	37
	лангет	5—7 мин.	37
	антрекот	12 мин.	37
	Баранина:		
	котлета натуральная	10 мин.	37
	Свинина:		
	котлета натуральная	12 мин.	32
	эскалоп	10 мин.	32

¹ 10% — дополнительные отходы при зачистке вареного языка.

Продолжение

Вид тепловой обработки	Вид мяса	Продолжительность тепловой обработки	% потерь
Жаренье порционными кусками в панированном виде	Телятина: котлета пату-	10 мин.	37
	радьная эскалоп	8 мин.	37
	Говядина: ромштекс	12—15 мин.	27
	Баранина: котлета отбивная	10—12 мин.	30
	Свинина: котлета отбивная	12—15 мин.	27
	Телятина: шницель котлета отбивная	12—15 мин.	27
Тушение порционными кусками	Мозги фри	12—15 мин.	27
	Печенка жареная	8—10 мин.	25+8 ¹
	Говядина	12—15 мин.	23
Тушение мелкими кусками	Говядина	50—60 мин.	40
	Баранина	50—60 мин.	37
	Свинина	50—60 мин.	32
	Говядина	45—50 мин.	37
	Баранина	40—50 мин.	30
	Свинина	30—40 мин.	32

¹ 25% — потери при варке мозгов, 8% — при жаренье во фритюре.

Продолжительность тепловой обработки птицы и дичи и нормы потерь

Виды тепловой обработки	Вид птицы	Продолжительность тепловой обработки	% потерь
Варка в целом виде	Курица	1 час	25
	Курица старая	3 часа—3 часа 30 мин.	25
Жаренье в целом виде	Цыплята	20—25 мин.	25
	Индейка	1 час	25
	Курица	45—50 мин.	31
	Цыплята	20—25 мин.	31
	Индейка	1 час 15 мин.—1 час 20 мин.	27
	Утка	50—60 мин.	35
	Гусь	1 час 10 мин.—1 час 30 мин.	40
	Рябчик, куропатка серая	20—25 мин.	25
	Тетерев	45—50 мин.	28

Продолжение

Вид тепловой обработки	Вид овощей	Продолжительность тепловой обработки	% потерь
Жаренье порционными кусками	Котлеты натуральные из филе курицы	10—12 мин.	12
	Шницель из курицы	12—15 мин.	12
	Котлеты по-киевски	7 мин.+5 мин. ¹	12
Жаренье рубленых изделий	Котлеты пожарские	6—7 мин.	20

¹ 5 мин. на доведение до готовности в жарочном шкафу

Продолжительность тепловой обработки овощей и нормы потерь

Вид тепловой обработки	Вид овощей	Продолжительность тепловой обработки	% потерь
Варка в целом виде	Картофель молодой	12—15 мин.	6
	Картофель	25—30 мин.	3
	Свекла	1 час 30 мин. — 1 час 45 мин.	5
	Морковь	25—30 мин.	0,5
	Капуста (для голубцов)	18—20 мин.	8
Варка в нарезанном виде	Картофель цветная	20 мин.	—
	Картофель брусочками	18—20 мин.	3
	Картофель дольками	20—22 мин.	3
Жаренье основным способом	Картофель вареный, нарезанный ломтиками	10—12 мин.	17
	Картофель сырой, нарезанный брусочками	20—22 мин.	31
	Кабачки (кружочками)	7—10 мин.	35
Жаренье во фритюре	Картофель брусочками	6—8 мин.	50
	Картофель соломкой	4—5 мин.	60
	Лук репчатый кольцами	5—6 мин.	66
Пассерование	Морковь соломкой	15—20 мин.	32
	Лук репчатый соломкой	12—15 мин.	50
Тушение	Капуста свежая	1 час 20 мин.—1 час 30 мин.	21
	Капуста квашеная	1 час 40 мин.—2 часа	15

Кулинарное использование мясных полуфабрикатов

Вид мяса и части туши	Наименование полуфабрикатов					
	для жаренья			для тушения		
	крупными	порционными	мелкими	крупными	порционными	мелкими
<i>Говядина</i>						
Вырезка	Ростбиф	Бифштекс, филе, лангет	Беф-строганов	—	—	—
Толстый край	Ростбиф	Антрекот	Беф-строганов	—	—	—
Тонкий край	Ростбиф	Ромштекс	Беф-строганов	—	—	—
Верхняя и внутренняя части задней ноги	—	Ромштекс, бифштекс с насечкой	—	Мясо шпигованное	Зразы отбивные	Беф-строганов
Боковая и наружная части задней ноги	—	—	—	Мясо тушеное	Говядина духовая	Гуляш, азу, беф-строганов
Лопатка	—	Бифштекс рубленый	—	Мясо тушеное	Говядина духовая	Гуляш, азу
Грудинка, покромка	—	—	—	—	—	Гуляш
						Мясо отварное
						Мясо отварное, фрикадельки
						Мясо суповое

Шея, пашина, обрезки	Рулет	Котлеты, биточки, шницели, сразы	—	—	—	Тефтели	—
<i>Баранина</i>							
Корейка	Бараний бок	Котлеты натуральные и отбивные, шашлык по-карски	—	—	—	—	—
Окорок	Баранина жареная	—	Шашлык по-кавказски, шашлык с луком	—	—	—	—
Лопатка, грудинка	Грудинка и лопатка фаршированные	Грудинка фри, люля-кебаб	Шашлык с луком	Баранина тушеная	—	Плов, рагу	Чанахи, супы, айришю
Шея, обрезки	—	Котлеты рубленные, люля-кебаб	—	—	—	—	—
<i>Свинина</i>							
Корейка	Карбонат	Котлеты натуральные и отбивные, эскалопы	—	—	—	—	—

Вид мяса и части туши	Наименование полуфабрикатов						
	для жаренья			для тушения			для варки
	крупными	порционными	мелкими	крупными	порционными	мелкими	
Окорок	Буженина	Шницели	Шашлык с луком	—	—	—	—
Лопатка, грудинка	Свинина жареная, грудинка фаршированная	Шницели	Поджарка	Свинина тушеная	Свинина духовая	Гуляш	Свинина отварная
Обрезки	—	Котлеты рубленые	Поджарка	—	—	Гуляш	—
Телятина	Телятина жареная	Котлеты натуральные и отбивные, эскалопы	—	—	—	—	—
Корейка	—	Шницели	—	—	—	—	—
Окорок	Телятина жареная	—	—	—	—	—	—
Лопатка, грудинка	Грудинка и лопатка фаршированные	Грудинка фри	—	Телятина тушеная	—	Гуляш, рагу	Телятина отварная
Шея, обрезки	—	Котлеты рубленые	—	—	—	—	—

Характеристика и использование наиболее распространенных соусов

Наименование соусов	Наполнители	Использование соусов
<i>Мясные красные соусы</i>		
Основной красный соус	—	Для тушения мяса и овощей, к рубленным изделиям
Луковый	Лук, уксус, сахар	Для запекания мяса, к мясным биточкам и изделиям из картофеля
Соус с луком и корнишонами	Лук, корнишоны, соус «Южный»	К мясным биточкам и лангету
Луковый с горчицей	Лук, столовая горчица	К колбасным изделиям, к мясным рубленным изделиям
Красный с вином (мадера)	Вино (красное)	К филе, языку, ветчине, дичи, почкам и другим блюдам
Красный с эстрагоном	Белое сухое вино, листья эстрагона	К филе, цыплятам жареным, натуральным котлетам
Красный с кореньями	Коренья и лук	К тефтелям
<i>Мясные белые соусы</i>		
Основной белый соус	—	—
Паровой	Белое вино, лимонный сок	К отварным курам, цыплятам, паровым котлетам
Белый с яйцом	Желтки яиц, масло, лимонный сок, мускатный орех	К отварным курам, цыплятам, телятине, кнелям
Томатный	Лук, коренья, томат	К филе, эскалопу, мозгам и ножкам фри, тефтелям, блюдам из овощей
<i>Рыбные белые соусы</i>		
Основной соус	—	Для запекания рыбы
Паровой	Белое вино, лимонный сок	К припущенной рыбе
Соус рассол	Соленые огурцы, грибы, хрящи осетровых рыб	К припущенной рыбе осетровых пород и камбале

Наименование соусов	Наполнители	Использование соусов
Соус белое вино	Желтки яиц, масло, белое сухое вино, лимонный сок	К припущенной рыбе
Томатный	Лук, коренья, томат, белое вино	К отварной и жареной рыбе, рубленным изделиям
Томатный с овощами	Белое сухое вино, лук, коренья	К отварной и припущенной рыбе, ракам, крабам
Русский (русский пикан)	Коренья, лук, томат, огурцы, грибы, хрящи, каперсы, оливки	К припущенной рыбе
<i>Грибные, сметанные и молочные соусы</i>		
Грибной	Грибы, лук	К блюдам из картофеля
Сметанный основной	—	Для запекания; к котлетам из овощей, печенке, жареному мясу, мясным биточкам
Сметанный с томатом	Лук, томат	К голубцам, фаршированным овощам, картофельным крокетам
Сметанный с луком и томатом (строганов)	Лук, томат, соус «Южный»	К беф-строганову, лангету
Сметанный с хреном	Хрен	К отварной говядине, языку
Молочный густой	—	Для фарширования филе птицы и дичи
Молочный средней густоты	—	Для запекания овощей, рыбы, мяса
Молочный жидкий	Сахар	Для заправки припущенных овощей, к морковным котлетам
Молочный с луком	Лук, красный перец	К жареной баранине
Молочный сладкий	Сахар, ванилин	К сырникам, крупяным биточкам и запеканкам
<i>Масляные соусы</i>		
Сухарный	Сухари, лимонный сок	К отварной капусте, спарже, артишокам
Польский	Вареные яйца, зелень, лимонный сок	К отварной рыбе

Продолжение

Наименование соусов	Наполнители	Использование соусов
Голландский основной	Лимонный сок	К отварной капусте, спарже, артишокам, отварной лососине, сига, нельме и т. д.
Горчичный	Столовая горчица	К жареной рыбе осетровых пород
Соус каперсы	Каперсы	К отварной рыбе
Раковый	Раковое масло	К отварной рыбе
<i>Майонезы</i>		
Майонез основной	—	Для заправки салатов
Майонез с корнишонами	Корнишоны, соус «Южный»	К ростбифу, мясным заливным блюдам, рыбе, жаренной во фритюре
Майонез с зеленью	Шпинат, петрушка, укроп, эстрагон, соус «Южный»	К рыбе, жаренной в тесте, холодной отварной рыбе
Майонез с желе	Рыбный, мясной или куриный ланспиг	Для заливных блюд

ОГЛАВЛЕНИЕ

Организация занятий в кулинарной лаборатории	3
Правила личной гигиены	6
Глава I. Супы	7
§ 1. Приготовление бульонов	7
§ 2. Заправочные супы	9
§ 3. Прозрачные супы	11
§ 4. Супы-пюре	11
§ 5. Молочные, холодные и сладкие супы	12
Занятие 1. Приготовление заправочных супов	13
Занятие 2. Приготовление прозрачных супов	17
Занятие 3. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов	22
Глава II. Соусы	26
§ 1. Общая характеристика соусов	26
§ 2. Полуфабрикаты для соусов	27
Занятие 4. Приготовление основных и производных соусов	30
Глава III. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	35
§ 1. Способ варки каш	35
§ 2. Варка макаронных изделий	36
§ 3. Варка бобовых	37
Занятие 5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	37
Глава IV. Блюда и гарниры из овощей	41
§ 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	41
Занятие 6. Приготовление блюд из овощей	44
Глава V. Блюда из рыбы	49
§ 1. Рыба отварная	49
§ 2. Рыба припущенная	51
§ 3. Рыба жареная	52
§ 4. Рыба запеченная	54
Занятие 7. Приготовление блюд из припущенной и запеченной рыбы	55
Занятие 8. Приготовление блюд из жареной рыбы	60

Глава VI. Блюда из мяса	66
§ 1. Мясо отварное	66
§ 2. Мясо жареное	68
§ 3. Мясо тушеное	72
§ 4. Мясо запеченное	74
§ 5. Рубленые изделия из мяса	75
Занятие 9. Приготовление блюд из отварного мяса и мясопродуктов и грудки фаршированной	77
Занятие 10. Приготовление блюд из вырезки	81
Занятие 11. Приготовление панированных изделий из мяса и мясопродуктов и мяса шпигованного	85
Занятие 12. Приготовление блюд из мяса, тушенно- го порционными и мелкими кусками	90
Занятие 13. Приготовление рубленых изделий из мяса	93
Занятие 14. Приготовление блюд из запеченного мя- са и чанахи	97
Глава VII. Блюда из птицы и дичи	101
§ 1. Птица отварная	101
§ 2. Птица жареная	103
§ 3. Рубленые изделия из птицы и дичи	108
Занятие 15. Приготовление блюд из курицы	109
Глава VIII. Блюда из яиц и творога	114
§ 1. Блюда и закуски из яиц	114
§ 2. Блюда из творога	117
Занятие 16. Приготовление блюд и горячих закусок из яиц и творога	118
Глава IX. Холодные блюда и закуски	122
§ 1. Бутерброды	122
§ 2. Салаты и винегреты	123
§ 3. Холодные блюда и закуски из рыбы	126
§ 4. Холодные блюда и закуски из мяса	128
§ 5. Холодные блюда и закуски из птицы и дичи	130
§ 6. Холодные закуски из яиц	131
Занятие 17. Приготовление холодных блюд из рыбы и салата Столичного	131
Занятие 18. Приготовление бутербродов, яиц фарши- рованных, фромажа, галантина и паштета в тесте	136
Глава X. Сладкие блюда	145
§ 1. Полуфабрикаты для сладких блюд	145
§ 2. Желированные сладкие блюда	146
§ 3. Горячие сладкие блюда	147
§ 4. Разные сладкие блюда	148
Занятие 19. Приготовление желированных сладких блюд	149
Занятие 20. Приготовление горячих сладких блюд	152
Глава XI. Изделия из теста	156
§ 1. Дрожжевое тесто	156
§ 2. Фарши для изделий из теста	158
§ 3. Изделия из бездрожжевого теста	159
§ 4. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных	160

Занятие 21. Приготовление изделий из дрожжевого, сдобного пресного и песочного теста	163
Занятие 22. Приготовление изделий из бисквитного, слоеного и заварного теста	168
Глава XII. Лечебное питание	175
§ 1. Кулинарные приемы, применяющиеся в лечебном питании	175
Занятие 23. Приготовление блюд для лечебного питания	177
Приложения	181



Клейман Берта Петровна и Лебедева Мария Николаевна

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. М., «Экономика», 1967
6П8. 9

192с.

Редактор *Л. Г. Свирса*
Художественный редактор *А. Н. Михайлов*
Обложка художника *А. Г. Моисеева*
Технический редактор *Е. М. Евдасьева*
Корректор *Г. Ф. Судорженко*

Сдано в набор 28/III 1967 г. Подписано в печать 20/VII 1967 г. А04435. Формат 84×108¹/₃₂. Печ. л. 10,50. Уч.-изд. л. 10,36. Тираж 40 000 экз. Заказ № 357. Изд. № 845 Т. п. издательства «Экономика» 1967 г. № 164. Цена 47 коп. Бумага № 2

11-я типография Главполиграфпрома Комитета по печати при Совете Министров СССР, Москва, Нагатинская ул., д. 1.

