**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока: тема «Блюда и закуски из мяса и птицы»**

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ:**

**1.Составте опорный конспект.**

**2.Разработайте рецептуру на сложное холодное блюдо из мяса или птицы и рассчитайте его калорийность.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 04.12.2020г.**

**Блюда и закуски из мяса и птицы**

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий или толстый края, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока и молодую упитанную птицу. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из нее редко приготовляют холодные закуски. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при 2—6°С, зачищают и нарезают его перед подачей. Ко всем мясным холодным блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир.

***Ветчина с гарниром.***Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез или майонез с корнишонами.

Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо. На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.

***Ассорти мясное.***Обычно в состав этого блюда входят 4—5 видов различных мясных продуктов (ростбиф, телятина, ветчина, филе дичи и т. д.). Подают его так же, как ветчину с гарниром.

***Птица жареная.***Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ножки разрубают на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг — букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе). Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

***Заливные блюда***. Готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а темное - из говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые коренья, которые для темных желе обжаривают без жира. Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40% коллагена переходит в глютин. Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

* 1. жареную телятину или отварной язык нарезают но 1 - 2 куска на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе;
* 2. в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе. Формы с застывшим желе погружают на несколько секунд в теплую воду, вынимают заливное и укладывают его на блюдо. Соус хрен подают отдельно.

***Телятина и язык заливные.***Жаренную крупным куском говядину пли телятину нарезают поперек волокон па порционные куски. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно 30°. Подготовленные охлажденные продукты укладывают на противни, укрепляют на них украшения из зелени, лимона, огурцов, отварной моркови, смоченных в желе и охлаждают. Затем наливают желе так, чтобы оно покрывало продукты слоем примерно в 0,5 см. Когда желе застынет, каждый кусок вырезают ножом так, чтобы края получились гофрированные. Заливное лопаточкой перекладывают на блюдо или тарелки и гарнируют солеными огурцами, отварными овощами с майонезом, салатом, украшают зеленью и листиками салата. Можно готовить заливное в формах кусками или нарезать продукты кубиками. Отдельно подают хрен с уксусом.

***Поросенок заливной.***Молодого поросенка ошпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног). Затем разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности. Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и большим ножом надрубают вдоль межлопаточную часть позвоночника и тазовую кость на половину их высоты. После этого поросенка в рыбном котле заливают холодной водой на 6—8 ч, меняя ее через 2 ч и предварительно каждый раз обмывая поросенка.

Перед варкой кожу подготовленного поросенка натирают лимоном (или разведенной лимонной кислотой), укладывают спинкой на салфетку и концы ее завязывают у передних и задних ног, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой и ставят варить. Как только вода закипит, уменьшают нагрев и при температуре воды 90—95°С варят поросенка 1—2 ч. У готового поросенка при проколе иглой до кости позвоночника между передними ногами должен появиться бесцветный прозрачный сок.

Сварившегося поросенка охлаждают в отваре (но чтобы сохранить белой кожу, лучше переложить его в подсоленную холодную кипяченую воду с пищевым льдом), затем разрубают вдоль по позвоночнику пополам и поперек на порции. На большое овальное блюдо укладывают горкой заправленный картофельный салат. Затем укладывают на салат нарубленные куски, так, чтобы получился вид целого поросенка. Каждый кусок украшают ломтиками яиц, кусочками овощей, зеленью. После этого поросенка заливают сплошь или в виде сеточки прозрачным желе и охлаждают. По бокам красиво укладывают букеты овощного гарнира и желе, нарубленного кубиками. Отдельно подают хрен со сметаной.

Поросенка можно залить и отельными порционными кусками или подать незаливным так же, как ветчину с гарниром.

***Куры и дичь под майонезом.***Снятое с костей и зачищенное филе курицы или дичи припускают и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) отварные морковь, картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек заправляют майонезом, укладывают на блюдо. Сверху раскладывают филе птицы, покрывают его из конверта с зубчатым вырезом майонезом, украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетами остальной овощной гарнир.

***Сыр из дичи (фромаж).***Жарят или варят птицу (рябчиков, куропаток, глухарей, тетеревов, фазанов), охлаждают ее, снимают с костей мясо, мелко нарезают его, пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют сильно размягченное или слегка растопленное сливочное масло, тертый сыр, хорошо взбивают миксером. В массу добавляют соль, красный перец, мадеру, мускатный орех, хорошо перемешивают.

В форме делают "рубашку" из мясного желе, на которой раскладывают в виде рисунка продукты яркой окраски и закрепляют их полузастывшим желе, затем заполняют форму с помощью кондитерского мешка сыром так, чтобы он на 4—5 мм не доходил до краев "рубашки". Поверхность заливают полузастывшим желе и охлаждают.

Перед подачей форму опускают в горячую волу, держат 3—7 с, быстро вынимают, переворачивают дном вверх, но пол углом 45°, встряхивают и выкладывают сыр (фромаж) на блюдо. Вокруг сыра укладывают кусочки желе, нарезанные или вырезанные красивыми формами, и веточки петрушки. Отдельно в соуснике подают соус майонез.

***Курица фаршированная (галантин).***Подготовленную, но незаправленную курицу укладывают на грудку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником и аккуратно срезают кожу с мякотью одним пластом. С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть. Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают на середину снятой кожи. Из мяса курицы и телятины или нежирной свинины готовят кнельную массу, заправляют ее солью-, перцем и по желанию тертым мускатным орехом. Затем добавляют ошпаренные и очищенные целые фисташки, нарезанные мелкими кубиками (5—б мм) шпик и вареный язык.

Кожу и филе курицы перекладывают на мокрую салфетку. На кожу и филе в длину укладывают фарш, полностью завертывают его кожей в виде рулета или тушки, закатывают рулет или тушку плотно в салфетку, концы салфетки перевязывают шпагатом. Затем курицу опускают в охлажденный до 60—70°С бульон (сваренный из костей, пленок и сухожилий курицы и телятины) и варят в течение 60—90 мин при слабом кипении. Сварившуюся фаршированную курицу вынимают на лист, слегка охлаждают, развертывают, очищают салфетку тупой стороной ножа от сгустков белка, вновь укладывают курицу на салфетку, плотно завертывают, концы перевязывают, охлаждают и кладут под легкий пресс. Если курицу подают целиком (на заказ), ее нарезают и складывают в виде тушки, украшают овощами, зеленью, заливают прозрачным желе и подают.

Перед подачей порционно курицу нарезают поперек на куски толщиной 0,5 см и раскладывают их на овальном блюде, рядом или отдельно в большой салатник кладут букетами овощной гарнир. Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

***Студень мясной.***Подготовленные головы, ноги и губы разрубают, заливают холодной водой (2 л воды на 1 кг субпродуктов), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, 5—6 ч до готовности. За 1,5 ч до окончания варки добавляют лук и коренья, а за 30 - 40 мин — лавровый лист, перец, соль. Мясо отделяют от костей, охлаждают и нарезают кубиками (примерно 1x1x1 см). Готовый бульон процеживают, снимают жир, опускают в бульон нарезанное мясо, кипятят 10—15 мин, солят по вкусу, охлаждают до чуть заметного загустевания и осторожно перемешивают. Чеснок рубленный можно добавить в студень перед розливом или в конце вторичного кипячения. После этого бульон с мясом переливают на противень или в формы и охлаждают. Перед отпуском студень выкладывают из формы, нарезают на порции и гарнируют зеленым салатом, огурцами и помидорами. Отдельно в соуснике подают хрен с уксусом.

***Паштет из дичи.***С подготовленных фазанов, тетеревов, рябчиков или куропаток срезают мякоть. Зачищенное филе нарезают брусочками (1—1,5 см в поперечнике), которые завертывают в тонкие ломтики шпика и маринуют 4—6 ч в мадере; на такие же брусочки режут вареный язык и шпик. Остальной шпик нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают, добавляют тонко нашинкованный лук и коренья, тимьян, майоран, лавровый лист и перец и вновь слегка обжаривают. Затем кладут нарезанную кубиками печень, хорошо обжаривают, охлаждают и пропускают 2—3 раза через мясорубку вместе с мякотью сырой птицы. Измельченную массу взбивают миксером, разводят мадерой (в которой мариновали филе), хорошо перемешивая, заправляют красным перцем, мускатным орехом и солью.

Если паштет готовят более простым способом, кусочки филе не завертывают в шпик и не маринуют, а просто добавляют в протертую массу. Можно приготовить паштет без кусочков филе.

Сдобное пресное тесто раскатывают толщиной 3—8 мм и выкладывают им дно и стенки паштетной формы. На тесто укладывают тонкие ломтики шпика, затем слой фарша, а на него — брусочки дичи, языка, шпика (так, чтобы потом на разрезе они располагались в шахматном порядке) и так до верха формы. Фарш покрывают тонкими ломтиками шпика, закрывают тестом, края теста защипывают, сверху делают украшение из теста, смазывают яйцом, оставляют отверстия для выхода пара и выпекают паштет при температуре 180—200°С в жарочном шкафу в течение 40—90 мин.

Выпеченный паштет охлаждают, промежутки между фаршем и тестом заливают полузастывшим желе и вновь охлаждают. Перед подачей паштет режут поперек, а круглый — по радиусу, укладывают на блюдо или тарелку. Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

***Паштет из печени.***Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную массу соединяют со сливочным' маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью, формуют в виде рыбы, квадрата, битка и гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.

***Филе из кур или дичи фаршированное (шофруа).***Зачищенное филе дичи отбивают тяпкой, укладывают на него фарш, приготовленный, как для паштета, из печени и шпика с овощами и специями, формуют в виде котлеты с обоими заостренными концами и припускают. Готовое филе охлаждают и заливают красным обезжиренным соусом с вином (мадера) и желатином, украшают вареным яичным белком и вновь заливают мясным темным желе слоем 1— 2 мм, приготовленным из обжаренных костей птицы (за исключением позвоночника от дичи) с добавлением желатина. Подают по 1—2 шт. на порцию.