

БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



МЯСНЫЕ
БЛЮДА

Саиджон Садыкович Аминов
Константин Николаевич Лобанов
Ольга Викторовна Перфилова
Александр Сергеевич Ратушный
Мясные блюда
Серия «Библиотека кулинара»

Текст книги предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41859884
Мясные блюда: Дашков и К; Москва; 2018
ISBN 978-5-394-02692-8

Аннотация

В книге представлен широкий ассортимент мясных блюд. Приведены рецептуры мясных блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она

может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

Содержание

Предисловие	5
Общие способы обработки мяса	10
Конец ознакомительного фрагмента.	14

**Александр Сергеевич
Ратушный, Саиджон
Садыкович Аминов,
Константин Николаевич
Лобанов, Ольга
Викторовна Перфилова
Мясные блюда**

Предисловие

Книги серии «Библиотека кулинара» включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компо-

нентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептов и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептур пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецепту-

ры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

Варка в воде или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

Варка в атмосфере насыщенного водяного пара в специальных пароварочных аппаратах.

Припускание – варка продукта при соотношении вода:продукт = 0,3:1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

Тушение – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

Жарка – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной

для жареных продуктов. Окрашенная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четырекратное количество жира к массе продукта, именуемое «жаркой во фритюре»).

Запекание (выпекание) продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

СВЧ-нагрев производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В

процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Общие способы обработки мяса

Мясные блюда в рационе занимают важное место, так как мясо содержит полноценные белки, высокоэффективные жиры, витамины, минеральные вещества и большое разнообразие экстрактивных веществ, сообщающих готовому мясному блюду неповторимый вкус и аромат. Мясо содержит белок миоглобин, обуславливающий красный цвет сырого мяса, содержащий в своем составе двухвалентное железо, хорошо усваиваемое в организме человека. На предприятиях общественного питания приготовлением мясных блюд заняты наиболее квалифицированные повара.

В кулинарии наибольшее распространение получило мясо крупного и мелкого рогатого скота, свиней и кроликов. Мясо лошадей, буйволов, верблюдов, северных оленей, яков и диких животных имеет региональное значение. По упитанности говядина подразделяется на две категории, а свинина – на пять. В основу этого деления положена развитость мускулатуры, а в отдельных случаях – и наличие жировых отложений. В рецептурах настоящей книги предусмотрено мясо 1-й категории упитанности.

Говядина поступает в виде продольных полутуш и четвертин; телятина – в виде туш телят в возрасте от 14 дн. до 3 мес., не получавших подкормки (выпоенных молоком); свинина 1-й категории – в виде продольных полутуш в шкуре,

а также 5-й категории (тушки поросят-молочников массой от 3 до 6 кг); баранина и козлятина – в тушах. Наряду с этим мясо может поступать в виде отрубов и в виде кулинарных полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых (котлеты, биточки и проч.).

На предприятиях общественного питания допускается использовать мясо и субпродукты, прошедшие санветэкспертизу, что подтверждается клеймом овальной формы, которое проставляется непосредственно на мясные туши, упаковку, а также на ветеринарные свидетельства и товарно-транспортные накладные, транспортную тару, листки-вкладыши на каждую партию мясопродуктов. Клеймение мясопродуктов проводится непосредственно в месте убоя ветеринарным врачом, имеющим лицензию на право санветэкспертизы мясопродуктов. Клеймо содержит следующие сведения: на периферии слова «Российская Федерация» и «Госветнадзор»; в центре овала – три пары цифр, первая пара указывает номер региона в составе Федерации, вторая пара цифр – номер города или района в обозначенном регионе, третья пара цифр – номер мясоперерабатывающего предприятия. После ветэкспертизы на предприятии проводится товароведное клеймение мяса – на мясо и мясопродукты 1-й категории ставят круглое клеймо. На предприятиях общественного питания не допускаются к использованию: мясо с треугольным клеймом, с индексом ПП, мясо быков, хряков, мясо замороженное более одного раза, свинина с пожелтев-

шим шпиком.

По термическому состоянию мясо подразделяется на охлажденное (температура в толще мышечной ткани 0–4 °С); замороженное (температура в толще бедра у кости не выше –8 °С); подмороженное (температура по всему объему туши +2...–3 °С). Парное мясо, имеющее температуру около +35 °С, на предприятия общественного питания и в торговую сеть не поступает, так как уже через несколько часов после убоя наступает посмертное окоченение мясных туш, мясо становится очень жестким и в приготовленном виде имеет низкие вкусовые достоинства. Парное мясо помещают в холодильные камеры в подвешенном состоянии, где в результате сложных автолитических процессов посмертное окоченение постепенно исчезает, и не менее чем через 7 дней мясо приобретает нормальную консистенцию и пригодно для выработки мясной кулинарной продукции. Такое мясо и называется охлажденным. В соответствии с действующим стандартом охлажденное мясо может иметь три степени свежести: свежее, сомнительной свежести и несвежее. В реализацию населению поступает только свежее охлажденное мясо. Мясо сомнительной свежести направляют на выработку консервов и низкосортных колбас.

Свежее охлажденное мясо характеризуется следующими органолептическими показателями качества:

– на поверхности туш имеется корочка подсыхания розового или бледно-розового цвета;

– мышцы на разрезе слегка влажные, однако не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; имеют цвет, свойственный данному виду мяса;

– консистенция мяса на разрезе плотная, упругая, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;

– запах мяса специфичный, свойственный каждому виду свежего мяса;

– состояние жира: говяжьего – белый, желтоватый или желтый; консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиного – белый, консистенция мягкая, эластичная; бараньего – белый, консистенция плотная;

– сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая;

– сваренный бульон в горячем состоянии прозрачный, с приятным мясным ароматом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.