

Илья Мельников

Вкусный шашлык



Кулинария

Илья Мельников

Вкусный шашлык

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Вкусный шашлык / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

Шашлык, которым нас потчуют на массовых гуляниях, лишь отдаленно напоминает изысканное блюдо кавказской кухни. Между тем приготовить настоящий шашлык можно. В книге детально описывается процесс приготовления шашлыков, начиная от нарезки мяса, особых требований к маринадам, соусам, приправам и кончая подачей готового изделия на стол, даны лучшие рецепты этого неповторимого блюда. Как выбрать мясо для шашлыка? Как подготовить его к выпечке? Какой маринад лучше? Когда шампуры класть на мангал и когда снимать? Автор надеется, что ответы на эти и многие другие вопросы Вы найдете в этой книге до того, как решите приготовить шашлык.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Как приготовить шашлык	5
Шашлыки из мяса	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

Илья Мельников

Вкусный шашлык

Как приготовить шашлык

Шашлыки из мяса

Шашлык – слово тюркского происхождения и означает – нанизанный на вертел. Как все полуфабрикаты, шашлыки представляют собой полу готовые пищевые продукты, которые остаются только поджарить и подать на стол.

Шашлыки имеют несколько разновидностей: шашлык из баранины, шашлык из говяжьей вырезки, из свинины, из свиных голов, шашлык по-армянски и т. д. Состоит шашлык из мелких кусочков говяжьего мяса, свиного или бараньего мяса, не превышающих по весу, в основном 10 – 15 г. каждый. Кусочки мяса шашлыков по – карски, по – бакински и некоторых других могут весить по 30 – 40 г.

Порция в 125 г. шашлыка из говядины содержит 110 г. вырезки, нарезанной кусочками по 15 – 20 г., 8 г. свежего свиного шпика и 7 г. репчатого лука.

Порция свиного шашлыка содержит 8 – 10 кусочков хорошей свинины (115 г.) и 10 г. репчатого лука.

Шашлык из свиных голов готовят порциями по 125 и 200 г. он состоит из нарезанной на кусочки свиной щековины.

Хорошие шашлыки получаются из молодого мяса, либо надо брать мясо с кусочками сала или жира, а если кусочки мяса постные, то добавляют кусочки сала или жира, которые помещают, нанизывают на шампур над мясом. Делается это для того, чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо.

Классический шашлык готовят из лучших частей отличной баранины: из мякоти задней ноги – окорока, спинной и почечной части туши.

Мясо для шашлыков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса определенных размеров. Маринад готовится в соответствии с рецептом, который желательно не менять. В некоторых рецептах шашлыков мясо не маринуют вообще, в других маринуют до 30 минут, а в некоторых – сутки и более.

Чтобы мясо стало сочным, перед запеканием его рекомендуется подержать в маринаде, или обмакнуть маленькие кусочки в растительное масло, а кусочки побольше – в холодную воду. После этого мясо не подгорает и хорошо пропекается.

Приготавливают шашлык из мяса, рыбы или птицы не над огнем, а над жаркими древесными углями. Приготавливают угли из сухой древесины лиственных пород, акации, фруктовых деревьев. Хорошее равномерное и сильное тепло дают угли из сухих высушенных початков кукурузы. Угли из ели и сосны для запекания шашлыков не подходят из-за смоляного запаха и неприятного привкуса.

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.