Технология приготовления блюд из мяса.

В процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у разных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора: набор исходных продуктов и способы их обработки. Эти два фактора тесно связаны друг с другом. Набор исходных продуктов определяется тем, что дают природа и материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, с свою очередь означает, что на специфические особенности национальной кухонь влияют географическое положение страны, климат, экономические условия. Так, в национальных кухнях стран граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюдо из рыбы и морепродуктов. В национальных кухнях стран расположенных в лесных районах, - блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы южных стран больше используют для приготовления национальных блюд овощи, фрукты и т.д.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование и вкусовых веществ в пище. Например, народы юго-восточной Азии, Африки, Южной Америки и др., используют для приготовления кушаний больше специй, приправ, острых соусов. Народы Северных стран предпочитают пищу менее острую.

Однако не только набор исходного сырья определяет характер национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда предают ему свой неповторимый вкус. В качестве примера можно привести такой популярный продукт как рис. Он является основой питания многих народов населяющих Азиатский материк. Но блюда из него, приготовленные, например, Узбеками, Индийцами или Китайцами, воспринимаются как совершенно разные.

Получается это потому, что каждая национальная кухня, используя одно и тоже сырье, применяет разную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только ей сочетания продуктов.

Из всего сказанного можно сделать вывод: национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятии. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры. Взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имели и имеют место. Мы можем найти много общего, например, между армянской и болгарской национальными кухнями, которая в свою очередь заимствовали многое у Турецкой кулинарии. Не мало схожих национальных кушаний у народов Закавказья, Северной Азии, что позволяет нам говорить, к примеру, об обще кавказской, среднеазиатской кухне.

Но это взаимное влияние национальных кухонь друг на друга не исключает самобытность каждой из них, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным другой национальностью, свой особый вкус.

Уже сейчас, с полным правом можно сказать, что на наших глазах рождается современная русская кухня, которую в равной степени украшают и русские пироги, и украинский борщ, и узбекский плов и грузинские шашлыки и армянская толма и азербайджанский суп – пити.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ

БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА.

Горячие мясные блюда и закуски во много м отличается от холодных блюд и закусок. Самое их главное отличие состоит в том, что горячие мясные блюда подвергаются различной тепловой обработки. В это заключается особенность приготовления горячих блюд и закусок. Горячие блюда и закуски включаются в меню после холодных. Они отличаются также острым вкусом и небольшим объемом. Для их приготовления используют мясо мясные продукты (ветчину, сосиски), субпродукты (языки, почки, рубцы). Любые продукты, используемые для приготовления горячих блюд, сначала проходят тепловую отработку. При этом в них происходят большие физико-химические изменения, способствующие улучшению вкусовых качеств и лучшей усвояемости пищи. При тепловой обработке продукты размельчаются, что облегчает их пережевывание; обезвреживается большое количество болезнетворные микроорганизмов и некоторых вредных веществ; образуются новые вкусовые и ароматические вещества, которые способствуют выделению пищеварительных соков.

На предприятиях общественного питания применяются следующие основные способы тепловой обработки продуктов: варка и жаренье. Используются также комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, в которых сочетается несколько основной способов.

Варка – это нагревание продуктов в жидкости. Варка бывает:

1. Основным способом; (в большом количестве воды).

2. Припускание; (в небольшом количестве воды под крышкой).

3. Варка на пару; (в специальных шкафах или на решетках).

Жаренье – это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира.

Жаренье бывает:

1. Основным способом; ( в небольшом количестве жира).

2. Во фритюре; (в большом количестве жира ).

3. В жарочном шкафу; (в специальных шкафах при температуре 270).

4. На гриле (жаренье на открытом огне).

КОМБИНИРОВАННЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.

1. Тушение – это обжаривание продукта до золотистой корки, а затем припускание с добавление специй.

2. Запекание – варенные, жаренные, припущенные или сырые полуфабрикаты заливают соусом запекают в жарочном шкафу.

3. Брезирование – это припускание мяса в концентрированном бульоне, а затем обжаривание в жарочном шкафу.

4. Варка с последующем обжариванием – продукт сначала валяют, затем обжаривают.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.

1. Опаливание – применяют для первичной обработки птицы, говяжьих, бараньих, свиных и телячьих ног (на газовых горелках).

2. Бланширование – закладка продуктов на несколько минут в кипяченую воду.

3. Пассирование – обжаривание продуктов в небольшом количестве жира и пассирование.

Вареные мясные продукты подают с различными соусами, а также с овощ­ными, крупяными и мучными гарнирами. Овощи подают отварными, припу­щенными, жареными, тушеными, а некоторые (огурцы, помидоры, салат и др.) свежими, солеными и маринованными. Наиболее распространенными гарнирами ко вторым блюдам из отварного мяса являются картофель отварной или жареный, картофельное пюре, тушеные капуста и свекла, фасоль в томате и т. д.

Гарниры из круп готовят в виде рассыпчатых и вязких каш, заправленных жиром. В гречневую рассыпчатую кашу, кроме жира, можно добавлять яйца, жареный лук и др. Бобовые (фасоль, горох) отваривают и заправляют жиром, а также жиром с луком, томатом с луком (фасоль). Гарнир к мясным блюдам может состоять из трех—пяти различных продуктов, хорошо сочетающихся между собой и дополняющих друг друга (сложный гарнир). Веточки свежей зелени (салат, петрушка) хорошо дополняют блюдо, а также обогащают его витамином С.

Технологический процесс приготовления блюда начинается не с тепловой обработки, а с поступления туш забитых животных на предприятия общественного питания. Мясо поступает остывшим, охлажденным и мороженным. Остывшее мясо – это то, которое после разделки туши на бойне остывало в естественных условиях или остывочные камерах не менее 6 часов. Мясо, охлажденное до температуры в толще мышцы + 4-0, называется охлажденным. Мясо, искусственно замороженное до температуры в толще мышцы не выше – 6 называют мороженным. В зависимости от упитанности говядину и баранину разделяют на две категории, а свинину на жирную – (толщина шпига более 4 см.) и мясную (толщина щпига от 1,5 до 2 см). Мясо поросят разделяют на две категории. К первой категории относятся молочные поросята весом от 1,3 до 5 кг., ко второй относят – весом от 5 до 12 кг.

Технологический процесс обработки мяса на предприятиях общественного питания состоит из следующих операций:

1. Оттаивание.

2. Обмывание и обсушивание.

3. Разделывание туш.

4. Изготовление полуфабрикатов.

Мороженое мясо оттаивает целиком, повесив тушу на крючья, или уложив штабелями на решетки в специальных камерах – дефростерах. Или в камерах при температуре +4 +6 в течение 3 – 5 суток. Медленное оттаивание мяса позволяет свести до минимума потери мясного сока почти полностью сохранить вкусовые качества продукта. Предварительная обработка мяса заключается, прежде всего, в его тщательной промывке. Мясо следует мыть быстро под струей проточной воды, причем моется весь кусок, предназначенный для обработки. Нельзя мыть мясо после того, как оно уже нарезано, так как при этом загрязнение переносится с поверхности внутрь мяса, сначала руками, а затем со струей воды. Если мясо моется мелкими кусками, особенно после удаления костей, это вызывает потерю соков, а тем самым снижение пищевой ценности мяса. По той же причине мясо не следует вымачивать, так как при этом растворимые в воде белки, минеральные вещества и витамины группы В переходят в воду. Промытое мясо следует обсушить. Обсушивают мясо на решетках или льняными салфетками. Обсушенное мясо разделывают в несколько этапов. В начале тушу разрубают на четвертины. Затем, каждую четвертину делят на части. Передняя четвертина говяжьей туши делится на лопатку (плечевая и заплечевая часть), шею, спино-грудную часть. Заднюю четвертину туши, отделив вырезку (подвздошную мышцу), делят на заднетазовую и поясничную части. Свиные, телячье и бараньи туши предварительно отделив вырезку, разрубают поперек на две половины – переднюю и заднюю. Переднюю половину делят: лопатку, шею, корейку, грудинку; заднюю – на два окорока.

