

Правила відварювання і припускання м'яса та субпродуктів

- ❖ Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1кг м'яса 1-1,5л води), великими шматками масою 1,5-2 кг. На сильному вогні доводять до кипіння, нагрівання зменшують (97-98*С).
- ❖ У бульйон додають біле коріння, моркву і ріпчасту цибулю (за 30-40 хв до закінчення варіння), сіль і перець горошком кладуть у бульйон за 15-20 хв до готовності м'яса, лавровий лист за 5 хв.
- ❖ Тривалість варіння: яловичини – 2-2,5 години, баранини – 1-1,5, свинини – 2-2,5, телятини – 1,5 год.
- ❖ Готове м'ясо нарізують упоперек волокон, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і зберігають у бульйоні при температурі 50-60*С.

Технологія страв і кулінарних виробів із відварного і припущеного м'яса і субпродуктів

Найменування страв	Технологія приготування	Правила подавання
М'ясо варене з цибулею та сметаною	Варене м'ясо нарізують шматочками, додають смажену цибулю, сметану, доводять до кипіння	Подають з помідорами або фаршированими овочами (відварними артишоками або капустяним рулетом)
Баранина з овочами (айришту)	Баранину нарізують на куски і варять у бульйоні. За 30 хв до закінчення варіння додають овочі: обчищену картоплю, нарізані частками моркву, петрушку, цибулю, свіжу капусту. Варять до готовності.	Відпускають баранину у порційній посуді або глиняних горщиках.
Баранина на пару з маринованою мацарелою і грушею	Підготовлене каре готувати на середньому пару 10-12 хв. Сир і грушу нарізати кубиками і замаринувати у заправці. Баранину нарізати порційно.	На тарілку викласти скибочки гарячої баранини, прикрасити гарніром із мацарели та груші і полити маринадом.
Язик відварний з соусом	Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5-10хв і обчищають. Нарізують на шматки, заливають бульйоном і доводять до кипіння	На порційне блюдо викладають язик, поливають соусом червоним з вином, або сметанним з хріном.