

## **Правила смаження м'яса натуральними порційними шматками.**

Порційні куски м'яса нарізають певної форми та однакової товщини, щоб рівномірно просмажувалися і одночасно доходили до готовності. Куски нарізані із задньої ноги яловичини, відбивають сильніше (або розпушують).

Натуральні порційні куски солять, перчать і смажать основним способом, повністю доводячи до готовності.

Паніровані куски спочатку солять, перчать, потім панірують і обсмажують тільки до утворення скориночки, а доводять до готовності у жаровій шафі.

Для смаження куски м'яса укладають на гарячу сковороду з розігрітим жиром (+170-180град)на деякій відстані один від одного. Рум'яна скоринка що утворюється, перешкоджає витіканню соку і м'ясо виходить м'яким.

Порційне м'ясо готують перед подачею, щоб зберегти смак і аромат. При подачі натуральні куски поливають м'ясним соком чи маслом, а паніровані – маслом чи жиром. Збоку кладуть простий або складний гарнір.

М'ясо з кров'ю смажать 5-7хв на сильному вогні (на поверхні утворюється рум'яна шкірочка а при надавлюванні виділяється кров'янистий м'ясний сік); напів. просмажене – 7-10хв (при надавлюванні виділяється сік коричнево – сіруватого кольору); просмажене 10-15хв.

## Правила смаження м'яса натуральними порційними шматками

- Порційні шматочки м'яса смажать основним способом при температурі 160-170\*С

### Основні способи приготування стейків

Типи напівфабрикатів	Смаження на відкритому вогні	Смаження на пательні	Смаження в пароконвектоматі
Стейк Чак	+	+	+
Стейк Риб-ай	+	+	+
Стейк Портерхауз	+	+	+
Стейк Ти-боун	+	+	+
Стейк Раунд	+	+	+
Медальйон	+	+	+

### Класифікація стейків за ступенем просмаження

Ступінь просмаження	Характеристика	Тривалість смаження з обох боків	Внутрішня температура стейку
Blue very rare (дуже сирий)	Майже сире м'ясо, дуже швидко і мінімально обсмажене зверху і знизу	≤ 1 хв.	≤55*С
Rare (сирий)	Стейк з кров'ю	по 2-3 хв	55*С
Medium rare (середньої готовності)	Стейк з невеликою кількістю крові	по 5-7 хв.	58*С
Medium (просмажений)	Слабо просмажений стейк, з якого виділяється розуватий м'ясний сік	по 8-9 хв.	61*С
Medium well (середньо просмажений)	Середньо просмажений стейк з якого виділяється прозорий сік	по 9-10 хв.	65*С
Well done(добре просмажений)	Добре просмажений стейк, до повної сухості	по 10-12 хв	70*С
Very well done (сильно)	Сильно просмажений стейк, до повної сухості	по 12-15 хв.	≥70*С

просмажений)			
--------------	--	--	--

**Технологія страв і кулінарних виробів із смаженого мяса (натуральним порційним куском)**

Стейк із чорносмородиновим соусом	М'ясо смажать на розігрітій сковороді по 3 хв з кожного боку	Подають з соусом, відварною цвітною капустою і брокколі.
Стейк-гриль по-флорентійському	Стейки смажать на гарячій решітці для гриля 5-7 хв з одного боку і 4-5 з іншого	Готові стейки збризкують оливковим маслом. Подають з овочами.
Біфштекс натуральний	Підготовлений напівфабрикат смажать з обох боків до готовності; з кров'ю – 5-7хв на сильному вогні; напівпросмажене -7-10хв; просмажене – 10-15 хв до повної готовності	Біфштекс поливають м'ясним соком, зверху можна покласти кусочок зеленого масла
Біфштекс з яйцем (по гамбургському)	На біфштекс кладуть яєчню з одного яйця	Відпускають як і натуральний
Біфштекс з цибулею по-селянському	На біфштекс кладуть цибулю кільцями смажену у фритюрі	Подають зі смаженими кружальцями картоплі
Філе натуральне	Порційні куски смажать з обох сторін на сковорідці з жиром нагрітим до температури 150-180*С	Філе поливають жиром і м'ясним соком; гарнір – овочі у молочному соусі
Філе у соусі	На підсмажені скибочки хліба кладуть кусочки язика відварного або вареної шинки, на них філе	Поливають соусом червоним з мадерою
Філе з печерицями	Готують як звичайне філе в соусі, зверху кладуть припущені печериці або відварні білі гриби	Поливають соусом червоним з мадерою
Філе з томатами	На готове філе кладуть половинки смажених томатів	Гарнір – смажена картопля з болгарським перцем
Лангет натуральний	Обсмажують до утворення рум'яної кірочки (8хв)	Поливають маслом і підливають м'ясний сік
Лангет з томатами	Готують як лангет натуральний	Зверху кладуть половинки смажених томатів
Лангет в соусі	Готують як лангет	Поливають соусом

	натуральний	червоним з мaderoю (червоним з цибулею і корнішонами, сметаним з цибулею)
Антрекот	Смажать до готовності. На порційне блюдо кладуть антрекот, поливають м'ясним соком, зверху кладуть кусок охолодженого зеленого масла.	Можна подавати з яйцем або цибулею
Ескалоп	Напівфабрикат смажать до готовності	Кладуть на крутон з пшеничного хліба і поливають м'ясним соком
Баранина з цибулею	Порційні шматочки смажать до готовності. Наприкінці смаження додають нарізану кільцями цибулю.	Подають з смаженою цибулею, вареною квасолею.
Шашлик з телятини (свинини) з овочами	Порційні шматки смажать на грилі, баклажан, перець болгарський, помідор нарізають кружечками, нанизують на шампур і смажать на грилі.	Блюдо застилають лавашем. На нього викладають шашлик, печені овочі, гриби. До шашлику подають червоний соус.

## Правила смаження м'яса за панірованого порційними шматками

- ❖ За паніровані м'ясні напівфабрикати порційними шматками обсмажують основним способом на добре розігрітій сковороді з жиром до утворення рум'яної скоринки і доводять до готовності в жаровій шафі.
- ❖ Перед подаванням смажені за паніровані вироби поливають розтопленим вершковим маслом.

## Асортимент страв і кулінарних виробів із смаженого м'яса за панірованими порційними шматочками

Найменування страв	Правила подавання
Ромштекс	На порційне блюдо кладуть гарнір, поряд – ромштекс. Поливають розтопленим вершковим маслом
Битки по-київському	Битки поливають маслом вершковим, гарнір – комбінований.
Битки по - вінницькому	Подають з комбінованим гарніром, поливають вершковим маслом
Котлети фаршировані фруктами	Готові котлети укладають на блюдо, подають гарячими
М'ясо хрустке	Смажене м'ясо подають на грінках, м'ясо поливають вершковим маслом