

Смажені м'ясні страви

Правила смаження м'яса великими шматками.

Великі шматки м'яса призначені для смаження мають бути масою 1-2кг і приблизно однакової товщини. М'ясо лопаткової частини згортають рулетом і перев'язують. Тазостегнові частини малої худоби розрізають шарами на 2-3 шматки. Грудинку свинини, баранини смажать з реберними кістками. Перед смаженням з внутрішнього боку вздовж ребер підрізають плівки, щоб краще було видаляти кістки після смаження.

Підготовлені шматки м'яса посипають сіллю і перцем, укладають на лист чи сковороду з розігрітим до температури 140-150град жиром на відстані 5см один від одного, обсмажують на плиті або в жаровій шафі при температурі 200-250град. При щільному укладанні шматків м'яса значно знижується температура жиру, сповільнюється утворення кірочки і сік витікає. Досмажують м'ясо у жаровій шафі при температурі 150-160град, періодично через кожні 10-15хв перевертаючи і поливаючи жиром чи соком, що виділяється. Залежно від розмірів шматків і виду м'яса процес смаження триває від 40хв до 1год 40хв. Готове м'ясо охолоджують перед подаванням його нарізають упоперек волокон на порційні шматочки 1-3шт на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.