

## **Тема. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси**

Страви із січеного м'яса смажать, тушкують і запікають. Смажать вироби основним способом або у фритюрі безпосередньо перед подаванням, оскільки при тривалому зберіганні погіршується їх смак. Смажені вироби доводять до готовності у жаровій шафі. Втрати при смаженні виробів із січеного натурального м'яса становлять 30 %, з котлетної маси — 19 %.

*Органолептичними ознаками готовності виробів із січеного м'яса є:* виділення світлого соку в місці проколювання і сірого кольору на розрізі; на поверхні готових виробів утворюються бульбашки.

*Перед подаванням натуральні січені вироби поливають* жиром або м'ясним соусом; вироби з котлетної маси — жиром або відпускають із соусом.

На гарнір подають картоплю та овочі смажені, варені або тушковані, розсипчасті каші.

**Січеники старовинні.** Підготовлені напівфабрикати у вигляді биточків чи яйцевидно-приплюснutoї форми обкачують у сухарях, смажать на добре розігрітому жирі з обох боків до утворення рум'яної кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі протягом 10-12 хв. Готові січеники подають з картоплею вареною, картопляним пюре, картоплею смаженою, комбінованим овочевим гарніром, поливши жиром і соком, які виділилися при смаженні.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 120/88, цибуля ріпчаста — 19/14, маса*

*смаженої цибулі — 7, яйця — 32, смалець — 20, сухарі — 8, маса напівфабрикату — 135; маса готових січеників — 120, гарнір — 150. Вихід*

*— 270.*

**• С і ч е н и к и будуть мати ніжний смак, якщо до них додати рідку яєчню.**

**Січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений).** Підготовлений напівфабрикат обсмажують основним способом з обох боків, доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5-7 хв.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір: розсипчасту кашу, зварені макарони, картоплю відварну або смажену, овочі смажені або складний гарнір, поряд — січеники, які поливають м'ясною підливою. Січеники можна подавати з яйцем (40 г) чи цибулею, смаженою у фритюрі (35 г).

*Яловичина — 109/80, сало шпик — 12,5/12, молоко або вода — 6,76, перець чорний мелений — 0,04, сіль — 1,2, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса смаженого біфштекса — 70; гарнір — 150. В и х і д — 220.*

**Січеники полтавські.** Напівфабрикат овально-приплюснutoї форми обкачують у сухарях і смажать основним способом з обох боків до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть смажену картоплю, поряд — січеники, які поливають вершковим маслом. Страву прикрашають зеленню.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 106/78, вода — 7, шпик — 7, часник — 1/0,8, сухарі мелені — 9, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса смажених січеників — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5. В и х і д — 230.*

**Биточки по-селянському.** Напівфабрикати у вигляді биточків обкачують у борошні й обсмажують з обох боків основним способом. Варені гриби дрібно нарізують і обсмажують разом із цибулею і томатним пюре. Обсмажені биточки перекладають у посуд, додають підсмажені з цибулею і томатним пюре гриби, заливають грибним відваром і тушкують 10-15 хв. Для гарніру картоплю і моркву нарізують кубиками або часточками, обсмажують окремо майже до готовності, додають подрібнену ріпчасту цибулю, пасероване томатне пюре, заливають бульйоном або водою і тушкують до готовності. Перед закінченням тушкування додають перець і лавровий лист.

Подають биточки з тушкованими овочами і підливою, у якій вони тушкувалися.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 101/74, жир-сирець яловичий або свинячий — 4, цибуля ріпчаста — 12/10, вода — 10, борошно пшеничне — 5, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 6, маса готових биточків — 75; для підливи: гриби сушені — 3, цибуля ріпчаста — 27/23, жир тваринний топлений харчовий — 4, вода — 40, томатне пюре — 6, маса підливи з томатним пюре, цибулею і грибами — 50; картопля — 173/130, морква — 16/13, цибуля ріпчаста — 29/24, томатне пюре — 9, жир тваринний топлений харчовий — 1, маса тушкованих овочів — 150. В и х і д — 275.*

**Биточки старовинні.** Напівфабрикати у вигляді биточків з начинкою обкачують у борошні, смажать основним способом. Смажені битки укладають в посуд, заливають сметанним соусом і тушкують 10-15 хв.

Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, поряд — битки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися. Гарнір — картопля варена або картопляне пюре, пюре з моркви, варені овочі.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 115/85, сало шпик — 13/12, цибуля ріпчаста — 12/10, вода або молоко — 10, маса січена — 115; для начинки: капуста квашена — 29/20 або капуста білоголова свіжа — 25/20, гриби білі і ..\_ сушені — 6/6, цибуля ріпчаста — 29/24, олія — 3, маса начинки — 40;*

*борошно пшеничне — 8, маса напівфабрикату — 165; маргарин столовий — 10, маса готового битка — 140; соус сметанний — 50, гарнір — 100. Вихід — 290.*

**Ковбаски львівські.** Напівфабрикати у вигляді ковбасок змочують в яйцях, панірують у сухарях і смажать у жирі до готовності.

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд — ковбаски, поливають їх вершковим маслом чи маргарином. Можна відпускати з млинцями.

*Свинина (котлетне м'ясо) — 106/90, сало шпик — 20,8/20, молоко або вода — 10, яйця — 10, сухарі мелені пшеничні — 20, маса напівфабрика*

*ту — 150, жир тваринний топлений харчовий — 15, маса смажених ковбасок — 125; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 10. В и х і д - 285.*

**Мазурки по-волинські.** Підготовлені напівфабрикати у вигляді ковбасок обкачують у борошні, потім обсмажують з обох боків. Обсмажені мазурки перекладають у порціонну сковороду, заливають соусом грибним зі сметаною і тушкують 8-10 хв.

Подають мазурки по-волинськи разом із соусом. Гарнір комбінований — окремо.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 113/83, жир-сирець — 10, яйця — 4, вода — 10, борошно пшеничне — 10, маса напівфабрикату — 115; жир тваринний топлений харчовий — 6, маса смажених мазурків — 90; соус — 100, гарнір - 150. В и х і д - 340.*

**Котлети, биточки, шніцелі (з котлетної маси).** Підготовлені запаніровані напівфабрикати овально-приплюснутої форми із загостреним кінцем (котлети) або кругло-приплюснутої форми (биточки) або овально-приплюснутої форми (шніцелі) обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки на добре розігрітій із жиром сковороді, доводять до готовності в жаровій шафі. Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд — котлети (2 шт. на порцію) чи шніцель (1 шт. на порцію), поливають їх розтопленим маслом або підливають соус (червоний, цибулевий, червоний з цибулею і корнішонами, томатний, сметанний, сметанний з цибулею).

**Гарніри** — каші розсипчасті, бобові варені, макаронні вироби варені, картопля варена, пюре картопляне, картопля смажена (з вареної або сирої), овочі варені з жиром, капуста тушкована, комбінований овочевий гарнір.

Биточки при подаванні кладуть у баранчик і поливають соусом сметанним, сметанним з цибулею.

*Яловичина (котлетне м'ясо) — 76/56, або свинина (котлетне м'ясо) — 66/56, або телятина (котлетне м'ясо) — 85/56 чи баранина (котлетне м'ясо) — 78/56, хліб пшеничний — 14, молоко або вода — 17, сухарі — 8, маса напівфабрикату — 93; жир тваринний топлений харчовий — 5, маса смажених виробів — 75, гарнір — 150, соус — 50 чи масло вершкове (маргарин столовий) — 5. В и х і д — 275 або 230.*

**М'ясні кульки тушковані в томаті (тюфтельки).** Підготовлені напівфабрикати у вигляді кульок обсмажують, заливають червоним соусом або томатним, або сметанним з томатом і тушкують 10-12 хв у жаровій шафі.

Перед подаванням у баранчик або на тарілку кладуть гарнір (розсипчастий рис чи гречану кашу, картопляне пюре, картоплю відварну), поряд — кульки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися, посипають подрібненою зеленню петрушки або січеним часником.

*Котлетне м'ясо: яловичина — 103/76 (свинина — 89/76 або телятина — 115/76, баранина, козлятина — 106/76), хліб пшеничний — 16, молоко або вода — 24, цибуля ріпчаста — 29/24, жир тваринний топлений харчовий — 4, маса пасерованої цибулі — 12; борошно пшеничне — 8, маса напівфабрикату — 135; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса готових кульок — 115; соус — 75, гарнір — 100, часник — 1,3/1. Вихід — 290. Січеники з начинкою (зрази січені).*

Підготовлені напівфабрикати смажать основним способом і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (розсипчасту кашу рисову чи гречану, картоплю відварну, картопляне пюре), поряд — січеники з начинкою, поливають їх маслом або червоним основним чи цибулевим соусом.

**Котлетне м'ясо:** яловичина — 103/76 (свинина — 89/76 або телятина — 115/76, баранина, козлятина — 106/76), хліб пшеничний — 16, молоко або вода — 23, котлетна маса — 113; для начинки: цибуля ріпчаста — 62/52, жир тваринний топлений харчовий — 7, маса пасерованої цибулі — 26, яйця — 10, петрушка (зелень) — 5/4, маса начинки — 40; сухарі мелені — 12, маса напівфабрикату — 16/5; жир тваринний топлений харчовий — 6, маса смажених січеників з начинкою — 140; гарнір — 100, соус — 50. В и х і д — 290.

**Рулет з макаронами або яйцями.** Сформований рулет кладуть на змащений жиром лист рубцем донизу, змащують яйцем, посипають меленими сухарями,

збризкують жиром, роблять проколи, щоб виходила пара, і запікають 30-40 хв при температурі 180-200 °С.

Готовий рулет трохи охолоджують і нарізують на порції. Перед подаванням рулет кладуть на тарілку і поливають соусом червоним основним або цибулевим. Можна подавати з гарніром — картоплею вареною, картопляним пюре, овочами відварними.

*Котлетне м'ясо: яловичина — 155/114 (баранина, козлятина — 159/114, телятина— 173/114), хліб пшеничний — 23, молоко або вода — 34, котлетна маса — 170; для начинки: макарони відварні — 125, маргарин столовий — 3, маса начинки з макаронів — 128, яйця — 2 шт./80, сухарі мелені — 6, маса напівфабрикату з макаронами — 313, з яйцями — 267; маргарин столовий (для змащування листа і збризкування) — 4, маса готового рулету з макаронами — 275; з яйцями — 235; соус — 50. В и х і д — 325 або 285.*

### **Вимоги до якості страв із січеної маси.**

Страви із січеної маси мають рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Смак у міру солоний, із запахом спецій. Колір на розрізі світло- або темно-сірий. Консистенція соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків. Страви з котлетної маси мають зберігати форму, щоб поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі сірий. Вироби з свинини на розрізі світло-сірі. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути кислого присмаку і запаху хліба. Консистенція соковита, пухка, кірочка хрустка, однорідна маса без кусочків м'яса, хліба і сухожилків. Страви із січеної натуральної і котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігати їх не більше 30 хв.

*•Якщо п о в е р х н ю рулету змастити яйцем, посипати сухарями і скропити жиром, то при запіканні утвориться рум'яна кірочка.*

### **Питання для самоконтролю**

1. Якій тепловій обробці піддають страви з січеного м'яса?
2. Які органолептичні ознаки мають готові страви з січеного м'яса?
3. Який гарнір подають до страви «Біфштекс січений»?
4. Як подають страву «Биточки по селянськи»?
5. Які гарніри використовують до страв з котлетної маси?

**Домашнє завдання:** опрацювати параграфи 6, 7, стор. 225-227 (конспект) за підручником Технологія приготування їжі з основами товарознавства Доцяк В.С.

### **Творче завдання (правильно виконане завдання оцінюється 12 балами)**

Розрахуйте кількість м'яса, води і хліба для приготування 5,65 кг котлетної маси для січеників з начинкою (зрази січені). Скільки порцій, січеників із начинкою можна приготувати з цієї маси?