

Тема. Запечені м'ясні страви

Загальні правила запікання м'яса. М'ясо і м'ясопродукти запікають з картоплею, овочами, кашами та іншими гарнірами з підливою або без неї, в порціонних сковородах і на листах, змащених жиром, у жаровій шафі при температурі 220-280 °С. Страви відпускають у тих самих сковородах, в яких вони запікалися, чи порціонують. При запіканні всі компоненти повинні прогріватися до температури не нижче 90 °С. Перед подаванням запечені м'ясні страви поливають розтопленим вершковим маслом. Зовнішньою ознакою готовності запечених страв є утворення підсмаженої кірочки.



М'ясо пікантне. Вирізку яловичини, нарізану на шматочки (1 шт. на порцію) 0,5 см завтовшки, злегка відбивають, солять, посипають чорним перцем, обсмажують на добре розігрітій з жиром сковороді з обох боків до рум'яної кірочки. Обсмажені шматочки м'яса перекладають на змащений жиром лист з високими бортиками в один ряд. На середину кожного шматочка м'яса кладуть пасеровану ріпчасту цибулю, нарізану соломкою, поливають майонезом, посипають твердим тертим сиром і запікають у жаровій шафі 10-15 хв при температурі 200 °С. Готове м'ясо подають з комбінованим овочевим гарніром.

М'ясо, запечене по-домашньому. М'ясо пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, вимішують, порціонують і формують у вигляді кружалець. Зверху на кружальця кладуть половинки фаршированих яєць, поливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають.

Приготування начинки. Варену квасолю протирають, додають пасеровану ріпчасту цибулю, варений жовток, товчений часник, солять.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд — запечене м'ясо і посипають зеленню. Як гарнір можна використати картоплю варену, картопляне пюре, пюре з моркви, овочі варені. Окремо подають соус із цибулі.



Свинина запечена з локшиною. Свинину нарізують дрібними шматочкам (5 – 6 шт. на порцію масою 15-20 г), солять,

обсмажують до утворення рум'яної кірочки, додають ріпчасту цибулю і моркву, нарізані соломкою, і смажать до готовності під кришкою. Локшину домашню відварюють у підсоленій воді до готовності, відкидають, перемішують із розтопленим маргарином.

У порціонний горщик укладають шматочки м'яса разом з овочами, локшину, перемішують, заливають збитими яйцями і запікають 5-7 хв. Відпускають у горщиках.

Яловичина запечена у цибулевому соусі. М'ясо варять або тушкують великими шматками, потім нарізують на шматочки (2 шт. на порцію). Картоплю варять, нарізують кружальцями, скибочками або готують картопляне пюре. Порціонну сковороду змащують жиром і підливають трохи цибулевого соусу. На середину сковороди кладуть м'ясо, навколо обкладають картоплею чи випускають картопляне пюре з кондитерського мішка. М'ясо і картоплю заливають цибулевим соусом, посипають тертим сиром або сухарями, збризкують маргарином і запікають.

Подають у порціонній сковороді, посипавши подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Вимоги до якості запечених м'ясних страв. Запечені м'ясні страви під підливою мають рум'яну кірочку, консистенція м'яка, соковита. Не допускається висихання підливи. Колір на розрізі світло-коричневий. Смак і запах властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій.

Запечені м'ясні страви зберігають не більше 2 год.

Питання для самоконтролю:

1. З якими гарнірами запікають м'ясо?
2. При якій температурі запікають м'ясні страви?
3. За якою зовнішньою ознакою визначають готовність запечених страв?
4. В чому подають запечені м'ясні страви?
5. З яким гарніром подають м'ясо пікантне?
6. Який термін зберігання запечених м'ясних страв?
7. Який спосіб теплової обробки називають запіканням?

Домашнє завдання: опрацювати поданий матеріал та скласти коротенький опорний конспект.