3.6. Блюда из грибов и сыра.

3.6.1. Классификация грибов. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из грибов

Трюфели. Грибы, которые растут под землей. Они считаются самыми дорогими в мире. Созревая зимой, источают пьянящий аромат, по нему их и находят специально натренированные собаки и свиньи. Существует два вида - французский черный трюфель из Перигора и белый трюфель из Пьемонта (Северная Италия). По внешнему виду эти грибы напоминают маленькие черные сморщенные картофелины. Свежие трюфели в продажу поступают редко. Обычно они продаются консервированными. Наиболее доступны по цене обрезки и очистки трюфелей. Консервированные цельные трюфели продаются очищенными и неочищенными - «экстра» или «выборка». Очень ценной является и жидкость, которой они залиты в банках: она состоит из мадеры, красного вина или бульона. Неочищенные трюфели нарезаны очень мелко. Разновидности трюфелей - мюске (мускус) и ивернанко имеют острый запах, но они ароматны, как настоящие трюфели. Белые трюфели - «белое золото» из Пьемонта - представляют коричневые шишки с бежевой мякотью, величиной с грецкий орех, большое - с яблоко. У них пронзительный запах и необыкновенно приятный вкус. Трюфели можно употреблять в пищу в сыром виде, а также использовать для приготовления начинок, соусов, омлетов, паст, поленты, можно тушить или запекать в тесте и т.п. Нельзя забивать аромат трюфелей сильными пряностями.

**Грибы фаршированные**

Для приготовления фаршированных грибов отбирают сыроежки или шампиньоны с круглой головкой и промывают их в воде. Ножки отделяют от шляпок, мелко рубят и тушат в жиру вместе с нашинкованным луком. Затем охлаждают, добавляют сухари, сырое яйцо, приправы. Целые сырые шляпки грибов заполняют полученной смесью, кладут в смазанную жиром посуду, сверху посыпают тертым сыром и кладут кусочки масла. Ставят в горячую духовку и запекают до готовности. Грибы должны слегка подрумяниться.

На стол подают с отварным картофелем или рисом с грибным соусом.

**Грибные котлеты**

Для приготовления котлет свежие грибы промывают в проточной воде, ошпаривают кипятком и тушат в собственном соку до тех пор, пока не испарится жидкость. Затем грибы охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке батоном. Добавляют яйца, соль, перец, перемешивают, на 20 мин ставят в холодное место. Из полученного фарша делают котлеты, обваливают их в сухарях, обжаривают до образования румяной корочки.

На стол подают с отварным картофелем или картофельным пюре, овощным салатом или огурцом.

**Биточки из маслят**

Свежие маслята очищают, промывают, опускают в кипящую воду на 3 мин, откидывают на дуршлаг и дважды пропускают через мясорубку вместе с луком и размоченным батоном. Добавляют яйцо, соль и хорошо перемешивают. Из полученной массы делают биточки, обваливают их в сухарях и обжаривают. Подают с картофельным пюре.

**Пельмени грибные**

Для приготовления пельменей нужно свежие грибы тщательно промыть, отварить, а сушеные предварительно замочить на 2 ч, затем отварить. Отваренные грибы откидывают на дуршлаг и мелко рубят. Добавляют нашинкованный лук, соль, перец, замешивают крутое тесто, скатывают его в шар, накрывают влажным полотенцем и дают отстояться 30 мин. Из теста и грибного фарша делают пельмени и отваривают их в подсоленой воде. На стол подают со сливочным маслом или сметаной. Отваренные пельмени можно также запечь в духовке. Для этого их кладут в кастрюлю и заливают сметаной.

**Шашлык из грибов**

Для приготовления шашлыка шляпки грибов промывают в воде, 20 мин кипятят и подсушивают. Затем грибы нанизывают на тонкие шампуры или палочки, чередуя с кусочками сала и лука, все обжаривают на сковородке, перед окончанием приготовления солят, поперчат.

Подают на стол на шампурах с гарниром из маринованных или соленых помидоров.

**Запеканка грибная**

Для приготовления запеканки грибы отваривают, отцеживают и мелко рубят, добавляют поджаренный на растительном масле мелко нарезанный лук, сухари, растительное масло и немного грибного бульона. Все тщательно перемешивают. Подготовленную форму смазывают жиром, посыпают сухарями, выкладывают в нее подготовленную массу, закрывают крышкой и запекают в духовке 45 мин. Готовность запеканки определяют тонкой деревянной палочкой. Если при прокалывании массы палочка остается сухой, запеканка готова. Через 10 мин ее вынимают из духовки, ножом отделяют от формы, выкладывают на блюдо, нарезают на порции и поливают соусом.

3.6.2. Классификация блюд из сыра

Сыр - высококачественный пищевой продукт, содержащий большое количество легкоусвояемых полноценных белков, молочного жира и других полезных веществ.

Наиболее распространены домашний (зернистый) сыр, брынза, клинковый сыр и др. Для их приготовления необходим сычужный фермент. Он выпускается промьшленностью в виде сычужного порошка или пепсина. В домашних условиях сычужный фермент можно извлечь из сычугов, полученных при убое телят или ягнят. Сычуг освобождают от содержимого, перевязав отверстия, надувают воздухом и высушивают в тени. В стеклянную банку помещают 2-3 г мелко измельченного высушенного сычуга, заливают его 0,5 л остуженной кипяченой воды, настаивают 12-18 ч и процеживают. Полученный раствор сычужного фермента хранят при температуре 8-10 °С.

Перед приготовлением сыра необходимо установить крепость сычужного фермента. Для этого берут 100 мл молока, имеющего температуру 30-33 °С, добавляют к нему 10 мл раствора сычужноrо фермента и перемешивают ложкой. Время, за которое свернулось молоко, отмечают секундомером.

Этот вид сычужного сыра пользуется популярностью среди населения, поскольку технология его приготовления проста и не требует сложного оборудования. Брынза может готовиться из обезжиренного молока.

Пастеризованное и охлажденное (до 30-33 °С), молоко помещают в кастрюлю, вносят расчетное количество сычужного фермента, хорошо перемешивают и закрывают крышкой. Через 20 мин проверяют качество сгустка, приподнимая ложкой кусочек массы. Готовый сгусток ломается, не оставляя хлопьев. Наличие мелких хлопьев и выделение сыворотки указывают, что сгусток не созрел.

Сыр чечил вырабатывается из молока с пониженной жирностью по оригинальной технологии. Молоко кислотностью 40-45 °С по­догревают до 32°С, вносят сычужный фермент или пепсин. После образования сгустка смесь перемешивают и нагревают до 50-60°. Образовавшиеся хлопья отделяют от сыворотки, собирают на столе и растягивают в ленту, а точнее, в нити в форме шпагата. Затем их сматывают в клубки по 4-5 кг. Сыр хранят в рассоле до потребления. Состав сыра: жира - 5-10%, соли - 3-8%, влаги - 58-60%. Вкус соленый, кисловатый с привкусом сыворотки.

**Жареный адыгейский сыр**

Адыгейский сыр нарезают пластинками или кубиками. Чеснок пропускают через пресс. На сковороде разогревают сливочное мало, добавляют чеснок и специи и обжаривают в течение 30 сек. Выкладывают в сковороду кусочки сыра и жарят около 4 мин с каждой стороны до образования золотистой корочки.

**Грузинский мятный сыр**

Твердый сыр несколько раз пропускают через мясорубку и кладут в контейнер, который ставят в морозильник буквально минут на 10 или 15. Достают тертый сыр и перемешивают в блендере с молотой петрушкой и мятой. Вновь в контейнер и в холодильник на 1,5 ч, после чего можно есть.

Готовят также бутерброд с грузинским мятным сыром.

К праздничному столу грузинский мятный сыр обычно подают украшенным мелкими сухариками и зеленым виноградом без косточек в качестве закуски.

**Сырное фондю**

Для того чтобы приготовить фондю, добавляют нарезанные кубиками сыр гауда и швейцарский сыр в миску и перемешивают с кукурузным крахмалом и перцем.

Протирают горшок для фондю чесноком. Наливают в него немного белого сухого вина, коньяка и разогревают на среднем огне. Когда жидкость начнет закипать, добавляют сыр, медленно помешивая. Приправляют соус мускатным орехом и перцем. Держат его на медленном огне до готовности.

Подают фондю с круассанами или гренками.

**Сырные рулетики с беконом**

Скалкой раскатывают кусочки сэндвичного хлеба, добавляют сверху ломтик сыра. Сворачивают в рулетики, оборачивают каждый из них ломтиком бекона, закрепляют зубочисткой. Поджаривают рулетики на сливочном масле, пока бекон не подрумянится и сыр не расплавится.