5.4. Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, панированными порционными кусками

Жарить можно только такие части, в которых соединительная ткань достаточно нежна и коллаген успеет в процессе тепловой обработки перейти в глютин в количестве, обеспечивающем кулинарную готовность (размягчение мяса). При жаренье грубых частей мяса (2-гo и 3-гo сортов) переход коллагена в глютин замедляется. В то время как истинные белки мяса успевают уже коагулировать и выделить воду, волокна соединительной ткани будут еще тверды, распад коллаrена приостановится, и изделия начнут высыхать, подгорать, но не размягчаться. Поэтому такие части туши для жаренья не употребляют. Изделия из мяса, где коллаген находится в виде толстых прослоек, следует отбивать, чтобы размягчить полуфабрикаты и облегчить переход коллагена в глютин. В баранине, свинине и телятине коллаген менее устойчив, чем в говядине, поэтому почти все части свинины, телятины и баранины (особенно молодой) пригодны для жаренья. Мясо жарят крупными, порционными и более мелкими кусками.

К жареным мясу и мясным субпродуктам подаются различные наборы гарниров:

* **гарнир к говядине** подают отварной картофель с маслом, жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир, который состоит из нескольких видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты и т.п.;
* **гарнир к телятине** - картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры;
* **гарнир к свинине** - картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры;
* **гарнир к поросенку** - картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша;
* **гарнир к баранине** - картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный. Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и с молочным соусом с луком.

Дополнительно на гарнир к жареному мясу можно подавать сала ты зеленые, маринованные ягоды.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), хранят не нарезая, нарезают его только перед подачей.

Для приготовления свинины жареной (карбонат, буженина, рулет) свиную корейку, крупные части задней ноги и мякоть лопатки, свернутую рулетом и перевязанную шпагатом, натирают солью, перцем и обжаривают в противне или сотейнике. Если куски свинины жарят с кожей, то кожу можно надрезать в виде ромбиков. Окорок с кожей перед жаркой варят 10 мин для размягчения кожи. Дожаривают мясо в жарочном шкафу, периодически поливая соком. Готовое мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, кладут на блюдо и гарнируют картофелем жареным, картофельным пюре и т.д.

Поросенка жареного готовят по следующей схеме: обработанную тушку поросенка распластывают, надрубив позвоночник, и солят изнутри. Более крупные тушки можно разрубать пополам (вдоль). Хвост и уши покрывают тестом, чтобы они не сгорели. Подготовленного поросенка кладут на противень кожей вверх, смазывают смета­ной и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая жиром, но не поливая соком, чтобы поросенок не отмокал (готовность проверяют проколом иглой задней ножки). Жареного поросенка делят на порции. Для этого сначала отрезают голову, разрубают тушку вдоль по позвоночнику, а затем поперек на порционные куски. Отпускают поросенка на блюде с гречневой кашей, полив соком и жиром. Кашу перед подачей можно слегка прожарить с жиром и рублеными яйцами или пассерованным репчатым луком.

**Поросенок жареный с гречневой кашей**

Жареный поросенок - это традиционное, праздничное блюдо народной русской кухни. Тушку поросенка разрезают вдоль. Изнутри надрубают позвоночник, разрубают кости таза, тщательно зачищают внутреннюю полость, промывают тушку и обсушивают. Затем поросенка распластывают, натирают изнутри солью, сверху смазывают сметаной и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая жиром. Чтобы ушки не подгорели, их можно смазать тестом и после 20-30 мин жаренья снять его и продолжать жарить.

**Грудинка фаршированная**

Фаршируется грудинка как телячья, так и баранья. Для этого отрубают позвоночные кости и грудную кость, с внутренней стороны вдоль ребер прорезают пленки. С тонкого нижнего края грудинки между слоями мякоти делают разрез (карман), закладывают в него фарш и зашивают разрез. Грудинка, может фаршироваться разными фаршами.

**Фарш для телятины** - мякоть пропускают через мясорубку, доливают сливки или молоко, перец, хорошо перемешивают, добавляются свиной шпик и вареный язык, нарезанный кусочками.

**Фарш для баранины** - мелко нарезают шпик, кладут на нагретую сковороду, добавив рубленый лук, обжаривают, затем добавляют куски печени и обжаривают все вместе. Печень с луком пропускают через мясорубку, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей или припущенным рисом, добавив рубленые вареные яйца.

**Фарш для телятины и баранины** - измельчают мясо, добавляют воду, соль, перец, припущенный рис.

Фаршированная грудинка поливается жиром и жарится в духовке (жарочном шкафу). Баранья грудинка предварительно натирается чесноком. Перед подачей к столу вынимают реберные кости, нарезают грудинку на куски. Грудинка фаршированная подается к столу, предварительно политая мясным соком.

Гарнируют блюдо жареным картофелем, фаршированной репой, но грудинка фаршированная может подаваться к столу и без гарнира.

Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, сбоку подливают мясной сок или подают с соусами.

Панированные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, а сбоку подливают мясной сок или соус. Можно соус подавать отдельно. Эти изделия нельзя сверху поливать мясным соком и соусом, так как при этом размокает поджаренная корочка.

К натуральным жареным мясным изделиям относятся бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп. Жарят порционные изделия перед подачей. Хранить их не следует. К блюдам из мяса, жаренного порционными кусками, подают различные гарниры: картофель, жаренный основным способом, в жире (соломка-пай, брусочки фри), тушеную капусту (к блюдам из жареной свинины), припущенный рис (к баранине), овощи в молочном соусе, зеленый горошек в соусе или с маслом и др.

При подаче овощи в молочном соусе или зеленый горошек иногда укладывают в корзиночки из теста.

Существует несколько способов подачи бифштекса:

* на бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца и отпускают с указанными выше гарнирами («Бифштекс по-гамбургски»);
* бифштекс поливают жиром. Гарнир, как правило, жареный картофель и строганый хрен. Можно подавать бифштекс со сложным гарниром: жареный картофель, зеленый горошек и припущенная морковь, дополнительно разрешается добавлять отварную цветную капусту или маринованную белокочанную капусту. На бифштекс можно положить кусочек зеленого масла;
* на бифштекс кладут репчатый лук, нарезанный кольцами и жаренный в жире. Подают это блюдо с жаренным кружочками картофелем, который укладывают вокруг бифштекса на порционной сковороде («Бифштекс по-деревенски).

Отпускают филе с различными гарнирами, с соусом или без него.

Существует несколько способом подачи филе:

* филе поливают жиром и мясным соком. Гарнир - жареный картофель, овощи в молочном соусе, зеленый горошек («Филе натуральное»);
* филе подают на кусочках пшеничного хлеба (крутонах), поджаренных на сливочном масле. На поджаренные ломтики хлеба кладут кусочки языка отварного или вареной ветчины, на них филе и поливают соусом красным с мадерой или грибами либо соусом эстрагон. Гарнир - жареный картофель («Филе в соусе»);
* сверху на филе кладут припущенные шампиньоны или отварные белые грибы и поливают соусом красным с мадерой («Филе с шампиньонами»);
* сверху на филе кладут половинки жареных помидоров («Филе с помидорами»);
* готовят как обычное филе в соусе, но сверху кладут кусочки вареного костного мозга («Филе с костным мозгом»).

Лангет подают по два куска на порцию с различными гарнира ми, с соусом или без него. Существует несколько способов подачи лангета:

* лангет поливают маслом и подливают мясной сок, сбоку помещают жареный картофель или сложный гарнир из жареного картофеля, моркови, зеленого горошка, заправленного белым соусом («Лангет натуральный»);
* лангет подают так же, как натуральный, но сверху кладут половинки жареных помидоров («Лангет с помидорами»);
* лангет поливают соусом красным с мадерой, красным с луком и корнишонами, сметанным с луком. Гарнир - жареный картофель («Лангет в соусе»).

Антрекот подают, полив мясным соком и жиром. На мясо кладут кусочек зеленого масла. Гарнир - картофель в молоке или картофель, жаренный различными способами, сбоку антрекота кладут строганый хрен и веточки петрушки. Антрекот можно подавать так же, как бифштекс с яйцом или бифштекс с луком.

Котлеты натуральные жарят из подготовленных свиных, бараньих и телячьих полуфабрикатов. При отпуске их поливают жиром и подливают мясной сок; котлеты из баранины можно подавать, кроме того, с молочным соусом с луком. На гарнир к телячьим и свиным котлетам обычно используют 3-4 вида различных продуктов (сложный гарнир) или картофельное пюре, жареный картофель, овощи в молочном соусе и т.д. На гарнир к бараньим котлетам подают рассыпчатый рис, жареный картофель различных видов, стручки фасоли или фасоль в масле либо сложный гарнир. Зеленый горошек или овощи в молочном соусе можно подать на гарнир в тарталетках.

Эскалоп готовят из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по 2 куска на порцию) с гарниром из жареного картофеля, сложными гарнирами и др. Можно также готовить эскалоп с соусом и подавать на крутонах. В этом случае на эскалоп кладут кусочки поджаренных почек, помидоров, грибов и заливают соусом томатным.

Подготовленный полуфабрикат шницеля жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, полив жиром, с теми же гарнирами, что и котлеты отбивные. Можно полить шницель маслом с каперсами и лимонной цедрой, а сверху положить кусочек лимона.

Ромштекс готовят по следующей схеме: отбитые, смоченные в льезоне и запанированные в сухарях изделия жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и отпускают, полив жиром, с жареным картофелем. Можно жареный картофель комбинировать с тушеной капустой, отварной цветной капустой, припущенными овощами, зеленым горошком.

**Требования к качеству**

Жареные натуральные изделия: крупные куски говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а свинины и телятины - обязательно прожарены до полной готовности. Края кусочков мяса нарезки крупных кусков на порции должны иметь корочку. Гарнир укладывают в виде продолговатой горки или отдельных букетов. Цвет слабо прожаренного мяса - от красного до розового, средне прожаренного мяса - от розового до серого, хорошо прожаренного - от серого до коричневого.

Важным показателем качества является консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной (при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корочками восстанавливать свою первоначальную форму), рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношения между мышечной и жировой тканями, правильность деления на порции по массе и расположению мышечных волокон, соответствие формы изделий их названию. Блюда из жареного мяса (бифштексы, антрекоты и др.) не должны быть пережаренными, без поджаристой корочки (изделия не жарились, а припускались), жесткими - плохо отбиты, использована непредусмотренная часть мяса, нарезаны вдоль волокон. Не допускаются сухожилия, пленки, мелко раздробленные косточки.

Лангеты, филе, бифштексы и антрекот порционный также могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а остальные порционные изделия должны быть хорошо прожарены. Кусочки мяса должны быть обжарены со всех сторон. У котлет косточки хорошо зачищены и ровно обрублены.

Бифштексы, лангеты, филе - нежные, сочные; остальные изделия могут быть менее сочными, но мягкими.

Жареные панированные изделия равномерно покрыты панировкой, корочки от светло-желтого до светло-коричневого цвета, у отбивных котлет слой жира не более 1/3 поверхности изделия; реберная косточка у котлет ровно отрублена наискось и подрублена от мякоти на 3-4 см. На разрезе мышечная ткань плотная, с корочкой не более 2 мм; толщина изделия 10-20 мм. В бараньих грудинках допускается наличие хрящей, не допускаются сухожилия, пленки, мелко раздробленные косточки. Консистенция сочная, мясо должно легко разжевываться.

5.5.Блюда из мяса, жаренного мелкими кусками

**Для бефстроганов** нарезанное соломкой мясо посыпают солью, перцем, обжаривают с пассерованным луком на хорошо разогретой сковороде 2 мин. Заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и прогревают 2-3 мин. Отпускают бефстроганов на этой же сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки. Отдельно на гарнир подают картофель, жаренный из вареного.

**Поджарку** готовят из нарезанного брусочками мяса, которое кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают до готовности, добавляют пассерованный репчатый лук, томат и жарят еще 3-4 мин. На гарнир подают картофель жареный, сложный гарнир, рассыпчатые каши.

**Шашлык** - мясное блюдо, распространенное почти у всех горных народов и вошедшее в перечень блюд, наиболее известных в мировой интернациональной кухне. Готовится преимущественно из вырезки или поясничной (почечной) части: куски маринованного мяса нанизывают на вертел и обжаривают над углем или в гриль­аппаратах в течение 10-15 минут. Мясо для шашлыка не солят ни до, ни в процессе жарки, так как это увеличивает истечение сока и де­лает шашлык жестким и невкусным.

При банкетной подаче шашлык можно не снимать со шпажек и художественно оформить на круглых или овальных блюдах крупно нарезанным зеленым луком, свежими помидорами и огурцами, жареными баклажанами и кабачками-цукини, зеленью петрушки, укропа. Соусы ткемали и барбарис подаются отдельно.

**Шашлык nо-карски**

Почечную часть баранины обмывают, зачищают, срезав сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезают по одному куску (250 г) на порцию. Почки также обмывают и разрезают пополам.

Подготовленные баранину и почки кладут в посуду, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставляют на 2-3 часа для маринования.

Перед жаркой каждый кусок баранины надевают на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарят над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно повертывать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде.

Готовый шашлык снимают с вертела и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпают зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус «Южный».

**Ломтики телятины, свинины, баранины с грибами и помидорами**

Почечную часть корейки или мякоть задней ножки телятины, свинины, баранины обмывают, очищают от сухожилий, нарезают ломтиками, по два на порцию, и отбивают тяпкой. Отбитые ломтики солят, кладут на сковороду с разогретым маслом и жарят с обеих сторон до готовности (8-10 мин).

Свежие белые грибы или шампиньоны очищают, обмывают холодной водой, нарезают ломтиками и поджаривают на масле. Помидоры обмывают в холодной воде, разрезают пополам, посыпают солью и перцем и тоже поджаривают на масле. При подаче на стол кладут мясо на блюдо, сверху помещают грибы и помидоры и все заливают томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. На гарнир дают отварной картофель.

**Требования к качеству**

Важным показателем качества является консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Если блюда подаются с соусом и гарниром, то все составные части исследуют отдельно; если блюдо с соусем (бефстроганов, поджарка), то оценка дается блюду в целом.

## 5.6. Блюда из жареных субпродуктов

Для приготовления печени по-строгановски печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, посыпают солью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде с жиром 3-4 мин, добавляют пассерованный репчатый лук, соус сметанный, доводят до кипения. Отпускают с картофелем жареным, отварным, картофельным пюре.

**Печень жаренная на сковороде**

Предназначенный для жарения продукт не следует мыть, в крайнем случае можно выдержать в течение 15 мин в молоке и затем хорошо отсушить, завернув в чистое полотенце. Нарезают кусками одинаковой толщины, чтобы при жарке они прогревались по возможности более равномерно.

**Печенка в сметане**

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмывают, очищают от пленки и желчных протоков, нарезают ломтиками, солят, посыпают перцем, обваливают в муке и обжаривают на сковороде с маслом. Затем кладут в неглубокую кастрюлю, прибавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и добавляют мясной бульон или воды. Закрывают кастрюлю крышкой и тушат на слабом огне 25-40 мин. Ломтики готовой печенки кладут на блюдо.

Соус, полученный при тушении, солят, поливают им печенку, посыпав сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир можно дать жареный или отварной картофель или макароны.

**Мозги жареные**

Мозги замачивают в холодной воде в течение 30-40 мин, после чего очищают от пленки, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы мозги были ею покрыты, добавляют уксус, соль, лавровый лист и перец (горошек или стручковый). Когда вода закипит, снижают огонь и продолжают варить еще 25-30 мин. Готовые мозги вынимают из отвара и дают слегка обсохнуть, после чего каждую половинку мозга разрезают на две части, посыпают солью, молотым перцем, обваливают в муке и со всех сторон обжаривают в масле на разогретой сковороде. Готовые мозги кладут на блюдо, поливают маслом и лимонным соком и посыпают зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно дать картофель жареный, картофель в молоке или картофельное пюре, а также горошек, стручки фасоли, морковь и др.

**Почки, жаренные на сковороде**

Обмытые телячьи почки обсушивают салфеткой, нарезают, не снимая жира, тонкими кружками (поперек почки). Каждый кружочек посыпают солью и молотым перцем и панируют в муке. Подготовленные таким образом почки помещают на разогретую сковороду с маслом и жарят с обеих сторон 5-6 мин.

Готовые почки посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, поливают лимонным соком и подают на сковороде.

Отдельно, как гарнир, может быть дан жареный картофель, нарезанный соломкой или брусочками, и лимон, нарезанный четвертинками.

**Рубец, жаренный с гречневой кашей**

Подготовленный и сваренный рубец пропускают через мясорубку, солят, посыпают перцем и обжаривают на разогретой сковороде с маслом. Прибавляют к рубцу отдельно обжаренный мелко нарубленный лук, кладут рассыпчатую гречневую кашу, все перемешивают и прожаривают еще в течение 3-5 мин.