5.8.Технолоrический процесс приготовления блюд из запеченного мяса

Перед запеканием мясо предварительно отваривают, припускают или обжаривают. Запекают мясные блюда в жарочном шкафу при высокой температуре (300-350 °С) до тех пор, пока на поверхности не образуется румяная корочка, и продукт не прогреется до 80-90 °С. Запекают блюда непосредственно перед их отпуском. Если блюдо запекают на порционных сковородах и блюдах, то на них же и подают.

Запеченное мясо представлено в повседневном и праздничном меню голубцами и фаршированными овощами, форшмаками, солянками мясными на сковороде и мясопродуктами под различными соусами.

Перед запеканиями мясо предварительно варят, жарят или тушат. Запекают мясные блюда с гарниром или без в жарочных шкафах непосредственно перед отпуском. Используют для запекания порционные сковороды, в них готовят блюдо и в них же подают.

Голубцы, запеканки, кабачки, баклажаны, перец и помидоры готовят как обычно, но с мясным фаршем. Для этого готовят фарш с рисом: мясо (3-го сорта) промывают, освобождают от костей и сухожилий, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком, добавляют рис, соль, перец и перемешивают. Можно готовить фарш и из тушеного или обжаренного мяса.

**Свинина, запеченная с помидорами и сыром**

Свинина, запеченная с помидорами и сыром, получается очень сочной и пикантной. Такое блюдо можно смело приготовить для праздничного стола или на воскресный обед.

Свинину режут на порционные кусочки, не тонко. Слегка отбивают кусочки свинины. Солят и перчат по вкусу. Противень для запекания выстелают пергаментом. Выкладывают кусочки свинины на пергамент. Чеснок чистят и пропускают через пресс. Соединяют майонез с чесноком и хорошо перемешивают.

Смазывают получившимся соусом кусочки свинины. Лук чистят и режут на тонкие кольца. Выкладывают луковые кольца на свинину поверх соуса.

Помидоры моют и режут на тонкие кружочки. Кладут кружочки помидоров поверх лука. Ставят противень со свининой в разогретую духовку и запекают при температуре 200 °С 20 мин.

Достают противень с мясом из духовки, щедро посыпают кусочки свинины сыром, натертым на терке, и отправляют обратно в духовку еще на 10-15 мин.

Сыр должен расплавиться и слегка зарумяниться. Вкусную, аппетитную свинину, запеченную с помидорами и сыром, подать в горячем виде с гарниром.

**Мясо по-французски с запеченным картофелем**

Мясо по-французски - очень сытное блюдо, с удачным сочетанием картофеля, помидоров и мяса. Это мясное блюдо подходит как для праздничного стола, так и для обычного ужина.

Маринуют мясо. Нарезают карбонад кусочками по 1,5 см, но не толще 2 см. Хорошо натирают солью, перцем и приправой для мяса. Нарезают полукольцами лук, смешивают с мясом и оставляют мариноваться на 12 ч.

Чистят картофель и нарезают его кружочками. Смазывают противень растительным маслом и выкладывают слоями: картофель, мясо, смазанное майонезом, сверху мяса -лук, затем порезанные кольцами помидоры.

Разогревают духовку до 180 °С и запекают мясо в течение 50 мин. Перед готовностью натирают на терке сыр и посыпают им мясо, ставят в духовку еще на 1 О мин.

**Свинина с рисом в духовке**

Очищенный лук нарезают кубиками. Болгарский перец, очищенный от семян, нарезают полосочками. Лук и перец обжаривают на растительном масле, помешивая, минут 5, затем добавляют по вкусу соль. Обжаренные овощи перекладывают в жаропрочную форму.

Свинину моют, обсушивают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают на сковороде на хорошо разогретом растительном масле 5-7 мин, до золотистой корочки со всех сторон. Солят и перчат по вкусу. Мясо выкладывают в жаропрочную форму на обжаренные овощи. Сверху засыпать рисом. В кипяток добавляют томатную пасту и соль, перемешивают и заливают в форму с рисом и свининой, накрывают фольгой и отправляют в разогретую до 180 °С духовку на 60 мин.

Аппетитную, вкусную свинину с рисом, приготовленные в духовке, подают в горячем виде.

**Требования к качеству**

Запеченное мясо под соусом должно быть сочным, наружная поверхность сковороды или блюда должна быть совершенно чистой. На поверхности блюда - глянцевая тонкая корочка. Высыхание соуса внутри под корочкой не допускается.

Дефекты: подгорелая корочка, выпарился соус и мясо прилипло к сковороде; посторонние привкусы, не свойственные продуктам, входящим в рецептуру, мясо внутри сыроватое, а соус выкипел.