

## **Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов.**

*Овощные консервы.* Для приготовления закусок используют перец фаршированный, лечо, икру из баклажанов и кабачков и др. Банки с консервами обмывают, обтирают, открывают, сливают соус, маринад или масло (если они есть), оставшиеся продукты раскладывают в салатники, поливают слитой жидкой частью консервов, посыпают шинкованной зеленью, сыром или маринованным репчатый луком, нарезанным кольцами.

*Фаршированные помидоры.* Приготавливают помидоры для фарширования так же, как для горячих вторых блюд. Наполняют различными фаршами: салатом из зеленого лука, грибов или яичным фаршем и др. Для грибного фарша сухие белые грибы отваривают, шинкуют, добавляют пассерованный лук, охлаждают и заправляют майонезом. Яйца варят вкрутую, рубят, добавляют шинкованный зеленый лук, мелко нарезанные, очищенные свежие огурцы, зеленый горошек и заправляют майонезом.

*Баклажаны тушеные с помидорами.* Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды (вода берется в количестве 15 – 20% к массе обжаренных баклажанов), солят и тушат 15 – 20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100 – 150 г на порцию.

*Закуска свекольная с орехами.* Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой, растворяют в выделившемся соке лимонную кислоту. Подготовленный чеснок, грецкие орехи измельчают, соединяют со свеклой, добавляют сахар, соль, перец, лимонную кислоту, заправляют сметаной и перемешивают. При отпуске оформляют мелко нарезанной зеленью.

*Маринованная капуста.* Подготовленную капусту нарезают мелкими шашками, ошпаривают, затем дают полностью стечь воде. В масло растительное, нагретое до температуры 120 – 130<sup>0</sup>С, кладут перец красный молотый, уксус, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную капусту заливают полученной смесью, тщательно перемешивают и оставляют на 4 ч. Маринованную капусту отпускают как самостоятельное блюдо, а также используют для приготовления салатов.

*Грибы с квашеной капустой.* Грибы соленые отделяют от рассола, промывают, нарезают ломтиками. Капусту квашеную измельчают. Подготовленный репчатый лук шинкуют. Грибы соединяют с капустой квашеной, луком репчатым, затем добавляют сахар, перец черный молотый, масло растительное и перемешивают. Салат укладывают горкой и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

## **Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из круп и бобовых.**

*Гречневая каша. Первый способ.* В посуду с кипящей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и перемешать веселкой. Всплывающие пустотелые зерна удалить шумовкой. Для улучшения качества в кашу добавляют жир 5-10% к весу крупы. Когда каша поглотит всю воду и сделается густой, перемешивание прекратить, накрыть посуду крышкой и варить кашу в течение 5-6 ч. Столь длительная варка необходима для того, чтобы каша упрела, то есть приобрела коричневый цвет и своеобразный приятный запах. *Второй способ.* Подготовленную поджаренную крупу всыпать в кипящую подсоленную воду и варить так же, как и в первом случае. Воды для заварки каши взять на 5-6% больше, чем для каши из сырой крупы, так как при поджаривании вес крупы уменьшается примерно на 10% от веса сырой крупы.

*Рисовая каша. Первый способ.* Подготовленный рис засыпать в подсоленную кипящую воду, добавить масло сливочное, топленое или свиное внутреннее сало либо маргарин сливочный (5—10% к весу риса) и варить при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна хорошо набухнут, перемешивание прекратить, посуду закрыть крышкой и доварить кашу в течение 30-40 мин. При варке в наплитной посуде кашу нужно доваривать в жарочном шкафу или на умеренном

нагреве. *Второй способ.* Подготовленный рис положить в кипящую подсоленную воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг риса) и варить при слабом кипении, помешивая. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть на дуршлаг или решето, облить горячей водой. После того как вода стечет, рис положить в посуду, добавить растопленный жир, перемешать и прогреть в жарочном шкафу или на водяной бане.



### **Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из макаронных изделий.**

**Макаронник.** Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

**Макароны, запеченные с сыром.** Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

**Лапшевник с творогом.** Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60 °С с подготовленным творогом. Массу хорошо перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Затем изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

**Требования к качеству блюд из макаронных изделий.** Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные – могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных – золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.



### **Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из яиц.**

**Фаршированные омлеты.** Приготавливают с мясными или овощными гарнирами или сладкими. Омлетную массу выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш и придавая ему форму пирожка. При отпуске укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным маслом. Для приготовления гарниров мясопродукты (ветчину, вареную колбасу или сосиски), отварные почки, а также печенку или мясо нарезают мелкими кубиками или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом красным, томатным или сметанным с луком и доводят до кипения. Овощи нарезают мелкими кубиками. Фасоль и цветную капусту отваривают, зеленый горошек подогревают, морковь и шпинат припускают, кабачки, грибы обжаривают, заправляют соусом молочным, сметанным или сметаной. Гарниры для фарширования могут состоять из одного вида продуктов или из сочетания нескольких видов. При приготовлении сладкого омлета в омлетную массу добавляют тертую лимонную цедру или кардамон, растертый с сахаром. Жареный омлет фаршируют ягодами из варенья без косточек, джемом или конфитюром. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

**Яйца с ветчиной на гренках.** Яйца, сваренные «в мешочек», укладывают на поджаренные гренки из белого хлеба толщиной в 1 см, покрытые кусочками поджаренной ветчины. Поливают томатным соусом.

**Яйца, запеченные под молочным соусом.** Из белого хлеба приготавливают гренки (крутоны). Хлеб зачищают от корок и нарезают на куски, в середине делают углубление и обжаривают хлеб на сливочном масле. Яйца варят «в мешочек», очищают от скорлупы. На смазанную маслом порционную сковороду укладывают гренки, на каждый из них – по одному яйцу, поливают молочным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу до легкого подрумянивания. Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.



**Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из творога.**

**Пудинг из творога (запеченный).** Творог протирают, белки сырых яиц отделяют от желтков, которые растирают с сахаром, изюм перебирают и промывают, белки взбивают до образования устойчивой пышной пены, орехи измельчают.

Творог соединяют с манной крупой, желтками, размягченным сливочным маслом, солью, ванилином, изюмом (орехами). Массу тщательно перемешивают, вводят белки и ещё раз размешивают осторожно, чтобы не осели белки.

Полученную густую массу выкладывают в форму или на противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Выровненную поверхность смазывают сметаной или льезоном, состоящим из смеси яиц, сахара, сметаны и молока.

Пудинг запекают в жарочном шкафу 25–35 мин до образования на поверхности красивой поджаристой корочки и выдерживают в форме 5–10 мин для остывания, выкладывают и нарезают. Запеченный на противне пудинг нарезают, не выкладывая, на квадратные куски. Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.

**Вареники ленивые.** Отличаются вареники ленивые от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста. Протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы.

Массу толщиной 1 см выкладывают на посыпанную мукой поверхность стола и нарезают полосками шириной 2–2,5 см, которые нарезают прямоугольниками или ромбиками. Если массу формируют в виде валика (1,5 см в диаметре), то нарезают поперек на кружочки. Хранят до варки так же, как вареники с творогом. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4–5 мин. Вынимают и отпускают так же, как вареники с творогом.

При приготовлении вареников в большом количестве не следует класть сахар в массу, так как от этого она становится более жидкой. В этом случае сахаром посыпают готовые вареники при отпуске.

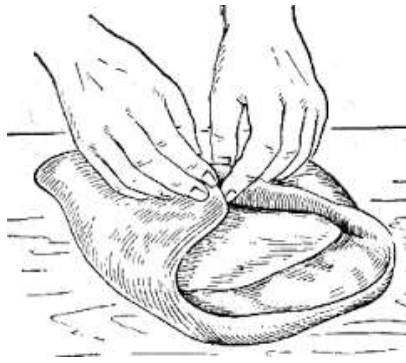


### **Приготовление, оформление и отпуск блюд изделий из теста.**

Мучные блюда вареные- лапша, пельмени, вареники, клецки, жареные- блины, оладьи, блинчики. Кулинарные изделия-пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи.

**Пирожки жареные.** Из безопасного теста слабой консистенции формируют пирожки в виде полукруга, расстаивают и жарят в жире нагретом до 160...170 °С. Для жарки используют специальные жар. аппараты, либо электрофрит. с регулированием степени нагрева, либо электроды. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Использовать муку-на подсыпку при разделке теста запрещается. Мука, обугливаясь при жарке, снижает качество жира, ухудшает внешний вид изделий.**Расстегаи.** Изделиям придают форму «лодочки». Защипывают тесто так, чтобы середина осталась открытой. После расслойки изделия выпекают 8... 10 мин при температуре 230...240 °С. Расстегаи московские — из опарного и безопасного теста, круглые, большого размера, с начинкой из визиги и рыбы, рыбного фарша с кусочками семги, осетрины, с начинкой из мяса и яиц. Чтобы придать расстегаям сочность, после выпечки в отверстие сверху наливают немного концентрированного бульона или немного растопленного масла с шинкованной зеленью.

**Кулебяки.** Тесто, приготовленное опарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18...20 см, на середину его по всей длине кладут фарш (мясной, рыбный, капустный и др. Выпека при температуре 210...230 °С в течение 35...45 мин. кулебяки отличаются от других изделий с фаршами большим количеством фарша (примерно 90 % массы теста). Одновременно может быть использовано несколько видов фарша, причем их разделяют выпеченными блинчиками. Чтобы тесто не отмокало, между тестом и фаршем также можно класть блинчики. **Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней.** Для приготовления **пельменей** готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5...2 мм и шириной 5...6 см, В настоящее время на предприятиях используют формовочные полуавтоматы. Для фарша котлетное мясо (говядина, свинина, баранина) нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарубленным репчатым луком, добавляют соль, сахар, черный перец и холодную воду (18...20 % массы мяса), тщательно перемешивают. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре 0 °С. Варят при слабом кипении 5...7 мин. **Вареники** делают крупнее пельменей и с различными фаршами: творожным, картофельным, ягодным, капустным. При отпуске вареники поливают маслом, сметаной или маслом и сметаной. Тесто для **домашней лапши** раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм



## **Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы.**

### **Организация рабочего места в цехе**

Рабочее место -- часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем. Рабочее место может быть специализированным и универсальным. Специализированные рабочие места оборудуют для выполнения одной какой-либо операции с постоянным набором инструментов. Такие места организуют на крупных предприятиях при четком разделении труда по операциям, что повышает производительность труда, позволяет уплотнить и рационально использовать рабочее время.

Универсальные рабочие места предназначены для выполнения однотипных, а иногда и разных операций. Оборудование таких мест разнообразно и меняется в зависимости от выполняемой работы. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы. Современные производственные столы помимо столешницы оснащены целым рядом полок, ящиков, что обеспечивает правильное хранение мелкого инвентаря и посуды. Источник света должен быть слева от рабочего места на расстоянии не более 6 м. Для обеспечения безопасности в работе устанавливают ограждения, щитки, предохранительные устройства. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола или на стене.

Инструмент и инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт слева. Весы, специи и приправы при необходимости располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску -- перед собой. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость. Некоторые операции повар может выполнять сидя, поэтому в каждом цехе необходимо установить высокие табуреты. Совершенствование рабочих мест должно идти по линии их специализации -- это послужит основой организации поточных методов производства продукции. Функциональные емкости, предназначенные для хранения, предварительной обработки, приготовления, транспортирования и раздачи продукции, облегчают труд поваров и снижают затраты ручного труда на 30--40 %.

### **Рыба (филе) отварная**

Рыбу разделить на порционные куски с кожей и реберными костями, уложить в сотейник кожей вверх, залить горячей водой (250 г), положить коренья и лук, а также соль, лавровый лист и перец горошком, довести до кипения и варить при слабом нагреве в течение 12—15 мин. До отпуска хранить в горячем бульоне не более 30 мин. Приготовить соус польский. Спассеровать муку, приготовить белый соус, проварить 25—30 мин, процедить. В приготовленный белый соус добавить масло сливочное, нарезанные ломтиками вареные вкрутую яйца, соль, лимонную кислоту и мелко нарезанную зелень петрушки. Картофель обточить в виде бочонков, отварить, слить и обсушить. *При отпуске* на подогретое блюдо или тарелку уложить вареный картофель, полить маслом и посыпать зеленью. Рядом поместить рыбу. Рыбу на тарелке полить соусом, к рыбе на блюде соус подать в соуснике.

### **Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом**

Рыбу разделить на порционные куски с кожей, без костей, а рыбу осетровых пород — с кожей без хрящей (куски ошпарить и обмыть). Уложить в один ряд в сотейник, смазанный маслом, подлить рыбный бульон (0,3 л на 1 кг рыбы), положить корни и лук, добавить соль, огуречный рассол или кожицу соленых огурцов. Рыбу припустить в посуде с закрытой крышкой до готовности. Приготовить белый соус так же, как и для соуса польского. Приготовить соус рассол. В основной белый соус влить бульон (фон), полученный в результате припускания рыбы. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и сбланшировать. В состав гарнира для данного соуса входят также вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные треугольниками, вареные хрящи, нарезанные ломтиками. Подготовленные гарниры положить в соус, заправить по вкусу солью, прокипяченным огуречным рассолом. Некрупный картофель обточить в виде бочонков, отварить и обсушить. На подогретое блюдо или мелкую тарелку уложить картофель, полить его маслом и посыпать зеленью. Кусок рыбы положить рядом с картофелем, полить соусом, сверху положить кружочек очищенного лимона, украсить зеленью.



А – участок обработки мяса; Б – участок обработки птицы; В – участок обработки рыбы; 1 – ванна с бортиками; 2 – разрубочный стол; 3 – стол производственный; 4 – стеллаж передвижной; 5 – универсальный привод ПМ-1.1; 6 – мясорубка; 7 – опалочный шкаф; 8 – ванна моечная; 9 – холодильный шкаф.



## Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы.

Способы жарки рыбы – основной с небольшим количеством жира и во фритюре. Рыбу жарят в целом виде (мелкую) и порционными кусками. Осетровую рыбу жарят звеньями или порционными кусками. Рыбу жарят на противнях, сковородах, электросковородах, в глубоких сотейниках, фритюрницах.

**Рыба жареная.** Обсушенную целую рыбу или порционные куски посыпают солью и перцем, панируют в муке, укладывают на хорошо разогретую с жиром сковороду или противень кожей вниз и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки в течение 5–10 мин при температуре 140–160 °С. Рыбу дожаривают в жарочном шкафу до полной готовности 5–7 мин при температуре 250 °С. Общее время жарки 10–20 мин. К концу жарки рыба прогревается внутри до 85–90 °С. Готовность рыбы определяют по наличию на её поверхности мелких воздушных пузырьков. Жареную рыбу отпускают сразу же после тепловой обработки. На подогретую тарелку или порционное блюдо укладывают гарнир в виде картофеля жареного, отварного или картофельного пюре. Рядом помещают жареную рыбу, поливают растопленным маслом сливочным. Отдельно к рыбе подают соусы томатный, красный основной или томатный с овощами. Блюдо украшают веточками зелени петрушки, а иногда кружочками лимона. Рыбу жареную гарнируют тушеной капустой, гречневой кашей, жареными кабачками, баклажанами, помидорами, отварными овощами с жиром.

**Рыба жареная с луком по-ленинградски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят

основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг – жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

**Рыба, запеченная с картофелем, по-русски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают часть ломтиками, а часть кружочками. Приготавливают белый основной соус на рыбном бульоне. Мелко натирают сыр. Рыбу нарезают на филе с кожей без костей. Порционную сковороду смазывают маслом, подливают на неё часть соуса, затем укладывают в середину сырую рыбу, вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель, нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен лишь слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть. Блюдо запекают 15–20 мин, после чего вынимают, ставят на плиту и прогревают в течение 3–5 мин, чтобы рыба полностью дошла до готовности. Отпускают блюдо в этой же порционной сковороде.

**Рыба, тушеная в томате с овощами.** Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные кусочки, укладывают в сотейник двумя-тремя слоями, чередуя с нашинкованными овощами (морковью, петрушкой, сельдереем, репчатым луком). Снизу и сверху размещают слой овощей. Добавляют соль, сахар, уксус, томатное пюре, масло и заливают бульоном или водой, тушат при закрытой крышке до готовности 45-60 мин. За 5-7 мин. до окончания тушения добавляют перец, лавровый лист, гвоздику, корицу. Подают рыбу с гарниром - картофелем вареной или картофельным пюре, рагу овощным, поливают соусом с овощами, образовавшийся в процессе тушения.



## **Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.**

**Кнельную** массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или сливки — 500 мл, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г. Рыбу, обработанную на чистое филе, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2...3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают. Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденного оставшегося молока или сливок. В конце взбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности. Для кнельной массы вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто. Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.

**Котлеты или биточки рыбные.** Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. Котлеты (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.

**Тефтели рыбные.** Тефтели приготавливают в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10–15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в

запеченном виде. При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

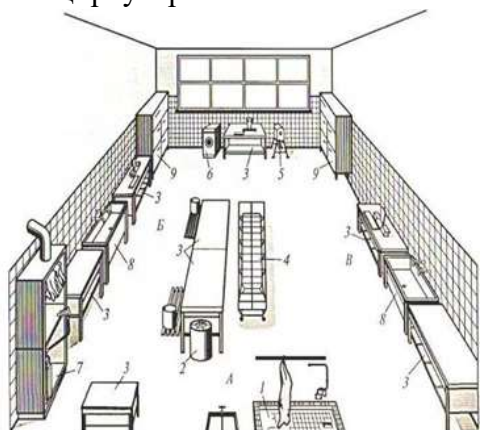


## **Организация рабочего места при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.**

### **Организация работы мясного цеха**

В крупных мясных цехах организуют поточные линии для производства крупнокусковых полуфабрикатов, котлет и отдельные рабочие места по изготовлению различных полуфабрикатов из них. В небольших мясных цехах организуется общее производство, иногда включающее и линию обработки рыбы.

Первичная обработка мяса состоит из следующих операций: дефростация, обмывание и обсушивание, разруб туши на части, обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. В соответствии с технологическим процессом строится работа цеха. Большой объем работы позволяет работникам специализироваться на выполнении отдельных операций и полностью механизировать ручные работы. Это увеличивает производительность труда в цехе. В камеру для дефростации туши мяса подаются по монорельсу или на передвижных стеллажах или тележках. Температура в дефростерах 8-10С, влажность воздуха 85%. Оттаивают туши в течение трех суток в подвешенном состоянии, затем их обмывают, не снимая с крючков, в специальном помещении при помощи брандспойта или щеток (температура воды 20-25°С) и обсушивают нагнетаемым в помещение воздухом в течение 1,5-2 ч. Если мясо необходимо обсушить быстрее, используют салфетки из хлопчатобумажной ткани. После этого туши разделяют на части в подвешенном состоянии большим ножом-рубаком или на разрубочном стуле при помощи мясницкого топора или ленточной циркулярной пилы.



### **Размещение оборудования в мясном цехе**

А - участок обработки мяса; Б - участок обработки птицы; В - участок обработки рыбы; 1 - ванна с бортиками; 2 - разрубочный стул; 3 - производственный стол; 4 - передвижной стеллаж; 5 - универсальный привод ПМ-1,1; 6 - мясорубка; 7 - опалочный шкаф; 8 - моечная ванна; 9 - холодильный шкаф



**Мясо отварное.** Подготовленное для варки мясо (говядина, баранина, козлятина, свинина или телятина) массой до 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят без кипения (при температуре 90 °С) до готовности. При таком режиме варки уменьшаются потери растворимых пищевых веществ и воды, мясо получается сочным, процесс варки происходит более равномерно. Для ароматизации мяса за 30–40 мин до окончания варки кладут сырые морковь, репчатый лук, петрушку, а за 10–15 мин – соль. Можно положить лавровый лист и перец горошком. Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1–2 шт. на порцию (выход 50, 75, 100 г), заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало. При отпуске на тарелку или блюдо кладут гарнир, рядом – мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соусы сметанный с хреном, красный, луковый или поливают мясо соусом.

**Сосиски или сардельки отварные.** У сарделек удаляют шпагат, а у сосисок предварительно снимают искусственную оболочку. Подготовленные сосиски или сардельки закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг продукта 2 л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и прогревают сосиски – 3–5 мин, сардельки – 7–10 мин. При длительном нагревании оболочка лопается, изделия пропитываются водой и получаются невкусными. Хранят их в отваре не более 20 мин. При отпуске на тарелку или блюдо кладут картофельное пюре, тушеную капусту, зеленый горошек, рассыпчатые каши, рядом – сосиски или сардельки, поливают маслом или соусами красным, томатным, луковым с горчицей.

**Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф).** Говядину (вырезка, толстый и тонкий края) крупным куском массой 1–2,5 кг зачищают, натирают солью и перцем, кладут на противень, разогретый с жиром. Мясо укладывают с интервалом между кусками не менее 5 см, обжаривают на сильном огне до образования поджаристой корочки, затем ставят в жарочный шкаф и продолжают жарить при температуре 160–170 °С. Во время жарки мясо периодически переворачивают и поливают выделившимся соком и жиром. Ростбиф можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожаренный (мясо внутри серого цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный – слабее, полностью прожаренный – почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезают на порции по 2–3 куска. Оставшийся после жарки на противне сок выпаривают, сливают жир, наливают небольшое количество бульона, кипятят и процеживают. Полученный мясной сок используют при отпуске мяса. При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывают сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, строганный хрен, рядом кладут нарезанное мясо, поливают его мясным соком. В качестве гарнира можно использовать картофель фри или жареный.



### **Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса в тушеном и запеченном виде.**

Тушат мясо в закрытой посуде при слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает. Пряности и зелень кладут за 15–20 мин до окончания тушения. Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас. На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами.

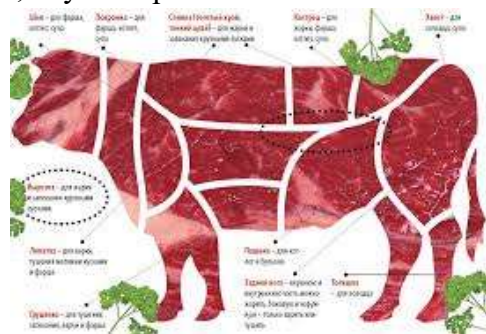
1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное в глиняных горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.

2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

**Мясо тушеное.** Для тушения крупными кусками используют боковую и наружную части задней ноги говяжьей туши, лопаточную часть бараньей, лопаточную часть и шею свиной туши. Мясо массой до 2 кг натирают солью, посыпают перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки, укладывают в глубокую посуду, заливают наполовину бульоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томатное пюре, тушат в закрытой посуде при слабом кипении 1,5–2 ч; за 15–20 мин до окончания тушения кладут перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают и нарезают на порции. На оставшемся бульоне готовят красный соус. Для этого в бульон вливают разведенную красную пассеровку, варят 25–30 мин и процеживают, протирая разварившиеся овощи. Нарезанное мясо заливают приготовленным соусом, прогревают и хранят до отпуска на мармите. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – картофель отварной, картофельное пюре, макароны, рассыпчатые каши, тушеную капусту, рядом – мясо, поливают соусом.

Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности, а затем запекают с гарниром, с соусом или без него, на порционных сковородах или противне. Запекают блюда при температуре 250–300 °С до образования поджаристой корочки и пока продукт не прогреется до 80–85 °С непосредственно перед отпуском, так как при хранении ухудшаются внешний вид блюд и их вкусовые качества. Блюда, запеченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекали. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

**Запеканка картофельная с мясом.** Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, массу перемешивают. Для фарша сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец. Картофельную массу делят на две части. Одну часть выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш, на него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают и нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают маслом, соусом красным или томатным.



**Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов в отварном, припущенном, жареном тушеном и запеченном виде.**

**Почки жареные в соусе.** Свиные, бараньи и телячьи почки сырые, а говяжьи - предварительно отваренные нарезают ломтиками или кружочками, посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят 5–6 мин, заливают соусом красным, луковым, томатным

или сметанным и доводят до кипения. *При отпуске* в баранчик или порционную сковороду кладут картофель жареный или рассыпчатую кашу, рядом - почки и посыпают измельченной зеленью.

**Мозги отварные.** Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так, чтобы закрыть только поверхность продукта, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают уксус. Воду подкисляют для того, чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, так как белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, посуду закрывают крышкой и варят 25-30 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре. Вареные мозги порционируют. *При отпуске* на тарелку или порционное блюдо кладут отварной или припущенный рис, картофельное пюре или зеленый горошек, рядом - мозги, сверху укладывают вареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками, и поливают соусом паровым или белым, можно отпускать без грибов.

**Печень, тушенная в соусе.** Подготовленный для жарки полуфабрикат укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают, затем заливают соусом сметанным или сметанным с луком и тушат 15-20 мин. *При отпуске* в баранчик или тарелку кладут отварной или жареный картофель, картофельное пюре или рассыпчатую кашу, рядом - печень, поливают её соусом.

**Сердце или легкое в соусе (гуляш).** Сердце или легкое предварительно варят, нарезают на кусочки в виде кубиков массой 20-30 г, слегка обжаривают, затем складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, заливают красным соусом и тушат 15-20 мин. В готовый гуляш кладут мелко рубленый чеснок. *При отпуске* в баранчик или на тарелку кладут гарнир - картофель отварной или жареный, картофельное пюре, макароны отварные, рассыпчатую кашу, рядом - гуляш вместе с соусом.

#### Субпродукты — это ...

- внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота.
- Выход которых составляет 10--18% живой массы животного.



#### Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой массы.

Изделия из рубленого мяса приготавливают в жареном виде. Их жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляют 30 %. При отпуске их поливают мясным соком или растопленным маслом.

**Бифштекс рубленый.** Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин. Перед жаркой бифштекс можно запанировать в муке. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом - бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.

**Шницель натуральный рубленый.** Рубленую массу приготавливают из говядины, баранины или свинины. В массу из свинины сало не добавляют. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир - картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из 3-4 видов овощей, рядом - шницель, поливают его растопленным маслом.

**Люля-кебаб.** Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку и жарят над раскаленными углями. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё - снятый со шпажки люля-кебаб (2-3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зелёный или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный» или на розетке сухой барбарис. Люля-кебаб можно отпускать без лаваша.



### **Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы.**

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

**Котлеты, биточки с гарниром.** Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом - котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком.

**Зразы рубленые.** Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. *При отпуске* на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир - гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом - зразы (1-2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

**Тефтели.** Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10-12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1-2 ряда, залить соусом и тушить. *При отпуске* в баранчик или тарелку кладут гарнир - рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом - тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

**Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки).** Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.



## Организация рабочего места при приготовлении блюд из птицы, дичи, кролика. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика в отварном и припущенном виде.

**Рагу из субпродуктов.** Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по (40-50) гр., или обработанные субпродукты птицы (мелкие целиком, крупные разрубленные на (2-3) ч обжарить до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты залить горячим бульоном или водой в количестве (20-30)% от общей массы набора продуктов, добавить пассерованное томатное пюре и тушить (30-40) мин. Бульон, оставшийся после тушения, слить и приготовить соус красный основной. Залить соусом тушеные кусочки мяса и субпродуктов, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук репчатый и тушить (15-20) мин. Подать рагу вместе с соусом и гарниром.



## Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы, дичи, кролика в отварном и припущенном виде.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже - гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

**Куры, цыплята, индейки отварные.** Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2-2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые корни, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85-90 °С до готовности. Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстую часть мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный). Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрезают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарезают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. **При отпуске** на порционное блюдо или тарелку кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом - порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, паровым, можно полить сливочным маслом.

*Для припускания* используют п/ф из котлетной и кнельной массы, филе кур и дичи, а также тушки цыплят-бройлеров). Тушки цыплят-бройлеров укладывают в посуду, на дне которой нарезанные овощи и лук, заливают бульоном или водой на 1/3 – 1/4 высоты птицы, солят, припускают до готовности с закрытой крышкой. Филе укладывают в посуду с растопленным маслом, солят, сбрызгивают лимонным соком (кислотой), заливают на 1/2 бульоном и припускают в закрытой посуде 12-15 мин. Припущенные тушки нарезают на порции, укладывают на блюдо и поливают соусом (паровой, белый, молочный, соусом эстрагон). Гарнир: рис отварной или припущенный, овощи отварные, грибы, картофель отварной. На припущенное филе кладут нарезанные ломтиками грибы, поливают паровым соусом или белым с яйцом, гарнир – рис отварной или припущенный, овощи отварные с жиром, картофель отварной.

Припущенные изделия из котлетной массы (котлеты, биточки) отпускают с рисом отварным или припущенным, пюре картофельным или сложным гарниром и поливают соусом: паровым или белым с яйцом.

### **Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы, дичи, кролика в тушеном, жаренном и запеченном виде.**

**Котлеты натуральные жареные из филе** птицы, дичи или кролика жарят на масле перед отпуском, укладывают на гренок, кладут гарнир (картофель жареный из сырого, сложный гарнир) и поливают маслом.

**Птица или кролик По-столичному** (шницель столичный). Подготовленные полуфабрикаты жарят основным способом непосредственно перед подачей, до готовности доводят в жарочном шкафу. При подаче на филе кладут масло сливоч., гарнир: жаренный во фритюре картофель, зеленый горошек отварной, сложный гарнир.

*Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика*

Птицу, дичь, кролика тушат в соусе (красный, красный с вином, луковым), в соусе в овощами (обжар дольками картофель, пассерованной морковью, луком, петрушкой или стручками фасоли). Жареные тушки разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат (птица и кролик - 15-20 мин), дичь - 10-15 мин.. гарнир: птицы- рис отварной или припущенный, картофель жарен из сырого, картофель пюре и поливают соусом, в котором они тушились, дичь - картофель отварной или жарен из сырого, овощами отварными с жиром, капустой тушеной и поливают соусами: красным основным или крас с вином.

**Рагу из птицы или кролика.** Подготовленные тушки птицы или кролика разрезают на куски массой по 40—50 г (2—3 куска на порцию). Обработанные куриные субпродукты разрезают или нарезают на куски (желудки предварительно отваривают), обжаривают до образования корочки. Затем заливают горячим бульоном или водой ( 20—30% массы набора продуктов), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. На оставшемся бульоне готовят соус красный основной, которым заливают тушеные субпродукты, обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, лук, петрушку и тушат 15—20 мин.



### **Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика в тушеном, жаренном и запеченном виде.**

*Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов* - тушки нарезают на куски по 40-50 г или субпродукты (желудки и сердца - 50%, шеи и крылья - 50%) обжаривают, заливают бульоном или водой (20-30% от массы продуктов), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат в течение 30-40 минут. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят красный основной соус. Им заливают обжаренные овощи (картофель, морковь, репу, петрушку и репчатый лук), тушеные кусочки мяса и тушат еще 15-20 минут. Рагу отпускают вместе с соусом и гарниром.

*Чахохбили* - грузинское национальное блюдо - куски курицы обжаривают, добавляют отдельно пассерованный лук, нарезанный кольцами, добавляют нарезанные помидоры и отдельно пассерованную мучную сухую пассеровку, добавляют бульон (воду), уксус и тушат; за 10-15 минут до готовности вводят специи и зелень (кинзы, базилика, черного перца, толченого чеснока). Отпускают на порционных сковородах, посыпав зеленью.

*Сациви из курицы или индейки (птица в ореховом соусе)* - грузинское национальное блюдо - подготовленную тушку птицы отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (филе и окорочок). Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви. Подают в холодном виде. Для соуса мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику. Массу разводят бульоном и вводят в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунелли и варят в течение пяти минут. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°C соуса, затем постепенно вводят их в горячий соус.

*Птица или кролик, тушеные в соусе* - подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубая, заливают соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске гарнируют (рисом отварным или припущенным, картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем жареным) и поливают соусом красным основным, красным с вином, луковым.



### **Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой массы из птицы, дичи, кролика.**

Из птицы, дичи и кролика готовят котлетную и кнельную массы. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

**Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика паровые.** Биточки, не панируя, складывают в сотейник, дно которого смазано маслом, и припускают 15—20 мин. Отпускают с отварным или припущенным рисом, картофельным пюре, сложным гарниром (овощи припущенные, горошек зеленый консервированный, картофель отварной или пюре), полив соусом паровым или белым с яйцом. Дополнительно при отпуске на биточки можно положить ломтики отварных белых грибов или припущенных шампиньонов.

**Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика жареные.** Котлетную массу порционируют, панируют в сухарях; тертом белом хлебе; белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формируют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

**Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами.** Биточки, фаршированные мелко нарубленными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, картофельного пюре, жареного картофеля и др.

**Кнели из птицы паровые.** Порционные формочки смазывают маслом или маргарином, заполняют на 3/4 кнельной массой и варят на пару 20—25 мин. Кнели можно разделить посредством двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течение 10—12 мин. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.



## Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы из птицы, дичи, кролика.

**Котлетная масса.** Для котлетной массы используют кур, индеек. Из тушек используют мякоть филе и ножки. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, сливочное масло или сливочный маргарин, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, доводят до вкуса, затем выбивают, порционируют.

**Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы:** черствый пшеничный хлеб – 250 г, молоко или сливки – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль – 20 г.

**Котлеты** панируют в сухарях, белой панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом.

**Котлеты Пожарские** панируют в фигурной панировке (кубиком), придают яйцевидную форму, по 3-4 шт. на порцию.

**Биточки** обычно не панируют, т. к. чаще их припускают.

**Биточки фаршированные** фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами, панируют в сухарях и придают кругло приплюснутую форму.

**Тефтели** (масса с добавлением пассерованного репчатого лука) придают форму шариков, панируют в муке, 2-3 шт. на порцию.

**Фрикадельки** придают форму шариков, не панируют, 4-5 шт. на порцию.



## Приготовление, оформление и отпуск блюд из кнельной массы из птицы, дичи, кролика.

*Кнельная*

*масса*

Мясо пропускают через мясорубку 2 раза, после добавляют белый хлеб без корок, размоченный в молоке, хорошо размешивают. После еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, затем протирают через сито. Протертую массу взбивают на льду до пышности, добавляют яичный белок, сливки, кладут соль и хорошо размешивают. Из кнельной массы изготавливают клецки, готовят в формочках на пару, подают под различными соусами.

**Ингредиенты:**



На 1 кг мяса берут: 100 г белого хлеба без корок, 150 г молока, 200 г сливок 3 яичных белка и 15 г соли

Для приготовления **кнелей паровых из птицы** порционные формочки смазывают маслом или [маргарином](#), заполняют на 3/4 кнельной массой и варят на пару 20-25 мин. Кнели можно разделить посредством двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течение 10-12 мин. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным [сливочным маслом](#).

