**Тема №9** Технологія приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів.

**Тема уроку:** Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості,

відсоток втрат.

Страви із субпродуктів поживні і смачні, оскільки містять жири, білки, вітаміни і мінеральні солі. Субпродукти широко використовували у народній кулінарії. Споживали українці печінку й легені як начинку для святкових пирогів, хляки або рубці з січеного вареного шлунка й кишок (баранячих або телячих) з пшоном і спеціями. Підготовлені субпродукти слід негайно направляти на теплову обробку, оскільки вони нестійкі при зберіганні (легко можуть обсіменятися бактеріями). Готуючи страви, слід суворо додержуватись правил санітарії і гігієни, щоб запобігти харчовому отруєнню.

Субпродукти варять, а потім смажать, тушкують або відразу використовують для смаження.

***Язик відварний з соусом***

Язики, підготовлені для варіння, кладуть у посуд, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають сирі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і варять до готовності. Наприкінці варіння солять. Тривалість варіння залежить від виду язиків і коливається від однієї до трьох годин. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв і обчищають. Язики нарізують упоперек волокон на шматочки (2-3 шт. на порцію), заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні.

Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір (картопляне пюре, відварну картоплю, овочі у молочному соусі, бобові відварні з жиром), поряд — язик, який поливають червоним основним соусом або сметанним із хріном.

*Язик яловичий — 126 (баранячий — 143, свинячий або телячий — 127), морква — 4/3, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, маса вареного язика — 75; гарнір — 150, соус — 75. Вихід — 300.*

***Рубці в соусі***

Оброблені рубці згортають рулетом, перев'язують шпагатом, кладуть у казан, заливають холодною водою і варять 4-5 год. За 30 хв до закінчення варіння кладуть сіль, моркву, петрушку, цибулю, наприкінці варіння — спеції.

Варені рубці нарізують соломкою завдовжки 3-4 см, масою 5-7 г, заливають соусом червоним основним чи цибулевим, або томатним і варять 15-20 хв.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — кашу розсипчасту або рис при-пущений, варені макаронні вироби, картоплю чи овочі відварні, поряд — рубці з соусом.

*Рубці — 143/136, цибуля ріпчаста — 4/3, морква — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, маса варених рубців — 75; гарнір — 150, соус — 75. Вихід — 300.*

***Рубці по-українськи***

Зварені рубці яловичі, свинячі і баранячі нарізують на невеликі шматочки. Моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, нарізані соломкою, пасерують, картоплю, нарізану брусочками, обсмажують. Овочі перекладають у сотейник, додають пасе-роване пшеничне борошно, розведене бульйоном, кладуть нарізані рубці, перебране і промите пшоно, перемішують і тушкують до готовності при закритій кришці. Потім масу охолоджують до температури 50-60 °С, посипають перцем, заправляють сирими яйцями, перемішують, перекладають у змащений маслом і посиланий су-харями сотейник, поливають розтопленим вершковим маслом і запікають. Перед подаванням порціонують, зверху посипають подрібненою зеленню.

*Рубці — 192/182, морква — 6/4, цибуля ріпчаста — 5/4, петрушка — 6/4, маса варених рубців — 100; морква — 30/24, петрушка — 24/18, цибуля ріпчаста — 20/16,8, борошно пшеничне — 4,5, картопля — 80/60, пшоно — 20, бульйон — 40, яйця — 16, масло вершкове — 16, сухарі — 10. Вихід - 240.*

***Вим'я варене з соусом***

Підготовлені шматки вим'я масою 1,5-2 кг закладають у гарячу воду (на 1кг вим'я 1-1,5 л води), швидко доводять до кипіння, нагрів зменшують і варять при повільному кипінні до напівготовності. Потім додають обчищені і нарізані моркву, петрушку, цибулю, лавровий лист, сіль, перець чор-ний горошком і варять до готовності.

Варене вим'я злегка охолоджують, нарізують широкими шматочками 1 см зав-товшки (1-2 шт. на порцію), заливають соусом цибулевим або томатним і кип'ятять 10-15 хв.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картопля варена, пюре картоп-ляне, розсипчаста рисова каша, поряд — вим'я, поливають соусом і посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

*Вим'я яловиче — 136, морква — 4/3, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка І , (корінь) — 3/2, маса вареного вим'я — 75; гарнір — 150, соус — 75. Вихід - 300.*

***Вим'я смажене в сухарях.***

Вим'я (масою 1,5-2 кг) варять з морквою, цибулею, коренем петрушки. Варене вим'я охолоджують і нарізують на широкі порціонні шматочки 1,0 см завтовшки, панірують у борошні, змочують у льєзоні, ще раз панірують у сухарях і смажать на смальці з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю варену чи смажену або пюре картопляне, поряд — вим'я і поливають розтопленим вершковим маслом.

*Вим'я яловиче — 156, маса вареного вим'я — 86, борошно пшеничне — 4, яйця — 4, сухарі — 17,*

*маса напівфабрикату — 110, смалець — 8, маса* *смаженого вим'я — 100, гарнір — 150, масло вершкове — 5. Вихід — 255.*

**Інформація про домашнє завдання**

Опрацювати підручник В.С. Доцяк Українська кухня §7 ст. 332-334

опрацювати конспект;

виписати матеріали щодо теми уроку.