**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.

***Печінка шпигована салом***

Печінку (великий шматок) шпигують салом, нати-рають сіллю та перцем, обсмажують разом із цибулею, заливають бульйоном і тушкують 20-25 хв, готову печінку ріжуть на порції. Подають з картопляним пюре, цибулею і соком, який утворився при тушку-ванні.

*Печінка яловича — 120/100 (свиняча, бараняча або теляча — 114/100),сало шпик — 10,4/10, маса напівфабрикату — ПО; цибуля ріпчаста — 30/25,жир тваринний топлений харчовий — 7, маса тушкованої печінки — 75;*

*маса цибулі та соку, який утворився при тушкуванні, — 25; гарнір — 150. Вихід — 250.*

***Печінка смажена з жиром або цибулею***

Печінку нарізують на шматочки (1-2 шт. на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем,

обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену чи варену, або картопляне пюре, чи розсипчасту кашу, поряд — печінку і поливають розтоп-леним маслом, зверху можна покласти смажену цибулю.

*Печінка яловича — 127/105 (бараняча, свиняча або теляча — 119/105), борошно пшеничне — 5, маса напівфабрикату — 110; жир тваринний топлений харчовий — 10, маса смаженої печінки — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5, цибуля, смажена у фритюрі, — 15. Вихід — 230 або 240.*

***Печінка по-краснолуцьки***

Підготовлений напівфабрикат у вигляді рулету пе-рев'язують шпагатом, кладуть на змащений жиром лист, поверхню рулету змащують сметаною і обсмажують у жаровій шафі, потім перекладають у сотейник, додають трохи бульйону і тушкують до готовності. Перед подаванням знімають шпагат і порціонують.

Відпускають з комбінованим гарніром. Рулет поливають вершковим маслом. і,;.

*Печінка яловича — 113/94, свинина (лопаткова, шийна частина) — 44/38, морква — 5/4, часник — 8/6, сметана — 3.*

*Маса напівфабрикату — 140; жир тваринний топлений харчовий — 5, маса готової страви — 100,*

*гарнір — 150, масло вершкове — 5. Вихід — 255.*

***Печінка по-херсонськи***

Напівфабрикати у вигляді ковбасок перев'язують ниткою, панірують у борошні і обсмажують. З виробів знімають нитку, кладуть у сотейник, додають трохи бульйону і тушкують 20-25 хв.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір: каші розсипчасті, овочі варені, пюре з картоплі, картоплю варену, комбінований овочевий гарнір, поряд — ков-баски з печінки, поливають соусом цибулевим.

*Печінка яловича — 157/130, сало шпик — 27,1/26, цибуля ріпчаста — 37/31, маса пасерованої на салі цибулі — 36, борошно пшеничне — 6, маса напівфабрикату — 170; жир тваринний топлений харчовий — 6, маса готової печінки — 140, соус — 50, гарнір — 100. Вихід — 290.*

***Биточки з печінки***

Підготовлену печінку пропускають через м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, відтиснений замочений хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують.

Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд — битки і поливають мас-лом вершковим або маргарином столовим. На гарнір подають картопляне пюре чи розсипчасті каші або комбінований..

*Печінка яловича — 75/62 (свиняча, бараняча або теляча — 71/62), сало шпик — 10,4/10, хліб пшеничний — 12, яйця — 8, борошно пшеничне — 4, ., маса напівфабрикату — 94; жир тваринний топлений харчовий — 5, маса*

*готових битків — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5. В и х і д — 230.*

***Легені смажені***

Оброблені легені кладуть у гарячу підсолену воду, додають нарізані цибулю, моркву, петрушку і варять до готовності (близько двох годин). Наприкінці кладуть лавровий лист і перець горошком.

Зварені легені охолоджують, нарізують на порціонні шматочки 1,5 см завтовшки, панірують у борошні, змочують у льєзоні, знову панірують у сухарях і смажать у жирі. Подають з картоплею смаженою, картопляним пюре або комбінованим овочевим гарніром. Легені поливають жиром або подають окремо соус.

*Легені — 125, маса варених легенів — 64, морква — 3/2, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, борошно пшеничне — 4, яйця — 4, сухарі — 15, маса напівфабрикату — 82; жир тваринний топлений харчовий — 10, маса смажених легенів — 75, гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5, чи соус — 75. Вихід — 230 або 300.*

***Піджарка чумацька***

Варені легені, серце, печінку нарізують брусочками або скибочками, солять і злегка обсмажують, кладуть у сотейник, додають подрібнену пасеровану цибулю, заливають водою або бульйоном і тушкують майже до готов-ності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист і перець. На гарнір подають пшоняну або пшеничну кашу.

*Легені — 50/46, печінка яловича — 61/51 або свиняча — 58/51, серце — 68/58, жир тваринний топлений харчовий — 15, цибуля ріпчаста — 50/42, гарнір — 150. Вихід — 275.*

***Мозок відварний***

Оброблений мозок кладуть у холодну підкислену оцтом воду, додають моркву, цибулю, петрушку, доводять до кипіння і варять до готовності при слабкому кипінні 10-15 хв. Наприкінці варіння (за 5-10 хв до закінчення) додають сіль, спеції. Зберігають мозок у тому самому відварі.

Перед подаванням зварений мозок розділяють на часточки, кладуть скибочки варених печериць або білих грибів і поливають вершковим маслом, підсмаженим із сухарями чи підливою. Можна подавати без грибів. На гарнір — картопляне пюре або картопля варена, рис припущений. Можна подавати з соусом білим основним, паровим, томатним.

*Мозок — 125/100, морква — 4/3, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, оцет 3 % — 4, маса вареного мозку — 75; печериці свіжі — 38/29 або гриби білі свіжі — 38/29, маса варених грибів — 20; гарнір — 100, соус — 75 або масло вершкове — 3. Вихід — 270 або 198.*

***Мозок смажений***

Варений мозок охолоджують, нарізують на порції скибочками, посипають сіллю, обкачують у борошні і обсмажують у жирі до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — каші розсипчасті або картоп-ляне пюре, картоплю смажену (з вареної), картоплю смажену (з сирої), складний гарнір, поряд — смажений мозок, який поливають жиром, і часточку лимона.

*Мозок — 130/104, морква — 4/3, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, оцет 3 % — 4, маса вареного мозку — 78; борошно пшеничне — 4, маса напівфабрикату — 82; маргарин столовий — 8, маса смаженого мозку — 75; лимон — 11/10, гарнір — 150, маргарин столовий — 5. Вихід — 240.*

***Мозок, смажений у фритюрі***

Охолоджений варений мозок цілим чи половин-ками, або нарізаний по одному шматочку на порцію завтовшки 1-1,5 см посипають сіллю, перцем, панірують у борошні, змочують у льєзоні, обкачують у мелених сухарях і смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — каші розсипчасті або варені бобові і картоплю відварну чи смажену, картопляне пюре, овочі, припущені з жиром, поряд — шматочок смаженого мозку і поливають жиром або подають окремо соус червоний основний, томатний.

*Мозок — 107, морква — 3/2, цибуля ріпчаста — 4/3, петрушка (корінь) — 3/2, оцет 3 % — 5, маса вареного мозку — 67; борошно — 4, яйця — 4, сухарі мелені — 15, маса напівфабрикату — 82; жир тваринний топлений харчовий — 10, маса смаженого мозку — 75; гарнір — 150, масло вершкове чи маргарин столовий — 5, соус — 75. Вихід — 230 або 300.*

***Вимоги до якості страв із субпродуктів****.* Язик нарізають тонкими шматочками, смак і запах властивий вареному язику, смак у міру солоний, з ароматом спецій, коріння і цибулі. Колір від світло-сірого до сірого. Консистенція пружна, м'яка, соковита.

Для страви "Рубці в соусі" рубці нарізують соломкою, смак і запах властиві рубцям із томатом і пасерованими овочами, смак злегка гострий. Колір рубців сірий, соусу — від світло-коричневого до коричневого з оранжевим відтінком. Консистенція рубців м'яка, соусу — однорідна, злегка в'язка.

Страви з печінки мають смак і запах смаженої печінки з ароматом продуктів, з якими їх готували, і соусів. Колір на розрізі від світло-сірого до темно-коричне-вого. Консистенція м'яка, соковита.

Мозок відварний має смак і запах, властиві вареному мозку з ароматом спецій, коріння, цибулі. Колір світло-сірий. Консистенція м'яка, ніжна, соковита. Мозок смажений на поверхні має кірочку золотистого кольору, на розрізі колір світло-коричневий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка.

**Інформація про домашнє завдання**

Опрацювати підручник В.С. Доцяк Українська кухня §7 ст. 334-337

опрацювати конспект;

виписати матеріали щодо теми уроку.