

В. В. Архіпов

РЕСТОРАННА СПРАВА:
АСОРТИМЕНТ, ТЕХНОЛОГІЯ І УПРАВЛІННЯ
ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНОМУ
РЕСТОРАНІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

3-тє видання

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки України
як навчальний посібник для студентів
вищих навчальних закладів*

«Видавництво
«Центр учбової літератури»
Київ – 2016

УДК 642.5(075.8)

ББК 65.431я73

А 87

Рецензенти:

Ломова Н. М. – кандидат технічних наук, доцент;

Варивончик Д. В. – кандидат медичних наук;

Лебідь Н. П. – проректор Української академії бізнесу та підприємництва, заслужений економіст України;

Мухін О. О. – науковий співробітник Ради по вивченню продуктивних сил НАН України, кандидат економічних наук.

Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В. В. Архіпов, – К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 382с.

ISBN 978-617-673-414-7

У навчальному посібнику подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировини й готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, таварознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю.

Основна увага зосереджена на сучасних технологічних процесах готування блюд, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування готельних і ресторанных комплексів. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе в підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не тільки для вітчизняного споживача, але й для іноземних гостей.

Для студентів, ща навчаються за спеціальністю «Менеджер готельно-ресторанного бузнесу», а також керівників і фахівців, що працюють у ресторанах, кафе, готельних комплексах, учнів профільних коледжів та училищ.

УДК 642.5(075.8)

ББК 65.431я73

ISBN 978-617-673-414-7

© Архіпов В.В., 2016.
© Видавництво «Центр учбової літератури», 2016.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
ЧАСТИНА I. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
<i>Розділ 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах</i>	10
1.1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.....	11
1.2. Зберігання харчових продуктів.....	12
1.3. Механічна та гідромеханічна обробка сировини.....	15
1.4. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.....	17
1.5. Зберігання готової продукції.....	18
1.6. Організація споживання їжі.....	19
Контрольні запитання і завдання.....	23
<i>Розділ 2. Класифікація продукції ресторанів</i>	24
2.1. Кулінарна продукція.....	24
2.2. Боршняні кондитерські та булочні вироби.....	31
Контрольні запитання і завдання.....	33
<i>Розділ 3. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів</i>	34
3.1. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.....	35
3.2. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.....	44
3.3. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).....	45
3.4. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів.....	46
Контрольні запитання і завдання.....	52
<i>Розділ 4. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства</i>	53
4.1. Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для підприємств ресторанного господарства.....	54
4.2. Галузеві стандарти.....	57
4.3. Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства.....	58
4.4. Стандарт підприємства.....	59
4.5. Техніко-технологічні карти.....	60
Контрольні запитання і завдання.....	62

ЧАСТИНА 2. АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ЗАГАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

<i>Розділ 1. Асортимент і технологія супів.....</i>	63
1.1. Супи на бульйонах і відварах.....	64
1.2. Холодні супи.....	83
1.3. Солодкі супи.....	84
1.4. Технологія супів закордонної кухні.....	85
Контрольні запитання і завдання.....	91
<i>Розділ 2. Асортимент і технологія соусів.....</i>	92
2.1. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування.....	92
2.2. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю.....	103
2.3. Нові напрямки в технології соусів.....	104
Контрольні запитання і завдання.....	112
<i>Розділ 3. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів.....</i>	113
3.1. Характеристика сировини.....	113
3.2. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів.....	116
Контрольні запитання і завдання.....	134
<i>Розділ 4. Асортимент і технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів.....</i>	135
4.1. Характеристика сировини.....	135
4.2. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.....	136
4.3. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.....	137
4.4. Страви із круп.....	138
4.5. Страви на основі каш.....	141
Контрольні запитання і завдання.....	144
<i>Розділ 5. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів.....</i>	145
5.1. Характеристика сировини.....	145
5.2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. Виготовлення напівфабрикатів.....	149
5.3. Теплова кулінарна обробка м'ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції.....	165
Контрольні запитання і завдання.....	188
<i>Розділ 6. Асортимент і технологія страв з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.....</i>	189
6.1. Вимоги до якості сировини.....	189

6.2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса птиці. Виробництво напівфабрикатів.....	194
6.3. Теплова кулінарна обробка напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Приготування готової кулінарної продукції.....	200
Контрольні запитання і завдання.....	204
<i>Розділ 7. Асортимент і технологія страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.....</i>	<i>205</i>
7.1. Кулінарна продукція з риби. Вимоги до якості сировини.....	205
7.2. Механічна та гідромеханічна обробка риби. Приготування напівфабрикатів.....	208
7.3. Напівфабрикати з риби з кістковим скелетом.....	209
7.4. Напівфабрикати з риб із хрящовим скелетом.....	214
7.5. Напівфабрикати з нерибних морепродуктів.....	216
7.6. Закуски, страви і кулінарні вироби з риби і нерибних морепродуктів.....	218
Контрольні запитання і завдання.....	229
<i>Розділ 8. Асортимент і технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру.....</i>	<i>230</i>
8.1. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини.....	230
8.2. Сир. Вимоги до якості сировини.....	235
8.3. Страви із сиру.....	236
Контрольні запитання і завдання.....	237
8.4. Технологія гарячих страв закордонної кухні.....	237
<i>Розділ 9. Асортимент і технологія холодних страв і закусок.....</i>	<i>246</i>
9.1. Бутерброди.....	246
9.2. Салати й вінегрети.....	249
9.3. Холодні страви й закуски з овочів і грибів.....	253
9.4. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу.....	255
9.5. Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці.....	258
9.6. Холодні страви і закуски з яєць.....	261
9.7. Гарніри та соуси до холодних страв і закусок.....	262
9.8. Технологія окремих салатів і закусок закордонної кухні.....	264
9.9. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок.....	267
Контрольні запитання і завдання.....	268
<i>Розділ 10. Асортимент і технологія солодких страв</i>	<i>269</i>
10.1. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди.....	270
10.2. Компоти.....	272
10.3. Желеподібні солодкі страви.....	274

10.4. Заморожені солодкі страви.....	278
10.5. Гарячі солодкі страви.....	280
10.6. Солодкі соуси та сиропи.....	284
10.7. Технологія окремих солодких страв закордонної кухні.....	285
10.8. Вимоги до якості солодких страв.....	289
Контрольні запитання і завдання.....	289
<i>Розділ 11. Асортимент і технологія гарячих і прохолодних напоїв</i>	290
11.1. Гарячі напої.....	290
11.2. Холодні напої.....	293
Контрольні запитання і завдання.....	299

ЧАСТИНА 3. АСОРТИМЕНТ ТА ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

<i>Розділ 1. Технологічні вимоги до якості основної сировини для борошняних виробів.....</i>	300
1.1. Види сировини.....	300
1.2. Асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів.....	304
1.3. Оздоблювальні напівфабрикати.....	308
1.4. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів.....	314
1.5. Нові технології оформлення тортів.....	322
1.6. Технологія борошняних і кондитерських виробів закордонної кухні.....	323
Контрольні запитання і завдання.....	329

ЧАСТИНА 4. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Розділ 1. Якість ресторанної продукції.....</i>	330
1.1. Складові якості.....	330
1.2. Основні поняття, терміни й визначення.....	331
1.3. Показники якості.....	336
1.4. Методи і показники оцінки якості продукції.....	337
1.5. Планування та забезпечення якості продукції.....	339
<i>Розділ 2. Організація контролю якості продукції.....</i>	341
2.1. Економічна залежність працівника і якість.....	341
2.2. Контроль якості продукції на підприємствах.....	342
2.3. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.....	347
2.4. Органолептичний контроль якості продукції.....	348
2.5. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу.....	354
Контрольні запитання і завдання.....	356

ДОДАТКИ	357
----------------	------------

ВСТУП

Розвиток ринкових відносин у нашій країні витиснув багаторічну монополію на сферу ресторанного сервісу. Україна стрімко ввійшла в ХХІ століття, яке надає чимало нових можливостей. Економічні зміни обумовили відродження вітчизняного ресторанного бізнесу, закладеного в багатій культурній та історичній спадщині ресторанної справи України. Складні й неоднозначно сприйняті в суспільстві процеси приватизації зумовили зміни форм власності численних кафе, ресторанів, що відрізнялися обмеженим асортиментом і традиційно ненав'язливим сервісом. Змінюючи власність і власників, ці підприємства поставили на меті забезпечити прибутковість закладів ресторанного сервісу. Між ними розпочалася реальна конкуренція за споживача, готового оплачувати пропонувані кулінарні шедеври і справжній сервіс. А отже, крок за кроком поступово відродився реальний ресторанний ринок у нашій країні, що підкоряється економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції. При цьому активно відбувався процес впровадження державного регулювання ресторанного ринку цивілізованими правовими методами, а не грубими адміністративними заборонами. Виникла певна нормативно-правова база, що регулює ресторанний ринок. Збільшилася кількість ресторанів та інших підприємств громадського харчування. Поліпшився їхній зовнішній вигляд і асортимент пропонованих споживачеві страв та напоїв. Цілковито іншими стали торговельні зали для обслуговування гостей, докорінно змінився підхід до складання асортименту меню і карт ресторанів. Колишні їдальні і кафе, особливо у великих містах, замінили елітарні ресторани, сучасні підприємства швидкого обслуговування з високою культурою і якістю ресторанної продукції.

Ринкові відносини настійно вимагали створення різних ресторанів, що здатні були зайняти певні цінові ніші і щоб відповідали невдоволеному попиту різних верств населення. Безперечним лідером з освоєння безмежного ресторанного ринку стала столиця України — місто Київ, здатний за кількістю ресторанів, їхнім концептуальним підходом, меню й рівнем сервісу конкурувати з провідними гастрономічними столицями світу.

Місце «непробивних» радянських директорів посіли завзяті й енергійні ресторатори, що прагнуть усіма законними способами забезпечити прибутковість ресторанного бізнесу. Всі ці нові реалії соціального й суспільного устрою об'єктивно були продиктовані ринковим середовищем.

Київ має своє кулінарне обличчя, яким можна пишатися. Відроджуються національні кулінарні традиції й культура. У київських ресторанах представлені 90 національних кухонь, проте в більшості з них є страви української кухні, які дуже подобаються гостям з-за кордону і є одним з елементів національної культури.

Його величність Споживач став центральною фігурою, навколо якої почав розвиватися ресторанний бізнес. Раніше вищою кваліфікацією керівника ресторану й завідувача виробництва (шеф-кухаря) було вміння «вибити план за будь-яку ціну», домогтися ресурсів і відрапортувати про успіхи, а сьогодні найважливішими є його професійні якості, тобто вміння грамотно й ефективно проводити комерційну діяльність ресторану, забезпечити високу якість продукції та високий сервіс обслуговування.

Життя переконливо довело, що «робити гроші» на благодатній ниві ресторанного бізнесу можуть лише люди із творчою жилкою й широким кругозором, які добряче розуміються в ринковій економіці, є високоосвіченими, знають ресторанну практику і не бояться приймати відповідальних рішень, впроваджувати нові технології виробництва продукції і новітнє обладнання, сучасні методи обслуговування відвідувачів. За таких умов до справи відкриття нових і реконструкції діючих ресторанів була прикута увага великого іноземного капіталу. Україною зацікавилась більшість закордонних рестораторів. Модною тенденцією сьогодення стало запрошувати шеф-кухарів з-за кордону у деякі елітарні ресторани і використовувати франчайзинг. Виникали мережі ресторанів, що належать до єдиного ланцюга обслуговування. Завдяки цьому останнім часом Україну охопив справжній ресторанний бум. Для цього були досить вагомими підстави, продиктовані економічною доцільністю ефективності інвестицій саме в розвиток ресторанів.

Порівняно з «радянськими» одіозними ресторанами, що вирізнялися ненав'язливим сервісом «совкового» зразка, «нові» ресторани свідомо мають вищу якість обслуговування, продуманий та затишний інтер'єр, солідний асортимент страв і буфетної продукції. За деякими експертними оцінками, на початку 90-х років ХХ ст. щойно відкриті ресторани окупилися всього за 6–12 місяців і починали приносити прибуток. Цей час пішов у небуття і його сміливо можна назвати епо-

хою романтизму в ресторанному бізнесі. Минулу епоху змінила доба тверезого прагматизму і сподівань в ресторанному бізнесі, що диктується дедалі більшою конкуренцією у цій сфері. Нові умови й нові обставини поставили перед рестораторами завдання боротьби за споживача.

Важливо збагнути, що сьогодні ресторанний бізнес вимагає професіоналізму. Ресторанний бізнес структурується, сьогодні на ресторанному ринку з'явилися дизайнери, постачальники обладнання, продуктів харчування і напоїв. Водночас посилився контроль з боку державних органів (санепідемнагляду, пожежників і податкових органів). Зросла конкуренція серед ресторанів, у них з'явилися нові критерії якості продукції і послуг. Завдання цієї роботи — узагальнити класичну і сучасну ресторанну технологію, вимоги до якості продукції гарантувати безпеку здоров'ю людини. Автори сподіваються, що цей навчальний посібник буде настільною книгою для молодих фахівців ресторанного сервісу.

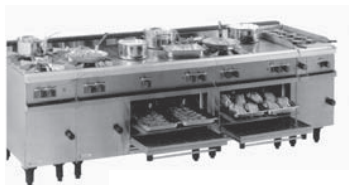
Частина I

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Розділ 1

ОСНОВНІ СТАДІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАНАХ



Продовольча сировина й харчові продукти — це складні багатокомпонентні біологічні системи, що зазнають незворотних змін у різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Ці стадії включають:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання харчових продуктів;
- механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів;
- теплову обробку напівфабрикатів і приготування готової їжі;
- зберігання готової їжі;
- організацію споживання їжі.

1.1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів

Первинною сировиною в технологічних процесах підприємств ресторанного господарства є сільськогосподарські продукти, що не пройшли технологічної обробки, а також різноманітні харчові продукти, які підлягали повній або частковій переробці на підприємствах харчових галузей промисловості. До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, баштанні, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти, перната дичина, гриби тощо.

До другої групи сировини належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибопродукти, яйця і товари з яєць, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м'ясні, рибні й комбіновані напівфабрикати, спеції, приправи тощо.

Продовольча сировина й харчові продукти, що надходять на підприємства ресторанного господарства, повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами, що засвідчують їхню якість і безпеку. Щоб запобігти появі й поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, забороняється приймати:

- продовольчу сировину й харчові продукти без документів, що підтверджують їхню якість і безпеку;
- м'ясо і м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма ветогляду й ветеринарного свідоцтва;
- рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветеринарного свідоцтва;
- непатрану птицю (крім дичини);
- яйця із забрудненою шкаралупою, з нарізом, з дефектами «протікання» і «розбиття», а також з господарств, де було зафіксовано сальмонельоз;
- качині й гусячі яйця;
- консерви з порушеннями герметичності банок, бомбажні, «хлопавки», банки з іржею, деформовані, без етикеток, із простроченими термінами реалізації;
- крупу, борошно й інші сухі продукти, заражені шкідниками хлібних запасів;
- свіжі овочі й фрукти із цвіллю й ознаками гнилі;
- гриби неїстівні, некультивовані їстівні, червиві, зім'яті;
- харчові продукти з термінами придатності, що минули, й ознаками недоброякості;

- продукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м'ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання).

Тара й упаковка завезених харчових продуктів має бути цілою, нешкодженою й незабрудненою.

1.2. Зберігання харчових продуктів

У межах термінів, необхідних для забезпечення безперервної роботи підприємства ресторанного господарства, зберігання певного запасу сировини є частиною технологічного процесу. Крім того, невеликий запас нешвидкопсувної сировини (борошно, цукор, крохмаль, спеції тощо) доцільно створювати для раціонального використання транспорту.

На кожному підприємстві ресторанного господарства обладнують продовольчий склад, що зазвичай має декілька приміщень, компактно розташованих поблизу розвантажувального майданчика, вантажних ліфтів. До складу належать охолоджувані й неохолоджувані приміщення (комори). Охолоджувані камери й комори повинні відповідати певним технічним, технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам, основним з яких наведені нижче.

Усі складські приміщення, у т.ч. завантажувальний майданчик, повинні бути з прямою підлогою (без сходів і порогів) на одному рівні з усіма виробничими приміщеннями підприємства, що дозволяє використовувати візки для переміщення вантажів. Підлоги, стіни, стелі й двері мають бути гладкими для полегшення їхньої санітарної обробки.

Складські приміщення обладнують притічно-витяжною вентиляцією, штучним освітленням, щільними дверима, а холодильні камери, крім того, вологостійкою теплоізоляцією по всьому периметру. Завантажувальний майданчик обладнують товарними вагами. Природне освітлення складських приміщень не передбачається, тому що світло є каталізатором окислювальних процесів, що відбуваються у продуктах під час їхнього зберігання. У зв'язку із цим продукти зберігають у темряві, без доступу світла. Складські приміщення обладнують приладами для вимірювання температури й вологості повітря.

Якість продукції ресторанного господарства значною мірою залежить від дотримання правил зберігання сировини. Ці правила наведені нижче.

Сухі продукти — борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, кава, кондитерські вироби тощо зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях при температурі приблизно 20 °С і відносній вологості повітря 70...75%. Вміст вологи в сухих продуктах коливається від 0,1%

(цукор) до 20% (крохмаль). Через капілярно-пористу будову сухі продукти легко поглинають вологу з повітря, внаслідок чого вологість продуктів може підвищуватися, а стійкість до зберігання знижуватися. Для стабілізації вологості повітря в коморі сухих продуктів рекомендується систематично провітрювати приміщення, не допускати зберігання тут овочів, фруктів та інших продуктів, що віддають у навколишнє середовище багато вологи.

Капілярно-пориста будова харчових продуктів є також причиною втрат вологи перезволоженими сухими продуктами при їхньому зберіганні в коморі сухих продуктів. Маса таких продуктів при зберіганні зменшується.

Маючи підвищену гігроскопічність, сухі продукти здатні поглинати й міцно втримувати сторонні запахи. У зв'язку із цим спеції й інші харчові продукти, що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробках подалі від основних продуктів.

Склад сухих продуктів обладнують підтоварниками, стелажми, столом і вагами середньої вантажопідйомності.

М'ясо, м'ясопродукти, птицю й рибу зберігають в охолоджуваних камерах при температурі 0...5 °С і відносній вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми й вішалами з гаками для зберігання м'ясних туш у підвішеному стані. Туші, напівтуші й четвертини у підвішеному стані не повинні торкатися одне одного для забезпечення циркуляції повітря. Аналогічну вимогу висувають до м'ясопродуктів, що надходять у блоках і розміщують на полицях стелажів.

Охолоджене м'ясо в тушах, напівтушах і четвертинах при температурі 0...5 °С у підвішеному стані може зберігатися до 5 діб. Заморожене м'ясо за таких умов може зберігатися в наступних межах часу: яловичі напівтуші і задні четвертини — 5 діб, передні четвертини яловичих туш, свинячі напівтуші, телячі й баранячі туші до — 3...4 діб. При цьому зберігання поєднують із повільним розморожуванням м'яса.

Охолоджена птиця у тушках може зберігатися при температурі 0...5 °С не більше 2...3 діб.

М'ясні й рибні напівфабрикати і напівфабрикати із птиці в охолодженому вигляді зберігають не більше доби, а з січеного м'яса — не більше 12 год від моменту виготовлення.

Розміщуючи продовольчу сировину в м'ясорибній холодильній камері, необхідно уникнути контакту м'яса з рибою і птицею, незалежно від їхнього термічного стану. Ця вимога пояснюється високою бактеріальною «засіяністю» сільськогосподарської птиці й риби, у тому числі бактеріями з роду сальмонели, потенційно небезпечними для людини.

Під час холодильного зберігання м'ясна, рибна сировина й напівфабрикати повинні бути під наглядом. Ознаки доброякісності м'яса:

яскраво-червоне забарвлення на розрізі, відсутність гнильного (аміачного) запаху і слизу на поверхні, пружна консистенція м'язової тканини, блискучий жир (без матового відтінку й масткої консистенції).

Показники якості сільськогосподарської птиці в основному однакові, що й для м'яса.

Охолоджена риба може зберігатися не більше 2 діб при температурі, близькій до 0 °С. Ознаки доброякісності охолодженої риби: відсутність гнильного (аміачного) або іншого стороннього запаху; пружна м'язова тканина (після натиснення пальцем утворене заглиблення швидко відновлюється); опуклі очі; яскравий колір зябер; відсутність великої кількості слизу на поверхні й червоно-бурого кільця навколо анального отвору.

Жива риба може надходити тільки на ті підприємства ресторанного господарства, які обладнані акваріумами для її зберігання.

За відсутності низькотемпературного холодильного обладнання морожена риба може надходити з урахуванням денної потреби. Зберігають її в нерозпакованому вигляді при температурі близько 0 °С.

Розморожені харчові продукти дуже нестійкі при зберіганні. Повільно розморожені м'ясопродукти і птиця можуть зберігатися не більше доби, а розморожена риба зберіганню не підлягає, її варто негайно відправити на переробку.

Молочні продукти, жири, м'ясу й рибну гастрономію, яйця, сири зберігають у холодильних камерах при температурі 5 °С і відносній вологості повітря 85...90%. Продукти з гострим запахом (рибна гастрономія, сири) зберігають на окремих стелажах, у тарі, подалі від інших продуктів. Яйця зберігають в упаковці й тарі на окремому підтоварнику. Розпаковувати яйця й перекладати їх у холодильній камері забороняється через те, що вони часто бувають «засіяні» бактеріями роду сальмонел, які можуть потрапити на інші продукти й розмножитися при знижених температурах. На невеликих підприємствах ресторанного господарства в камері молочно-жирових продуктів можна зберігати фрукти й напої.

Овочі й зелень рекомендується зберігати в охолоджуваних холодильних камерах при температурі 5...10 °С і відносній вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми. Овочі й зелень зберігають у тарі із вентиляційними отворами, що забезпечують доступ повітря до продуктів, аби уникнути розвитку плісняви.

Квашені й солоні овочі зберігають у діжках й інших ємкостях, при цьому треба стежити за тим, щоб овочі були занурені в розсіл. За відсутності розсолу на поверхні овочів розвивається пліснява, яка швидко проникає усередину продукту, внаслідок чого соління і квашенина стають непридатними в їжу.

Заморожені харчові продукти зберігають у низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках при температурі мінус 15 °С. За таких же умов зберігають централізовано виготовлене морозиво (загартоване). Розморожування продуктів у процесі зберігання не допускається. Пельмені, вареники, овочеві набори для супів і гарнірів, піцу й інші кулінарні вироби, м'ясні, рибні напівфабрикати, іншу напівготову й готову кулінарну продукцію заправляють на теплову обробку без попереднього розморожування.

Хліб, борошняні кондитерські й булочні вироби зберігають в окремих приміщеннях на виробництві. Вироби із кремом зберігають у холодильних шафах при температурі 0...5 °С від 12 до 24 год. Вироби із заварним кремом виробляють тільки в осінньо-зимовий період і зберігають не більше 6 год.

На невеликих підприємствах ресторанного господарства кількість складських приміщень може бути скорочена, проте спільне зберігання необробленої сировини й готових до вживання продуктів забороняється.

1.3. Механічна та гідромеханічна обробка сировини

Кінцева мета механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини — одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготувати страви та кулінарні вироби.

На стадії механічної, і гідромеханічної обробки сировину розпаковують, розморожують, сортують, калібрують, миють, поділяють на їстівні й малоцінні в харчовому сенсі частини (обчищення картоплі, овочів, плодів і грибів від шкірки й насіння, відокремлення кісток від м'яса тощо), подрібнюють, порціонують, перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси, панірують.

Всі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства.

Розпакуванню заморожених продуктів іноді передують підтеплення блоків м'яса, риби, нерибних морепродуктів. Це необхідно для відокремлення примерзлого пакувального матеріалу.

Розморожування продовольчої сировини здійснюють одним із двох способів: на повітрі або у воді. На повітрі розморожують м'ясо, субпродукти першої категорії (язики, печінку, серце, нирки, мозок), птицю, пернату дичину, рибу цінних порід (осетрові, лососеві, палтус тощо). У холодній воді розморожують рибу з кістковим скелетом, субпродукти другої категорії (голови, ноги, вим'я, легені, фляки тощо). Сировина вважається розмороженою, коли температура в її товщі підвищилася до мінус 1 °С. На повітрі зазвичай розморожують продукти, властивості

яких потрібно максимально відновити після розморожування. Для цього застосовують повільне розморожування при температурі 5...10 °С. Розморожування у воді відбувається швидко, його зазвичай застосовують для сировини, швидкість розморожування якої не впливає на технологічні властивості й харчову цінність напівфабрикатів.

Забороняється для прискорення процесу розморожування продуктів занурювати їх у теплу воду. Оптимальна температура води +15 °С.

Розморожені продукти нестійкі до зберігання, їх варто негайно доправити на приготування напівфабрикатів.

Сортуванню піддають в основному овочі й фрукти, але його можна застосовувати і для нерибних морепродуктів. При сортуванні продовольчу сировину розділяють за ступенем зрілості, відокремлюють пошкоджені екземпляри й домішки.

Калібрування призначене для відокремлення однакових за розміром екземплярів, наприклад для фарширування, забезпечення рівномірної теплової обробки.

Миття застосовують для видалення механічних і бактеріальних забруднень і поліпшення санітарно-гігієнічних умов подальшої обробки сировини. У деяких випадках сировину миють двічі: до і після очищення. Для миття продовольчої сировини використовують спеціальні ванни з підведенням холодної і гарячої води. Зливну конструкцію ванни підключають до каналізації.

Відокремлення неїстівних і малоцінних у харчовому сенсі частин підвищує харчову цінність напівфабрикатів і готової продукції. Овочі звільняють від шкірки, а іноді й від насіння; рибу очищають від луски, нутрощів, видаляють голову, плавники, кістки; м'ясо відокремлюють від кісток, грубих сухожилок і зайвої жирової тканини; сипкі продукти просівають, відокремлюючи домішки; цукор, сіль (натрію хлорид) розчиняють, дають розчину відстоятися, а потім проціджують; згущене молоко, яєчний меланж та інші рідкі продукти проціджують. Очищення й зачищення сировини від неїстівних частин іноді поєднують із бланшуванням продукту в гарячій воді або паром (зачищення шкірного покриву деяких видів риб).

Подрібнюють продукти під час виробництва напівфабрикатів, причому ступінь подрібнення може бути різною: від порціонних або дрібних шматків до тоненько подрібненої гомогенної маси із частинками розміром 2...3 мм. Для забезпечення рівномірної теплової обробки при подрібненні продукту необхідно одержати шматочки певної форми і розмірів.

На стадії приготування кулінарного напівфабрикату подрібнені продукти механічно з'єднуються й перемішуються з утворенням багатокомпонентної котлетної або фаршевої маси. Далі йдуть операції порціону-

вання і панірування виробів (котлет, биточків, шніцелів тощо). Деякі кулінарні напівфабрикати — це більш-менш складні вироби індивідуального художнього оформлення (фаршировані котлети, фаршировані овочі, фарширована риба, шашлики, випечені вироби з тіста тощо).

Панірування м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів, призначених до смаження, застосовують для збереження їхньої форми, одержання характерної підсмаженої кірочки, а також для зниження втрат маси й насичення продукту жиром, що використовується для смаження.

При виготовленні напівфабрикатів харчові продукти зазнають різноманітних механічних, хімічних і біохімічних впливів. Наприклад, порціонні шматки м'яса піддають розпушуванню на спеціальних машинах або вручну; м'ясо для шашликів витримують кілька годин у холодильнику з додаванням лимонного соку (або сухого виноградного вина); дріжджове тісто для пиріжків отримують шляхом спиртового й молочнокислого бродіння, завдяки чому готові вироби будуть пористими з характерним смакоароматичним «букетом».

Під час механічної і гідромеханічної обробки продовольчої сировини утворюються відходи і втрати, розмір яких для різних видів сировини коливається в широких межах. Так, при обчищенні свіжої молоді картоплі до 1 вересня відходи і втрати становлять 20%, з 1 вересня до 31 жовтня — 25%, з 1 листопада до 31 грудня — 30%, з 1 січня до 28 (29) лютого — 35%, з 1 березня — 40%. При зачищенні білоголової капусти відходи і втрати становлять 20%, цвітної капусти — 48%. При розбиранні судака у вигляді порціонних шматків зі шкірою без кісток відходи і втрати сягають 49%. При розбиранні м'ясних туш відходи і втрати становлять: для яловичини — 26,4%, свинини м'ясної — 26,5%, баранини — 29,9%, телятини — 34%.

1.4. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі

У процесі теплової кулінарної обробки продукт доводять до стану кулінарної готовності, що характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція), а також відмиранням більшої частини бактерій, у тому числі потенційно небезпечних для людини.

Під час теплової обробки напівфабрикатів температура їх сягає 80 °С і вище. За таких умов основні харчові речовини продуктів зазнають глибоких фізико-хімічних змін, які неоднаково впливають на харчову цінність готового продукту. У результаті теплової кулінарної обробки засвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів — знижується,

деяка частина вітамінів руйнується, а інша під час варіння переходить у відвар разом з екстрактивними й мінеральними речовинами. При смаженні температура в поверхневому шарі продукту сягає 120...130 °С внаслідок його зневоднення. За цих умов руйнуються харчові речовини, що у нормі містяться в продукті (піроліз), і утворюються нові речовини, чимало з яких мають мутагенну й канцерогенну дію на організм людини.

При тепловій обробці кулінарних напівфабрикатів утворюються нові смакові, ароматичні й забарвлені речовини. Натомість помітно змінюється маса продуктів. Вона, як правило, зменшується. Втрати маси продуктів при тепловій обробці пов'язані в основному із втратами води. Так, яловичина під час варіння втрачає близько 50% води, що міститься в ній. Маса картоплі після варіння практично не змінюється, проте під час смаження вона зменшується на 30...60% залежно від ступеня подрібнення і способу смаження.

Нормативи відходів і втрат сировини при механічній і тепловій обробках були розроблені Науково-дослідним інститутом громадського харчування, затверджені Міністерством торгівлі СРСР й опубліковані у Збірниках рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Цими нормативами варто користуватися під час складання рецептур на нову продукцію ресторанного господарства і для інших виробничих цілей.

1.5. Зберігання готової продукції

Терміни зберігання готової продукції ресторанного господарства, протягом яких не знижується її якість, обмежені. Температурні умови зберігання готової їжі регламентовані санітарними правилами, згідно з якими температура холодних закусок і холодних солодких страв для споживачів має становити 12...14 °С, гарячих супів і напоїв — 75 °С, м'ясних, рибних, овочевих та інших гарячих страв — 65 °С. Зазначені температури повинні бути витримані при зберіганні готових страв. Найбільш сприятлива температура для розвитку мікробіологічних процесів у готовій їжі — 25...50 °С. А отже, підвищення температури зберігання охолодженої їжі і зниження температури зберігання гарячої їжі забороняється.

Для зберігання готової їжі застосовують спеціалізоване технологічне обладнання. Холодні закуски зберігають в охолоджуваних прилавках і шафах-вітринах, супи — на повітряних мармітах, гарячі напої — у термостатах, інші гарячі страви, гарніри й соуси — на водяних і повітряних мармітах.

Терміни зберігання готової їжі індивідуальні для різних страв і кулінарних виробів. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м'ясні й рибні продукти, салати. У групі холодних солодких страв обмежені терміни зберігання для десертів зі збитими вершками, кремів, мусів, желе. Порціонне морозиво зберігання не підлягає. Обмежені терміни зберігання встановлені для натурального смаженого м'яса, смаженої риби, відварної цвітної капусти капусти, смажених овочів. За інших однакових умов страви в соусі зберігаються краще, ніж натуральні. Враховуючи індивідуальний підхід до термінів зберігання окремих страв, санітарними правилами встановлено, що холодні закуски, десерти й напої можна зберігати до 1 год, а гарячі страви — до 2 год. Для дотримання зазначених термінів зберігання готової продукції на виробництві організують потокове приготування страв невеликими партіями, максимально використовуючи напівфабрикати, у тому числі високого ступеня готовності.

Їжу, що лишилася нереалізованою, у виняткових випадках швидко охолоджують і зберігають при температурі 2...4 °С не більше 18 год. Перед реалізацією охолоджену їжу дегустують, а потім знову піддають тепловій обробці (кип'ятінню, просмажуванню в жаровій шафі, прогріванню в мікрохвильових печах і т.д.) з подальшою дегустацією. Термін реалізації їжі після вторинної теплової обробки не повинен перевищувати 1 год. Їжу, що залишилася від учора, не слід змішувати зі свіжо-приготовленою. У день закладання нереалізованої їжі на зберігання й у день її реалізації роблять відповідні записи у бракеражному журналі. Однак деякі види кулінарної продукції залишають для реалізації на наступний день не дозволяється, наприклад салати, вінегрети, паштети, холодці, заливні страви, вироби із кремом й інші надто швидкопсувні холодні страви; супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре; м'ясо відварне порціонне для супів, млинці з м'ясом і сиром, січені вироби з м'яса, птиці, риби; соуси, омлети, картопляне пюре, відварні макарони, напої власного виробництва.

Кондитерські вироби із кремом зберігають у холодильних камерах і шафах при температурі не вище 6 °С у межах термінів, установлених гігієнічними вимогами для надто швидкопсувних продуктів.

1.6. Організація споживання їжі

Завершальна стадія технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства — організація споживання їжі. Перед персоналом підприємства поставлене подвійне завдання: довести свіжоприготовлену їжу до споживача без зниження її якості і

створити приємні, комфортні умови для її споживання в залі їдальні, кафе, ресторану або іншого закладу ресторанного господарства.

У ресторанах й інших фірмових підприємствах ресторанного господарства високого класу проблема організації споживання їжі вирішується класичним методом індивідуального обслуговування кожного клієнта. Закуси, страви й деякі напої готують за індивідуальними замовленнями, які приймають офіціанти. У залах ресторанів використовують спеціалізоване обладнання, фірмовий посуд, оригінальні столові набори, інвентар, столову білизну. Практикується подавання холодних закусок у посудині з льодом, а гарячих закусок — у барвисто оформлених жаровнях, що підігрівають на деревному вугіллі або спиртових пальниках. За холодної пори року тарілки підігрівають, а коли спекотно — подають напої з льодом. Багато страв стало модно готувати перед відвідувачами ресторану, це такі як «фламбе», фондю, гриль, іноді подавання й приготування перетворюють на справжнє феєричне шоу.

Ресторани мають досить різноманітний асортимент закусок, страв, напоїв, кулінарних, кондитерських виробів, прохолодних та алкогольних напоїв, що практично усуває проблеми вибору страв відповідно до смаків відвідувачів.

Останнім часом у кафе, закусточних й інших підприємствах масового харчування застосовують метод самообслуговування, що зазнав принципових змін. На сьогодні у світовій практиці в залах підприємств ресторанного господарства вже немає роздавальних ліній, уздовж яких відвідувачі стоять у потилицю один одному, щоб отримати обід або вибрати окремі страви на власний розсуд.

Сьогодні у міській загальнодоступній мережі, а також на виробничих підприємствах і в навчальних закладах переважають три системи масового харчування: шведський стіл; попереднє сервірування і накривання столів; вільний вибір у залі з подальшим розрахунком.

Принцип шведського столу застосовують не тільки для окремого вживання їжі (сніданок, обід, вечеря), але й для організації роботи цілих підприємств — кафе, закусточних, невеликих ресторанів. Встановлюють фіксовану плату за вхід до зали, де відвідувач за принципом самообслуговування вибирає для себе закуски, страви, напої. Чудовий, продуманий асортимент кулінарної продукції і зручний, затишний зал створюють приємні умови для споживання їжі у спокійній обстановці.

Попереднє сервірування й накривання столів застосовують при організації харчування певних контингентів — туристів, відпочиваючих у пансіонатах, санаторіях, домах відпочинку, робітників та службовців виробничих підприємств тощо, коли необхідно за короткий проміжок часу обслуговувати велику кількість людей. Для цього залу обладнують

4...6-місними обідніми столами, які встановлюють таким чином, щоб залишалися широкі проходи для сервірувальних візків. Столи сервірують холодною закускою, десертом, хлібом, супом у супниці, необхідним посудом і столовими наборами. У визначений час столи заповнюються клієнтами, після чого в проходах з'являються офіціанти з візками, на яких установлені м'ясні, рибні й інші гарячі страви вільного вибору. Переваги цього методу в тім, що споживачам пропонується свіжоприготовлена їжа, в обідньому залі спокійно, немає зайвого руху людей, прибиранням використаного посуду займаються офіціанти. Витрати часу й засобів мінімальні. Розрахунки за харчування — безготівкові, у тому числі в кредит.

Вільний вибір у залі з подальшим розрахунком передбачає наявність двох суміжних залів, розділених легкою перегородкою і об'єднаних вузлом розрахунку для відвідувачів. Зал А має тільки вхід, зал Б — тільки вихід для відвідувачів. Відвідувач, увійшовши в зал А, бере тацю і столові набори, а потім, вільно рухаючись по залі, вибирає закуски, страви й напої до вподоби. Прилавки розташовують у залі таким чином, щоб не створювалися черги. Прилавки із супами й гарячими закусками обслуговують кухарі. У центрі залу встановлюють відкриті холодильні прилавки, заповнені харчовим лускатим льодом, на які ставлять красиві миски з тоненько нашаткованими свіжими (без заправок!) овочами — білоголовою і червоноголовою капустою, редискою, морквою, качанним і листовим салатом тощо. Відсутність заправок дозволяє довше зберегти свіжість овочів. Ці салати можна використовувати як овочевий гарнір до м'яса й риби.

Після того як вибір кулінарної продукції завершено, відвідувач через вузол розрахунку переходить до зали Б, обладнаної дво- і чотири-місними столами, засервірованими такими спеціями й приправами: сіллю, цукром, перцем меленим чорним і червоним, гірчицею, ароматизованим оцтом, олією. Це дає можливість відвідувачу самостійно на власний розсуд заправити овочі. Таке просте й недороге рішення створює для споживачів умови, максимально наближені до домашніх, коли кожен клієнт на свій смак обирає приправу до їжі.

В ресторанному сервісі останнім часом широкого розповсюдження набув кейтеринг.

Кейтеринг — дії підприємства ресторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів.

Види кейтерингу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний (за договором на доставку продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VIP-кейтеринг.

Кейтеринг у приміщенні організують через надання замовникові обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торгово-технологічним і холодильним устаткуванням, мийного столового посуду, приміщення для зберігання продуктів, напоїв.

Кейтеринг поза рестораном передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали й не можуть обслуговувати великої кількості гостей. Готують страви в ресторані, після чого замовлення доправляється до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування й доставку страв, сервірування, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником по закінченні заходу.

Соціальний кейтеринг — це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання для приготування страв. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обмовляють дату, меню, особливості сервірування й обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник при організації сімейного торжества. При цьому ресторан може надати замовникові згідно з договором окремі предмети для сервірування стола й аксесуари.

Роз'їзний кейтеринг здійснюється через укладання договору на доставку напівфабрикатів, готової їжі в офіси, на будівельні і знімальні майданчики, щоб забезпечити харчуванням групи людей.

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції — це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюють обробку продуктів і приготування страв.

Виїзне обслуговування — найширший спектр послуг, починаючи із презентації нової продукції до організації барбекю на лоні природи або вишуканої романтичної вечері.

Каву-брейк (або каву-пауза) організують у ресторанах для швидкого обслуговування учасників нарад, конференцій, ділових переговорів, а також поза ресторанами (конференц-залах, холах). Прямокутні

або круглі столи накривають барвистими скатертинами-спідницями, як на фуршеті. Гості їдять і п'ють стоячи.

До меню кави-брейк входять тістечка, пиріжки, солодке й солоне печиво, здобні булочки, канапе із сиром і свіжими фруктами, лимон, вершки, кава, чай. Із прохолодних напоїв — мінеральна вода, соки.

Контрольні запитання і завдання

1. Яка продовольча сировина і які харчові продукти забороняється приймати для використання на підприємствах ресторанного господарства?
2. У чому полягають вимоги до облаштування продовольчого складу підприємства ресторанного господарства?
3. При якій температурі й вологості повітря зберігають овочі, сухі продукти, м'ясо, рибу, молочно-жирові продукти?
4. Назвіть ознаки доброякісності охолоджених м'яса і риби.
5. Назвіть кінцевий продукт механічної і гідромеханічної обробки сировини на підприємствах ресторанного господарства?
6. Мета теплової кулінарної обробки продуктів.
7. За якої температури і скільки часу зберігають холодні закуски й холодні солодкі страви на підприємствах ресторанного господарства?
8. Яке технологічне обладнання застосовують для поточного зберігання готової гарячої їжі на підприємствах громадського харчування?
9. Яку готову кулінарну продукцію не можна залишати для реалізації на другий день на підприємствах ресторанного господарства?
10. У чому полягають правила реалізації готової їжі, що залишилася від учора?
11. Перелічіть основні методи і прийоми організації споживання їжі на підприємствах ресторанного господарства.



Розділ 2

КЛАСИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНІВ

Продукцію, яку виробляють ресторани, поділяють на дві великі групи: кулінарна продукція і борошняні кулінарні, кондитерські та булочні вироби.

Такий підхід до класифікації продукції ресторанного господарства обумовлений тим, що виробництво борошняних кондитерських і булочних виробів потребує особливих санітарно-гігієнічних і організаційно-технічних умов. Борошняні кондитерські вироби із кремом, вершками належать до надто швидкопсувної продукції. Відповідно до санітарних правил і норм борошняні кондитерські вироби дозволяється виготовляти тільки у спеціалізованих кондитерських цехах, що мають необхідні виробничі й підсобні приміщення, оснащені механічним, тепловим і холодильним обладнанням. Максимальне за об'ємами кондитерське виробництво згідно з нормативами повинне включати не менше 12 виробничих і підсобних приміщень, що відповідають певним вимогам.

Виходячи з наведених вище міркувань, кондитерські цехи обладнують тільки на великих комбінатах харчування, у ресторанах і спеціалізованих кафе.

2.1. Кулінарна продукція

До кулінарної продукції належать: напівфабрикати, холодні й гарячі закуски, супи, м'ясні й рибні страви, страви і гарніри з картоплі, овочів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів, страви із птиці, дичини та кроликів, з яєць і сиру, борошняні й солодкі страви, гарячі й холодні напої, борошняні кулінарні вироби, охоложені готові страви.

КУЛІНАРНІ НАПІВФАБРИКАТИ

Кулінарні напівфабрикати, далі «напівфабрикати», — це проміжні продукти технологічного процесу підприємств громадського харчування з приготування готової їжі, одночасно вони належать до продукції підприємств ресторанного господарства, що реалізується населенню через торговельну мережу для приготування в домашніх умовах.

Залежно від виду напівфабрикатів, їхнього виробництва й використання підприємства ресторанного господарства можна умовно поділити на три групи. До перших належать ресторани і спеціалізовані підприємства, що працюють на сировині. Напівфабрикати, виготовлені в заготівельних цехах цих підприємств, надходять у гарячий і кулінарний цехи для теплової обробки й випуску готової продукції, а також можуть передаватися в роздрібну торговельну мережу на реалізацію населенню. До другої групи підприємств належать так звані доготівельні підприємства, які отримують напівфабрикати від інших підприємств ресторанного господарства, а також від підприємств харчової промисловості (м'ясо-, рибокомбінатів, консервних заводів тощо). До третьої групи належать підприємства ресторанного господарства зі змішаним постачанням сировини й напівфабрикатів різного ступеня готовності.

З картоплі й овочів виробляють такі напівфабрикати:

- ✓ картопля сира обчищена, ціла, сульфітована, що не темніє на повітрі протягом 24 год;
- ✓ морква, буряк свіжі обчищені, цілі;
- ✓ пряно-ароматичне коріння свіже, оброблене (петрушка, селера, пастернак);
- ✓ редиска, редька оброблені, нарізані соломкою;
- ✓ капуста білоголова свіжа, зачищена, ціла;
- ✓ цибуля ріпчаста свіжа, обчищена, ціла;
- ✓ листовий салат і пряно-ароматична зелень свіжа, оброблена (фенхель, петрушка, естрагон, селера, цибуля зелена);
- ✓ капуста білоголова свіжа, нарізана, бланшована (соломка);
- ✓ огірки солоні нарізані, припущені (для розсолників і солянок);
- ✓ картопля, морква, буряк обчищені, відварні (цілі або нарізані кубиками);
- ✓ буряк, нарізаний кубиками, маринований (для салатів);
- ✓ буряк, нарізаний соломкою, тушкований для борщу (з томатом, жиром, цукром, оцтом);

З м'яса (яловичини, баранини, свинини, телятини) відповідно до галузевого стандарту м'ясної промисловості для підприємств ресторанного господарства виробляють напівфабрикати великокускові, порційні і дрібнокускові.

Великокускові напівфабрикати — це один великий м'яз або група м'язів, близьких за харчовою цінністю й технологічними властивостями, звільнених від кісток і грубих сухожилок (крім корейки й грудинки туш малої худоби, які можуть бути із реберними кістками).

З яловичини готують такі великокускові напівфабрикати: вирізку, товстий і тонкий краї, верхній, внутрішній, зовнішній і бічний шматки тазостегнової частини, підлопаткову, грудну, лопаткову частини, пружок. М'якоть ший, пахвина і м'ясо від зачищення кісток утворюють так зване котлетне м'ясо.

З телятини, баранини і свинини виробляють такі великокускові напівфабрикати: шийна частина, корейка, грудинка, тазостегнова (окіст), лопаткова частини, котлетне м'ясо.

Порціонні напівфабрикати – це 1...2 шматки на порцію фіксованої маси, натуральні або паніровані.

З яловичини виробляють такі порціонні напівфабрикати: біфштекс, філе, лангет (з вирізки), антрекот, ромштекс (паніроване м'ясо), яловичина духова, зрази натуральні.

З телятини, баранини і свинини виробляють: котлети натуральні (у паніровці і без неї), ескалоп, шніцель (у паніровці і без неї), м'ясо духове (крім телятини).

Дрібнокускові напівфабрикати – це шматочки м'яса масою 30...50 г; м'ясо грудинки нарубують із реберними кістками. З дрібнокускових напівфабрикатів виробляють: піджарку й гуляш із яловичини, свинини; рагу з баранини й свинини; м'ясо для плову з яловичини й баранини; м'ясо для шашлику з яловичини, баранини і свинини; гуляш із яловичини й свинини; азу з яловичини; піджарку з яловичини й свинини; суповий набір з яловичини й баранини. Виробництво дрібнокускових напівфабрикатів з телятини стандартом не передбачені.

М'ясні напівфабрикати описаного вище асортименту виробляють як на підприємствах ресторанного господарства, так і на м'ясопереробних заводах. Підприємства ресторанного господарства, крім того, можуть виробляти м'ясні напівфабрикати іншого асортименту, наприклад грудинку телячу фаршировану, напівфабрикати для національних страв тощо.

М'ясні січені напівфабрикати виробляють двох різновидів: з натурального січеного м'яса та з котлетної маси, до складу якої входить хліб. З натурального січеного м'яса виробляють біфштекс січений, шніцель натуральний січений, котлети натуральні січені, люля-кебаб, биточки по-селянському, котлети «Полтавські», купати тощо. З м'ясної котлетної маси готують котлети, биточки січені, шніцель січений, зрази січені, тюфтельки, рулети, фрикадельки. Деякі напівфабрикати з поданого асортименту можна виробляти централізовано для постачання доготівельних підприємств ресторанного господарства й продажу населенню в роздрібній торговельній мережі. А відтак керуються відповідними нормативними документами (ГСТАми, ТУ та ін.).

Із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів виробляють напівфабрикати такого асортименту.

З курей — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; філе (з кісточкою і без неї); окісточки; крила; печінку; шиї; шлунки; гомілки; рагу; набори для холодцю, бульйону, супу.

З курчат — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки, а також набори для холодцю, рагу, супу.

З качок і каченят — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; грудинку; окісточки; шкіру шиї для фарширування; крила; печінку; набори для холодцю, рагу, супу.

З індичок — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; філе; окісточки; стегно; гомілку; шкіру шиї для фарширування; набори для холодцю, рагу, бульйону, супу.

Напівфабрикати з січеного м'яса курей та індичок виробляють двох різновидів: з м'яса зі шкірою й м'яса без шкіри (котлети «Пожарські»), вони можуть бути натуральними та з котлетної маси із хлібом.

З пернатої дичини (рябчики, куріпки, глухарі, тетерюки, качки, гуси) виробляють тушки, філе, рагу. Потрухи пернатої дичини в їжу не використовують, тому що вони мають гіркий присмак.

Із кролика виготовляють порціонні й січені напівфабрикати: окісточка, поперекову частину, лопатки, котлети й биточки січені з котлетної маси.

З риби й нерибних морепродуктів централізовано виготовляють два види напівфабрикатів: риба спеціального розбирання незаморожена й риба спеціального розбирання заморожена. Ці напівфабрикати виготовляють з усіх видів риб, за винятком осетрових, лососевих й інших цінних порід. На підприємствах ресторанного господарства з риби виготовляють філе, порціонні шматки, фаршировану рибу тощо.

З нерибних морепродуктів використовують м'ясо устриць і мідій, м'ясо морського гребінця, оброблених трепангів і кальмарів, м'ясо креветок, омарів, лангустів, річкових раків, крабів. Морську капусту використовують звареною до готовності й нашаткованою соломкою.

Соуси як напівфабрикати виготовляють у вигляді соусних паст, що потребують нескладної доробки в доготівельному підприємстві ресторанного господарства: червоний м'ясний основний, білий м'ясний і рибний основний, томатний, сметанний, яблучний, маринад овочевий з томатом. До того ж підприємства консервної промисловості виготовляють різноманітний асортимент готових до вживання соусів з овочів, фруктів, майонези, кетчупи, барбекю тощо.

З тіста виготовляють такі напівфабрикати: пельмені, вареники, млинці, тісто дріжджове, дріжджове листкове, прісне листкове, пісочне. Пельмені й вареники також заморожують, інші напівфабрикати охолоджують або заморожують.

ГОТОВА КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ

Холодні закуски подають на початку сніданку, обіду і вечері. Водночас вони можуть мати важливе значення при проміжному харчуванні. Маса однієї порції холодної закуски зазвичай становить 50...200 г, у тому числі основний продукт — 20...150 г, решта — соус і(або) гарнір. Закуска не повинна містити неїстівних частин продукту. Компоненти закуски мають бути нарізані тоненько у вигляді скибочок або брусочків невеликого розміру, щоб закуску можна було їсти виделкою або ложкою без ножа.

Холодні закуски поділяються на рибні, м'ясні, салати, овочеві закуски тощо.

Асортимент рибних закусок включає малосольну зернисту, паюсну, кетову ікру, малосольну ікру інших риб, малосольну рибу цінних порід (сьомга, кета й ін.), солоно-копчені баликові вироби осетрових та інших цінних порід риб, рибу спеціального засолу (оселедець, анчоуси, салака, кілька тощо), гарячого копчення (осетер, лосось, вугор, морський окунь та ін.), відварну із соусами хрін, майонез, під маринадом, нерибні морепродукти натуральні та в соусі, заливні, рибні холодні та ін.

В асортимент м'ясних холодних закусок входять: шинка, карбонад й інші баликові вироби, буженина, зельци, бекон, солоний шпик, ковбаси, паштети, холодні відварні або смажені м'ясні продукти із соусом і(або) гарніром (порося, язик, птиця, дичина, телятина, яловичина, баранина, кролик), заливні м'ясні продукти, м'ясні холодці.

Салати можуть бути овочеві, фруктові, овочево-фруктові, м'ясні й рибні (у тому числі з нерибних морепродуктів).

Асортимент овочевих холодних закусок включає овочі фаршировані (помідори, баклажани тощо), смажені, тушковані в соусі, солоні, квашені, мариновані, овочеву ікру.

До інших холодних закусок належать: гриби солоні й мариновані, плоди і ягоди мариновані, маслини, оливки, пряно-ароматична зелень (коріандр, базилік, фенхель, черемша, цибуля тощо), сири тверді й м'які, бринза, вершкове масло, а також масло оселедцеве, сиркове, з ікри тощо, сметана й інші кисломолочні продукти, лимон, бутерброди.

На бенкетах холодні закуски зазвичай подають у вигляді рибних, м'ясних, овочевих асорті, при індивідуальному обслуговуванні — у тарілках, салати — у салатницях і тарілках, а також у випечених міні-

атюрних виробках з тіста — тарталетках, валованах, крутонах, на скибочках хліба тощо.

Гарячі закуски на обідах подають після холодних. В асортимент гарячих закусок входять: риба й нерибні морепродукти в паровому соусі або запечені, риба в тісті смажена, нирки телячі смажені з цибулею, нирки по-російському, бефстроганов, печінка по-строгановському, куряча, качина або гусяча печінка в соусі, маленькі шашлики з риби цінних порід і м'яса, гриби в сметані, лобіо, фрикадельки в соусі, омлети, кнелі із птиці або дичини тощо.

Гарячі закуски подають у спеціальному посуді або невеликих (піріжкових) тарілках.

Гарячі супи поділяють на заправні (щі, борщі, розсольники, солянки й різноманітні овочеві, круп'яні, бобові, макаронні); пюреподібні з картоплі, овочів, круп, бобових, птиці, дичини, печінки; прозорі, тобто прояснені, знежирені м'ясні й рибні бульйони, насичені екстрактивними, мінеральними речовинами й глютином; молочні із крупами, овочами або макаронними виробами.

Холодні супи готують на хлібному квасі (окрошка, юшка з буряків), овочевих відварах (холодні борщ, щі), кисляку або молочній сироватці, на фруктових відварах.

Соуси — гарячі й холодні — самостійного значення не мають, вони входять до складу м'ясних, рибних, овочевих та інших страв, поліпшуючи їхній смак і підвищуючи харчову цінність.

Гарячі соуси готують на м'ясних, рибних, грибних бульйонах, молоці, сметані, вершковому маслі. У соусах, що готують на рідкій основі, загусником слугує пасероване борошно, модифікований крохмаль. У гарнірну частину соусу входять різноманітні продукти — цибуля, морква, петрушка, селера (корінь), солоні огірки, гриби, яйця, маслини, оливки, каперси, помідори. Як смакоароматичні використовують сухе виноградне вино, томат-пюре, часник, перець, лавровий листок, мускатний горіх, гвоздику, пряну зелень, міцні вина типу мадери тощо.

Холодні соуси поділяються на овочеві (томатні, кетчупи, барбекю тощо), яечно-масляні (майонези, салатні й оселедцеві заправки), масляні суміші (зелене, ракове, анчоусне масло), фруктові, до них належать також столова гірчиця та соус хрін.

Страви з риби, м'яса, картоплі, овочів, круп, бобових, макаронних виробів, яєць, сиру, борошна поділяються за способом теплової кулінарної обробки на відварні (припущені), смажені, тушковані, запечені, а також за виглядом основного продукту, наприклад, судак відварний, телятина смажена, каша рисова молочна і т.д.

Солодкі страви поділяються на холодні й гарячі.

Холодні солодкі страви становлять найбільшу групу, до них належать: свіжі плоди, ягоди, баштанні натуральні або з додатковими

речовинами (цукрова пудра, вершки тощо), у сиропі плоди, ягоди, компоти, киселі, муси, самбуки, желе, креми, морозиво.

До гарячих солодких страв належать шарлотки яблучні, яблука в тісті смажені, яблука печені, яблука з рисом, пудинг яблучний з горіхами, пудинг сухарний, кошички із плодами і ягодами, зефір.

Напої, що готують на підприємствах ресторанного господарства, поділяють на гарячі й холодні.

До гарячих напоїв належать чай (з молоком, вершками, лимоном тощо); кава натуральна (чорна, з молоком, вершками); кавові напої на основі цикорію; какао з молоком; шоколад; збитень медяний; гарячі слабоалкогольні напої (гrog, пунш, глінтвейн та ін.).

До холодних напоїв належать холодний чай, холодна кава, квас, морс, фруктові-ягідні напої, коктейлі, крjюшони, шербети, коблери, джулепи, айс-кріми, фізи тощо. Більшість холодних напоїв подають із льодом або з морозивом у фірмовому посуді.

Кулінарні вироби поділяються на дві групи: борошняні кулінарні вироби та інші.

Асортимент борошняних кулінарних виробів включає пиріжки, пироги, кулеб'яки, розтягаї, ватрушки, хачапурі, біляші, чебуреки, пончики, грінки, пампушки, профітролі та ін.

Пиріжки, пироги й кулеб'яки готують із дріжджового і бездріжджового тіста, у тому числі з листкового з різноманітними фаршомі-начинками: м'ясом, рибою, капустою, картоплею, морквою, сиром, рисом, грибами, яблуками, повидлом. Фарші, як правило, багатокomпонентні. Наприклад, до картоплі додають гриби або смажену цибулю, до капусти й рису — січені круті яйця. Деякі борошняні кулінарні вироби мають фарші-начинки певного виду. Так, розтягаї випікають із рибою, ватрушки — із сиром, біляші — з м'ясом. Без начинки готують пончики, пампушки та профітролі.

До інших кулінарних виробів належать салати, що виготовляються централізовано (м'ясний, рибний, із квашеної капусти тощо), відварне і смажене м'ясо, рибні тюфтельки й фрикадельки в томатному соусі, риба відварна родини осетрових, запіканка із сиру та ін.

Охолоджені страви належать до кулінарної продукції нового асортименту. Готові свіжоприготовлені страви і їхні компоненти в гарячому вигляді розфасовують у відповідну тару, швидко охолоджують до 10 °С (не більше 2 год), а потім зберігають при температурі 0...4 °С протягом однієї чи декількох діб залежно від складу. Припустимі терміни зберігання конкретних страв і їхніх компонентів установлені експериментально на підставі фізико-хімічних, мікробіологічних досліджень й органолептичної оцінки якості. Висока швидкість охолодження дозволяє швидко долати температурний інтервал, найбільш сприятливий

для росту мікроорганізмів, а також знизити негативний вплив високих температур на якість готової їжі.

У місцях споживання охолоджені страви розігрівають до досягнення температури в геометричному центрі виробу 85 °С, що забезпечує їхню санітарно-епідеміологічну безпеку.

Охолоджені страви готують у спеціалізованих цехах підприємств громадського харчування відповідно до ТУ, ТІ і санітарних правил, погоджених з Мінохорони здоров'я.

Охолоджені страви і їхні компоненти є своєрідним доповненням до свіжоприготовленої їжі, їх зазвичай використовують в умовах, коли приготування обідів із сировини й напівфабрикатів неможливе з технічних причин або недоцільне з організаційно-економічних міркувань. У світовій практиці використання охолоджених страв добре себе зарекомендувало під час організації харчування розосереджених колективів робітників, у лікарнях, у районах стихійних лих та інших екстремальних умов. Ці страви реалізуються також у магазинах, що полегшує працю в домашньому приготуванні їжі.

При фасуванні й упакуванні охолоджених страв у кожен пакувальну одиницю вкладають ярлик, на якому зазначають: назву підприємства-виробника, вид продукції, масу нетто, кількість порцій, дату виготовлення й кінцевий термін реалізації, температуру зберігання, вид нормативної документації.

2.2. Борошняні кондитерські та булочні вироби

На підприємствах ресторанного господарства виготовляється близько половини загального обсягу борошняних кондитерських і булочних виробів, що виробляються в Україні. Це пояснюється територіальною близькістю цих підприємств до споживачів, що має вирішальне значення при виробництві швидкокопсувної продукції з обмеженими строками зберігання.

Борошняні кондитерські вироби — це випечені з тіста заготовки, оброблені після охолодження помадами, кремами, горіхами, цукатами, шоколадом та іншими додатковими продуктами. Класифікують борошняні кондитерські вироби за видом тіста й іншими ознаками.

Торти — пісочні, бісквітні й листкові. Відповідно до оздоблювальних продуктів вони можуть бути кремові або фруктові, за формою — круглі, квадратні і прямокутні, за масою — від 500 г до декількох кілограмів. На замовлення покупців торти виготовляють тематичні з нагоди дня народження, ювілею, весілля тощо. У цих випадках за узгодженням із замовником торг може бути виготовлений у вигляді

скриньки із квітами, кошика з ягодами або грибами, у вигляді розкритої або закритої книги і в інших варіантах. Відповідно до тематики торта розробляють варіанти його оформлення.

Тістечка — пісочні, бісквітні, листкові, заварні, мигдальні, меренги. Для оздоблення тістечок використовують ті самі продукти, що й для тортів. Маса одного тістечка — 20...80 г.

Кекси — випечені борошняні кондитерські вироби з більшим вмістом цукру, яєць, масла, з додаванням родзинок, цукатів, горіхів й інших смакоароматичних продуктів. Кекси випікають із прісного або дріжджового тіста у формах.

Печиво різної форми й розмірів виготовляють із пісочного, бісквітного й мигдального тіста з різними смакоароматичними доповнювачами.

Вафлі (фруктові, молочні, горіхові та ін.) — це особливий вид кондитерських виробів у вигляді випечених тонких хрустких пластин, скріплених між собою пошарово помадою. Різноманіття асортименту досягається завдяки розмаїтості смаку й аромату помад.

Пряники (заварні, сирцеві, вагові, штучні) — випечені вироби з борошна, цукру, патоки, меду з додаванням «сухих парфумів», тобто суміші тоненько подрібнених прянощів — кориці, гвоздики, перцю чорного й запашного, бадьяну, мускатного горіха, кардамону, імбиру. Штучні пряники можуть бути із фруктово-ягідною або молочною начинкою.

Пряники — це типово слов'янські кондитерські вироби; виготовляють фірмові пряникові вироби: пряники тульські, орловські, шахтарські, київські тощо.

Паски — здобні вироби, що випікають із опарного тіста з додаванням родзинок, цукатів, кориці у формі циліндра, верхню частину якого після охолодження глазують помадою чи тиражним сиропом або посипають цукровою пудрою. Маса одного куліча — від 100 г до 1 кг.

Медяники за смаком і консистенцією нагадують пряники. Їх випікають у вигляді пласту за формою кондитерського листа, пласти змащують фруктовою начинкою, накладають один на один. Верхній пласт поливають тиражним сиропом або помадою. Охолоджений медяник розрізають порціями певної форми (прямокутні, квадратні).

Здобні пироги із фруктово-ягідними начинками бувають закритими й відкритими. Перед випічкою їх прикрашають орнаментом з тіста, фігурно нарізаними плодами (яблуками, персиками тощо) і цілими ягодами. За формою пироги можуть бути круглими, овальними, квадратними, прямокутними. Пироги, що випікають на замовлення до святкового столу, додатково прикрашають написами з випеченого тіста.

Булочні вироби випікають зі здобного опарного тіста, використовуючи пшеничне борошно вищого гатунку з високим вмістом клейковини. За формою й кількістю здоби булочні вироби поділяють на рулети, ромові баби, калачі, кренделі й найрізноманітніші булочки. Рулети готують ваговими, ромові баби — ваговими і штучними, інші вироби — штучними масою 50...100 г.

Залежно від кількості здоби, виду доповнювачів і форми булочки мають фірмові назви: дорожна, шкільна, шафранна, здоба віденська тощо.

Контрольні запитання і завдання

1. Які санітарно-гігієнічні й технологічні принципи покладені в основу розподілу продуктів ресторанного господарства на кулінарну продукцію й борошняні кондитерські і булочні вироби?
2. Які напівфабрикати виробляють і використовують на підприємствах ресторанного господарства?
3. Назвіть холодні й гарячі закуски, що становлять асортимент підприємств ресторанного господарства.
4. Як класифікують супи й соуси, що готують на підприємствах ресторанного господарства?
5. Як класифікують солодкі страви й напої, що готують на підприємствах ресторанного господарства?
6. Який асортимент кулінарних виробів виготовляють підприємства ресторанного господарства?
7. Що таке охолоджені страви, яка сфера їхнього застосування при організації харчування населення?
8. Назвіть асортимент тортів і тістечок, виготовлених у кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства.



Розділ 3

СПОСОБИ І ПРИЙОМИ ТЕПЛОВОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

Коли продукти доводять до стану кулінарної готовності, намагаються забезпечити такий режим теплової обробки, при якому готова продукція високої якості має мінімальні витрати.

Способи теплової кулінарної обробки, що застосовуються на підприємствах ресторанного господарства, ґрунтуються на певних теплофізичних і технологічних принципах передавання тепла продукту: поверхнєве нагрівання (контактний); випромінюваннями інфрачервоного спектру (ІЧ-нагрівання); об'ємне нагрівання проникаючим випромінюванням надвисокої частоти (НВЧ-нагрівання); комбіноване нагрівання (ІЧ-нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ-нагріванням).

У результаті теплової кулінарної обробки температура продукту підвищується до 80...100 °С, а в поверхневому пласті при смаженні — до 120...130 °С. Рушійною силою процесу при поверхневому нагріванні є різниця температур між продуктом і нагрівальним середовищем, а також між зовнішніми й внутрішніми пластами продукту; при нагріванні електромагнітним випромінюванням прискорюється рух атомів і молекул харчових речовин.

Під дією теплової енергії в продукті виникають такі складні фізико-хімічні процеси, як клейстеризація крохмалю, денатурація білків, гідротермічна дезагрегація біополімерів (колаген м'яса, риби, протопектин рослинних продуктів), утворення нових смакових й ароматичних речовин, зміна кольорів продукту, руйнування вітамінів тощо. У результаті перелічених процесів, що часто накладаються один до одного, у навколишнє середовище виділяються водорозчинні речовини й жири; відбуваються втрата води й зменшення маси продукту (м'ясо, птиця, риба); поглинання води продуктом і збільшення його маси (крупи, бобові, макаронні й борошняні вироби); руйнування деякої частини вітамінів; перехід у воду вітамінів, екстрактивних, мінеральних та інших речовин під час варіння.

3.1. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів

При поверхневому нагріванні продукт безпосередньо контактує з теплопередавальним (нагрівальним) середовищем або об'єктом (вода чи інша рідина, водяна пара, жир, розігріта металева поверхня та ін.). Практичне значення при цьому мають наступні технологічні й теплофізичні параметри процесу: температура продукту; температура теплопередавального середовища; тривалість нагрівання продукту; питома потужність теплового апарата і можливість плавного регулювання щільності теплового потоку від джерела теплової енергії до продукту, що нагрівається.

У результаті контакту продукту з теплопередавальним середовищем тепла енергія поступово передається від поверхневих пластів до внутрішніх, різниця температур в об'ємі продукту зменшується. У геометричному центрі кулінарної готовності продукту температура становить 80...100 °С. Однак досягнення цієї температури не завжди є кінцевим моментом теплової обробки, підведення деякої кількості теплоти до продукту необхідне і надалі, тому що фізико-хімічні процеси, що відбуваються у продукті на стадії доведення його до стану кулінарної готовності, мають ендотермічний характер і минають з часом (клеїстеризація крохмалю, гідротермічна деструкція біополімерів тощо).

Підведення теплоти для підтримки температури нагрівального середовища і продукту необхідне також у зв'язку з немінучими втратами його в довкілля.

Тривалість теплової обробки залежить від властивостей продукту, його температури і температури нагрівального середовища. Так, для м'яса й риби температура повинна бути 80... 100 °С і витримка – тривалий час при цій температурі. Що стосується рослинних продуктів, овочів, круп, бобових, макаронних виробів, то для доведення їх до стану кулінарної готовності потрібні температури, близькі до 100 °С. Таким чином, тривалість теплової обробки рослинних продуктів за інших однакових умов залежить від можливості підтримки зазначеної температури в процесі варіння. Зниження температури теплопередавального середовища немінуче призводить до збільшення тривалості теплової обробки.

Тривалість теплової кулінарної обробки може бути більшою або меншою на 10...15% залежно від сортових та інших особливостей продукту, коливань температури нагрівального середовища й інших факторів.

До способів і прийомів теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів відносяться: варіння в рідкому середовищі й паром, припускання, тушкування, пасерування, смаження з невеликою

кількістю жиру, з повним зануренням продукту в жир (у фритюрі), у напівфритюрі (брезирування), на розігрітій металевій поверхні без жиру, запікання й випікання продуктів у жарових шафах, термостакування готової їжі.

У технічній літературі зазвичай виділяють два основних способи теплової кулінарної обробки продуктів — варіння й смаження, інші перелічені вище прийоми розглядаються як їхні різновиди. Розподіл способів теплової кулінарної обробки продуктів на варіння і смаження обумовлений тим, що при смаженні відбуваються принципово інші порівняно з варінням фізико-хімічні зміни харчових речовин у поверхневому пласті продукту: втрата води, підвищення температури до 120...130 °С, піроліз харчових речовин, меланоїдино-утворення, всмоктування жиру. За таких процесів на поверхні продукту утвориться барвиста кірочка, за смаком та ароматом властива смаженим продуктам.

При варінні відбувається вологе нагрівання продуктів, тому що теплопередавальним середовищем є: вода, волога насичена пара або суміш води й пари.

Температура теплопередавального середовища при варінні становить 100...107 °С, а кінцева температура продукту до моменту кулінарної готовності — 85...98 °С. У процесі варіння тепла енергія поступово передається від поверхневих пластів до внутрішніх, досягаючи геометричного центру продукту. Різниця температур поступово зменшується до нуля.

Варіння — універсальний спосіб теплової кулінарної обробки. За допомогою варіння можна довести до кулінарної готовності будь-який продукт або напівфабрикат. Однак деякі продукти, наприклад риби родини коропових, сом, навага, палтус та ін., вироби із сиру, дріжджового тіста й деяких видів бездріжджового тіста, мають вищі смакові якості в смаженому вигляді.

Варіння в рідкому середовищі з повним зануренням продукту в рідину (воду, бульйон, молоко, цукровий сироп) широко застосовується в технології продукції ресторанного господарства. Співвідношення води й продукту при варінні (гідромодуль), початкова температура рідини й режим кипіння залежать від виду продукту.

При варінні в рідкому середовищі в продуктах відбуваються фізико-хімічні процеси, у результаті яких вміст води й сухих речовин у них змінюється. Із продукту у воду переходять розчинні речовини: білки, низькомолекулярні азотисті речовини, цукри, мінеральні речовини, вітаміни та ін. Рушійною силою цього переходу є різниця концентрацій відповідних речовин у продукті й рідкому середовищі (дифузія).

Що вище гідромодуль, то більше розчинних речовин переходить із продукту в рідке середовище. При варінні м'яса, птиці й риби разом з дифузією на перехід розчинних речовин із продукту в навколишнє

середовище істотно впливає теплова денатурація і постденатураційні зміни білків продукту. Ці процеси також впливають на часткове зневоднення м'яса, птиці й риби під час варіння.

Таким чином, абсолютний кількісний вміст сухих речовин у продукті в результаті варіння зменшується. Що стосується відносного вмісту сухих речовин, то у м'ясі й рибі він зростає, а в крупах, бобових, макаронних і борошн'яних виробах знижується через значне зневоднення цих продуктів. Звідси випливає, що варіння продуктів у рідкому середовищі є не тільки тепловим, але й вагообмінним процесом.

Для варіння продуктів у рідкому середовищі застосовують варильні апарати різних конструкцій, наплитний посуд і спеціальні теплові апарати (сосисковарки, яйцеварки та ін.).

Незалежно від виду варильних апаратів подавання теплової енергії у варильне середовище здійснюють у два етапи: на першому — нагрівання максимальне, на другому, після закипання рідини — мінімальне для підтримки режиму повільного кипіння.

Необхідність підтримки режиму повільного кипіння при варінні продуктів у рідкому середовищі обумовлена турботою про якість готового вареного продукту й економією теплової енергії. При інтенсивному, бурхливому кипінні зростає вірогідність порушення цілісності продукту, посилення емульгування жиру й окислювальних процесів, надмірно швидкого википання рідини, підгоряння продуктів на дні посуду. Останнє характерне для варіння таких крохмальних продуктів, як крупи, бобові, макаронні та борошн'яні вироби. Економія теплової енергії при повільному кипінні пояснюється тим, що тривалість варіння продукту визначається температурою теплопередавального середовища, яке в режимі кипіння рідини залежить від величини атмосферного тиску. Із цього випливає, що прискорити варіння продукту шляхом посилення режиму кипіння неможливо.

Підвищити температуру теплопередавального (варильного) середовища й істотно прискорити процес варіння продуктів можливо у варильних апаратах, які називають автоклавами, що працюють при підвищеному тиску. У варильній посудині автоклава тиск досягає 300...350 кПа, йому відповідають температури до 135...140 °С. Автоклави застосовують на підприємствах харчової промисловості. На підприємствах ресторанного господарства автоклави не використовують, тому що під герметично закритою кришкою варильної посудини неможливо регулювати режим кипіння рідини з усіма негативними наслідками бурхливого кипіння, описаними вище.

Висока якість готової кулінарної продукції при варінні з повним зануренням продукту в рідину забезпечується за допомогою певних технологічних прийомів. Основні з них такі.

Під час варіння картоплі, овочів і м'яса підготовлені продукти складають у посуд і заливають гарячою або холодною водою так, щоб вода цілком закрила продукт на 1...2 см, гідромодуль 1...1,5. Збільшення гідромодуля недоцільне через додаткову витрату теплової енергії та значну кількість розчинних речовин, що переходять при варінні із продукту у воду.

Порціонні шматки риби заливають гарячою водою, доводять до кипіння й варять при температурі 90...95 °С без кипіння. Цілу рибу, у тому числі фаршировану, філе й шматки осетрової риби заливають холодною водою, доводять до кипіння й варять при дуже повільному кипінні.

Креветок, лангустів, омарів, річкових раків, а також макаронні виробни, пельмені й вареники кладуть у киплячу воду при гідромодулі 5...6, доводять до кипіння, після чого варять при повільному кипінні. Високий гідромодуль у цьому випадку застосовується для того, щоб не допускати значного зниження температури рідини після закладання продуктів. Зменшення гідромодуля призводить до збільшення часу, необхідного для відновлення кипіння рідини й початку власне процесу варіння. Строки відновлення режиму кипіння можна скоротити за допомогою збільшення теплового потоку від нагрівальних елементів до варильної посудини, для цього треба використати варильну апаратуру з більшою питомою потужністю.

При варінні багатокомпонентних супів після закладання в киплячий бульйон сирих продуктів температура бульйону знижується до 80...85 °С, що абсолютно недостатньо для переходу протопектину овочів у пектин і розм'якшення овочів. Варіння закладених у бульйон овочів починаються після відновлення режиму кипіння, тобто після досягнення температури бульйону 98...100 °С. Нестационарний температурний режим варіння багатокомпонентних супів знижує якість готової продукції, зокрема сприяє руйнуванню аскорбінової кислоти, стійкість якої за інших однакових умов залежить від швидкості прогрівання овочів та інактивації окислювальних ферментів. Інтенсифікувати технологічний процес варіння супів можливо лише через підвищення питомої потужності електричних варильних апаратів та електроплит.

Опис варіння продуктів у рідкому середовищі буде неповним, якщо не згадати про технологічну необхідність короткочасного варіння продуктів у воді протягом 2...10 хв, що називається бланшуванням або варінням до напівготовності. Така теплова обробка застосовується для бланшування порціонних шматків осетрової риби, проварювання білоголової капусти та інших овочів, призначених для фарширування деяких видів продовольчої сировини на стадії гідромеханічної обробки. Продукти в таких випадках занурюють у киплячу воду з високим гідромодулем.

Варіння продуктів у середовищі вології насиченої водяної пари здійснюється в парових камерах, оснащених автономним парогенератором. Сучасні підприємства ресторанного господарства мають парові камери двох типів: ті, що працюють при атмосферному тиску, з температурою пари в робочому об'ємі 105...107 °С і ті, що працюють при підвищеному тиску (до 200 кПа), з температурою пари в робочому об'ємі близько 120 °С.

Пароварильні камери — це апарати періодичної дії, що передбачають наступні експлуатаційні операції: завантаження підготовлених продуктів у перфоровані функціональні ємності; герметизацію камери; увімкнення електронагрівання й виведення апарату в робочий режим (зазвичай за 20 хв); варіння; вимикання апарату; випускання надлишку пари; розвантаження камери.

Варіння продукту вологою насиченою парою полягає в конденсації пари на поверхні продукту й передачі продукту прихованої теплоти пароутворення. Тривалість варіння продуктів паром при атмосферному тиску приблизно на 50% більша порівняно з варінням у воді. У парових камерах, що працюють при підвищених тисках, тривалість варіння продуктів така сама, як у воді.

У середовищі вології насиченої водяної пари можна варити будь-які продукти й напівфабрикати. При цьому необхідно дотримуватись того, щоб маса окремих напівфабрикатів і час варіння були майже однаковими.

Варіння паром має деякі переваги порівняно з варінням у воді: продукт не деформується, у конденсат із продукту переходять менше розчинних речовин. Цей спосіб варіння застосовують при організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, а також у ресторанах і спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства.

Продуктивність пароварильних шаф, що працюють при атмосферному тиску, удвічі менша, ніж варильних апаратів однакової місткості, а питомі витрати на одиницю готової продукції удвічі вищі. Це стримує застосування варіння паром для потреб масового харчування.

Останнім часом підприємства ресторанного господарства одержують конвектомати — універсальні теплові апарати, призначені для варіння продуктів вологою насиченою водяною парою і смаження продуктів у середовищі перегрітої пари. При експлуатації конвектоматів необхідно керуватися інструкцією, що додається до комплекту з апаратом. Конвектомати оснащені комп'ютерами й іншими засобами автоматичного керування технологічним процесом.

Припускання продуктів у пароводяному середовищі здійснюють у закритих посудинах, де є вода (10...30% до маси продукту) і волога насичена водяна пара, що утворюється у процесі нагрівання. Спеціалізованої апаратури для припускання немає. У зв'язку із цим для припускан-

ня використовують наплитний посуд — невисокі каструлі й сотейники зі щільно закріпленими кришками. Під час припускання менша частина продукту перебуває у воді, а більша — у середовищі пари. Температура у варильному просторі при припусканні приблизно 100 °С. Тривалість припускання продуктів близька до тривалості варіння у воді.

Варіння припусканням зазвичай застосовують для продуктів, що не потребують тривалої теплової обробки: картоплі, моркви, риби цінних порід, курчат тощо.

При припусканні із продукту у воду переходить менше розчинних речовин, ніж під час варіння з повним зануренням продукту у воду. Це пояснюється низьким гідромодулем, а отже, уповільненим процесом дифузії розчинних речовин між продуктом і рідким середовищем. Відвари, що утворюються після припускання, рекомендується використовувати для приготування супів і соусів.

Тушкування продуктів, як і припускання, здійснюють у закритому посуді в пароводяному середовищі. Відмінність полягає в більш високому гідромодулі (0,3...0,5). Деякі продукти перед тушкуванням злегка обсмажують, а потім додають спеції, приправи, воду або бульйон іноді замінюють готовим соусом. Склад страв, що готують тушкуванням, зазвичай багатокomпонентний. З допомогою тушкування готують картоплю, овочі, м'ясо, птицю. Температура у варильному середовищі під час тушкування приблизно становить 100 °С, таку ж температуру підтримують у всьому продукті. Тривалість тушкування зазвичай на 15...20% більше, ніж варіння і припускання.

Смаження продуктів з невеликою кількістю жиру (5...8% до маси продукту) являє собою сухе нагрівання продукту. Поверхня продукту контактує з жиром, розігрітим до 150...160 °С. Жир відіграє роль теплопередавального середовища й обмежувача температури. Смаження з невеликою кількістю жиру здійснюють на відкритій поверхні у функціональних ємкостях, звичайних листах, сковородах, температур у яких під час смаження підтримують на рівні 220...250 °С.

Для доведення до кулінарної готовності напівфабрикатів, отриманих смаженням з невеликою кількістю жиру, використовують один з наступних технологічних прийомів:

- напівфабрикати обсмажують на відкритій поверхні із обох боків, перевертаючи їх вручну, після чого за необхідності досмажують у жаровій шафі 5...7 хв при 250...270 °С;
- функціональні ємкості з напівфабрикатами кладуть у жарову шафу і смажать не перевертаючи, при цьому нижня поверхня виробу нагрівається завдяки контакту з жиром і посудом, а верхня — інфрачервоним промінням від нагрівальних елементів і стінок шафи.

При використанні жарових шаф необхідно дотримуватися інструкції з експлуатації.

З невеликою кількістю жиру смажать картоплю, кабачки, баклажани, помідори, цибулю, м'ясні напівфабрикати, рибу, напівфабрикати із птиці й дичини, овочеві та круп'яні котлети, сирники, ячні і борошняні страви. Вироби з натурального м'яса вважаються готовими, коли температура в їхньому геометричному центрі сягає 80...85 °С, а м'ясні, рибні, овочеві і круп'яні котлети — 90 °С. У результаті зневоднення поверхневого пласту продукту та складних фізико-хімічних перетворень харчових речовин смажені вироби набувають рівномірно забарвлення підсмажених кірочок. Для смаження рекомендують використовувати безводні жири: рафінована рослинна олія (для картоплі, овочів, риби), розтоплені тваринні (для м'яса, птиці), а також спеціальні кулінарні.

Смаження продуктів з цілковитим зануренням у жир (у фритюрі) широко застосовують для приготування картоплі, цибулі, риби, нерибних морепродуктів, борошняних кулінарних виробів. М'ясні продукти і птицю обсмажують у фритюрі після попереднього варіння до готовності.

Для смаження у фритюрі використовують електрофритюрниці, тобто жарові ванни з нержавійної сталі. Унизу фритюрниці розташована холодна зона, туди осідають частки продукту, які потім видаляються. За відсутності холодної зони створюються умови для обвуглювання решток і забруднення фритюру. Використовувати для смаження у фритюрі посуд із чавуну або вуглецевої сталі не рекомендується, тому що іони важких металів каталізують окислення фритюрного жиру.

Підготовка продуктів до смаження у фритюрі полягає в обсушуванні надто зводнених продуктів, паніруванні напівфабрикатів у борошні, ячному льезоні та сухарях (або хлібних крихтах). При смаженні у фритюрі маса напівфабрикату не повинна перевищувати 50...80 г. Співвідношення між жиром і продуктом має бути 4:1 для забезпечення необхідного температурного режиму смаження.

Фритюрний жир розігрівають до 170...180 °С, продукт обсмажують 3...5 хв, при цьому температура в товщі продукту сягає 85...100 °С, а в поверхневому шарі — 120...130 °С, що сприяє утворенню на всій верхній обсмаженого продукту специфічної кірочки.

Як фритюрні використовують безводні рафіновані жири, термостійкі до димоутворення й окислення.

Смаження продуктів у напівфритюрі, яке іноді називають брезируванням, застосовують для обсмажування курчат і дичини цілими тушками й напівтушками з подальшим досмажуванням у жаровій шафі. Для смаження використовують високоякісні розтоплені тваринні жири (яловичий, свинячий) або розтоплене масло у співвідношенні із продуктом 3:1.

Оброблені тушки птиці й дичини солять зовні й зсередини, витримують у холодильнику кілька годин, після чого ніжки заправляють у «кишеньку» або прикріплюють нитками, обсушують серветками одноразового використання й занурюють у жир, розігрітий до 160...170 °С. У процесі смаження тушки перевертають для утворення рівномірно підсмаженої кірочки по всій поверхні. Обсмажені тушки кладуть на лист спинкою вниз і поміщають у жарову шафу з температурою 250...270 °С на 15...20 хв. Загальна тривалість смаження тушок курчат, рябчиків, куріпок має становити 30 хв, тетерюків, фазанів і курчат-бройлерів — 50...60 хв.

Смаження продуктів без жиру застосовують для приготування м'ясних порціонних виробів (біфштекс, лангет, антрекот, ескалоп тощо). Порціонні шматки натурального м'яса вирівнюють до товщини 5...8 мм, додають солі, перцю, викладають на розігріту до 160...170 °С поверхню жарового апарата, смажать 3...4 хв, після чого перевертають й обсмажують з іншого боку.

М'ясо повинне бути нежирним, вищого гатунку, без кісток: від яловичої туші — вирізка, товстий і тонкий краї, від телячої й баранячої туш — корейка і м'якоть задньої ноги. Птицю й дичину використовують у вигляді зачищених філе без кісток. Температура в геометричному центрі готових смажених виробів сягає 80 °С.

Плити, призначені для смаження м'яса без жиру, зазвичай настільного типу, їх жарова поверхня виготовлена з легованого чавуну, що має підвищену стійкість до теплових ударів.

Запікання широко застосовують для приготування закусок і страв з овочів, грибів, круп, риби, м'яса. Для запікання використовують жарові шафи різної конструкції, але обов'язково з нижнім і верхнім обігрівом, природною або примусовою циркуляцією гарячого повітря чи перегрітої водяної пари.

Залежно від виду кулінарної продукції температуру в шафах підтримують у межах 220...280 °С, критерієм готовності запеченої продукції є утворення на поверхні виробів специфічної підсмаженої кірочки та досягнення в товщі виробів температури 80 °С.

Однопорціонні закуски із грибів, риби, нерибних морепродуктів, птиці, дичини, розфасовані в кокотниці, кокільниці (раковини) або порціонні сковорідки, ставлять на лист і запікають при 270...280 °С протягом 15...20 хв.

Закуски й страви у багатопорційних сковородах і листах або у функціональних ємкостях (фаршировані овочі, овочеві, круп'яні й сирні запіканки, риба, м'ясо, птиця, дичина в соусі й ін.) запікають при 220...250 °С від 30 хв до 1 год.

При запіканні теплота передається продукту одночасно теплопровідністю від нагрітого посуду, від нагрітого повітря або пари, а також ІЧ-промінням від нагрівальних елементів і стінок шафи.

Випікання застосовують для приготування кулінарних і кондитерських виробів з тіста. Пекарські шафи обладнані пристроями нижнього й верхнього обігріву, природної або примусової циркуляції повітря, для зволоження його в камері. Вироби, що випікають, розміщують на кондитерських листах або у функціональних емкостях. Дрібноштучні вироби (пиріжки, ватрушки тощо) випікають 8...10 хв при 230...240 °С, більші вироби (кулеб'яки, пироги) — 30...40 хв при 220...230 °С.

При випіканні борошняних виробів теплота передається продукту так само, як і при запіканні.

Термостатування готової їжі необхідне для її поточного зберігання на підприємствах ресторанного господарства. Для термостатування готової гарячої їжі використовують водяні й повітряні марміти, які забезпечують підтримку температури супів і напоїв на рівні 85 °С, інших гарячих страв — 65 °С упродовж 2 год.

Пасерування — допоміжний спосіб теплової кулінарної обробки. При пасеруванні подрібнені продукти (цибуля, морква, білий ароматичний корінь петрушки, селери, пастернаку, пюре, борошно) прогрівають у жирі при 120...130 °С. Овочі пасерують або до напівготовності (для соусів, супів, тушкованих й інших страв, у складі яких пасеровані овочі піддають додатковій тепловій обробці до готовності), або до готовності (для фаршів-начинок, солянок й ін.).

При пасеруванні овочів і пюре із продуктів у жир переходять смакові, ароматичні речовини та барвники, у результаті чого вони ніби фіксуються й утримуються жиром.

Для пасерування борошна використовують безводні жири, при цьому застосовують два прийоми пасерування: без зміни кольорів борошна (для білих соусів і супів) і більш глибоке прогрівання борошна до жовтих кольорів різних відтінків (для червоних соусів).

При пасеруванні борошна відбувається денатурація білків і часткова деструкція крохмалю. У результаті цих процесів борошно набуває приємного смаку й аромату, а борошняні клейстери — кращої консистенції.

3.2. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання

Теплова кулінарна обробка продуктів у потоці електромагнітного випромінювання інфрачервоного спектра відбувається без їхнього контакту з теплопередавальною поверхнею або теплоносієм. Спосіб заснований на тім, що вільна вода, яка втримується в кулінарних напівфабрикатах, інтенсивно поглинає ІЧ-випромінювання з хвилею завдовжки 0,75...2,5 мкм, нагріваючи поверхневий шар продукту. Енергія випромінювання, перетворена на теплову енергію, за законами теплопровідності передається нижнім шарам продукту аж до його центру.

При цьому температура глибинних пластів продукту сягає 80...85 °С, а температура поверхневого шару — 130 °С, що сприяє утворенню на продукті барвистої підсмаженої кірочки. Таким чином, тепла кулінарна обробка інфрачервоним випромінюванням являє собою смаження. Звідси стає зрозумілою сфера застосування ІЧ-нагрівання в технології продуктів ресторанного господарства.

ІЧ-нагрівання як самостійний спосіб теплової кулінарної обробки застосовують для смаження у грилях-апаратах м'яса, птиці, риби як у натуральному вигляді, так й у вигляді різних напівфабрикатів. Найбільшого поширення на підприємствах ресторанного господарства одержали електрогрилі, у яких за джерела інфрачервоного випромінювання правлять герметичні трубчасті електронагрівники, виготовлені з металу або вогнетривкого кварцового скла. У грилях напівфабрикати або на низують на шпалки (шампури), або розкладають на решітках. В обох варіантах конструкцією апаратів передбачається напрямок усього потоку променевої енергії на продукт, а також підтримка порівняно високої температури в жаровому просторі (170...250 °С). На підприємствах ресторанного господарства застосовують апарати інфрачервоного нагрівання періодичної дії з різним ступенем механізації й автоматизації та захисту персоналу від ураження ІЧ-промінням.

Разом з електрогрилями застосовують грилі, у яких за джерела інфрачервоного нагрівання правлять газові безполум'яні інжекційні пальники.

У спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства (шашличних, національних ресторанах та ін.) для смаження шашликів та інших виробів з м'яса, птиці й риби застосовують печі (мангали), у яких джерелом інфрачервоного випромінювання є палаюче деревне вугілля. Над мангалами встановлюють витяжні вентиляційні короби.

3.3. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)

Об'ємне нагрівання в електричному полі надвисокої частоти (НВЧ) ґрунтується на діелектричних властивостях практично всіх харчових продуктів і кулінарних напівфабрикатів. У продукт, який помістили в поле НВЧ, відбувається поляризація молекул та іонів води й харчових речовин, подолання ними опору, пов'язаного з орієнтиром цих молекул та іонів у напрямку прикладеного електромагнітного поля, і перетворення електромагнітної енергії на теплову. Теплова енергія поширюється спонтанно по всьому периметру продукту, завдяки чому він нагрівається до 100 °С за кілька хвилин. Однак продукт при цьому не досягає кулінарної готовності, тому що фізико-хімічні перетворення харчових речовин, у результаті яких формуються смак, запах і консистенція готового продукту, відбуваються через деякий час. А тому НВЧ-апарати (мікрохвильові печі) ефективніші для розігрівання готової охолодженої й замороженої їжі, а також у поєднанні з іншими видами нагрівання.

НВЧ-апарати працюють від звичайної міської мережі змінного струму, у магнетроні апарата електрична енергія перетворюється на електромагнітні коливання (випромінювання) надвисокої частоти. Витрати електроенергії на це перетворення досить високі.

Загальні рекомендації:

- Можна використовувати посуд тільки з термостійкого скла, порцеляни, фаянсу без металевих покриттів й «золотих» ободків, малюнків, написів. Також підходить посуд зі спеціального пластику, керамік. Деякі печі призначені для роботи тільки з металевим посудом і фольгою. Краще вибирати ємкості, які прогріваються рівномірно (рівносторонні, круглі або невеликі).
- В окремих випадках продукти готують і без посуду, наприклад, овочі в целофановому пакеті. Для цього вимиті овочі цілком укладають у пакет, закручують і підгортають його краї. При нагріванні пакет буде наповнюватися теплим повітрям і збільшуватися в об'ємі. Овочі при цьому дуже швидко доходять до готовності.
- Продукти неправильної форми кладуть товстими краями на край блюда, тонкими — до центру.
- Продукти повинні лежати рівним шаром, а не гіркою.
- Не можна варити яйця в шкаралупі без води.
- Варто проколювати шкірочку печеної картоплі, цілих яблук, щоб запобігти розтріскуванню.

- Щоб продукти не підсихали, ліпше готувати при закритій кришці.
- Мінімальне завантаження камери мікрохвильової печі — 200 г.
- Варто використовувати м'ясо з невеликою кількістю з'єднальних тканин або січене м'ясо.
- Крупи попередньо варто замочувати щонайменше на годину, сухофрукти — на 20 хвилин.
- М'ясо рекомендується нарізати шматочками однакових форм і розмірів.
- Щоб страва вийшла соковитою і смачною, під час її приготування рекомендується додавати воду: до м'яса, птиці, риби — 5–10 відсотків від маси продукту, до подрібнених овочів — 20–30 відсотків.
- М'ясо, приготовлене в мікрохвильовому режимі, не підрум'янюється. Щоб підрум'янити його, варто використати коричневі приправи, наприклад, соєвий соус. Рум'яна кірочка з'явиться також при обсмажуванні в попередньо розігрітій посуді з феритовим покриттям, у склокерамічній посуді.

Час доведення продукту до готовності в мікрохвильовій печі залежить від низки факторів: величини порції, обраної потужності, діелектричних властивостей продукту, виду посуду.

Разом з такими допоміжними операціями, як розігрівання кулінарної продукції, мікрохвильові печі також можна використати для того, щоб розтопити шоколад, розм'якшити вершкове масло, «розпустити» желатин, висушити гриби, овочі тощо.

3.4. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів

У сучасну ресторанну кухню прийшло чимало технологічних новинок, які широко застосовуються в інших країнах. Ось деякі з них.

Приготування на сковороді вок. Цей вид посуду здавна широко використовується в азійській кухні. Наразі завдяки неабиякому приділенню уваги до кухні Сходу вок активно застосовують і в європейських ресторанах. Завдяки сферичній формі сковороди й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячішій точці і швидко доходять до готовності. Перед смаженням м'ясо, рибу, птицю зазвичай маринують і обсушують. Жир у сковороді повинен бути добре прогрітий, перш ніж туди потрапить підготовлений продукт. Як правило, обсмажують продукти окремо за видами і невеликими партіями, перемішуючи де-

рев'яними паличками. Вок підходить для будь-яких способів теплової обробки: варіння, варіння на парі (у бамбукових кошиках), тушкування, смаження, у тому числі у фритюрі. В останньому випадку потрібно значно менше жиру.

Соте. Це назва прийому кулінарної обробки має французьке походження. Полягає він у миттєвому опусканні продукту в невелику кількість киплячого масла з метою руйнування клітинних структур. У цього терміна кілька значень, і одне з них — «стрибати» або «підкидати». Сковорода або лист швидко рухається назад-вперед і вгору-вниз так, що продукт, який готується, ударяється об бічні стінки сковороди й підстрибує, перевертаючись у повітрі й падаючи назад. Сотування використовують тоді, коли смажать м'ясо, птицю, картоплю, кабачки, цибулю або нирки, нарізані тоненькими скибочками чи шматочками, струщуючи їх на сковороді в невеликій кількості гарячого жиру або масла. Смажать, доки вони не стануть золотаво-рум'яними.

Деглясування. Після смаження продукту (зазвичай м'яса або птиці) його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають міцний бульйон, вершки, сік, вино або коньяк й уварюють суміш. Даний процес, при якому екстрактивні речовини розчиняються в рідині, називається деглясуванням або деглясе. Отримана рідина використовується як соус. Таке приготування соусу називається «а-ля мінуте», тобто «зараз, не заздалегідь». Слід зазначити, що з погляду зниження калорійності соусу й страви в цілому цей прийом виправданий, видаляти весь жир — помилка, тому що справжнього аромату соусу надає жир.

Папільйот — спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в папір. Останнім часом папір стали замінити фольгою або термостійкою вініловою плівкою, іноді спеціальними пластиковими пакетами. Даний метод використовується, якщо потрібно максимально зберегти природну вологість продукту, сік та ароматичні речовини.

Продукти щільно загортають у промаслений папір або фольгу так, щоб пара не виходила в процесі теплової обробки і зберігалася натуральний смак та поживні речовини.

Шматки м'яса, наприклад, телячі відбивні, або барабульку готують заздалегідь, зазвичай у грилі або в невеличкій кількості жиру, потім додають до них тоненько нарізані овочі, трави і приправи. Продукти загортають у фольгу, поміщають на злегка змащений жиром лист і прогрівають у гарячій духовій шафі. Готову страву подають на стіл у фользі й потім розкривають її.

У пергаменті, рукаві з жаровитримного пластику також добре запікати рибу або креветки. Конвертику з пергаменту можна надавати

будь-якої форми, наприклад, серця. Для виготовлення такого серця необхідно взяти квадратний аркуш пергаментного паперу або фольги розміром 30 x 30 см, скласти його навпіл, намалювати половину серця із центром на лінії згину й вирізати його. Розміри аркуша можуть бути й іншими, головне, щоб розміри серця були на 5–8 см більшими, ніж розміри шматка риби. Вважається, що ліпше використати пергаментний папір, бо під час випікання й подавання він ефектно надувається.

Конвертики або рукав мають бути щільно закритими, щоб під час запікання не виходила пара. При цьому риба готується у власному соку, залишається соковитою й ароматною.

Температура запікання повинна бути близько 200 °С. Для того щоб риба рівномірно запеклася, варто вибирати філе однакової товщини. Для поліпшення смаку й аромату можна додати гілочки кінзи, лимонно-кропову приправу, часник, каперси, перець, лимон, моркву нарізану соломкою, біле вино.

У фользі й харчовій плівці рекомендують припускати, наприклад, фаршировані рулети.

Фламбірування — це підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент. Фламбірування може бути кінцевим етапом приготування страви, і тоді її можна робити в присутності гостей безпосередньо в залі ресторану. Фламбірування іноді є одним із проміжних етапів приготування страви, наприклад пюреподібного супу з раків і морепродуктів (бісків). Якщо в першому випадку воно стає насамперед елементом комерційної привабливості ресторану, свого роду шоу, то в другому використовується для створення ароматичного й смакового букета.

Незалежно від того, коли застосовують цей прийом, варто надавати великої уваги *дотриманню правил техніки безпеки*. Якщо алкоголь додавати прямо на розпечену сковороду із пляшки (байдуже, чи обладнана вона пристроєм для наливання чи ні), то полум'я, що створиться при зіткненні спирту з розпеченою сковородою, може охопити пляшку з алкоголем, спричинивши вибух. Будь-який алкогольний напій незалежно від його міцності, що використовується для фламбірування, повинен наливатися з невеличких посудин із широким «носорком». Більш безпечно помістити алкогольний напій у невелику склянку або ложку, а потім повільно вилити його на теплу, але не розпечену поверхню сковороди й лиш потім нагрівати. Не можна наливати рідину близько до відкритого вогню або до вже палаючої страви.

Приготування у вакуумі. Цей спосіб теплової обробки для сфери ресторанного господарства не є новинкою. Насправді ще в підручниках

технології 1975 року було подано відносно докладний його опис і всі переваги варіння у вакуум-апаратах. У ресторанный світ цей спосіб приготування кулінарної продукції прийшов нещодавно, і застосовують його у новій інтерпретації.

Підготовлену сировину поміщають в герметичні полімерні пакети, з яких видаляється повітря, і вони герметично закриваються. Пакети обробляються паром низького тиску (при 70–100 °С), а потім їх охолоджують до 3 °С.

За такої температури строк зберігання готової кулінарної продукції становить від 1 до 3 тижнів. Перед використанням продукція може розігріватися прямо в пакетах на водяній бані (при температурі 85 °С) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ-печей або пароконвектоматів). Вважається, що цей спосіб найбільш доречний у поєднанні із шоківим замороженням та обробкою в пароконвектоматі.

Особливі переваги вакуумного приготування полягають у тому, що він робить молекулярну структуру клітин незмінною, зменшує деформацію продуктів, надає неповторного аромату, дозволяє готувати їжу без жиру, додати їй дієтичної спрямованості завдяки відсутності кірочки.

Страви у вакуумних упаковках можуть мати гарантовано точну калорійність і харчову цінність, а отже, можна реалізувати ідею створення «здорового» меню.

Завдяки цій технології 80 відсотків продуктів можна готувати заздалегідь, гарантуючи при цьому високу якість страв. Вони не тільки добре зберігають смак і зовнішній вигляд, але й заощаджують час шеф-кухаря, залишаючи при цьому можливість для творчої реалізації.

Втрати маси продуктів, приготовлених цим способом, істотно скорочуються.

Для вітчизняного ресторанного бізнесу цей метод дійсно досить новий, тому дуже важливо враховувати закордонний досвід. При високій якості й харчовій цінності готових страв, отриманих з використанням вакууму, існує небезпека мікробіологічної засіяності страви через відносно низькі температури приготування у вакуумі. Тому, застосовуючи даний метод, потрібні ретельний контроль і найсуворіше дотримання правил санітарії та гігієни. Залежно від виду продукту використовують певний тип приготування у вакуумі. Він може бути прямим (коли продукт готується паром у вакуумі від початку й до кінця) або непрямим (приготування починається за традиційною технологією, а завершується вакуумуванням). В обох випадках процес приготування має завершуватися швидким зниженням температури, щоб максимально зберегти харчову цінність і поліпшити санітарний стан продуктів. Аналогічними мотива-

ми керуються, коли прохолоджують продукт до 0 °С перед вакуумуванням. Для безпеки кулінарного виробу добирають оптимальні режими обробки: високі (85 °С) або низькі (64–68 °С) температури, але за більш тривалий час.

Сушіння фруктів, овочів. Даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів. Чіпси — це дуже тонкі зрізи овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апелсинів, грейпфрутів, яблук тощо), підсушені в духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило, попередньо проварюють у цукровому сиропі, а потім підсушують у духовці при 100 °С. Чіпси зазвичай використовують для прикрашання ресторанных страв. Крім декоративної, вони виконують неабияку функцію в смаку страви, наприклад, створюють контраст ніжного присмаку мусів і хрустких чіпсів.

Підпікання. Цей спосіб відомий у вітчизняній технології при тепловій обробці цибулі, моркви, коренів для приготування бульйонів, його використовують лише як допоміжний. Але останнім часом він став більш поширеним, модним і часто застосовується у приготуванні страв з риби й морепродуктів. Уважається, що дана технологія є компромісом між японськими сашімі й приготуванням на грилі. Фактично застосовується та сама техніка, що й у приготуванні майже сирого м'яса. На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби, потримавши трохи з одного боку, перевертають на іншу, а потім майже відразу подають на стіл. У результаті утворюється ароматна хрустка кірочка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою. Приготовлена у такий спосіб риба, рідше м'ясо, стає основним інгредієнтом популярних на сьогодні «теплих салатів» з різними видами листових овочів і навіть із фруктами. Підпечену рибу перед подаванням спеціально розламують або нарізають скибочками, щоб було видно цей незвичайний контраст. Найчастіше використовують для таких цілей тунця і морського гребінця.

Інтенсивне охолодження й шокове замороження. Технологію інтенсивного охолодження й шокowego замороження давно й успішно застосовують у Європі ресторани різного рівня — від елітних до демократичних. У СНД вона мала успішне тестування ще в 1980-х на різних підприємствах ресторанного господарства, але широкого застосування не одержала дотепер. Основна відмінність шокowego замороження полягає в тому, що температура готового кулінарного виробу знижується з 85 °С до -18 °С не за 12–24 години, а максимум за 4. При цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються небажані біохімічні зміни, ліпше зберігається поживна цінність продукту. Страва, за-

морожена у такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій. Після інтенсивного замороження кулінарна продукція зберігається удвічі-утричі довше за звичайну без втрат якості. Важливими перевагами шокового замороження є зведення до мінімуму розвитку мікроорганізмів у продуктах і висока гігроскопічність.

При інтенсивному охолодженні температура кулінарної продукції після її приготування знижується одразу за 2 години мінімум до 10 °С усередині до 0–4 °С на поверхні. Інтенсивне охолодження на відміну від замороження займає не тільки менше часу, але воно менш енергоємне з мінімальними втратами маси. Апарати інтенсивного охолодження також набагато дешевші.

Шокове замороження й інтенсивне охолодження використовуються в основному у великих ресторанах, потужність яких дозволяє не тільки обслуговувати відвідувачів, але й робити напівфабрикати й кулінарну продукцію для реалізації поза підприємством. В елітних ресторанах ці технології можуть застосовуватися у повсякденній практиці для продуктів з невеликим строком зберігання та тих, що використовуються в обмеженій кількості. Можливе також застосування шокового замороження й інтенсивного охолодження в кондитерських цехах ресторанів, а також при підготовці виїзних бенкетів (кейтерингових заходів).

Застосування перелічених вище технологій дозволяє зробити заготівлі заздалегідь, задіяти меншу кількість працівників, а також знизити відходи виробництва.

Кожному способу теплової кулінарної обробки продуктів властиві недоліки, що знижують якість готової продукції і підвищують витрати на приготування їжі. У зв'язку із цим одержують поширення комбіновані способи теплової обробки, у яких поверхнєве нагрівання поєднується з об'ємним, НВЧ-нагрівання з ІЧ-нагріванням. Так, останнім часом НВЧ-апарати випускають у комбінації з інфрачервоним нагріванням, що робить їх досить ефективними для приготування страв різноманітного асортименту.

У жарових і пекарських шафах, що застосовують на підприємствах ресторанного господарства, разом з поверхнєвим нагріванням використовують й інфрачервоне, хоча частка його в загальних витратах на приготування їжі невелика. Інфрачервоне випромінювання на поверхню виробів, що випікають, надходить від нагрівальних елементів і розігрітих стінок шафи. Також застосовують жарові шафи зі спеціально вбудованими трубками інфрачервоного випромінювання. А відтак виходить ефективний тепловий апарат для приготування їжі.

У великих кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства застосовують високопродуктивні теплові апарати для випікан-

ня борошняних кондитерських виробів. У цих апаратах поєднується ІЧ-нагрівання, примусовий рух нагрітого повітря в робочому просторі шафи, подавання в робочий простір перегрітої водяної пари й обертання навколо вертикальної осі стелажа з виробами, що випікають.

Контрольні запитання і завдання

1. Які способи передавання тепла продукту застосовують у процесі теплової кулінарної обробки?
2. У чому сутність поверхневого (контактного) способу нагрівання харчових продуктів?
3. Назвіть способи варіння продуктів і сфери їхнього застосування на підприємствах ресторанного господарства.
4. Навіщо необхідно підтримувати режим повільного кипіння під час варіння продуктів у рідкому середовищі?
5. Як змінюється температура варильного середовища в процесі приготування багатокомпонентних супів? Як це впливає на тривалість приготування супів?
6. Перелічіть теплофізичні параметри варіння продуктів у середовищі вологої насиченої водяної пари.
7. Чим відрізняється варіння припусканням і тушкуванням від інших способів варіння?
8. Чим принципово відрізняється смаження продуктів від варіння?
9. Назвіть способи смаження продуктів і сфери їхнього застосування на підприємствах ресторанного господарства.
10. У чому сутність пасерування харчових продуктів?
11. Які теплофізичні й технологічні основи теплової кулінарної обробки продуктів ІЧ-випромінюванням?
12. Які теплофізичні й технологічні основи кулінарної обробки продуктів НВЧ-нагріванням?

Розділ 4



ПРИНЦИПИ СКЛАДАННЯ РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦІЮ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Рецептури на продукцію ресторанного господарства істотно відрізняються від рецептур продукції, що випускає харчова промисловість. На кулінарну продукцію рецептури складають на одну порцію або на 1 кг страви, або на 100 шт. кулінарних виробів, натомість як у харчовій промисловості рецептури складають на 1 т, або на 1000 шт. виробів. На борошняні кондитерські й булочні вироби рецептури у ресторанному господарстві складають на 10 кг вагових і 100 штучних виробів.

У ресторанному господарстві відсутні нормативи виробничих втрат сировини, ці втрати входять до рецептур.

До рецептур на кулінарну продукцію зазвичай включають не всі компоненти, необхідні для приготування страви. У більшості рецептур не зазначають кількість води, солі (натрію хлориду), спецій, зелені і приправ. Передбачається, що залежно від якості основної сировини воду додають для забезпечення виходу страви і її бажаних органолептичних показників на власний розсуд кулінара. Сіль, спеції і приправи додають за смаком, однак граничні норми їх витрат зазначені в технологічних інструкціях. Наприклад, середня витрата солі встановлена з розрахунку 1 г на 100 г готового продукту.

Важлива особливість рецептур на кулінарну продукцію полягає в тому, що більшість із них складають у двох або трьох варіантах на однойменні страви й вироби: 1-й варіант — для ресторанів і спеціалізованих підприємств вищого класу; 2-й варіант — для закусточних, кафе, загальнодоступних міських і сільських їдалень; 3-й варіант — для їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, установах.

Перший варіант відрізняється від другого більшим виходом основного продукту (м'яса, птиці, риби), підвищеним закладанням вершкового масла, сметани й інших продуктів. Другий варіант рецептур відрізняється від третього за цими ж показниками. Окремі рецептури складені тільки в другому й третьому варіантах (масові овочеві, круп'яні, макаронні, бобові страви й гарніри), деякі страви підвищеної трудомісткості з дорогих продуктів не мають третього варіанта, і, нарешті, існують одноваріантні рецептури (напої, солодкі страви, деякі національні страви). Вибір варіанта тієї чи іншої рецептури залежить від конкретних умов роботи підприємства ресторанного господарства.

Описані вище особливості складання рецептур на продукцію ресторанного господарства пояснюються, з одного боку, невеликими обсягами виробництва на окремому підприємстві, а з іншого — обмеженими термінами зберігання готової продукції, організацією споживання на місці її виробництва й необхідністю більш гнучкого реагування на запити споживачів.

До нормативних документів, що містять рецептури й технологічні інструкції, належать: збірники рецептур на кулінарну продукцію, борошняні кондитерські й булочні вироби; галузеві стандарти (ГСТ); технічні умови й технологічні інструкції (ТУ і ТІ); стандарти підприємства (СТП); техніко-технологічні карти (ТТК).

Вказана нормативна документація призначена для підприємств ресторанного господарства всіх типів, класів і форм власності.

4.1. Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для підприємств ресторанного господарства

Збірники рецептур для підприємств ресторанного господарства є декількох видів: Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для роздрібною торговельної мережі підприємств ресторанного господарства; Збірник рецептур страв дієтичного харчування; Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів; Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів.

Згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002 р. зі змінами від 03.11.2003 р., суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їхня взаємозамінність, режим холодної і теплової обробки сировини тощо), визначених нормативною документацією, до якої, зокрема, належать збірники рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів.

Суб'єкти господарської діяльності, користуючись збірниками рецептур страв і кулінарних виробів, мають право:

- замінювати (выводити) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини й харчових продуктів (крім основних складових страви) або додавати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не порушувати Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції і не допускати погіршення споживчих властивостей і якості страв (виробів).

Зміни в рецептури обов'язково вносяться в технологічні і калькуляційні карти;

- враховуючи попит споживачів, змінювати норми подавання страв (виробів), у тому числі соусів і гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

Наразі чинні кілька збірників рецептур. Основними з них є Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства 1980 року (далі — Збірник рецептур 1980 р.) і Збірник рецептур страв кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства 1982 року (далі — Збірник рецептур 1982 р.).

Крім загальновідомих Збірників рецептур 1980 р. і 1982 р. (що є актами законодавства СРСР), в Україні діє вітчизняний документ — Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів, затверджений наказом МВЕСТоргу України № 484 від 06.07.1999 р. Цей Збірник також є нормативним документом і має 15 розділів, у яких пропонують рецептури страв і кулінарних виробів кухонь народів різних країн (України, Росії, Білорусі, Молдови, Естонії, Литви, Латвії, Грузії, Вірменії, Азербайджану, Узбекистану, Казахстану, Туркменістану, Киргизстану і Таджикистану). Рецептури страв і кулінарних виробів у цьому Збірнику мають, як правило, один варіант норм закладання.

Збірник рецептур складається із трьох взаємно пов'язаних частин: нормативів витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції; рецептур закусок, страв, кулінарних виробів, соусів і гарнірів; технологічних інструкцій, за умови виконання яких можна виготовити кулінарну продукцію із заданими властивостями.

Нормативи витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, як уже зазначалося, розроблені НДІ громадського харчування на основі експериментальних досліджень у лабораторних і виробничих умовах підприємств ресторанного господарства з математико-статистичною обробкою експериментальних даних і затверджені Міністерством торгівлі СРСР і Міністерством зовнішньоекономічних зв'язків і торгівлі України, є обов'язковими для підприємств та організацій ресторанного господарства на території України.

Нормативи витрат сировини і виходу напівфабрикатів розроблені з урахуванням можливості використання сировини різної кондиції. Нормативи відходів і втрат під час обробки м'яса і птиці розроблені з урахуванням надходження сировини I і II категорій угодованості, а свинини — м'ясної, обрізної і жирної. Нормативи відходів і втрат під час обробки рибної сировини розроблені з урахуванням надходження риби різних розмірів і промислового розбирання (потрошена, без голови, тушка, філе зі шкірою чи без шкіри). Для картоплі, моркви й буряка

норми відходів і втрат за механічної обробки встановлені за сезонністю, тому що в міру зберігання кількість відходів зростає. Величина відходів і втрат при кулінарній обробці гастрономічних товарів установа з урахуванням їхньої промислової обробки.

Безперечно значущість має та частина нормативів, що належить до втрат маси продуктів за різних способів теплової кулінарної обробки, тому що без цих даних неможливо підійти до обґрунтованого виходу кулінарної продукції.

У нормативній частині Збірника рецептур містяться таблиці норм взаємозамінності продуктів і тривалості теплової кулінарної обробки.

Рецептурна частина Збірника за обсягом найбільша, бо має рецептури закусок, страв, соусів, гарнірів, напоїв різноманітних асортиментів. Всі рецептури складені на основі нормативів.

Якщо уважно почитати кулінарні рецептури, розміщені в Збірнику, то неважко збагнути, що різні компоненти страви перебувають у певній пропорції, оптимальній за органолептичними і фізико-хімічними показниками якості виробу і його стійкістю при поточному зберіганні. Так, у соусах (м'ясних, рибних, грибних, сметанних, молочних) борошно, що використовується як загусник, і жир для його пасерування витрачаються у співвідношенні 1:1. Після розчинення борошняного жиrowого пасерування бульйоном і короткочасного проварювання утворюється емульсія жиру в крохмальному клейстері, стабілізатором якої є білки, вуглеводи, ліпіди й мінеральні речовини борошна. Однак емульгуюча здатність борошняного клейстеру не безмежна, при збільшенні закладання жиру емульсія буде нестійкою, зайвий жир відокремлюється від емульсії і спливає на поверхню соусу.

Іншим прикладом може бути кількість смакоароматичних компонентів — вина, коріння петрушки, селери тощо. Наприклад, до рецептури грибного кисло-солодкого соусу, крім грибів, входять родзинки і чорнослив. Збільшення закладання чорносливу завжди призводить до негативного результату: сильні смак й аромат чорносливу маскують, пригнічують ніжний приємний аромат грибів. У рецептурах страв типу «м'ясо в соусі» закладання цибулі ріпчастої зазвичай становить 20...30% до маси м'яса. Лук посилює смак й аромат м'ясної страви, проте подальше збільшення його закладання не рекомендується, тому що це призводить до появи солодкого присмаку, не властивого м'ясній страві, внаслідок високого вмісту в цибулі цукрів (8...10%). Неабиякий інтерес щодо цього викликають фаршировані кулінарні вироби (овочеві, м'ясні, борошняні). Наприклад, «філософія» борошняних страв полягає в тому, щоб у тонкій тістовій оболонці містилося багато смачного соковитого фаршу.

Таким чином, рецептури Збірника — це кількісні і якісні композиції продуктів, напрацьовані багатьма поколіннями кулінарів, які дозволяють готувати смачну й зовні привабливу їжу. Перш ніж вносити зміни до цих рецептур або розробляти нові, необхідно докладно вивчити хімічний склад і властивості харчових продуктів, розуміти характер фізико-хімічних змін, що відбуваються в них при кулінарній обробці, і бути таким собі дегустатором, здатним сприймати відтінки смаку і аромату, а також смакоароматичний букет страви або кулінарного виробу в цілому.

Технологічні інструкції, що містяться у Збірнику рецептур, являють собою описову частину технологічного процесу механічної обробки сировини й приготування напівфабрикатів, закусок, страв, напоїв і борошняних кулінарних, кондитерських і булочних виробів. Технологічні інструкції доповнюють рецептурну частину Збірника щодо вимог до якості сировини, введення в рецептуру додаткових компонентів, змін виходу страв.

До описової частини Збірника, що відіграє роль технологічних інструкцій, входять вступ, вступні статті до кожного розділу й підрозділу, технологія приготування кожної страви, а також опис механічної обробки сировини й виробництва напівфабрикатів з посиланням на відповідні нормативні таблиці.

У технологічних інструкціях наведені такі параметри технологічного процесу, як температура нагрівального середовища і продукту, тривалість технологічної операції тощо; викладені рекомендації з використання посуду, інвентарю, технологічного обладнання. Останнім часом на підприємствах ресторанного господарства застосовують чимало нового технологічного обладнання: мікрохвильові печі, тостери, грилі, пароконвектомати тощо. Деякі параметри теплової кулінарної обробки можуть змінюватися згідно з інструкціями до цих апаратів.

4.2. Галузеві стандарти

Галузеві стандарти (ГСТи) на кулінарну продукцію розробляються фахівцями відповідних галузей харчової промисловості: м'ясної, птахопереробної, рибної, консервної.

Наразі існують ГСТи на кулінарні напівфабрикати такого групового асортименту: м'ясні натуральні (великокускові, порціонні, дрібнокускові), м'ясні січені, з курей, курчат, індичок, качок, каченят, з риби (у вигляді тушки), картоплі й овочів.

Особливість ГСТу як нормативного документа полягає в тому, що його вимоги до асортименту кулінарної продукції, показників її якості й інших умов поширюються на підприємства всіх відомств і форм власності, у тому числі й на підприємства ресторанного господарства. Це означає, що якість напівфабрикатів того асортименту, що визначений ГСТом, має бути однаковою на всій території України, незалежно від того, яке підприємство ці напівфабрикати виготовляє.

ГСТи мають таку інформацію: назва продукції, номер ГСТу, номер галузевого класифікатора продукції, термін дії, замість якого нормативного документа вводиться; область дії ГСТу; асортимент продукції; технічні вимоги до продукції, на яку розроблений ГСТ; правила приймання й методи випробувань; упакування, маркування, зберігання й транспортування; перелік нормативної документації, на яку виконувались посилання під час розробки ГСТу.

ГСТ підписують розробники, узгоджують з органом санепідслужби Мінохорони здоров'я України й затверджується керівником відомства — розробника стандарту; до нього додається технологічна інструкція.

У системі ресторанного господарства розроблена власна технологічна інструкція на виробництво кулінарних напівфабрикатів, що відображає специфіку підприємств і вимоги ГСТів.

Підприємства ресторанного господарства не зобов'язані організовувати виробництво напівфабрикатів й іншої кулінарної продукції, на яку є ГСТи, вони можуть одержувати цю продукцію від харчових підприємств за контрактами.

4.3. Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства

Технічні умови і технологічні інструкції (ТУ й ТІ) на продукцію ресторанного господарства розробляються як галузеві нормативні документи (діють лише в системі ресторанного господарства). На сьогодні у системі ресторанного господарства діє багато найменувань ТУ і ТІ на продукцію ресторанного господарства, у тому числі і на напівфабрикати, готові кулінарні вироби, охолоджені страви.

До технічних умов належить така інформація: назва ТУ, номер, термін дії, список розробників, узгодження з органом санепідслужби Мінохорони здоров'я України, затвердження керівником відомства; асортимент продукції ресторанного господарства; технічні вимоги, у т.ч. органолептичні, мікробіологічні та фізико-хімічні показники якості; правила приймання; методи випробувань; розфасування, упакування, маркування; перелік документів, на які подані посилання в ТУ; техно-

логічна інструкція з докладним описом процесу, у т.ч. правила зберігання й використання продукції.

ТУ й ТІ зазвичай розробляють на продукцію ресторанного господарства, що виготовляється великими партіями централізовано та призначена для використання на підприємстві-виробнику, а також для постачання інших підприємств ресторанного господарства й роздрібною торговою мережі.

4.4. Стандарт підприємства

Стандарт підприємства (СТП) розробляють на кулінарні вироби, що готують із застосуванням нетрадиційних способів холодної й теплової обробки харчових продуктів, а також на нові торгово-технологічні процеси.

Проект стандарту підприємства узгоджується з територіальним органом санепідслужби й затверджується керівником підприємства.

СТП за своїм змістом не повинні суперечити ДСТУ та іншим нормативним документам.

СТП містить таку інформацію: назва виробу і сфера застосування СТП; перелік сировини, що застосовується для приготування страви чи кулінарного виробу із зазначенням нормативної документації на сировину; вимоги до якості сировини в частині відповідності його ДСТУ, ГСТам, ТУ, медико-біологічним вимогам і санітарним нормам, сертифікат відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою бруто й нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції; опис технологічного процесу приготування продукції з виокремленням параметрів, що надають безпеку продукції, специфіки нетрадиційних технологічних прийомів, перелік використаних харчових добавок тощо; вимоги до оформлення, подавання, реалізації і зберігання продукції; спосіб транспортування — відповідно до санітарних правил; тип упакування й маркування із зазначенням виду тари, пакувального матеріалу, дозволеного Мінохорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами; показники якості й безпеки із зазначенням органолептичних властивостей й основних фізико-хімічних і мікробіологічних показників; методи випробувань із зазначенням методів контролю й періодичності кожного дослідження за перевірними характеристиками безпеки продукції, контрольних нормативів та обсягів контрольованої партії; вимоги охорони довкілля із зазначеними екологічними нормами щодо запобігання заподіюванню шкоди навколишньому природному середовищу, здоров'ю й генетичному фонду людини при виробництві продукції; інформаційні

дані про харчову й енергетичну цінність продукції із зазначенням вмісту білків, жирів, вуглеводів і калорійності.

Стандарт підприємства вводиться в дію наказом по підприємству ресторанного господарства.

4.5. Техніко-технологічні карти

Техніко-технологічні карти (ТТК) страв і кулінарних виробів складають на нові види продукції, виготовлені й реалізовані тільки на даному підприємстві ресторанного господарства (на продукцію, що постачають іншим підприємствам ресторанного господарства, ТТК не поширюються).

ТТК включають таку інформацію про продукцію: назва виробу і сфера застосування; перелік сировини, необхідної для приготування страви (виробу); вимоги до якості сировини із зазначенням її відповідності нормативним документам (ДСТУ, ГОСТам, ТУ), наявність сертифіката відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою бруutto, нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції на 1, 10 і більше порцій; опис технологічного процесу приготування страви або кулінарного виробу із зазначенням параметрів і прийомів, що забезпечують виконання вимог безпеки, встановлених чинними нормативами; умови і терміни зберігання швидкопсувних продуктів; критерії якості й безпеки із зазначенням органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників відповідно до чинних нормативів; показники харчової цінності із зазначенням вмісту білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів і калорійності.

Для кожної ТТК установлюють термін дії.

ТТК підписує розробник і затверджує директор підприємства.

Кожній техніко-технологічній карті надають порядковий номер у картотеці підприємства ресторанного господарства.

ФІРМОВІ СТРАВИ

Згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, наказ № 219, суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти й затверджувати фірмові страви та вироби відповідно до вимог нормативно-правових актів. Відповідно до п. 1.3 Правил № 219 фірмовою стравою вважається страв (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), приготовлена в конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється пра-

во захисту інтелектуальної власності. Фірмові страви й вироби мають відповідати вимогам ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізуєма населенню. Загальні технічні умови» й іншим чинним нормативним документам на такі вироби.

Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства затверджений наказом Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000 р. Дія даного Порядку поширюється на підприємства громадського харчування всіх форм власності, а також громадян-підприємців, іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність у сфері громадського харчування на території України.

Фірмові страви й вироби виготовляють із безпечних для життя і здоров'я споживачів продуктів і сировини гарантованої якості, що відповідають вимогам Закону про якість харчових продуктів. Використання імпортних продуктів і сировини дозволяється у разі їхньої відповідності вимогам Закону України № 468/97-ВР «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» від 17.07.1997 р. і Закону про якість харчових продуктів. У разі відсутності будь-якого компонента, що входить у рецептуру, фірмові страви й вироби не виготовляються.

Фірмові страви й вироби готують кваліфіковані кухарі й кондитери, що мають спеціальну професійну освіту (підготовку).

На нові фірмові страви й вироби суб'єктом господарювання у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти. У них зазначають:

- ✓ технологічний процес приготування фірмової страви або виробу;
- ✓ перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що використовуються у процесі приготування із зазначенням даних про норми їхнього вмісту в кінцевому харчовому продукті;
- ✓ термін придатності до вживання;
- ✓ умови зберігання і спосіб реалізації споживачеві.

При складанні технологічної документації на фірмові страви (вироби) необхідно керуватися нормами відходів і втрат під час холодної і теплової обробки сировини та продуктів, визначеними:

- Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом МВЕСторгу України № 484 від 06.07.1999 р.;
- Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР № 310 від 12.12.1980 р.;
- Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств ресторанного господарства (лист Міністерства торгівлі СРСР № 0176-75) від 30.12.1983 р.;

- Збірником «Рецептури на торти, тістечка, кекси й рулети» (М.: Харчова промисловість, 1978 р., ч. I, II, III);
- актами контрольного приготування фірмових страв і виробів, іншими нормативними документами, затвердженими у встановленому порядку.

Норми закладання на нові й імпортні види сировини за їхньої відсутності в Збірниках рецептур устанавлюються шляхом контрольного дослідження.

Відповідальність за правильність складання й оформлення технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби несе керівник закладу ресторанного господарства.

Рецептура фірмової страви (виробу) є власністю виробника.

Технологія приготування і вихід готової продукції перевіряються керівником суб'єкта господарювання шляхом контрольного приготування фірмової страви (виробу). Результати перевірки оформляються актом.

Розробляючи технологічну документацію на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби, суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства мусить провести лабораторні дослідження такої продукції за бактеріологічними показниками в закладах державної санітарно-епідеміологічної служби або інших лабораторіях, атестованих Міністерством охорони здоров'я на право проведення таких досліджень.

Розроблені технологічні карти узгоджуються територіальною санітарно-епідеміологічною службою й затверджуються керівником підприємства ресторанного господарства. Технологічні карти не підлягають державній реєстрації в Державному комітеті стандартизації, метрології й сертифікації України.

Контроль за дотриманням порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви й вироби здійснюють службові особи органів виконавчої влади.

Контрольні запитання і завдання

1. Які основні розділи мають збірники рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства?
2. У чому полягають основні принципи складання рецептури страви або кулінарного виробу?
3. Для чого потрібні нормативи витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, що містять Збірники рецептур?
4. Яку роль відіграють технологічні інструкції в забезпеченні якості продукції ресторанного господарства?
5. Опишіть порядок складання ТТК на продукцію ресторанного господарства.

Частина 2

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІ ЗАГАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ



Розділ 1

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ



Супи сприяють збудженню апетиту й активують діяльність травних залоз. Це пояснюється наявністю в більшості супів екстрактивних речовин. Калорійність супів, як правило, невелика, проте харчова цінність підвищується овочами, що збагачують супи вітамінами й мінеральними речовинами. У складі щільної частини супів містяться харчові волокна.



Продукти, що використовуються для приготування супів, за якістю повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації. Вихід супів становить 500, 400, 300 або 250 г.



Супи класифікують за декількома ознаками. Насамперед їх поділяють на гарячі й холодні. За характером основи супи мають кілька груп. Група супів на бульйонах і відварах найбільша, і її додатково поділяють за способом приготування на супи заправні, пюреподібні та прозорі. Ці супи істотно різняться не тільки за смаком, але й за консистенцією. Співвідношення щільної й рідкої частин у заправних та пюреподібних супах коливається від 1:1,5 до 1:4. У прозорих

супах основу становить бульйон, а щільну частину — гарнір, маса якого 20...75 г, коли його подають окремо на пиріжковій тарілці. Маса гарнірів, що подаються в бульйоні (шматок риби, пельмені тощо), більша (100...175 г на порцію).

До групи гарячих супів належать супи, приготовлені на бульйонах і відварах, і супи на молоці. Холодні супи готують найчастіше на хлібному квасі. Солодкі супи на фруктових і ягідних відварах виділяють в особливу групу: у весняно-літній період їх подають холодними, а в осінньо-зимовий — холодними й гарячими.

Загальна технологічна схема виробництва супів має такі операції: механічна кулінарна обробка продуктів, підготовка окремих компонентів, з'єднання їх у певній послідовності з рідкою основою супу, доведення до смаку, зберігання на марміті до моменту реалізації й подавання готових страв.

Гарячі супи зберігають на марміті й подають споживачеві нагрітими до 75 °С. Холодні супи зберігають без нагрівання. Температура їх не повинна перевищувати 14 °С.

До складу багатьох супів входять овочі, що містять вітамін С. Зберігання їх на марміті призводить до руйнування вітаміну, тому терміни реалізації супів обмежені. Макаронні вироби в супах втрачають форму, що також зменшує тривалість їхнього зберігання.

Супи заправні, пюреподібні й прозорі зберігають при температурі 75 °С не більше 2...3 год. Супи заправні й молочні з макаронними виробами при тій же температурі зберігають не більше 0,5...0,7 год.

1.1. Супи на бульйонах і відварах

Бульйони варять із кісток, м'яса і кісток, сільськогосподарської птиці, риби; використовують також відвари з овочів, грибів, бобових і макаронних виробів.

СУПИ ЗАПРАВНІ

Характерна риса супів цієї групи — наявність пасерованих овочів. До багатьох супів уводять пасероване томатне пюре, іноді щі й борщі заправляють борошняним пасеруванням.

При проварюванні в бульйоні або відварі гарнірів супів, що містять овочі, крупи, бобові й інші продукти, рідка частина супу набуває властивих даній страві аромату, смаку і кольору. Органолептичні властивості перших страв під час зберігання їх на мармітах погіршуються, тому технологія приготування супів передбачає окрему підготовку і

зберігання деяких компонентів. У міру реалізації здійснюють доготування нових порцій супу.

У заправних супах овочі мають бути добре очищеними, їх форма нарізання — відповідати виду супу й зберігатися протягом усього період реалізації. Запах, колір і смак супів — характерні для кожного виду супу із присмаком бульйону (або відвару), пасерованих овочів і спецій.

Підготовка компонентів

На підприємствах ресторанного господарства, що працюють на сировині або овочевих напівфабрикатах, готують такі компоненти.

Бульйони. При варінні м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби одержують бульйони. Вони вирізняються співвідношенням окремих речовин і органолептичних властивостей. М'ясний бульйон містить більше екстрактивних речовин і мінеральних солей, ніж кістковий, але менше жиру й азотистих речовин, основну масу яких становить глютин. Рибний бульйон за співвідношенням окремих компонентів має проміжне положення.

М'ясний бульйон варять рідко, частіше у приготуванні перших страв використовують м'ясо-кістковий або кістковий бульйон.

Для варіння кісткового бульйону використовують такі кістки: яловичі — суглобні голівки трубчастих кісток, грудні, хребетні й крижові; свинячі й баранячі — грудні, хребетні, тазові, трубчасті й крижові. Кістки подрібнюють на шматки завдовжки 5...7 см. Суглобні голівки трубчастих кісток розрубують на кілька частин, залишаючи трубки цілими. Яловичі кістки молодяку і свинячі перед варінням обсмажують. Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, з поверхні знімають піну й жир і варять далі при слабкому кипінні протягом 3,5...4 год (яловичі) або 2...3 год (свинячі й баранячі).

Жир періодично видаляють, щоб уникнути його емульгування та гідролітичного розщеплення з утворенням вільних жирних кислот, що надають бульйону сального присмаку і мутності. За 30...40 хв до закінчення варіння в бульйон кладуть нарізані уздовж корінь петрушки, підсмажені без жиру моркву й цибулю, додають сіль. Можна додати в бульйон стебла петрушки, селеру, кріп, обрізки очищених моркви, цибулі, біле коріння. Зварений бульйон обов'язково проціджують.

Для одержання м'ясо-кісткового бульйону спочатку варять кістки, як зазначено вище. М'ясо (шматки масою 1,5...2 кг) закладають у бульйон з урахуванням одночасної готовності м'яса й кісток. Частини яловичини варять 2...2,5 год, а баранини й свинини — 1,5...2 год. Готовність м'яса визначають проколюванням кухарською голкою. Зварене м'ясо виймають, а бульйон проціджують.

Бульйон із сільськогосподарської птиці варять із кісток, субпродуктів (серця, шлунок, ший, голови, ноги, крила, шкіра ший) і цілих тушок. Нарубані кістки й заправлені «у кишеньку» тушки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну й жир і варять до готовності при слабкому кипінні. Готовий бульйон проціджують.

Рибний бульйон варять із харчових відходів, отриманих при розбиранні свіжої та свіжозамороженої риби. Для бульйонів використовують голови без зябер, а у великої риби видаляють також очі. Великі голови та хребетні кістки розрубують на частини. Харчові рибні відходи заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну й жир, варять при слабкому кипінні. У бульйон додають корінь петрушки і ріпчасту цибулю. Зварений бульйон проціджують.

Голови риб родини осетрових варять протягом 1 год, потім виймають і відокремлюють м'якоть (головизна), а хрящі доварюють ще 1...1,5 год. Варену м'якоть і хрящі нарізають, заливають бульйоном і доводять до кипіння. У такому вигляді їх зберігають до подавання на марміті.

Грибний бульйон (відвар) готують переважно із сушених грибів. Для цього на 10...15 хв їх заливають холодною водою, ретельно промивають, після чого знову заливають водою (1:7) і залишають на 3...4 год, щоб вони набубнявіли. Після цього виймають, промивають і варять у тій воді, у якій їх замочували, але воду попередньо проціджують. Зварені гриби знову промивають, а відвар ретельно проціджують.

Борошно пасероване. До складу багатьох супів (крім картопляних, із крупами й макаронними виробами) для надання їм більш густої консистенції вводять пшеничне борошно не нижче 1-го ґатунку, пасероване без жиру. Борошно нагрівають (до зникнення запаху сирого борошна) так, щоб колір його не змінився або став світло-жовтого відтінку.

Потім сухе пасероване борошно охолоджують, розчиняють невеликою кількістю охолодженого бульйону, розмішують, проварюють 5...10 хв і проціджують. Супи заправляють за 5...10 хв до закінчення варіння. Іноді замість пасерованого борошна в супи додають протерту варену картоплю, модифікований крохмаль.

Овочі пасеровані. Для супів пасерують цибулю ріпчасту, моркву, рідше біле коріння (петрушку, пастернак, селеру), буряк, ріпу. Іноді пасерують солодкий стручковий перець. Овочі нарізають і пасерують у сотейниках, кладуть у певній послідовності заввишки не більше 40 мм, додаючи 15% жиру.

Для пасерування використовують кулінарні жири, розтоплене масло, кістковий жир, яловиче, свиняче й бараняче сало, олію (для грибних, рибних і вегетаріанських супів), маргарин, вершкове масло (у дитячому й дієтичному харчуванні, для приготування солянок). Мож-

на також використовувати жир, знятий з поверхні бульйону в процесі варіння.

Овочі рекомендується пасерувати порізно. Цибулю і моркву в невеликій кількості можна пасерувати в одному посуді; спочатку протягом 5 хв пасерують цибулю, потім додають моркву і прогрівають їх разом ще близько 15 хв. Температура овочів при пасеруванні не повинна перевищувати 110 °С.

Складний аромат пасерованих овочів обумовлений тим, що в його формуванні беруть участь як речовини, що знову утворюються в процесі нагрівання з жиром, так і ароматичні сполуки, що містяться у первинній сировині. Деякі з них мають приємний аромат (наприклад, ефірні масла білого коріння), тому коріння можна вводити в супи в сиromу вигляді за 20...30 хв до готовності.

При пасеруванні моркви каротин (провітамін А) розчиняється в жирі й забарвлює його в приємний жовтогарячий колір.

Огірки солоні припущені. Для солянок і розсолників огірки із грубою шкіркою й великими насінинами обчищають, після видалення насінин нарізають і припускають у бульйоні 15 хв; у супи кладуть наприкінці варіння.

Буряк тушкований. Подрібнений сирий буряк заливають водою або бульйоном (15...20% маси буряка), додають оцет, томатне пюре, жир і тушкують від 20...30 хв (молодий буряк) до 1...1,5 год. Перед закінченням тушкування буряк з'єднують із пасерованими коріннями й разом доводять їх до готовності. Для прискорення процесу буряк можна тушкувати без оцту, а томат і оцет вводити тільки за 10 хв до готовності. Іноді перед закінченням тушкування до буряка додають подрібнену білоголову капусту й тушкують усе разом до готовності.

Для заправних супів буряк можна не тільки тушкувати, але й запікати в шкірці, пасерувати на жиру (як моркву) і варити. Буряк варять обчищеним або необчищеним. В обох випадках його варто заливати холодною водою, тому що при зануренні в гарячу воду колір буряка погіршується. Під час варіння обчищеного буряка у воду додають оцет, необчищений буряк можна варити без оцту, а шкірку обчистити після тушкування. Зварений буряк шаткують або нарізають скибочками й прогрівають із оцтом або додають до тушованої квашеної капусти. Для прискорення варіння буряк можна варити до напівготовності, потім припинити нагрівання, злити воду й залити холодною водою або витримати буряк на повітрі до цілковитого розм'якшення.

Томатне пюре пасероване. При прогріванні томатного пюре з жиром видаляється лікопін і жир забарвлюється в червоно-жовто-гарячий колір. Томатну пасту перед пасеруванням розчиняють дворазовою кількістю води.

Асортимент і технологія заправних супів

До заправних супів належать: борщі, щі, розсольники; супи картопляні, з овочами, крупою, бобовими й макаронними виробами; супи з макаронними виробами, домашньою локшиною, крупою й бобовими; солянки. У кожній із цих груп свої особливості приготування, рецептура, форма нарізання овочів. Для більшості супів овочі шаткують (нарізають соломкою), для деяких нарізають скибочками, кубиками, шашками, брусочками відповідно до форми інших продуктів: наприклад, у круп'яні супи овочі краще нарізати кубиками, а в супи з локшиною — соломкою.

При варінні супів продукти закладають у киплячі бульйони. Послідовність закладання визначається тривалістю варіння окремих компонентів. При тривалому варінні збільшуються втрати вітамінів, погіршується смак супів, продукти втрачають форму, тому після закладання одного або декількох продуктів супи швидко доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і продовжують варити при слабкому кипінні.

Порядок закладання продуктів залежить також від реакції їхнього середовища. Відомо, що кисла реакція середовища затримує розм'якшення продуктів рослинного походження, тому в бульйон спочатку закладають продукти, реакція середовища яких близька до нейтральної, і доводять їх до готовності, а наприкінці варіння кладуть квашену капусту або солоні огірки, заздалегідь піддані тепловій кулінарній обробці.

Свіжу білоголову капусту, якщо вона трохи гіркувата на смак, і ріпу перед закладанням в супи рекомендується бланшувати або промити підсоленою водою.

З деяких продуктів виходять відвари темні (квасоля кольорова однотонна і строката) або із синюватим відтінком (перлова крупа), тому їх відварюють окремо, а потім кладуть у бульйон.

За 5...10 хв до закінчення варіння в супи додають спеції — лавровий лист і перець горошком, після чого досолюють їх за смаком. Крім того, у борщі додають цукор, у щі зі шпинату — лимонну кислоту, а в розсольники при необхідності — прокип'ячений і проціджений огірковий розсіл.

Зварені супи витримують 10...15 хв без кипіння, щоб жир сплив і став прозорим.

При подаванні супу в тарілку або супову миску кладуть подрібнені шматки м'яса, птиці, риби, які зберігають в окремому посуді, залиті гарячим бульйоном; наливають порцію супу, додають, не розмішуючи, сметану, якщо вона передбачена рецептурою, і посипають подрібненою зеленою петрушкою й кропу. Це не тільки прикрашає, але й вітамінізує супи.

У борщі для поліпшення їхнього кольору можна додати бурякову фарбу, яку готують у такий спосіб: нашаткований або натертий буряк заливають водою чи бульйоном у співвідношенні 1:2, додають оцет, доводять до кипіння, після чого настоюють 20...30 хв і проціджують.

Борщі. Готують борщі на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, а також грибному й овочевому відварах. Основна складова частина борщів — буряк. Для літнього борщу використовують не тільки коренеплоди, але й бланшовані черешки й бадилля. До складу багатьох борщів входять капуста, картопля, томатне пюре.

Для приготування борщу в проціджений, доведений до кипіння бульйон закладають капусту і варять її, додаючи тушкований буряк, пасеровані овочі, сире біле коріння. Наприкінці варіння кладуть спеції (лавровий лист, перець горошком), сіль і цукор. Борщ можна заправити пасерованим борошном, розведеним бульйоном. Для більшості борщів капусту, буряк, моркву й цибулю шаткують, а картоплю нарізають брусочками.

Якщо готують борщ із капустою і картоплею, то картоплю кладуть у киплячий бульйон і варять за звичайною схемою.

Перед подаванням в порціонну миску кладуть шматок відварного м'яса, наливають борщ, додають бурякову фарбу, сметану й посипають подрібненою зеленню петрушки та кропу.

Деякі борщі готують на м'ясо-кісткових бульйонах, у яких додатково варилися шинкові кістки або свиняча копчена грудинка (борщ московський), а також бекон та інша копченина (борщ флотський).

Борщ флотський відрізняється від решти борщів формою нарізання овочів: коренеплоди нарізають скибочками, капусту — шашками, картоплю — кубиками.

До складу деяких борщів, крім зазначених продуктів і пасерованих овочів, ще входять болгарський перець і шпик, розтертий із часником (борщ український), чорнослив і сушені гриби (борщ із чорносливом і грибами), квасоля (борщ із квасолею), галушки (борщ із галушками), фрикадельки і квасоля (борщ сибірський).

Перед подаванням в борщ московський, крім яловичини, додають шинку й нарізані навскіс сосиски (по одному шматку на порцію). Окремо в соуснику можна подати сметану, а на пиріжковій тарілці — петрушку або крупеник.

До українського борщу подають випечені із дріжджового тіста пампушки, политі часниковим соусом (часник, розтертий із сіллю, змішують із олією і холодною кип'яченою водою).

Для приготування галушок у киплячий м'ясо-кістковий бульйон або молоко додають вершкове масло, сіль, насипають просіяне борошно або манну крупу, перемішують і проварюють до загустіння. Потім в охоло-

джену до 60 °С масу вводять сирі яйця, добре вимішують і обробляють за допомогою двох ложок. Галушки відварюють у бульйоні або воді.

Фрикадельки готують з подрібненої на м'ясорубці яловичини, свинини або їхньої суміші з додаванням сирі подрібненої цибулі, яєць, перцю, солі й холодної води. Вимішану масу обробляють у формі кульок масою по 8...10 г і припускають у сотейниках у бульйоні, де зберігають до подавання.

Борщ полтавський з галушками варять на бульйоні із сільськогосподарської птиці. Для цього борщу буряк, моркву і петрушку нарізають скибочками, цибулю і картоплю — кубиками. Готовий борщ заправляють шпиком, розтертим з ріпчастою цибулею, подають зі шматочком гуски або курки й галушками. Тісто для галушок готують у такий спосіб: у киплячу підсолену воду насипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують до 60 °С. Потім додають яйця й решту борошна, замішують тісто. Тісто вимішують так само, як для галушок, або скачують пласт завтовшки 4...5 мм, який нарізають квадратами 10 або 15 мм². Варять галушки в підсоленій воді.

Борщ зелений готують із картоплею, щавлем, шпинатом (припущеними порізно) і квасолею. Перед подаванням у нього кладуть яйце.

Для борщу літнього використовують молодий буряк з бадиллям, кабачки, нарізані скибочками, свіжі огірки — часточками, картоплю — великими кубиками. Окремо варять квасолю.

Щі. У рецептуру щів обов'язково входить капуста (свіжа чи квашена) або зелень (щавель, шпинат, молода кропива). У деякі щі додають картоплю, томатне пюре, ріпу.

Овочі для щів зі свіжої капусти нарізають часточками або шаткують, капусту — шашками або соломкою. Молоду капусту іноді ріжуть часточками з головкою (щі ледачі). Варять щі не тільки з білоголовою, але й із савойської капустою або з капустиною розсадою.

Щі готують на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, із птиці (гуски, качки), риби (щі із квашеної капусти), а також грибному й овочевому відварах. У киплячий бульйон закладають капусту, після закипання кладуть пасероване коріння, томатне пюре або свіжі помідори, а наприкінці — спеції. Вегетаріанські щі заправляють пасерованим борошном.

Для приготування щів із квашеної капусти з картоплею віджату або промиту холодною водою квашену капусту перебирають, великі шматки додатково шаткують або подрібнюють. Картоплю відповідно нарізають брусочками або кубиками. Тушковану квашену капусту кладуть у суп після доведення до готовності картоплі.

Для щів добових дрібно посічену квашену капусту тушкують 3...4 год з бульйоном, кістками свинокопчення, жиром і томатним пюре. Пасе-

ровані овочі, нарізані дрібними кубиками, додають наприкінці варіння. Заправляють щі часником, розтертим із сіллю.

Щі зелені готують найчастіше зі щавлем і шпинатом. Враховуючи різну кислотність цих овочів, щавель і шпинат припускають у власному соку окремо, а потім протирають. У бульйон кладуть картоплю, через 5 хв — пасеровану цибулю, після готовності картоплі — підготовлене пюре із зелених овочів і варять 15 хв. За 10 хв до кінця варіння в щі додають спеції, заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном, і доводять до смаку.

Перед подаванням у тарілку кладуть часточку вареного яйця, наливають щі, додають сметану й посипають зеленню петрушки та кропу.

Розсольники. Обов'язковою складовою частиною цієї групи супів є солоні огірки. Крім того, пасеровану цибулю і біле коріння додають у розсольники трохи більше, ніж в інші супи. Частину цибулі ріпчастої можна замінити пореем. Овочі шаткують, картоплю нарізають брусочками або часточками. Огірки зі шкіркою нарізають ромбиками або соломкою, припускають окремо в бульйоні 15 хв і додають до супів наприкінці варіння. При обчищенні грубої шкірки й видаленні насінин норму закладання солоних огірків (за брутто) збільшують.

Для приготування розсольнику в киплячий бульйон закладають нарізану брусочками картоплю і варять 10...15 хв, потім додають пасероване коріння і цибулю, нарізані листки шпинату або щавлю, припущені огірки й спеції. Доводять до смаку, додають сіль і кип'ячений проціджений огірковий розсіл. Подають розсольник зі сметаною й зеленню.

Розсольники розрізняють за набором продуктів: у розсольник домашній додатково кладуть капусту й моркву; у розсольник лєнградський — перлову, рисову, пшеничну або вівсяну крупу й томатне пюре; у розсольник по-россошанському — томатне пюре, причому овочі й томатне пюре пасерують на шпикі або свинячому розтопленому салі.

Розсольник московський відрізняється більшою кількістю білого коріння. Готують його зі щавлем, шпинатом, але без картоплі. Для приготування лєзону прокип'ячене й охоложене до 60 °С молоко (або вершки) з'єднують із жовтками яєць, розмішують і при постійному перемішуванні прогрівають до загустіння (70...75 °С), слідкуючи за тим, щоб білки не зсілися, потім проціджують. Готовий суп заправляють лєзоном. Після заправлення кип'ятити його не можна. Подають з куркою, потрухами птиці або нарізаними нирками.

Супи картопляні, картопляні з овочами, крупною, бобовими й макаронними виробами. Картопляні супи комбінуються за смаком з найрізноманітнішими продуктами. Їх можна готувати як на бульйонах (м'ясо-кістковому, із птиці, рибному), так і на відварах (грибному,

овочевому, з бобових і макаронних виробів). Супи готують зі свіжими помідорами або томатним пюре і без них. Форма нарізання картоплі (часточки, кубики, брусочки) має поєднуватися з формою нарізання інших складових у супи продуктів.

Для приготування юшки картопляної в киплячий бульйон закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння, кладуть пасеровані цибулю, моркву, томатне пюре і варять до готовності (за 5...10 хв до кінця варіння додають спеції й сіль). Юшку подають із яловичиною, бараниною, свининою, пельменями, галушками, з рибою, нерибною водяною сировиною й рибними фрикадельками.

Готуючи юшку картопляну із грибами, заздалегідь відварюють гриби, нарізають скибочками або соломкою, злегка обсмажують і додають у суп разом з пасерованими овочами.

До цієї групи супів належать юшка селянська із крупою (перловою, рисовою, вівсяною, ячмінною, пшеничною, пшоном, пластівцями «Геркулес»), суп з овочів (з капустою цвітною, брюссельською або білоголовою, ріпою, зеленим горошком, квасолею овочевою свіжою, грибами), можна варити суп картопляний зі щавлем. У супи картопляні з крупами, бобовими, макаронними виробами томатне пюре не додають.

Для юшки польової пшоно промивають теплою водою, потім бланшують. Подрібнену цибулю кубиками пасерують на попередньо обсмаженому шпику, нарізаному кубиками. У киплячий бульйон або воду кладуть пшоно, через 5...10 хв — картоплю (кубиками) і цибулю, пасеровану на шпику, за 5...10 хв до готовності додають спеції й сіль.

Юшки з макаронними виробами, домашньою локшиною, крупою й бобовими. Ці юшки варять на кістковому і м'ясо-кістковому бульйонах з яловичиною, бараниною, телятиною (грудинка), пельменями або галушками, із крупою і м'ясними фрикадельками, індичкою, куркою, субпродуктами птиці, м'ясними консервами, свіжими або сушеними грибами. Юшки з бобовими рекомендується готувати зі свининою, сирокоченим окостом, копченою корейкою й грудинкою. Моркву, цибулю і біле коріння нарізають кубиками або соломкою. Відварні макаронні вироби легко деформуються, тому їх підварюють невеликими порціями.

Для приготування супу-харчо (грузинська національна страва) варять бульйон з баранячої або яловичої грудинки, посіченої на шматочки вагою по 25...30 г. У киплячий бульйон додають замочену рисову крупу, цибулю і томатне пюре й варять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння суп заправляють сіллю, соусом ткемалі, розтертим часником, перцем, хмелі-сунелі (набір меленої сушеної зелені). Перед подаванням посипають подрібненою свіжою зеленню (петрушкою, кінзою).

Солянки. Їх готують на бульйонах — м'ясному, рибному, із птиці та грибному відварі. Всі передбачені за рецептурою продукти — м'ясо, птицю, рибу, сосиски — відварюють у бульйонах, збагачуючи їхніми екстрактивними речовинами. Супи цієї групи відрізняються гострим специфічним смаком, тому що до солянок входять солоні огірки, каперси, маслини, оливки, лимон.

Для приготування солянки збірної м'ясної ріпчасту цибулю тоненько шаткують і пасерують на вершковому маслі, додаючи наприкінці томатне пюре. Огірки після видалення грубої шкірки й великих насінин промивають і нарізають скибочками або ромбиками. Огірки з тонкою шкіркою нарізають разом зі шкіркою й насінням. Підготовлені огірки припускають у бульйоні 15 хв. Відварні м'ясопродукти (яловичина, телятина, окіст, сосиски або сардельки, нирки) нарізають тонкими скибочками. В киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю з томатним пюре, припущені солоні огірки, набір м'ясних продуктів, каперси з розсолом, спеції та кип'ятять 5...10 хв. Перед подаванням на стіл додають маслини, сметану, посічену зелень петрушки, скибочку лимона, обчищеного від цедри.

Солянки з підготовлених продуктів можна приготувати швидко, тому ці супи подають переважно як замовлені страви.

Солянку збірну із субпродуктів варять так само, як і солянку м'ясну. У солянку домашню додають картоплю. Солянку по-ленінградському готують без томату (із сосисками, окістом, гускою).

При варінні солянки рибної рибу осетрових порід кладуть у бульйон порціонними попередньо обшпареними шматками і проварюють. Хрящі доводять до готовності окремо. Рибу з кістковим скелетом (судак, тріска, окунь морський, зубатка плямиста), розібрану на філе з шкірою без кісток, нарізають (1...2 шматки на порцію) і припускають у бульйоні. У солянку донську додають пасеровану моркву й нарізані часточками свіжі помідори. У рибні солянки сметану не додають.

Сільськогосподарську птицю й пернату дичину в солянки із птиці можна класти підсмаженою.

Солянку грибну готують із білих свіжих і сушених грибів. Асортимент продуктів (за винятком м'ясних) і технологія приготування цієї солянки ті самі, що й для солянки збірної м'ясної.

Капусняки. Капусняк запорізький готується у такий спосіб: варять картоплю в бульйоні до напівготовності, додають капусту, пшоно й варять 10–15 хв. За 5 хв до готовності кладуть пасеровані цибулю і коріння, сіль, сало, розтерте із часником і зеленню, заправляють чорним перцем і лавровим листом. Подають зі сметаною.

СУПИ-ПЮРЕ

Пюреподібні супи є однорідною протертою масою з консистенцією густих вершків. Завдяки цьому супи-пюре поширені в дитячому й дієтичному харчуванні.

Загальна схема приготування супів-пюре

Для одержання однорідного за консистенцією супу продукти, що входять до його складу, мають бути доведені до готовності й подрібнені.

Найбільш популярні супи-пюре з діючого Збірника рецептур є «збірним образом» протертих супів, відомих у міжнародній кулінарній практиці як *біски*, *супи велюте*, *супи-креми*, *пюре*. Технологія приготування кожного з перерахованих вище видів має свої особливості.

Супи-пюре готують із різних видів сировини: овочів, бобових, дичини. Піддані тепловій обробці й протерті продукти розводять бульйоном або молоком і заправляють вершковим маслом.

Застосовують різні прийоми теплової кулінарної обробки — варіння, припускання, обсмажування — залежно від смакових особливостей готового продукту. Перед закінченням теплової обробки до основного продукту додають пасеровані цибулю і коріння і доводять їх до розм'якшення.

Доведені до готовності продукти перетворюють на пюреподібну масу. Для цього їх пропускають крізь протиральну машину. Птицю, дичину, печінку подрібнюють за допомогою м'ясорубки, а потім пропускають крізь протиральну машину або для цього використовують блендер.

Для овочевого супу-пюре можна використовувати як один, так і кілька видів овочів. Для смаку зазвичай додають ріпчасту цибулю або порей. Овочі можна нарізати кубиками, припустити з вершковим маслом 3–4 хв на середньому вогні, потім додати бульйон або воду й варити на повільному вогні до розм'якшення. Готові овочі треба подрібнити і знову прогріти.

Найбільш трудомістке виготовлення супів-пюре із круп. Частина крупи, незважаючи на тривалість варіння, не піддається подрібнюванню і втрачається при наступному протиранні. Дроблення круп істотно знижує тривалість їхньої теплової обробки і збільшує кількість сухих речовин, що переходять у відвар.

Для приготування рідкої основи супу борошняну пасеровку (жирову) розводять гарячим бульйоном або відваром, у якому доводився до готовності основний продукт. Усе проварюють. У результаті клейстеризації крохмалю утворюється глевка рідка основа супу. Її проціджу-

ють і використовують для розведення подрібнених продуктів. При цьому утворюється стійка суспензія й частки протертої маси не осідають на дно при наступному зберіганні супу на марміті.

Кількість борошна для пасерування коливається від 8 до 40 г на 1000 г супу й залежить від норми закладання основного продукту. Кількість цього продукту, у свою чергу, визначається специфічністю його смаку. Наприклад, в 1000 г супу-пюре з печінки основного продукту міститься 100 г, а в супі з моркви — 320 г. Щоб надати цим супам однакової консистенції, в них додають відповідно 40 і 20 г борошна.

У супах із продуктів, що не містять крохмалю, борошняну пасеровку можна замінити рисом.

Борошно, використане як загусник, може бути також замінене на модифікований крохмаль.

Після з'єднання рідкої основи супу з подрібненим продуктом напівфабрикат супу ретельно перемішують до утворення однорідної маси й обов'язково кип'ятять.

Смак і консистенцію супу-пюре можна поліпшити, додавши наприкінці приготування вершки, гаряче молоко, льезон, вершкове масло або йогурт. Після заправлення льезоном супи не кип'ятять, тому що внаслідок денатурації й осідання білків може порушитися однорідність консистенції супу.

Вершки використовують жирні, іноді замінюючи сметаною. Їхня жирна консистенція надає структурі стабільності при нагріванні (на відміну від менш жирних продуктів, які при цьому зсідаються). Вони надають супу густоти й приємного блиску. Їх також використовують для прикрашання супу. Йогурт має менш стабільний склад і може зсідатися, тому його не варто доводити до кипіння. У йогурт також доречно додати нарізаний кріп, м'яту для поліпшення смаку й аромату. Нерідко в суп додають нашатковану петрушку й третій сир.

Перед подаванням суп наливають у порціонну миску або тарілку; у центр кладуть гарнір із частини неподрібненого основного продукту (наприклад, суцвіття цвітної капусти в суп-пюре із цвітної капусти), якщо гарнір передбачений рецептурою.

Окремо на пиріжковій тарілці подають грінки. Для супів-пюре грінки роблять із підсушеного пшеничного хліба без скоринки, нарізаного дрібними кубиками.

Асортимент і технологія супів-пюре

Супи-пюре з овочів і грибів. Моркву, кабачки, гарбуз, огірки, помідори, гриби припускають, решту овочів варять. Перед закінченням варіння додають пасеровані цибулю, коріння і доводять усе до готовності. Розм'якшені продукти протирають разом з відваром і з'єднують

із рідкою основою. Супи заправляють і подають із грінками, як зазначено вище.

Супи-пюре із круп і бобових. Крупи й бобові вироби розварюють, додаючи наприкінці варіння пасеровані цибулю і коріння, і протирають разом з відваром. Супи з бобових не заправляють льезоном. Як гарнір можна використовувати частину непротертої крупи.

Для зменшення втрат сухих речовин при виготовленні круп'яних супів можна використовувати борошно із крупи. У цьому випадку технологія виготовлення супів спрощується: борошно розводять теплою (40...50 °С) водою або бульйоном, проварюють 10...15 хв і заправляють продуктами, передбаченими рецептурою. При цьому час варіння супів скорочується в 6...8 разів.

Супи-пюре із субпродуктів і птиці. Печінку обсмажують і тушкують до готовності, птицю варять. Розм'якшені продукти пропускають спочатку крізь м'ясорубку, а потім крізь протиральну машину. Далі супи готують за загальною схемою.

Подрібнені на м'ясорубці продукти можна розтерти у ступці з вершковим маслом й остудити, потім отриманою масою заправити білий соус і, обережно розмішуючи, покласти в суп, не доводячи його до кипіння, щоб уникнути «відмаслювання».

Біски. Біск — це густий пюреподібний суп з раків, лобстерів, крабів або морської риби. Існує безліч рибних протертих супів, але класичний — французький рибний суп по-марсельському, що готують із різних середземноморських риб. Так само готують суп з омарів. Для цього моркву, селеру й картоплю припускають із вершковим маслом у каструлі з товстим дном. Потім додають 12 крабів і варять до темно-коричневого кольору. Підпалюють кілька ложок бренді й виливають на крабів, потім посипають 2 столовими ложками борошна й ретельно розмішують. Додають 2 л рибного бульйону, 150 г сухого білого вина, 2 столові ложки томатного пюре, букет гарні й варять на повільному вогні 45 хв. Потім суміш протирають крізь дрібне сито, підігривають, заправляють вершками.

Креми — протерті супи, які зазвичай готуються на основі відвареного у підсоленому молоці рисового борошна, різних круп і вівсянки.

Суп-крем з рису. У молоко додати прянощі й довести до кипіння на повільному вогні. Заварити рисове борошно, попередньо розвівши його в холодному молоці. Додати вершки і кип'ятити 20 хв на повільному вогні та процідити. Отриманий суп-крем можна використовувати як основу для інших супів. Якщо він подається як «самостійний» суп, варто додати в нього вершки. Суп з вівсянки й інших круп готується за такою ж технологією. Для того щоб одержати *суп-пюре з кореня селери*, необхідно відварити селеру, потім прогріти її з вершковим ма-

слов 10 хв, додати сіль, перець, цукор, протерти і змішати із супом-кремом з рису. На 150 г кореня селери варто взяти 1 л супу-крему з рису.

Для приготування *супу-крему зі спаржі* треба відварити спаржу, відокремити голівки, розрізати їх на чотири частини й відкласти для гарніру. Решту спаржі необхідно дуже швидко пасерувати, безперервно розмішуючи. Потім додати суп-крем з рису й протерти. Перед подаванням підігріти з вершками, прикрасити голівками спаржі. На 450 г молоді зелені спаржі варто взяти 1 л супу-крему з рису.

Готуючи *суп-крем з курки*, необхідно перемішати дрібно посічену від-варну курку з невеликою кількістю вершків і розтерти в ступці. Потім протерти крізь сито і з'єднати із супом-кремом з рису. Перед подаванням заправити вершками. На 275 г відварної курки варто взяти 1 л супу-крему з рису.

Суп-крем із грибів готують з протертими грибами і супом-кремом з рису. На 225 г свіжих грибів беруть 1 л супу-крему з рису.

Іноді загусником у супах-кремах є пасероване борошно. Наприклад, крем з печериць готують так: пасерують селеру й порей, кладуть борошно й продовжують пасерування, додаючи курячий бульйон, гриби, букет гарні, і варять ще 10 хв. Потім видаляють букет, обробляють у блендері, заправляють вершками.

Крем «Дюбарі» готують із цвітної бланшованої капусти, злегка обсмажують із пореем, борошном, вливають курячий бульйон, молоко, додають букет гарні, варять до розм'якшення, видаляють букет, подрібнюють і заправляють вершками.

Суп-крем з раків готується так само, як біск із раків, але наприкінці приготування замість масла кладуть вершки, а замість фаршированих хвостів і голівок — кнелі.

Велюте — це протерті супи, які вирізняються тим, що їх зазвичай заправляють яєчними жовтками, змішаними з декількома столовими ложками вершків або молока (3 жовтки і 100 мл вершків на 1 л супу), вершковим маслом. Деякі велюте заправляють лише вершковим маслом.

Дехто велюте готує на тій же основі, що й супи-креми (меленого рису, різних круп, вівсянки, кукурудзяного, вівсяного борошна).

Традиційний велюте. Доводять бульйон до кипіння, заварюють у ньому рисове борошно, кип'ятять 20–25 хв, потім «защипують» маслом, щоб на поверхні супу не утворилася плівка. Перед подаванням додають яєчні жовтки, вершки й масло.

Для приготування томатного велюте суп-крем з рису варто змішати в однакових кількостях з томатним пюре, заправити маслом і вершками. Жовтками не заправляти.

Для рибного велюте з каррі треба пасерувати цибулю, додати каррі, рибу, букет гарні (1 гілочка петрушки, 1 лавровий лист, 1 гілочка чебрецю), сіль, перець і варити 10 хв. Додати суп-пюре з рису і знову довести до кипіння, протерти. Заправити маслом.

Для курячого велюте необхідно пасерувати цибулю, селеру. Борошно розвести бульйоном, покласти куряче м'ясо, букет гарні*, варити 40 хв. Вийняти букет. Всі інгредієнти подрібнити, протерти, заправити маслом і льезоном.

Для велюте «Аньез-Сорель» варто нашаткувати гриби й покласти їх у курячий велюте, подрібнити, заправити маслом і льезоном. Перед подаванням в тарілку покласти подрібнені гриби, куряче м'ясо, язик.

Велюте з раків готують так само, як біски, але перед подаванням на стіл поступово додають суміш із 2 жовтків і 225 мл кип'ячених вершків.

СУПИ ПРОЗОРИ

До групи прозорих належать супи, що мають у своєму складі прозорий бульйон і гарнір. Бульйони — кістковий, рибний, із птиці — є основою для приготування прозорих супів.

Супи прозорі відрізняються від інших супів меншим виходом: у порціонних мисках подають 400 г, а в бульйонних чашках — 300 г на порцію.

Технологія прозорих супів

Прозорі, або прояснені, бульйони одержують із бульйонів традиційного виробництва. Для прояснення в готовий бульйон додають розчин білків (екстракти із сирого м'яса, розчин яєчних білків). Для рівномірного розподілу їх по всьому об'єму бульйон перемішують, а потім нагрівають. При нагріванні білки денатурують і осідають з утворенням клаптиків, які захоплюють звислі в бульйоні частки, завдяки чому він стає прозорим.

Бульйон м'ясний. З яловичих кісток варять бульйон за традиційною схемою. При цьому не рекомендують використовувати хребетні кістки зі спинним мозком, що знаходиться в них, оскільки до складу його ліпідної частини входять холестерин, лецитини, кефаліни, цереброзиди та сфінгомієліни, присутність яких несприятливо впливає на прояснення бульйонів.

* букет гарні — це коли під час приготування бульйонів, тушкування страв набір спецій загортають у листя порею.

Для прояснення бульйону роблять так зване відтягування. А отже, котлетне м'ясо пропускають крізь м'ясорубку, заливають холодною водою при рідинному коефіцієнті до 1:1,5, додають кухонну сіль і настоюють на холоді 1...2 год. Готовність відтягування визначають за зміною кольору: січене м'ясо стає сіруватим, а водна витяжка — червоною. При настоюванні з подрібненого м'яса екстрагують водо- і солерозчинні білки, у тому числі й міоглобін, що зумовлює забарвлення м'язової тканини. Наприкінці настоювання у відтяжку додають злегка збиті яєчні білки й перемішують.

Крім традиційного способу прояснення бульйонів, рекомендується прояснення їх відтяжкою, приготовленою із суміші моркви з яєчними білками. Для прозорості 1000 г бульйону знадобиться суміш із обчищеної натертої моркви (100 г брутто) і збитих білків (півтора яйця), яку ретельно перемішують.

Щоб надати м'ясному прозорому бульйону коричневого відтінку, моркву, цибулю і біле коріння підпікають без жиру до появи темно-коричневого забарвлення.

Після варіння бульйон охолоджують до 50...60 °С, потім невеликою його кількістю розводять відтяжку, вливають її в казан з іншим бульйоном і обережно розмішують. Туди ж додають підпечені цибулю і коріння. Бульйон з відтяжкою обережно нагрівають і проварюють при слабкому кипінні доти, доки відтяжка не осяде на дно. При цьому бульйон не тільки проясниться, але й збагатиться розчинними речовинами (екстрактивними, глютином), що перейшли в нього з відтяжки. З готового м'ясного бульйону знімають жир, досолоють його за смаком і обережно проціджують. Прозорий м'ясний бульйон має бути коричневого відтінку і з приємним ароматом.

На основі кісткового бульйону можна приготувати борщик, додаючи у відтяжку нарубані кістки дичини або свинокопчення, а також нашаткований буряк з оцтом. Прозорий бульйон має малинове забарвлення.

Рибний бульйон (уха або юшка). Варять його з випотрошеного рибного дріб'язку з лускою або рибними харчовими відходами, додаючи до них сирі цибулю і петрушку (корінь).

Бульйон прояснюють яєчними білками, змішаними з п'ятикратною кількістю холодного бульйону й сіллю. Для прояснення можна приготувати відтяжку з ікри, отриманої при розбиранні риб з кістковим скелетом. Попередньо ікру розбирають із холодним бульйоном, сіллю й дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, наприкінці додають яєчні білки.

Рибний бульйон має бути прозорим, із блискітками жиру на поверхні. Його подають із фрикадельками або розтягаями.

В юшку зі стерляді додають забарвлене вершкове масло (попередньо на ньому пасерують подрібнену на тертці моркву і проціджують). Окремо подають лимон і дрібно нарізану зелень петрушки.

На основі рибного бульйону готують юшку ростовську (з картоплею, помідорами, нарізаними часточками, і шматками філе судака) і юшку рибальську (з цілими картоплинами, цибулею голівками, петрушкою тоненькими кружечками і шматками філе судака або миня). У готову уху кладуть вершкове масло. Дрібно нарізану зелень подають окремо.

Бульйон із птиці. Бульйон із сільськогосподарської птиці може бути основою для приготування прозорих бульйонів як із птиці, так і з дичини, але в останньому випадку роблять відтяжку із подрібнених кісток дичини (для надання аромату дичини).

Бульйон з курей або індичок можна приготувати і без прояснення. У разі потреби його прояснюють відтяжкою з кісток птиці з додаванням води, солі і яєчного білка. Бульйон із птиці, так само як і рибний, має бути жовтуватого кольору із блискітками жиру на поверхні.

Улітку прозорі знежирені бульйони можна подавати охолодженими.

При дегустації цієї групи супів найбільш жорсткі вимоги висуваються до прозорості бульйонів. М'ясний бульйон має бути ретельно знежирений, світлоричневого кольору, а із сільськогосподарської птиці й риби — бурштинового кольору та з блискітками жиру. Запах і смак яскраво виражені.

Причинами неналежного прояснення можуть бути неякісні інгредієнти бульйону, жирний або непроціджений бульйон, недостатньо чистий посуд або тканина. Інші варіанти — перед проціджуванням бульйон не відстоявся або після закипання його збовтали.

У прозорі супи (консоме) перед подаванням рекомендують влити шеррі, мадеру або портвейн з розрахунку 100–200 мл на 1 л. Щоб надати «східного» смаку, можна влити світлий або темний соєвий соус, рисове вино чи херес, тоненько нарізаний корінь імбиру, кубики тофу, паростки бамбука, сої, сушені креветки. Консоме можна також запросити натертою цедрою, тертим сиром «Пармезан» або «Грюйер».

Крім відомих гарнірів, до прозорих супів також можна подати:

- невеликі варені креветки,
- жульєн з м'яса курчати або із суміші овочів,
- кульки з моркви, ріпи,
- ікру,
- брюнуаз із сиріої моркви, селери, порею, кабачків в суміші або окремо,
- солонку з тоненьких млинчиків,
- жульєн із грибів, у тому числі чорних трюфелів, і свіже листя кервелю,

- бланшовані фігурки з перцю,
- пелюстки з маслин і гілочки зелені петрушки,
- решіточки з нарізаної моркви й селери,
- сирні кнелі й сирні палички,
- злегка обсмажені скибочки печериць,
- курячі кнелі, галушки з курей з печерицями та ін.

Асортимент і технологія гарнірів

Гарніри до прозорих бульйонів подають окремо на піріжковій тарілці або з'єднують із бульйоном у порціонній мисці безпосередньо перед подаванням.

До гарнірів першої групи належать різні грінки, кулеб'яки, розтягаї, пироги й піріжки із дріжджового й листового тіста з різними фаршами, профітролі (випечені кульки із заварного тіста).

До гарнірів другої групи належать борошняні вироби, крупи, яйця, м'ясні й рибні продукти, птиця і дичина, овочі з рисом і без нього. Гарніри другої групи до подавання зберігають на марміті в невеликій кількості бульйону.

Грінки. Для приготування грінок скибочки пшеничного хліба без скоринок посипають натертим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом і підсушують у жаровій шафі. До прозорого бульйону «борщик із грінками» подають гострі грінки. Для їхнього приготування скибочки пшеничного хліба без скоринок злегка обсмажують на вершковому маслі з одного боку, інший бік змащують сумішшю з натертого сиру, томатної пасти, яєчного жовтка, вершкового масла, червоного гострого перцю й підсушують у жаровій шафі.

Гарніри із круп і борошняних виробів. Як гарнір використовують розсипчастий рис, відварну вермішель, локшину домашню й промислового виробництва, пельмені, галушки борошняні або манні. Всі перелічені вироби відварюють у воді, промивають водою і заливають бульйоном. Рис відкидний зберігають без бульйону на водяній бані.

Готують також рис, запечений з овочами або без них. Для приготування рису запеченого до відварного рису додають 2/3 належного за рецептурою натертого сиру, сирі яйця, томатну пасту, масло, сіль і все змішують. Підготовлену масу викладають у порціонні формочки або на листи, змащені жиром, посипають сиром, що залишився, і запікають у жаровій шафі.

Готуючи рис, запечений з овочами, на шар заправленого рису, як зазначено вище, кладуть шар пасерованих овочів, потім знову шар заправленого рису, посипають зверху сиром і запікають у жаровій шафі.

Гарніри з м'яса, птиці, дичини, риби. До прозорих бульйонів подають варену курку, рибу, півнячі гребінці, галушки із кнелльної маси, приготовленої з риби, птиці або дичини, фрикадельки з м'яса.

Гарніри з яєць. Гарніром до прозорого бульйону може бути яйце, зварене «у мішечок» і обчищене від шкаралупи. Широко розповсюджені різні омлети (натуральний, з морквою, шпинатом, томатом, зеленим горошком, цвітною капустою, спаржею, дичиною, куркою, печінкою).

Гарніри з овочів. З бульйонами подають суцвіття відвареної в підсоленій воді цвітної та брюссельської капусти, нарізану часточками з головкою савойську капусту, голівки спаржі, нарізані брусочками відварні овочі (морква, петрушка, селера) у суміші із зеленим горошком, цвітною капустою тощо.

СУПИ МОЛОЧНІ

Молочні супи готують на цільному або розведеному водою молоці. Свіже молоко може бути замінено консервованим (сухим цільним або згущеним без цукру).

Супи варять із крупами (рис, пшоно, манна, перлова, ячмінна, «Геркулес»), макаронними виробами промислового виробництва, борошняними виробами, приготовленими на підприємствах ресторанного господарства (локшиною домашньою, галушками, профітролями), і овочами (гарбузом, ріпою, морквою, кабачками, пореем, капустою білоголовою, брюссельською, савойською, зеленим горошком, бобами, зеленими стручками).

Технологія супів на незбираному молоці зводиться до наступного: у молоко, доведене до кипіння, кладуть піддані механічній кулінарній обробці продукти й варять їх до готовності, додаючи наприкінці варіння сіль і цукор. Перед подаванням супи заправляють вершковим маслом. Так варять супи із дроблених круп і овочів, які швидко розварюються.

Але, як правило, супи готують не на цільному, а на розведеному водою молоці.

В овочеві супи можна додавати невелику кількість манної крупи, пшоно або макаронних виробів. Супи можна подавати з грінками із пшеничного хліба, нарізаного кубиками або брусочками.

Молочні супи з макаронними виробами при зберіганні швидко загусають, тому їх готують невеликими партіями.

У молочних супах рідка основа має бути кремового кольору із солдкватим присмаком. Гарнір супу не переварюють, продукти повинні добре утримувати форму.

1.2. Холодні супи

За рідку основу для супів цієї групи можна використовувати квас, готовий до вживання або приготовлений із сухого. Ліпше готувати супи на окрошковому (несолодкому) квасі. На хлібному квасі готують окрошки, юшки з буряків.

Для приготування окрошок жовтки зварених яєць розтирають із цукром, сіллю, гірчицею, частиною сметани (відповідно до рецептури), суміш розводять квасом; білки подрібнюють. Чверть необхідної за рецептурою кількості зеленої цибулі розтирають із сіллю й додають у підготовлену рідку основу супу. Решту цибулі разом із кропом кладуть перед подаванням до столу.

Свіжі огірки із грубою шкіркою й великими насінинами обчищають, насіння видаляють. Огірки з тоненькою шкіркою й дрібним насінням не обчищають, тому норму закладання бруто зменшують. Всі продукти для окрошок нарізають дрібними кубиками або соломкою.

Перед масовим подаванням нарізані й перемішані продукти зберігають на холоді без рідкої основи. Потім суміш кладуть у миску чи тарілку, заливають заправленим квасом, додають сметану (що залишилась) і посипають дрібно нарізаним кропом.

До складу гарніру окрошки м'ясної входять свіжі огірки, білки яєць, нежирна яловичина; окрошки збірної м'ясної — набір м'ясних продуктів (яловичина, окіст, язик), огірки, білки яєць.

Овочеву окрошку готують так само, як і м'ясну, але м'ясо замінюють відварною картоплею, морквою, ріпою або бруквою, нарізаними кубиками. Частина огірків може бути замінена редискою. В окрошку уральську замість огірків кладуть дрібно посічену квашену капусту.

Окрошку м'ясну, збірну м'ясну й овочеву можна приготувати не на квасі, а на кефірі, розведеному кип'яченою водою у співвідношенні 1:1. Для окрошки можна використовувати тільки пастеризований кефір.

Для юшки з буряка моркву й буряк нарізають кубиками або соломкою, припускають порізно (до буряка додають 3%-й оцет), охолоджують і кладуть у хлібний квас. У молодого буряка використовують бадилля, що нарізають шматочками завдовжки 20...30 мм і відварюють окремо. При доведенні до готовності додають гарнір — огірки, цибулю, яйце, а також сметану й кріп.

Для приготування щів зелених з яйцем щавель і шпинат доводять окремо до готовності, протирають разом з відваром, змішують, розводять водою, заправляють сіллю, цукром, доводять до кипіння і знову прохолоджують. За гарнір правлять картопля, зелена цибуля, свіжі огірки, яйце. У щі, приготовлені тільки зі шпинату, додають за смаком лимонну кислоту. Щі подають зі сметаною й кропом.

Для борщу холодного буряк шаткують і припускають із оцтом, додаючи воду, цукор, сіль. Доведений до готовності буряк охолоджують. Перед подаванням в борщ кладуть нарізані свіжі огірки, цибулю, яйце, сметану й кріп.

Щі зелені й борщі можна готувати не лише вегетаріанськими, але й на охолоджених і ретельно знежирених бульйонах — м'ясному й рибному. А відтак до супів можна подати відварне м'ясо або рибу.

У холодних супах відчувається смак основи — заправленого хлібно-го квасу, кисломолочних продуктів або бурякового відвару. Гарнір має добре утримувати форму. У запаху супу переважає аромат свіжих огірків і зеленої цибулі.

1.3. Солодкі супи

Супи готують зі свіжих або сушених плодів і ягід. Свіжі плоди і ягоди перебирають, промивають. Яблука й груші обчищають від шкірки і насінневих гнізд, які використовують для відварів; плоди нарізають скибочками або кубиками. Сушені плоди і ягоди, перебрані й промиті, сортують за видами і замочують для прискорення їхнього розм'якшення під час варіння.

Для варіння сушені плоди і ягоди заливають холодною водою, а свіжі кладуть у гарячу воду й варять. Зі свіжих ягід віджимають сік (його зберігають на холоді), мезгу заливають водою, проварюють і проціджують.

Далі у відвари додають цукор і кип'ятять. Потім вливають крохмаль, розведений охолодженим відваром (у співвідношенні 1:4), і знову доводять до кипіння. Сік з ягід вливають в останню чергу.

Як смакові добавки використовують корицю, гвоздику, лимонну кислоту, цедру цитрусових плодів.

Дещо відрізняється технологія супу із цитрусових: апельсини або мандарини миють, очищають від шкірочки й нарізають кружечками. Цедру шаткують, бланшують (щоб видалити присмак гіркоти), проціджують і знову заливають гарячою водою; додають цукор, кружечки цитрусових і варять 3...4 хв. Потім додають розведений крохмаль, доводять до кипіння, прохолоджують і вливають виноградне вино.

За основу для солодких супів можуть правити також фруктово-ягідні сиропи, екстракти й пюре.

Промисловість випускає напівфабрикати — супи фруктові консервовані з яблуками, абрикосами, сливами і айвою. Напівфабрикати кладуть у киплячу воду, доводять до кипіння, заварюють крохмалем, знову нагрівають до кипіння і прохолоджують.

Солодкі супи подають із крупами (рис, саго), макаронними виробами (локшина, вермішель, ріжки, фігурні вироби), пластівцями (пшеничними або кукурудзяними), пудингами (рисовим або манним), запіканкою (манна).

Такі супи мають кисло-солодкий смак ягід і плодів; гарнір мусить добре утримувати форму.

Супи можна подавати зі збитими вершками або сметаною.

1.4. Технологія супів закордонної кухні

Проте в інших країнах асортимент супів може цілком відрізнятися. Нерідко у меню ресторанів трапляються супи, що підтвердили свою популярність не тільки в себе на батьківщині, але й у всьому світі. Їхня технологія приготування знайома багатьом кухарям-професіоналам. До таких супів, безумовно, належить, наприклад, цибулевий, мабуть, один із найбільш знаменитих страв французької кухні.

Цибулевий суп готують у такий спосіб: нашатковану цибулю злегка підрум'янити на маслі. Додати борошно і продовжувати пасерувати, доки вона не стане світло-коричневого кольору, потім вливають бульйон і тушкують протягом 10–12 хв. Проціджують бульйон і зберігають гарячим. Цибулю змішують із невеликою кількістю білого соусу і протирають крізь сито. Отриманим пюре змащують тост. Перед подаванням бульйон заливають у супницю, зверху акуратно кладуть шматочки хліба (за бажанням клієнта тости можна не змащувати цибулевим пюре), посипають тертим сиром і ставлять у гарячу духову шафу до утворення рум'яної кірочки.

Ця технологія приготування цибулевого супу класична, наразі існує багато її інтерпретацій.

Батьківщиною *супу мінестроне* є Італія. Для його приготування можна використовувати будь-які овочі та приправи. У переносному сенсі слово «мінестроне» означає «плутанина, безлад».

Суп мінестроне. Подрібнену шинку й сало обсмажити в каstrулi на середньому вогні. Залити водою, посолити й довести до кипіння. Додати дрібно нарізані моркву, ріпу, селеру, картоплю, капусту, обчищені від шкірки й насіння помідори. Накрити кришкою і кип'ятити 30 хв. Додати потовчені в ступці горошок і квасолю, а також рис і продовжити варити на повільному вогні ще 35–40 хв. Наприкінці заправити часником, базиліком і кервелем.

Гаспачо належить до холодних супів. Його батьківщиною є Іспанія.

Гаспачо. Всі інгредієнти (часник, помідори без шкірки й насіння, очищені свіжі огірки, зелень, цибуля) дрібно нарізати і змішати, додати томатний і лимонний сік, маслинову олію. Витримати кілька годин у холодильнику, подрібнити у блендері. Подавати в дуже холодних тарілках. Окремо подати нарізаний кубиками білий хліб.

Буайбес є традиційним рибним супом Середземноморського узбережжя. Існує безліч варіантів його приготування. Для цієї страви можна взяти тріску, морського окуня, пікшу, камбалу, мерланга, кефаль, а також мідії.

Буайбес. Рибу нарізати порціонними шматочками, дрібну залишити цілком. Подрібнену цибулю, очищені й подрібнені помідори, часник, шафран, петрушку, чебрець, фенхель, рибу (крім риби з нижнім м'ясом, наприклад, кефалі й мерланга), лавровий лист, олію покласти у велику сковороду. Залити водою, посолити, додати перцю і проварити 7–8 хв. Покласти рибу з нижнім м'ясом і ще варити 15 хв. Готову рибу подати окремо, а в проціджений бульйон покласти скибочки французького батона. Хліб обсмажувати не треба. Класична юшка Провансу набуває східного смаку, якщо в неї додати перець, гострий чилі й ром.

Суп гуляш, а точніше гуйяш, є знаменитим супом угорської кухні. Те, що у вітчизняній кулінарії називають гуляшем, відповідає угорському перкелту. Гуйяш (гуляш) — це густий суп.

Суп гуйяш (гуляш). Нарізати м'ясо кубиками. У розтопленому жирі обсмажити до золотавого кольору дрібно нарізану цибулю. Зменшити вогонь, додати паприку. Швидко перемішати, відразу додати м'ясо, посолити й протушкувати під кришкою. Коли сік, що виділяє м'ясо, випарується, додати потовчений часник, змішаний із кмином, влити трохи води, і періодично помішуючи, продовжувати тушкувати на повільному вогні. За необхідності додавати воду, але потроху, щоб м'ясо не варилося, а тушкувалося в малій кількості рідини. Обчистити й нарізати картоплю кубиками 1x1 см. Нарізати зелений перець, помідори. Коли м'ясо доведено до готовності, треба дати соку випаруватися, щоб у каstrулі залишився один жир. Додати до м'яса картоплю, добре розмішати й тушкувати доти, доки картопля не почне «скляніти». Додати бульйон і зелений перець із помідорами. Коли картопля буде практично готовою, покласти чипетки й довести суп до готовності і до смаку.

Для приготування чипеток: замісити круте тісто з борошна, яєць і солі, тоненько його розкачати, залишити в спокої 2 хв, а потім відщипувати маленькі шматочки і викладати їх на обробну дошку, посипану борошном.

Бозбаш єреванський (вірменська страва). Баранячу грудинку рубають на шматки, відварюють. У процідженому бульйоні варять до готовності горох, потім додають нарізану часточками картоплю, порціонне

м'ясо, обсмажену ріпчасту цибулю. Після розм'якшення картоплі додають томатне пюре, підготовлені чорнослив, яблуко, а також перець. Доварюють 10 хв.

Чихиртма (грузинська страва). У бульйон з курки або баранини додають пасеровану цибулю, борошняну пасеровку, перець. Суп заправляють яєчним жовтком, змішаним з невеликою кількістю бульйону, оцту й настоянки шафрану. Суп не кип'ятять, щоб уникнути зсідання білків. Перед подаванням у тарілку кладуть курку або баранину й подрібнену зелень.

Шорба з куркою (азербайджанська страва). У киплячий курячий бульйон кладуть рис, пасеровану ріпчасту цибулю і варять. За 10...15 хв до готовності додають окремо зварений горох, аличу й доварюють. Потім кладуть шматки курки, нарізану кінзу та кріп і доводять до кипіння. Перед подаванням посипають сушеною м'ятою.

Сорпа-бульйон (казахська страва). У порціонних глиняних горщиках варять по два шматка яловичої грудинки з кісточкою, додаючи ріпчасту цибулю, моркву, перець горошком і лавровий лист. Подають у піалі із подрібненою зеленню, а на пиріжковій тарілці — баурсак (шматочки тіста, смаженого у фритюрі).

Кіфта-шурпа (узбецька страва). Замочують на 2 год і окремо відварюють нут або нелущений горох. Із м'якоти баранини готують кіфту (масу, як для фрикадельок). У киплячий кістковий бульйон кладуть кіфту, розібрану у формі сардельок, варять до напівготовності, додають нарізану картоплю. Через 10 хв кладуть пасеровані ріпчасту цибулю, моркву, помідори і зварений нут. Доводять до готовності. Подають у касах (велика піала), посипаючи подрібненою зеленню.

Ширкавак (узбецька страва). Це молочний суп з гарбузом. Підготовлений гарбуз (великими шматками) і рис припускають у підсоленій воді до напівготовності. Заливають молоком і варять до готовності.

Бешбармак (киргизька страва). Варять бульйон з баранини з додаванням червоного перцю. М'ясо нарізають тонкими скибочками завширшки 0,5 см і завдовжки 5 см. Довгісті прямокутники із прісного тіста відварюють у бульйоні. Перед подаванням у піали кладуть скибочки баранини, шматочки з тіста й цибулю, нарізану кільцями й припущену у бульйоні. Окремо подають бульйон.

Угро з бараниною (таджицька страва). У киплячий бульйон закладають замочений горох, через 30...40 хв — картоплю, а після доведення до кипіння — підготовлену локшину, підсмажену цибулю, спеції. Варять до готовності. Подають у касах, у які кладуть м'ясо, наливають суп, заправляють кислим молоком і посипають подрібненою зеленню.

Маєтава (таджицька страва). З яловичини, нарізаної шматочками, варять бульйон. У проціджений бульйон кладуть картоплю, нарізану великими кубиками, після закипання додають рис, помідори, розрізані на 4 частини, злегка пропасеровану цибулю і моркву, спеції. Подають із м'ясом, сметаною, зеленню.

Чорба з телятиною та грибами (молдавський суп). З телятини або яловичини варять бульйон. Гриби після традиційної підготовки нарізають соломкою й відварюють. У проціджений бульйон кладуть гриби, пасеровані моркву, петрушку, цибулю, домашню локшину й варять 10...15 хв. За 5 хв до готовності додають прокип'ячений квас, заправлений перцем, зеленню чебрецю. Подають із м'ясом і сметаною.

Борщ білоруський із квасолею і яблуками. Бульйон варять із яловичини й шинкових кісток. Окремо замочують і доводять до готовності квасолі. У бульйон кладуть картоплю, через 10...15 хв — пасеровані цибулю, моркву й томатне пюре, нашаткований відварний буряк і борошно, розведене бульйоном. За 5 хв до готовності кладуть обчищені від шкірки й насіння і нарізані часточками яблука, відварну квасолі й додають за смаком сіль, цукор і оцет. Подають із м'ясом, соєвими бобибами й сметаною.

Борщ литовський холодний. Кефір із сіллю збивають, додаючи прокип'ячену охолоджену воду, відварний нашаткований буряк, подрібнені зелену цибулю і кріп. Перед подаванням кладуть часточку звареного яйця і сметану.

Окремо на тарілочці подають відварну гарячу картоплю, посипану нарізаним кропом.

Суп молочний з ячмінною крупю й картоплею (єстонська страва). Ячмінну крупу варять до розм'якшення, додають картоплю і доводять усе до готовності. Вливають молоко, дають закипіти. Перед подаванням у суп кладуть шматочок вершкового масла.

Суп з пивом солодкий (єстонська страва). У прокип'ячене гаряче молоко додають яйця, збиті із цукром і змішані з пивом, прогрівають. Охолодженою сумішшю заливають нарізану кубиками булку або житній хліб.

Борш (румунська страва). Кукурудзяне борошно змішують із пшеничними висівками, розводять холодною водою, потім заливають окропом. Остиглу суміш заквашують скоринками чорного хліба й залишають на добу для бродіння. Додають вишневі гілочки для аромату. Готовий борщ проціджують і виливають у чорбу. Для приготування чорби в киплячий бульйон закладають капусту, картоплю й варять до напівготовності, потім додають солодкий перець і зелений горошок, доводять до кипіння, кладуть обсмажені помідори й варять, додаючи

наприкінці пасеровані овочі. Перед подаванням посипають зеленню петрушки.

Крупник польський. Бульйон варять із кісток, овочів і грибів після їхньої традиційної підготовки. Окремо варять перлову розсипчасту кашу, заправляють її маслом. У бульйоні варять нарізану кубиками картоплю, потім додають кашу, пасеровані нарізані дрібними кубиками цибулю, корінь і нашатковані гриби. Доводять суп до смаку, заправляють маслом і кип'ятять. Перед подаванням посипають подрібненою зеленню петрушки й кропу.

Таратор (болгарська страва). Обчищені свіжі огірки нарізають дрібними кубиками. Йогурт збивають із водою, додають нарізані огірки, розтертий часник, олію, сіль і кріп. Перед подаванням посипають товченими волоськими горіхами.

Суп з баранини (болгарська страва). З баранини, нарізаної дрібними шматочками, варять бульйон. Окремо на розтопленому маслі обсмажують нарізані зелену цибулю, зелень петрушки й кріп, додають борошно. Розводять все невеликою кількістю бульйону і вливають у суп. Проварюють ще 5...10 хв. Заправляють кислим молоком, збитим з яйцями, або подають зі звареними подрібненими яйцями, посипаними чорним меленим перцем.

Суп франкфуртський (чеська страва). Цибулю дрібно січуть і обсмажують на свинячому салі до золотавого кольору, додають пасероване борошно, розводять бульйоном і кип'ятять. Наприкінці варіння додають заздалегідь прокип'ячене молоко й обсмажені сосиски, нарізані тонкими кружечками.

Юшка з морської риби (югославська страва). У суміш прісної й морської води (у співвідношенні 2:1) кладуть цибулю ріпчасту, часник, зелень петрушки, лавровий лист і перець, вливають трохи маслинової олії. Доводять усе до кипіння, додають біле вино, кладуть риб'ячі голови і хвости, варять 10 хв. Після цього риб'ячі залишки виймають шумівкою, дають відстоятися й у цьому бульйоні відварюють рис.

Випавський суп (югославська страва). Порізно відварюють квасолю, картоплю бульбами, квашену нашатковану капусту. М'ясо варять великими шматками, відокремлюють м'якоть від кісток і нарізають. Із квасолі роблять пюре, картоплю нарізають кубиками. Нарізану цибулю смажать на смальці (свинячому жирі), додаючи туди ж борошно, потім розводять бульйоном. Змішують усі компоненти, додають спеції, кип'ятять 5 хв. Подають зі сметаною.

Суп-пюре гороховий із грінками (німецька страва). Горох варять і протирають разом з відваром; заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном («білий соус»). З'єднують пасеровку з

гороховим пюре, кип'ятьяють і проціджують крізь сито. Потім суп заправляють пасерованими дрібно нашаткованими коріннями з додаванням свинячих шкварок. Консистенція німецьких супів гущіша, ніж це прийнято в інших країнах.

Подають суп зі свининою в бульйонних чашках, окремо на пиріжковій тарілочці — грінки із пшеничного хліба, нарізаного кубиками й підсмаженого на вершковому маслі.

Суп з яловичих хвостів (німецька страва). Яловичі хвости розрізають по суглобах, обшпарюють окропом, потім промивають у холодній воді. Після цього шматочки хвостів обсмажують на салі з додаванням дрібно нарізаного порею, моркви, петрушки (кореня). Усе заливають або бульйоном і варять 3...4 год при слабкому кипінні, відкадають на друшляк.

Бульйон прояснюють, знежирюють і ретельно проціджують; додають прокип'ячене вино (мадеру), спеції (майоран, шафран, розмарин) і заправляють попередньо розведеним крохмалем.

Для гарніру до прозорого супу обточують горішками моркву й ріпу. Ріпу обшпарюють. Овочі заливають бульйоном і доводять до кипіння. Перед подаванням в бульйон кладуть м'ясо хвостів, відокремлене від кісток, моркву, ріпу й посипають зеленню петрушки, базиліка й селери.

Суп з яловичини (австрійська страва). Ріпчасту цибулю подрібнюють на тертці, обсмажують на смальці до золотавого кольору. Потім додають мелений червоний перець і заливають невеликою кількістю води. Після варіння протягом 20 хв протирають крізь сито; додають яловичину, нарізану невеликими шматочками, і тушкують 50 хв при слабкому нагріванні. Потім посипають борошном і додають води.

Після доведення до кипіння додають кмин, майоран, часник. Через 20 хв кладуть картоплю, нарізану кубиками, і доводять до готовності.

Консоме по-міланськи (італійська страва). Варять курячий прозорий бульйон. Моркву й селеру, нарізані кубиками, припускають. Порей, зелений салат і помідори нарізають соломкою. Макарони відварюють і нарізають шматочками завдовжки 1 см. Зі свіжих огірків роблять кульки. Всі підготовлені продукти кладуть у бульйон і доводять до готовності. Подають у бульйонних чашках.

Окремо на пиріжковій тарілочці подають фаршировані профітролі. Для їхнього приготування у воду додають вершкове мало, сіль, цукор і доводять до кипіння; потім засипають борошно і проварюють, розмішуючи 5...6 хв. Масу прохолоджують до 70 °С і додають частинами сирі яйця, добре вимішуючи. Тісто відокремлюють з кондитерського мішка у вигляді кульок на кондитерський лист і випікають.

Фарш готують із м'якоти вареної курки, пропущеної на м'ясорубці з великою, а потім дрібною решіткою. При «вибиванні» додають молоко, жовток яйця, сіль. Масу протирають крізь сито. Готові профітролі проколюють ножом і за допомогою кондитерського мішка наповнюють фаршем. Ставлять у жарову шафу на 1...2 хв.

Суп-пюре з томатів (англійська страва). З телячих кісток варять бульйон протягом 2 год, після цього кладуть скибочки ріпи, селери, ріпчастої цибулі й варять ще 1 год, додаючи наприкінці варіння перець горошком. У проціджений бульйон кладуть порей, зелень і помідори, припускають ще 40 хв, потім протирають і знову доводять до кипіння. Масу заправляють прокип'яченим гарячим молоком, додають за смаком сіль, цукор, лимонну кислоту і проварюють розмішуючи.

Суп-пюре із птиці з каштанами (французька страва). Суп варять на курячому бульйоні, воді або молоці. Каштани обсмажують у жаровій шафі 15 хв, періодично струшуючи листи. Обчищають каштани від шкірки, заливають бульйоном і варять близько 2 год (до розм'якшення). Протирають крізь сито.

М'ясо вареної птиці пропускають на м'ясорубці, а потім крізь сито. Змішують пюре із птиці з масою із протертих каштанів, розводять бульйоном, розмішують, доводять до смаку. Подають із грінками.

Контрольні запитання

1. Як класифікують супи за рідкою основою?
2. Яка температура подавання гарячих і холодних супів?
3. Чому кислі продукти закладають в овочеві супи наприкінці варіння?
4. Як забезпечується однорідна стабільна консистенція пюреподібних супів?
5. На яких фізико-хімічних процесах ґрунтується прояснення м'ясних і рибних бульйонів під час приготування прозорих супів?

Розділ 2

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ



Виготовляючи і подаючи страви, підприємства ресторанного господарства використовують соуси власного і промислового виробництва.

Соуси надають стравам соковитості, особливого смаку й аромату, часто збагачують склад страв, підвищують їхню калорійність, збуджують апетит і сприяють кращому засвоєнню основних продуктів страви. Це обумовлено тим, що вони містять екстрактивні, ароматичні і смакові речовини, які підсилюють секрецію травних залоз.

Соуси подають до готових страв і використовують у процесі їхнього приготування (тушкують або запікають із соусом).

Щоб надати соусам смаку й аромату, використовують спеції, прянощі й приправи: перець горошком, лавровий лист, мускатний горіх, естрагон, гвоздику, імбир, гірчицю, вино, ванілін, сіль тощо.

2.1. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування

Сьогодні у світі налічується не менше 10 тисяч соусів. Законодавцею кулінарної моди й батьківщиною більшості класичних соусів завжди вважалася Франція. У французькій гастрономічній енциклопедії зараз існує близько трьох тисяч рецептів, у тому числі тисяча класичних.

Найдавніші соусні традиції Індії й Китаю дедалі частіше привертають увагу європейських шеф-кухарів. У багатьох національних кухнях можна також знайти багато цікавих соусів, однак варто визнати, що їхній внесок у скарбницю соусної кулінарії дещо скромніший, і в європейській кухні, як і раніше, панує французький вплив.

Соуси в сучасній ресторанній кухні стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Соуси можуть використовуватися і як складовий елемент у приготуванні страв, і під час його оформлення. Причому застосування відразу декількох соусів (зазвичай двох) перед подаванням однієї страви дозволяє одержати смаковий і колірний контрасти.

Історію соусів можна зрівняти з історією моди, оскільки ті або інші інгредієнти, рецепти то завойовують загальне визнання, то втрачають популярність, то проголошуються вершиною кулінарного мистецтва, то знову відкидаються, звільняючи дорогу новій сенсації. Серед модних на сьогодні напрямків у кулінарії соусів слід зазначити *використання легких і пінних соусів*. Це може бути, наприклад, суміш олії, вина або лимонного соку з додаванням невеликої кількості вершків. Щоб надати пінної структури наприкінці приготування додається збите яйце. Такі соуси готуються швидко — за 4–5 хв.

«Швидкі» соуси стали невід'ємною частиною ресторанної кулінарії. Для підвищення харчової цінності й зниження калорійності нерідко використовують *основу з рослинних продуктів*, зокрема з овочів, ягід, фруктів, бобових. Застосування овочевих пюре як загусників є дуже актуальним у сучасній кулінарії. Так, для білих соусів беруть протерту картоплю, а для червоних — морквяне пюре.

У сучасній кулінарії мають місце такі *нові смакові сполуки*, як, наприклад, свинина із пряним апельсиновим соусом, соус зі щавлю до смаженої телятини тощо (варто нагадати: чимало нового є лише добре забутим старим).

Модний наразі спосіб приготування й подавання страви ф'южн припускає долучення, наприклад, до страв української кухні європейських соусів або навпаки. Так, до ескалопа з фуагри пропонується соус із квасу і вишневого морсу. Також модним вважається використання на одній тарілці різних, у тому числі контрастних за смаком і кольором, соусів (наприклад, гострий і пряний з кисло-солодким).

Дизайн страв багато в чому визначається оригінальністю розташування соусу на тарілці. Крім того, соус може бути поданий у чарочках, горщиках з тіста, овочів, знаходитись в «межах», наприклад, намальованого із шоколаду малюнка. Якщо на тарілці два соуси, то декількома легкими рухами зубочистки їх можна трохи змішати, зробити «пір'я». Оригінальний мають вигляд «пір'я» перед подаванням контрастних за кольором соусів.

Для створення цікавих кольірних рішень страви нерідко доводиться робити корекцію барвистих відтінків за допомогою натуральних барвників. Наприклад, затемнити соус можна невеликою кількістю карамелізованого цукру або розчинною кавою (смак останньої практично не відчувається). Темний колір має також соєвий соус. За необхідності можна прояснити соус за допомогою сметани або вершків. Кінза, розтерта з олією, надасть соусу жовтувато-зеленого кольору. Додавши в соус небагато шафрану, куркуми або каррі, кухар забарвить його в жовтий, червоно-жовтий колір. Випарений на 2/3 винний оцет має темно-червоний колір.

Забарвлена основа соусу часто обумовлена кольором використаних для його приготування продуктів, наприклад, шпинату, шавлю, червоного перцю тощо. У соуси білого або кремового кольору додають тільки білий перець і в жодному разі не чорний (якщо тільки це не є задумом автора). На відміну від чорного перцю доповнення в готовий соус чорної або червоної ікри, тоненько подрібненого червоного, жовтого або зеленого солодкого перцю додасть соусу не тільки смакового, але й барвистого шарму.

Класифікація соусів має умовний характер. Той самий соус може належати відразу до декількох груп. Класифікують соуси за різними ознаками. Наприклад, за відомою з різних підручників технологією соуси можна класифікувати на соуси із загусниками і без загусників. Загусниками виступають не тільки борошняна пасеровка, крохмаль і яєчні жовтки. Ними можуть бути вершки, хліб і хлібобулочні вироби, овочеві і фруктові пюре, пюре з бобових, збите масло і навіть кров (у стравах з тушкованого зайця або кролика). Також соуси можуть готуватися без загусників, якщо за основу використаний, скажімо, уварений бульйон.

На відміну від вітчизняної технології в закордонній пасеровка може бути не двох, а трьох видів: білою, світлою (золатою) і коричневою. У класичній кухні пасеровка завжди — «ру» (що означає «рудий, червоний»). Як правило, всі пасеровки жирові. Крохмаль зазвичай використовують як загусник для солодких соусів. Однак останнім часом нерідко крохмаль застосовують замість пасерованого борошна і під час приготування несолодких соусів. Тоді вони набувають ніжнішої консистенції й стають менш калорійними. Крохмалю при цьому беруть в 2,5 рази менше, ніж борошна. Європейські соуси можна умовно поділити на такі групи:

- соуси, приготовлені на основі бульйону; до цієї групи входять червоний соус (еспаньйол) і його похідні, а також білий соус на основі бульйону (велюте) і його похідні;
- яєчномасляні соуси (до цієї групи можна віднести голландський соус і його похідні);
- соуси, приготовлені на основі молока (у тому числі бешамель), вершків, сметани й інших кисломолочних продуктів;
- соуси на рослинній основі як холодного, так і гарячого приготування;
- інші соуси.

За температурою подавання соуси можуть бути не тільки холодними й гарячими, але й теплими.

У вітчизняній кулінарній науці соуси поділяють на кілька груп за характером рідкої основи, що використовується для їхнього приготування, температурою подавання й іншими ознаками.

У кожному наборі входить кілька різновидів, що відрізняються між собою набором продуктів і особливостями приготування. Соуси на бульйонах, сметані й молоці готують із борошняним пасеруванням.

Варіння бульйонів. За основу червоних соусів використовують коричневий бульйон. Для його приготування кістки промивають, наробують на шматки завдовжки 5...7 см і обсмажують, періодично помішуючи, у жарових шафах при 160...170 °С, додаючи моркву, петрушку й цибулю. Баранячі, телячі, свинячі кістки, кістки птиці й дичини смажать 30...40 хв, яловичі — 1...1,5 год. Коли кістки матимуть світло-коричневе забарвлення, жир зливають, а кістки з овочами перекладають у казани, заливають гарячою водою (співвідношення кісток і води — 0,5...1 : 1,5) і варять 5...6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Бульйон проціджують. Можна додавати в нього м'ясний сік («сочок»). Крім того, готують бульйон концентрований (фюме) з виходом 1 кг із 5 кг кісток (води беруть, враховуючи википання 7,5 кг на 5 кг кісток).

Для білих соусів готують бульйон з необсмажених кісток. Їх рубають, заливають холодною водою (співвідношення 0,5...1 : 1,4) і варять при слабкому кипінні 3...4 год. За 40...60 хв до закінчення варіння кладуть моркву, цибулю, корінь петрушки або селери. Бульйон проціджують.

Пасерування борошна. Борошно надає соусам необхідної консистенції. У більшості соусів кількість борошна становить 50 г на 1 кг соусу й тільки в густих молочних — 130 г. Сире борошно надає соусам клейкості і неприємного смаку, тому його попередньо пасерують: підсушують без зміни кольору при 120 °С або до світло-коричневого кольору при 150 °С.

При пасеруванні в борошні збільшується вміст водорозчинних речовин. Білки борошна денатуруються, внаслідок чого втрачають здатність до набрякання й утворення клейковини. Зміна кольору й поява специфічного запаху обумовлені реакцією меланоїдиноутворення. Велике значення мають також декстринізація крохмалю й руйнування (деструкція) його зерен. При цьому здатність крохмалю набубнявіти в гарячій воді й утворювати глекві розчини знижується.

Пасерують борошно з жиром і без нього. У першому випадку просієне борошно додають у розтоплений жир і нагрівають, безперервно помішуючи. Жир забезпечує рівномірне прогрівання борошна й перешкоджає утворенню грудочок при розведенні бульйоном.

Для приготування безжирового пасерування борошно змішують із сіллю й нагрівають, періодично розмішуючи.

ГАРЯЧІ СОУСИ

Гарячі соуси використовують для подавання до гарячих страв, тушкування м'яса, риби, овочів і запікання різних продуктів. До цієї групи входять соуси на бульйонах — м'ясному або кістковому, рибному й грибному, молочні, сметанні і яєчно-масляні.

Соуси на м'ясному бульйоні

Ці соуси поділяють на дві групи: червоні й білі. Спочатку готують основні соуси, а з них шляхом додавання різних продуктів — похідні.

Соус червоний основний і його похідні. Борошняну (без жиру) червону пасеровку розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 40...50 °С. Для цього в казан вливають частину бульйону, всипають пасероване борошно (1 кг на 4 л бульйону), добре розмішують і проціджують. Розведену борошняну пасеровку вливають в інший бульйон, додають сіль, пасеровану цибулю, моркву, томатне пюре, біле коріння і варять 45...60 хв. Наприкінці варіння додають цукор, перець, лавровий лист. Соус проціджують, одночасно протираючи овочі, і доводять до кипіння. Перед подаванням до страви соус заправляють вершковим маслом або маргарином.

Для приготування соусу червоного основного із соусної пасти останню розводять невеликою кількістю бульйону, добре перемішують, додають інший бульйон і варять при слабкому кипінні 15...20 хв.

Із соусу червоного основного готують похідні соуси. Для цього в нього кладуть різні гарніри (пасеровані овочі, припущені дрібно нарізані огірки, каперси тощо) або приправи (вино, гірчицю та ін.).

Для поліпшення смаку в червоні соуси можна додавати соус соєвий (30...50 г на 1 кг), бульйонні кубики, концентрований бульйон.

Соус цибулевий. Ріпчасту цибулю дрібно шаткують, злегка пасерують на маслі, додають перець горошком, лавровий лист, оцет і кип'ятять 5...7 хв. Потім цибулю кладуть в основний червоний соус, кип'ятять 10...15 хв і заправляють маргарином.

Використовують для запікання й тушкування м'яса, подавання до смаженого м'яса (лангетів та ін.), биточків, котлет.

Соус червоний з цибулею й огірками. У соус цибулевий додають гострий томатний соус, дрібно нарізані припущені мариновані або солоні огірки (без шкірки й насіння). Подають до філе, лангетів, биточків, котлет.

Соус цибулевий з гірчицею. У червоний соус додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, проварюють 10...15 хв, заправляють готовою гірчицею й гострим томатним соусом. Після цього соус не кип'ятять, тому що при кип'ятінні втрачається аромат, а гірчиця зсідається. По-

дають до смаженого м'яса (свинини), смаженої ковбаси, відварних сосисок і страв із субпродуктів.

Соус червоний з коріннями (для тушкованого м'яса). Моркву, ріпу, цибулю, біле коріння нарізають часточками або брусочками, пасерують, змішують із основним червоним соусом, додають запашний перець і варять 10...15 хв. Наприкінці варіння кладуть зелений горошок, нарізані стручки квасолі, доводять до кипіння (можна влити вина), заправляють маргарином.

Соус червоний з коріннями (для тюфтельок). Моркву, цибулю, петрушку нарізають тоненькою соломкою, пасерують, кладуть в основний соус, додають перець горошком, варять 10...15 хв (можна влити вина).

Соус червоний з естрагоном. В основний червоний соус кладуть стебла естрагону, варять 25...30 хв і проціджують. Промиті листочки естрагону заливають сухим білим вином, доводять до кипіння і кладуть у проціджений соус. Використовують перед подаванням філе, смажених курей, курчат і деяких страв з яєць.

Соус червоний з цибулею і грибами. Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують, додають нарізані соломкою варені печериці або білі гриби й продовжують пасерувати ще 5...7 хв, кладуть у червоний соус, додають перець горошком, лавровий лист і варять. Можна влити вина. Використовують для запікання м'яса, риби, овочів.

Соус кисло-солодкий. Чорнослив варять у невеликій кількості води й видаляють кісточки. Горіхи очищають від шкаралупи й оболонки, нарізають. Чорнослив, родзинки і горіхи кладуть у відвар чорносливу, додають запашний перець, тушкують під кришкою 7...10 хв, кладуть усе в основний червоний соус, доводять до кипіння й доливають вино або оцет. Подають до тушкованого м'яса.

Соус білий основний і його похідні. Білу жирову пасеровку розводять процідженим бульйоном, додають нарізану петрушку, селеру, пасеровану цибулю, варять 20...30 хв і проціджують, розтираючи овочі. Якщо його використовують як самостійний, то заправляють лимонною кислотою й жиром. Подають соус до страв з відварного й припущеного м'яса і птиці.

Соус паровий. Основний білий соус заправляють лимонною кислотою, кип'ятять і доливають прокип'ячене біле вино, можна додати відвар печериць. Подають до припущених м'ясних страв, курки, курчат, телятини тощо.

Соус білий з яйцем. Ячні жовтки розтирають із маргарином або вершковим маслом, додають вершки або бульйон і прогрівають на водяній бані (75...80 °С), безперервно розмішуючи. Цю суміш під час розмішування додають у гарячий білий соус (75...80 °С), заправляють

розтертим мускатним горіхом, лимонною кислотою, сіллю. Подають до страв із припущеної та відварної телятини, курки, курчат, баранини.

Соус білий з овочами. Моркву, петрушку або селеру й цибулю нарізають дрібними кубиками й пасерують 3...5 хв, підливають трохи бульйону і, накривши посудину кришкою, припускають до готовності. Окремо варять дрібно нарізані ріпу і стручки квасолі. Готові овочі додають до білого соусу, кип'ятять, заправляють сіллю, лимонною кислотою і маслом. Подають до страв з відварної баранини, кролика, птиці, парових котлет з м'яса.

Соус білий з каперсами. У проціджений білий соус додають прогріті в розсолі й віджаті каперси. Соус заправляють червоним меленим перцем, лимонною кислотою, сіллю й маслом. Подають до страв з відварної свинини, баранини, кролика.

Соус томатний. Подрібнені моркву й цибулю пасерують, додають томатне пюре, біле коріння і нагрівають 15...20 хв. Потім овочі змішують із основним білим соусом і варять 30 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, мелений перець і лимонну кислоту. Соус проціджують. Можна додати біле сухе вино, зменшивши кількість лимонної кислоти. Подають до смаженого м'яса, мозку, страв із субпродуктів.

Соуси на рибному бульйоні

Для приготування рибних соусів використовують білу борошняну пасеровку й рибний бульйон. Подають їх до страв з відварної і припущеної риби, а томатний — до смаженої риби.

Соуси рибний, білий основний, паровий і томатний готують так само, як і однойменні м'ясні, а *соус біле вино* — як м'ясний білий соус із яйцем, але на рибному бульйоні.

Щоб приготувати *соус білий з розсолом*, в основний білий рибний соус додають прокип'ячений, проціджений огірковий розсіл і варять 5...10 хв. Можна додати біле сухе вино.

Соуси на грибному бульйоні

Грибні соуси мають специфічний аромат і характерний смак. Подають їх до страв із круп і картоплі, смак і запах яких слабко виражені.

Соус грибний. Білу борошняну пасеровку розводять грибним бульйоном, кип'ятять 7...10 хв і проціджують. Білі сухі гриби, що залишилися після варіння бульйону, промивають, дрібно шаткують і пасерують. Ріпчасту цибулю подрібнюють і пасерують. Гриби й цибулю кладуть у соус, кип'ятять 5...10 хв, заправляють сіллю, перцем і маслом.

Соус грибний з томатом. Готують так само, як основний грибний, але наприкінці пасерування цибулі додають томатну пасту і пасерують ще 5...10 хв.

Соус грибний кисло-солодкий. У грибний соус із томатом додають цукор, оцет, перебрані і промиті родзинки, чорнослив без кісточок, перець горошком, лавровий лист і варять 10...15 хв.

Соуси молочні

Для одержання молочного соусу білу жирову пасеровку розводять гарячим молоком, кип'ятять і заправляють сіллю й цукром. Молочні соуси готують різної консистенції: густі (130 г борошна на 1 кг соусу); середньої густини (100 г борошна на 1 кг) і рідкі (50 г борошна на 1 кг соусу).

Густим молочним соусом фарширують котлети з філе курки і дичини.

Соус середньої густини використовують для запікання страв з риби, цвітної капусти, телятини.

Рідкі соуси подають до овочевих і круп'яних страв.

Соус молочний солодкий. У рідкий молочний соус додають цукор і ванілін. Подають до солодких пудингів, млинчиків і запіканок.

Соуси сметанні

Їх подають до м'ясних, овочевих, рибних і гарячих закусок. Натуральний сметанний соус (лише зі сметани) готують рідко. Частіше готують сметанні соуси з додаванням бульйону. Для цього розводять бульйоном борошняну пасеровку білу, проварюють до загустіння, додають сметану, сіль, перець і кип'ятять 3...5 хв. Кількість сметани коливається від 250 до 1000 г на 1 кг соусу; від цього залежить кількість борошна й бульйону.

Соус сметанний з томатом. Томатне пюре упарюють до половини первинного об'єму, кладуть у сметанний соус, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Соус сметанний з цибулею. Цибулю подрібнюють і пасерують до повної готовності, кладуть у сметанний соус, додають соус соєвий і доводять до кипіння.

Соус сметанний з томатом і цибулею. Цибулю подрібнюють, пасерують до готовності, потім додають томатне пюре й пасерують ще 5...7 хв. Цибулю з томатом кладуть у сметанний соус і доводять до кипіння.

Соус сметанний із хрінном. Корінь хрину миють, обчищають, подрібнюють на тертці, злегка прогрівають із маслом, додають оцет, перець горошком, лавровий лист, кип'ятять 3...5 хв, видаляють перець, лавровий лист, хрін додають у сметанний соус, кип'ятять. Подають до відварного м'яса.

Соуси яєчно-масляні

Щоб надати виразнішого смаку яєчно-масляним соусам, до них додають лимонну кислоту (1...2 г на 1 кг) або лимонний сік.

Соус сухарний. Вершкове масло розтоплюють, нагрівають доти, доки не випариться волога й проціджують. У підготовлене масло кладуть мелені підсмажені пшеничні сухарі, сіль і лимонний сік або лимонну кислоту. Цим соусом поливають відварну капусту й варену нежирну птицю (курку, курчат, індичок).

Соус польський. У розтоплене вершкове масло додають зварені круто й подрібнені яйця, шинковану зелень петрушки або кропу, сіль, лимонну кислоту або лимонний сік.

З інших варіантів рецептур у білий соус додають шматочки масла, дрібно нарізані зварені круто яйця, сіль, лимонну кислоту й зелень. Подають до відварної риби.

Голландський соус. При виготовленні цього соусу вершкове масло емульгують, тому, незважаючи на великий вміст жиру, соус не викликає відчуття жирного і має ніжний смак. Для одержання емульсії яєчні жовтки розтирають із невеликою кількістю води, потім додають 1/3 необхідного за рецептурою масла, ретельно розтирають і, безперервно розмішуючи, прогривають на водяній бані (при 75...80 °С) до загустіння, нагрівання припиняють і, помішуючи, вводять решту масла. Соус заправляють сіллю, лимонним соком або лимонною кислотою і проціджують.

Голландський соус не можна нагрівати до температури вище 70 °С. Щоб зменшити вміст жиру й надати соусу стійкості, іноді додають розведену бульйоном і проварену борошняну пасеровку.

Подають до страв з відварної спаржі, цвітної капусти і нежирної риби (судак, сиг, стерлядь тощо).

Соус голландський з гірчицею. У голландський основний соус додають готову гірчицю, подають до смаженої риби осетрових порід.

Соус голландський з вершками. Вершки збивають і, обережно перемішуючи, додають у готовий соус.

ХОЛОДНІ СОУСИ

До цієї групи входять соуси на олії (майонези), заправки, соуси на оцті (маринади) і масляні суміші.

Подають холодні соуси, як правило, до холодних страв і закусок і лиш в окремих випадках — до гарячих страв.

Соуси на олії

До цієї групи соусів належать майонези. Олія — найважливіше джерело біологічно активних жирних кислот (олеїнової, лінолевої та ін.).

При виготовленні майонезів олія зберігає біологічну цінність, добре засвоюється.

Майонез — це високодисперсна емульсія типу «масло у воді», де дисперсною фазою є масло. Для одержання майонезу яєчні жовтки розтирають із сіллю, цукром і гірчицею. Потім поступово невеликими дозами додають олію, енергійно розтираючи суміш. Коли масло повністю проемульгує, додають оцет. При цьому соус стає білим і розриджується. Вміст жиру у соусі майонез досягає 77%.

За інших варіантів рецептур у готовий соус майонез додають остиглий білий основний соус, для якого борошно пасерують без жиру або замість нього використовують крохмаль.

Готуючи майонез вручну, жирові кульки виходять різного розміру й недостатньо дрібними, тому емульсія буде нестійкою. Натомість у зби-вальних машинах діаметр кульок дуже малий і емульсія виходить більш стійкою. Можна використовувати сухі яєчні жовтки й білки: жовтки замочують на 1 год у рівній за масою кількості холодної води, білки розтирають в 1,5-кратній кількості води. Якщо використовують сухі білки, додають при емульгуванні воду й оцет, вводячи почергово із маслом.

Оптимальна температура масла — 16...18 °С. При більш високій температурі емульсія може розшаруватися у процесі збивання, а при більш низькій емульгування ускладнюється.

Коли майонез зберігається у відкритому посуді, поверхня його висихає, відбуваються дегідратація емульгатора та руйнування емульсії. Під дією світла жири окисляються, а утворення поверхнево активних продуктів окислення призводить до розшарування емульсії. При підвищеній температурі (20...30 °С) емульсія швидко руйнується. При температурі нижче -5 °С вода жовтків і оцту замерзає, і при відтаванні емульсія руйнується.

Коли майонез відмаслився, його можна відновити. Для цього жовтки розтирають із гірчицею і, додаючи до них майонез, що відмаслився, продовжують розтирання до одержання емульсії.

Соусом майонез заправляють салати, вінегрети, також його подають до холодних закусок з риби, м'яса і птиці. З основного соусу готують його похідні.

Майонез зі сметаною. У майонез додають сметану.

Майонез із желе. У готове, ще незастигле рибне або м'ясне желе додають майонез і збивають суміш. Цей соус готують також іншим способом: у м'ясному або рибному бульйоні при нагріванні розчиняють замочений желатин, охолоджують і, додаючи олію, збивають до одержання емульсії. Під час збивання додають оцет або лимонну кислоту. Використовують для заливних страв.

Соус майонез із корнішонами. Подрібнені й віджаті від розсолу корнішони змішують із готовим майонезом. Подають до холодних рибних страв і риби, смаженої у фритюрі.

Майонез із зеленню. Додають у майонез пюре шпинату, подрібнену зелень петрушки, кропу, обшпарену зелень естрагону. Подають до холодних м'ясних і рибних страв.

Майонез із хроном. Хрін обчищають, протирають, обшпарюють і додають у майонез.

Соус майонез із томатом і цибулею. Цибулю подрібнюють, додають оцет і доводять до кипіння, додають нарізаний естрагон, дають закипіти, змішують із томатним пюре, знову доводять до кипіння і прохолоджують. Отриману масу змішують із майонезом і додають зелень петрушки. Соус подають до страв з гарячої смаженої і холодної відварної риби.

ЗАПРАВИ НА ОЛІЇ

Заправки являють собою нестійкі емульсії, у яких олія емульгована в розчині оцту. За емульгатори у них правлять гірчиця й мелений перець. Частки перцю й гірчиці, адсорбуючись на поверхні жирових кульок, утворюють захисні плівки, а речовини, що вони містять, знижують поверхневий натяг і зменшують тенденцію емульсії до розшаровування.

Для заправок, крім гірчиці, використовують жовтки сирих і варених яєць. Ці заправки стійкіші.

Зберігають заправки в посуді, що не окисляється, і перед уживанням змішують.

Заправка салатна. Розчиняють в 3%-ому оцті цукор і сіль, додають мелений перець, олію й добре змішують.

Гірчична заправка. Гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і варені жовтки добре розтирають, при безперервному збиванні поступово вводять олію, а потім оцет.

СОУСИ НА ОЦТІ

Ці соуси мають гострий смак і використовуються для приготування холодних закусок. До цієї групи соусів належать овочеві маринади (з томатом і без нього) і соус хрін.

Маринад овочевий з томатом. Моркву й біле коріння нарізають соломкою, цибулю — кільцями або півкільцями, пасерують на олії, додають томатне пюре і продовжують пасерувати ще 10...15 хв, потім додають оцет, рибний бульйон, сіль, цукор, лавровий лист, гвоздику, корицю і проварюють 15...20 хв. Гарячим маринадом заливають смажену рибу.

Маринад овочевий без томату. Він має ніжніший смак. Для його приготування моркву й біле коріння шаткують соломкою, цибулю нарізають кільцями або півкільцями. Приготовлені овочі пасерують до повної готовності, потім додають оцет, запашний перець горошком, гвоздику, корицю й варять 15...20 хв. Наприкінці варіння вводять сіль і цукор.

До холодних закусок з відварної риби і м'яса подають соус хрін. Для його приготування подрібнений на тертці хрін обшпарюють, прохолоджують, а потім заправляють цукром, оцтом, а іноді й сметаною.

2.2. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю

Більшість соусів промислового виробництва належить до групи гострих, так званих делікатесних соусів і масляних холодних соусів (різні майонези). Гострі соуси подають у невеликих кількостях до таких страв, як шашлики, люля-кебаб тощо, або додають при виготовленні кулінарних соусів.

Майонези застосовують для приготування салатів та інших страв або готують на їхній основі похідні.

Використання соусів промислового виробництва дозволяє розширювати асортимент соусів, що застосовують у ресторанному господарстві.

Фруктові соуси. Готують їх зі свіжих стиглих яблук, абрикосів, персиків, айви й інших плодів. Використовують при виготовленні й подаванні круп'яних і борошняних страв або додають у соус майонез.

Соус ткемалі. Цей соус готують із пюре слив ткемалі, додають базилік, кінзу, часник і червоний перець. Соус має гострий смак. Подають його до страв кавказької кухні.

Соус томатний гострий. Готують його зі свіжих помідорів або томатного пюре, додають цукор, оцет, сіль, цибулю, часник і прянощі. Використовують при виготовленні м'ясних, рибних і овочевих страв.

Соус типу «Кетчуп». Виробляють його шляхом розпарювання томатів із цукром, часником, сіллю, оцтом і прянощами. Додають до м'ясних соусів і майонезу. Соус можна використовувати перед подаванням м'ясних, рибних і овочевих страв.

Соуси соєві. Вони відрізняються дуже гострим смаком і сильним пряним ароматом. Готують їх із соєвого ферментативного гідролізату, додають яблучне пюре, томатну пасту, олію, спеції, прянощі, цибулю та інші добавки. Подають до страв східної кухні, додають у червоні м'ясні соуси.

МАСЛЯНІ СУМІШІ

Масляні суміші готують шляхом розтирання розм'якшеного вершкового масла з різними продуктами. Після приготування масляні суміші формують брусочками, прохолоджують, нарізають шматочками і кладуть на смажену рибу, м'ясо або використовують для приготування бутербродів тощо.

Зелене масло готують, додаючи подрібнену зелень петрушки, лимонний сік або лимонну кислоту.

Для одержання *кількового масла* м'якоть кілки відокремлюють, протирають і збивають із вершковим маслом.

У *масло оселедцеве* додають вимочене й протерте філе оселедця та готову гірчицю, у сирне масло — тертий сир «Рокфор».

Щоб приготувати *масло з гірчицею*, збивають вершкове масло з готовою гірчицею.

2.3. Нові напрямки в технології соусів

СОУСИ НА ОСНОВІ ОВОЧЕВИХ СОКІВ І ПЮРЕ, ПЮРЕ З БОБОВИХ

Чудовим доповненням до смажених морепродуктів є соус, приготовлений на основі морквяного соку. Для приготування соусу свіжоприготовлений сік варто уварити й заправити сіллю, перцем, корицею та вершковим маслом.

Овочеві пюре, розведені вином або м'ясним бульйоном, — основа для безлічі легких соусів до смаженого м'яса. Овочі відварюють або припускають (наприклад, морква з маслом і цукром), а потім протирають. Пюре змішують із вином, бульйоном або вершками. Можна заправити вершковим маслом, знявши з вогню.

Для приготування таких соусів використовують солодкий перець, коренеплоди (ріпу, корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, шавель, шпинат). Вершки або масло надають соусу ніжності. Ці соуси добре підходять до смаженого на сковороді або грилі м'яса. Так, соус із глазурованої моркви з вершками можна подати до телятини, а соус зі щавлю — до телятини, смаженої на грилі.

Піна із солодкого перцю. У курячий бульйон всипати паприку, додати томатну пасту, кубики цибулі й часник, сіль, перець і варити на повільному вогні 20 хв. Наприкінці на середньому вогні випарити зайву рідину, дати прохолонути. До охолоджених овочів додати солодкий перець і подрібнити у блендері, процідити крізь сито. Заправити оцтом.

Перед подаванням змішати зі збитими вершками. Подавати до смаженої індички.

Якщо соуси при протиранні дають дуже рідке пюре, його варто змішати із загусником або білим соусом.

Щавлевий соус. Пасерують порей на вершковому маслі, додають щавель і прогрівають ще 5 хв. Додати бульйон і тушкувати овочі 15 хв, а потім протерти. Змішати пасероване борошно із протертими овочами, проварити 5 хв, за бажанням заправити вершками. Подавати соус до риби.

Пюре з бобових (свіжих і сушених), відварене з цибулею, морквою, часником і букетом гарні, дуже густе і сухе, тому його потрібно змішати з томатним пюре або пюре із солодкого червоного перцю й заправити маслом. Такий соус подають до смаженої на грилі свинини.

СОУСИ НА ОСНОВІ ФРУКТІВ І ЯГІД

Ці соуси готують як для десертів, так і для страв з м'яса, птиці, дичини. Наприклад, до смаженої качиної грудинки бездоганим доповненням буде малиновий соус, приготовлений з увареного із цукром червоного сухого вина з подальшим додаванням у нього малини.

За основу соусу часто беруть фруктове або ягідне пюре. Занадто густе розводять цукровим сиропом, водою або вершками. Фрукти із грубою клітковиною (персики, абрикоси, сливи) відварюють із сиропом, а потім протирають крізь сито. М'які й соковиті ягоди (малину, полуницю, червону смородину) протирають сирими. Яблука припускають до цілковитого розм'якшення й заправляють маслом.

Якщо соус готують для десерту, у нього додають цукор або мед. Наприклад, малинове (полуничне) пюре можна прокип'ятити із цукром і водою, і тоді вийде знаменитий соус «Мельба». Цей спосіб приготування соусу на основі пюре відомий також як «куліс». Соус можна подати з персиком або грушею Мельба (бланшований персик або відварена груша на порції ванільного морозива, политі соусом і прикрашені збитими вершками).

Соус «Мельба». Малинове пюре, полуничне пюре, цукор, воду змішати й довести до кипіння.

Цей соус можна приготувати тільки на малиновому пюре, протертому крізь сито й змішаному із цукром і малиновим лікером.

У соуси до десертів додають не тільки лікер, але й спирт (горілку), ром (наприклад, у гарячий абрикосовий соус), для приготування соусу з манго в протерту масу з манго вводять ром і цукор.

До смаженої качиної грудинки рекомендують подати малиновий соус, приготовлений з червоним вином.

Малиновий соус. Уварити цукор з вином і додати малину. Проварити 12 хв, постійно розмішуючи. Щоб соус вийшов пікантним, можна додати натерту цедру, гвоздику, мускатний горіх.

Фруктові соуси з кислуватим смаком (наприклад, пюре з вареного агрусу, змішане із сіллю, цукром, мускатним горіхом, олією, солодким перцем, шеррі) подають до смаженого м'яса, птиці або дичини. Проте найбільше солодкі соуси з яблуком, абрикосів або ягід підходять не тільки до десертів, але й до свинини, м'яса качок, гуски. Свинина добре поєднується з абрикосовим, яблучним, журавлиним соусом.

Журавлиний соус. Проварити журавлину на повільному вогні 10 хв до розм'якшення ягід. Зняти з вогню, додати цукор, портвейн, розмішати й охолодити.

До смаженої куріпки можна подати соус із чорної смородини.

Соус із чорної смородини. Відварити смородину в червоному вині, додати корицю, цедру лимона й желе із сирій чорної смородини, сочок, отриманий від смаження куріпки, заправити борошном. Прокип'ятити до загустіння й довести до смаку, додавши сіль, перець і цукор.

Цей же соус можна приготувати й за іншою технологією: цибулю тушкують зі смородиною, вливають бульйон, змішують із вершками, смородиновою настоянкою, додають сіль і перець.

Порічковий пікантний соус добре підходить до смаженої качиної грудинки. Щоб надати гостроти, в ці соуси додають оцет, цибулю, гострий перець.

Соус із мандаринів подається до рибних страв. Для його приготування подрібнені часточки мандаринів змішують із вершками, жовтком, лимонним соком, салатним маслом, каррі, розтовченим мигдалем, сіллю, цукром.

Апельсиновий соус добре доповнює смак смаженого каченяти.

Апельсиновий соус. У посуд, у якій обсмажувалося каченя, влити бульйон, довести його до кипіння й варити на повільному вогні кілька хвилин. Заварити крохмаль, розведений у невеликій кількості холодної води, і знову кип'ятити. Потім зняти зайвий жир і процідити. Цедру з апельсина й лимона бланшувати і нарізати дрібною соломкою. Оцет із цукром прогріти до стану легкої карамелі, влити сік апельсина й лимона і змішати із соусом, прокип'ятити, довести до смаку і процідити. У готовий соус додати нашатковану цедру.

Деякі соуси, наприклад, вишневий, для одержання потрібної консистенції заварюють крохмалем, а також готують без води, але на вині, наприклад, червоному. Подають такий соус до пудингу, морозива. Якщо приготувати вишневий соус із коричневою (червоною) борошняною пасеровкою, заправити сіллю, цукром, лимонним соком, то використовувати його можна для подавання до оленя, козулі.

Вишневий соус також готують зі свіжої або сушеної вишні, він піде до смаженої качки.

Соус зі свіжої вишні. У сотейник, у якому смажилася качка, влити шеррі або мадеру, додати бульйон, прокип'ятити 4–5 хв і заварити крохмаль, розведений у невеликій кількості холодної води. Довести соус до смаку, зняти зайвий жир, процідити, додати вишню, прокип'ятити 3–5 хв.

Соус із сушеної вишні. Обсмажити цибулю-шалот, додати портвейн, сушену вишню й бульйон з качинового потруху, прокип'ятити на повільному вогні 5 хв.

До страв з ягнятини до смаку буде соус із агрусу з м'ятою.

Соус із агрусу з м'ятою. Припустити ягоди протягом 20 хв, додати масла, солі, цукру, перцю, протерти і змішати з подрібненою м'ятою.

СОУСИ, ПРИГОТОВЛЕНІ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СОЧКА

Така назва соусів, виділених в окрему групу, існує умовно. Це соуси, приготовлені на основі прийому деглясирування (деглясе). Він полягає в тім, що зі сковороди, у якій смажилось м'ясо або птиці, зливають жир і заливають бульйон, базовий соус, пиво або вино й кип'ятять. Таке приготування соусу називається «à la minute».

Екстрактивні речовини, що знаходяться у густому концентрованому осаді, який одержують під час смаження м'яса, птиці, розчиняються в рідині. Іноді, щоб одержати соус з вираженим м'ясним смаком, достатньо навіть води. Біле вино, що використовується замість води, додасть соусу приємного смаку, а телячий бульйон — насиченої консистенції. Червоне вино завдяки своєму смаку й кольору буде добре для соусу, призначеного до темного м'яса. Міцні вина (марсала, мадера, портвейн) надаватимуть соусу насиченого смаку із солодкуватим відтінком. Такі соуси добре поєднуються зі смаком свинини. Для зм'якшення смаку і як загусник до цих соусів можна додати уварені жирні вершки.

Як приклад наведемо такі соуси:

- Обсмажити шматочки свинячого філе, видалити їх зі сковороди, злити залишки жиру. На сковороду влити мадеру і прокип'ятити, зіскрібаючи осад дерев'яною ложкою або лопаточкою до його повного розчинення. Додати жирні вершки і прокип'ятити ще кілька хвилин, довести до смаку.
- Ескалоп обсмажити, зібрати зі сковороди. Жир злити. У сковороду налити портвейн (125 мл), уварити тричі, додати бренді і знову уварити тричі, потім додати вершки, перець і проварити до загустіння. Заправити сіллю й перцем.

- Шматочки окосту обсмажити по 1 хвилині з кожного боку, перекласти, злити жир. На сковороду додати біле вино, вершки, гірчицю, сіль, перець, прокип'ятити до загустіння.
- Баранячі відбивні обсмажити на вершковому маслі, перекласти, а в сковороду додати 150 мл коричневого бульйону, 1 столову ложку желе із червоної смородини і щіпку імбиру. Прогріти до загустіння.
- Обсмажити качку, видалити жир зі сковороди, на якій вона смажилася, пасерувати цибулю-шалот, налити портвейн, додати сушену вишню, бульйон і тушкувати 5 хв.
- Качині грудинки обсмажити на вершковому маслі віялом, зібрати зі сковороди, злити жир. На цій же сковороді обсмажити 2–3 хв цибулю, додати біле вино, прокип'ятити 3–4 хв, додати натертий солонкою буряк, апельсинову цедру, сік і знову прокип'ятити 2–3 хв, заварити крохмаль, додати вершки, прогріти, довести до смаку.

ДЕСЕРТНІ СОУСИ

До цієї групи входять соуси, приготовлені не тільки на фруктово-ягідній основі, але й на основі вершків, рідкого шоколаду, цукрового сиропу тощо.

Пухкий ванільний соус. З води, цукру й ванілі приготувати сироп. Додати жовтки і проварити на водяній бані до загустіння, збиваючи. Охолодити й увести кілька ложок збитих вершків.

Для соусу з маракуйї за основу беруть фруктовий цукровий сироп.

Соус із маракуйї. Цукор змішати з однією столовою ложкою вичавленого апельсинового соку і варити, доки не утвориться карамельна маса. Додати сік, що залишився, прокип'ятити до повного розчинення цукру. У гарячий соус покласти м'якоть маракуйї.

Лікерний соус. Змішати каву із цукром, заварити крохмаль і додати лікер «Калуа».

Пінний винний соус є досить популярним у сучасній кулінарії. Подавати його можна, наприклад, до фруктових салатів.

Пінний винний соус. На водяній бані варто прогріти суміш із яйця, цукру й білого вина. Наприкінці додати мараскін.

До складу десертних соусів нерідко вводять такі наповнювачі, як родзинки. Причому його можна попередньо замочити в алкогольному компоненті, наприклад, горілці.

Пуншевий соус. Змішати натерту цедру апельсина й лимона, яєчні жовтки, цукор, борошно і молоко. Отриману суміш нагріти на водяній бані до загустіння. Соус охолодити, додати збиті вершки, замочені у горілці родзинки. Також можна в соус влити ром або коньяк.

Пуншевий соус підходить до млинчиків.

Для приготування десертних соусів часто використовують шоколад. Для приготування шоколадного соусу до розтопленого шоколаду додають невелику кількість води й масла. Можна змішати з вершками (250 мл на 100 г шоколаду) і ромом. За іншою технологією змішують порівну шоколад і цукор і, додавши воду, розчиняють шоколад на водяній бані або у мікрохвильовій печі на малій потужності.

Шоколадний соус. Молоко закип'ятити із цукром і ваніллю. Розтопити шоколад. Збити вершки. Яєчні жовтки розтерти із цукром, додати до них порошок какао, трохи борошна, холодного молока і добре збити. До отриманої маси долучити розтоплений шоколад, поступово влити гаряче молоко із цукром і ваніллю. Прогріти на повільному вогні, але не кип'ятити, ретельно розмішати. До отриманої маси додати збиті вершки і ром. Соус повинен бути не дуже солодким (залежно від якості шоколаду), але можна додати цукрову пудру.

СОУСИ НА ОСНОВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

За основу соусів часто правлять сир, йогурт, вершки. Наприклад, для заправки салатів може бути використаний майонез із сиру.

Майонез із сиру. Збити жовток, лимонний сік і салатну олію, потім додати сир, вершки, сіль, перець, лимонний сік.

До рулету з лосося підходить майонез із сиром і апельсином.

Майонез із сиром і апельсином. Змішати апельсинову цедру з майонезом. Сік апельсина уварити удвічі, змішати із сиром і додати майонез. Довести до смаку.

Сирний соус із брусницею добре поєднується з холодною яловичиною або птицею.

Сирний соус із брусницею. Змішати знежирений сир, брусницю, гірчицю, сіль, цукор.

Сирний соус із копченим лососем можна подати до картоплі в мундирі.

Сирний соус із копченим лососем. Змішати знежирений сир, скотини, копченого лосося, нарізаного дрібними кубиками, подрібнену зелень, часникову сіль і перець.

До печеної картоплі подають соус-крем з йогурту.

Соус-крем з йогурту. Змішати сметану, йогурт, салатну олію, оцет, часник, подрібнену цибулю, сіль і перець.

До салатів можна подати соус із йогурту й мигдалю.

Соус із йогурту й мигдалю. Йогурт змішати з яйцями, звареними круто, гірчицею, обчищеним товченим підсмаженим мигдалем, маслиновою олією, сіллю, перцем і цукром.

Вершковий соус із гірчицею підходить до різних закусок.

Вершковий соус із гірчицею. Змішати гірчицю, перець, сіль, лимонний сік. При постійному збиванні влити вершки.

До відварної або припущеної риби часто подають вершковий соус із ікрою.

Вершковий соус із ікрою. У рибний бульйон додати дрібно нарізану цибулю, шампанське, вермут, чебрець і варити на повільному вогні. Влити вершки і ще раз прогріти до загустіння, процідити та збити в міксері. Посолити, поперчити. У готовий соус додати червону ікру.

До смаженої сьомги можна подати *вершково-м'ятний соус*. Для його приготування варто уварити вершки, додати м'яту, а потім довести до смаку сіллю, перцем і цукром.

До смаженого на грилі шніцелю добре підійде сирний соус.

Сирний соус. Приготувати світлу борошняну пасеровку, змішати з бульйоном або молоком, тертим сиром. Варити 10 хвилин і довести до смаку сіллю та лимонним соком.

НЕТРАДИЦІЙНІ СОУСИ

Окрім відомих класичних соусів, в сучасній ресторанній кухні не рідко трапляються соуси, які стали такими завдяки оригінальному використанню окремих видів кулінарної продукції.

Так, соусом може бути подана тушкована із часником і зеленню овочева суміш із кабачків, баклажанів, цибулі, солодкого перцю і помідорів рататуй, наприклад, до пельменів.

Модний у європейських ресторанах суп капучіно (пюреподібний суп з молочною піною) нещодавно перетворився на не менш популярний *соус капучіно*. А холодний протертий суп гаспачо — на холодний соус.

Просто й оригінально готується *соус із протертої картоплі*, фактично картопляне пюре. Протерту картоплю змішують із перетертим із сіллю часником, заправляють маслиною олією. Щоб маса не була густою, її розводять невеликою кількістю лимонного соку й води (бульйону). Такий соус можна подати до відварної тріски.

Незвичайний і *соус із тунця*, що подають до припущеної курячої грудинки. Для його приготування треба подрібнити консервованого тунця в маслі, додати маслинової олії, небагато молока, лимонного соку, сіль, каперси й перемішати до однорідної маси.

Валентинівський соус є свого роду кулінарним курйозом. Він призначений для м'яса, підсмаженого на грилі, але соусом стає лише після «складання» і подавання всієї страви. Спочатку це суміш із дрібно нарізаних овочів (обчищених помідорів, петрушки, цибулі-шалота),

полита м'ясним соком без жиру, лимонним соком і посипана кубиками масла й меленим перцем. Цю суміш розтирають на підігрітій тарілці і на неї кладуть щойно підсмажене м'ясо-гриль. При цьому масло розтає, м'ясний сік перемішується з іншими інгредієнтами. Виходить ароматний соус із м'яким вершковим присмаком.

Як загусники і смакові добавки у деяких соусах можуть використовуватися не цілком звичні компоненти. Так, стародавній рецепт коричневого соусу, що подається до зайця або кролика, включає до свого складу кров цих тварин. Змішана з пюре з печінки, вона надає соусу оксамитності і дуже темного кольору.

СОУСИ ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ (ПАСТИ)

Якщо говорити про поєднання макаронних виробів (паста) і соусів, то, як правило, яєчні макаронні вироби (паста) якнайкраще підходять до вершкових і масляних соусів. Натуральні макаронні вироби (паста) ліпше поєднуються із соусами на основі томатів і маслинової олії. Хоча жорстких правил тут нема, вважається, що, наприклад, з довгою пастою краще гармоніюють не занадто рідкі або густі соуси. Добре підходять до довгої пасти соуси з маслиновою олією або вершковим маслом, вершками, яйцями, натертим сиром і подрібненою зеленню. При цьому всі інгредієнти (овочі, м'ясо, риба та ін.), що додаються в соус для довгої пасти, мають бути подрібненими. Коротка паста поєднується практично з будь-яким типом соусу й більш крупно нарізаними овочами, м'ясом або рибою.

Соус із петрушки. Часник, зелень петрушки розтерти в блендері зі сметаною. Шалот нарізати дрібними кубиками й обсмажити на вершковому маслі, залити вином і довести до кипіння, підлити відвар, вершки й уварити на одну третину, посолити, поперчити. У цибулево-вершкову суміш додати крем з петрушки, сметани, часнику й подрібнити у блендері.

Класичний соус «Альфреда». У киплячі вершки додати «Пармезан», вершкове масло, сіль, перець.

Горіхово-вершковий соус. Масло, нарізане невеликими шматочками, у кілька прийомів увести в прогріті вершки при постійному помішуванні. Додати подрібнені волоські горіхи, сіль, перець, мускатний горіх.

Грибний соус. Обсмажити гриби на маслиновій олії, додати вершки, соєвий соус і прокип'ятити 3 хв.

Соус із копченого лосося й вершків. Припустити натерту моркву, додати вино й прокип'ятити 5 хвилин. Потім додати вершки, сіль,

перець і прокип'ятити ще 1 хвилину. У готовий соус додати скибочки копченого лосося і подрібнений кріп.

Соус із лимонної меліси із креветками. Обчищених креветок (крабів) нарізати й прогріти з вершковим маслом і подрібненою зеленню меліси, додати сметану. Заправити сіллю, перцем, лимонним соком.

Соус із блакитного сиру й волоських горіхів. У киплячу суміш вершків і курячого бульйону додати блакитний сир і варити, доки він не розплавиться. Заправити перцем, подрібненими й обсмаженими волоськими горіхами.

Класичний соус «Болоньєзе». Обсмажити цибулю, моркву й селеру, додати м'ясний фарш і теж обсмажити. Влити червоне вино і довести до кипіння. Додати помідори із соком, сіль, перець, мускатний горіх і тушкувати 1 годину. Потім увести вершки і прогріти.

Песто. Розтерти до однорідної маси горішки й часник, а потім там же розім'яти і перемішати свіжі листочки базиліку. Почергово додавати третій сир і вливати масло, ретельно перемішуючи соус.

Контрольні запитання і завдання

1. Назвіть принципи класифікації соусів.
2. У чому полягають особливості технології соусів на бульйонах?
3. Який асортимент соусів на молоці й сметані?
4. До яких страв подають яечно-масляні соуси?
5. Перелічіть асортимент холодних соусів.



Розділ 3

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ ТА ГРИБІВ

3.1. Характеристика сировини

Страви з картоплі й овочів мають високу харчову цінність, обумовлену значним вмістом у них вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Страви із грибів за харчовою цінністю дещо поступаються овочевим, але користуються неабияким попитом через своєрідний смак та аромат.

Калорійність страв з овочів і грибів відносно невелика, що дозволяє широко використовувати їх у дієтичному й лікувальному харчуванні. Додавання до цих страв у процесі приготування різних жирів, молока, сиру, сметани, соусів та інших продуктів дозволяє підвищувати їхню калорійність.

Овочеві страви можна готувати з одного виду овочів, їхньої суміші, а також у поєднанні з іншими продуктами — грибами, крупами. Картопля й овочі за органолептичними показниками добре поєднуються з виробами з м'яса, птиці й риби, тому їх широко використовують як гарніри до цих виробів.

Технологічні властивості картоплі, овочів і напівфабрикатів з них дозволяють застосовувати при виготовленні кулінарних виробів і страв практично всі способи теплової кулінарної обробки — варіння, припускання, смаження, тушкування й запікання; овочі, крім того, пасерують, бланшують, запікають, картоплю обсмажують і т.д.; гриби тушкують, смажать і запікають.

Картопля, овочі й гриби, що використовуються для виробництва напівфабрикатів і страв, повинні відповідати за якостями вимогам чинних ДСТУ й іншій нормативно-технічній документації.

Бульби картоплі повинні бути цілими, сухими, непророслими, незабрудненими, без захворювань; для звичайної картоплі — однорідними або різнорідними за забарвленням і формою; для пізньої — зрілими, із щільною шкіркою; для високоцінних сортів — однорідними за забарвленням і формою. Розміри бульб повинні бути: для ранньої картоплі округлої й видовженої форми відповідно не менше 30 і 25 мм за найменшим діаметром; для пізньої — 35 і 30; високоцінних сортів — 45 і 30 мм.

Різні сорти картоплі мають неоднакові технологічні властивості, що обумовлює їхнє кулінарне використання. Бульби з розсичастою м'якоттю білого або кремового кольору без яскраво виразних сірувато-зеленуватих відтінків доцільно використовувати для приготування пюре, виробів з картопляної маси, супів-пюре; бульби із щільною або водянистою м'якоттю — для супів, відварної і смаженої картоплі.

Білоголова, червоноголова і савойська капуста повинні бути свіжими, цілими, здоровими, незабрудненими і непророслими, одного ботанічного сорту, без ушкоджень шкідниками, цілком сформованими, щільними (для ранньої білоголової і савойської капусти — різного ступеня щільності), зачищеними до щільно прилеглого листя, з качаном завдовжки до 3 см білоголової і савойської капусти і до 2 см — у червоноголової. Маса зачищених качанів (кг, не менше): білоголової капусти — 0,8; ранньої білоголової — 0,3...0,4; савойської — 0,4; червоноголової — 0,6.

Капуста цвітна — суцвіття напівкулястої форми, що називається голівкою, складається із щільно розташованих зародкових квіток білого або ледь кремового цвіту. Голівки мають бути щільними, свіжими, чистими, без захворювань, цілими, з горбкуватою поверхнею, без пророслих внутрішніх листочків, стороннього запаху, пошкоджень шкідниками, механічних пошкоджень, із двома рядами сусіднього покриття листя (на 2...3 см вище голівки), з качаном завдовжки не більше 2 см від останнього листка. При зберіганні, особливо на світлі, голівки цвітної капусти набувають сіруватого відтінку і втрачають компактність.

Капуста брюссельська — дрібні качанчики, що розвилися уздовж стебла рослини, вони повинні бути сформованими, цілими, здоровими, свіжими, незабрудненими. Стебло з качанчиками має бути без бічних листочків і розеток, з розеткою з верхівкових листків або без неї, з качаном завдовжки не більше 50 мм. Розмір качанчиків у нижній і середній частинах стебла — не менше 15 мм у діаметрі. Зберігати качанчики рекомендується не знімаючи зі стебла; відокремлені від нього, вони швидко в'януть і псуються.

Кольрабі — стеблеплід, що являє собою розросле стебло кулястої або ріпоподібної форми, покрите шкіркою зеленуватого або синьо-фіолетового кольору і дрібним листям на довгих черешках. Стеблепліди повинні бути свіжими, цілими, здоровими, незабрудненими, з обрізаним листям, коріннями й качаном. Довжина залишеного качана не повинна перевищувати 10 мм. М'якоть повинна бути білою, соковитою, ніжною, неволокнистою. Розмір у найбільшому поперечному діаметрі для ранніх сортів — 50...80 мм, для пізніх — 50...170 мм.

Коренеплоди моркви столової й буряка столового повинні бути цілими, без захворювань, немокрими, незабрудненими, нетріснутими, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, одного ботанічного

сорт, довжина черешків, що залишилися, — не більше 20 мм. Розмір моркви у найбільшому поперечному діаметрі — 25...60 мм. Коренеплоди петрушки, пастернаку й селери повинні бути свіжими, незабрудненими, незастовбуреними, однорідними за формою, бездефектними.

Цибулю ріпчасту за смаком поділяють на гостру, напівгостру і соловку. Гострота смаку цибулі залежить в основному від умісту ефірних масел. Цибулю гострих сортів краще використовувати пасерованою як приправу до супів, м'ясних і рибних смажених страв; напівгострих і соловких — у свіжому вигляді для салатів і вінегретів.

Цибулини повинні бути достиглими, здоровими, цільними, сухими, незабрудненими, з характерними для ботанічного сорту формою і цвітом, з добре підсушеною верхньою лущиною (сорочкою) і висушеною шийкою завдовжки 20...50 мм.

Листки цибулі свіжої зеленої мають бути здоровими, незабрудненими, зеленого кольору різних відтінків, без ознак самозигрівання й підморожування, без стрілок. Допускаються легке зів'янення й пожовтіння кінчиків листків на довжину не більше 20 мм.

Стебла порею мають бути свіжими, цілими, здоровими, незабрудненими, з укороченими листками (довжина листків від місця розгалуження — не більше 200 мм) зеленувато-білого кольору. Розмір стебла у найбільшому поперечному діаметрі — не менше 15 мм.

Томати — плоди однолітньої трав'янистої рослини родини пасльонових. Вони повинні бути свіжими, цілими, не ушкодженими хворобами й шкідниками, чистими, непрозорими, бездефектними, без механічних ушкоджень і сонячних опіків, із плодоніжкою або без неї.

Гриби свіжі мають гарні смакові властивості та високу харчову цінність.

Білі гриби мають щільну білу м'якоть, колір якої на зламі не змінюється. Використовують для смаження, запікання й тушкування, приготування фаршів, супів.

Печериці (польові і лугові) використовують для приготування супів і других страв. На підприємства ресторанного господарства найчастіше надходять печериці свіжі культивовані.

Зморшки (звичайні і конічні) використовують для смаження після попереднього відварювання.

Гриби сушені використовують для приготування супів, соусів, фаршів і гарнірів.

Гриби солоні, мариновані і відварні використовують як закуску і для приготування деяких страв.

Технологічний процес приготування кулінарної продукції з картоплі, овочів і грибів має два етапи: виробництво напівфабрикатів і виробництво готових страв, гарнірів та кулінарних виробів.

3.2. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Для приготування гарячих закусок використовують варіння, тушкування і запікання. Для виготовлення гарячих закусок овочі, плоди і гриби нарізають дрібними скибочками, брусочками, кубиками. Від других гарячих страв вони відрізняються гострішим смаком, оригінальним оформленням і подаванням. Гарячі закуски готують безпосередньо перед подаванням, подають у невеликій кількості без гарніру або з тими гарнірами, які входять до складу страви, наприклад печериці тощо. Гарячі закуски подають у порціонному вогнетривкому посуді (кокотниці, сковороди, глиняні горщики та ін.), що ставлять на тарілки, накріті серветками. Гарячі закуски можна також подавати у волованах, кошичках або тарталетках зі здобного або листкового тіста.

Гарячі закуски з овочів готують із одного виду або з їхніх сумішей або із суміші овочів і грибів. Найбільш поширеними є гарячі закуски із грибів.

Нижче подана технологія приготування деяких гарячих закусок з овочів і грибів.

Для приготування шпинату по-англійському підготовлений шпинат нарізають і припускають. Потім кладуть у каструлю, заправляють вершковим маслом, сіллю, чорним меленим перцем і заливають бульйоном. Тушкують 15...20 хв до цілковитого википання рідини. Подають на закусочних тарілках або в кошичках з листового тіста.

Для грибного пудингу вершкове масло з борошном підігрівають і розмішують у глибокій сковороді, не допускаючи зміни кольору; розводять молоком і, помішуючи, дають закипіти. Потім змішують із тушкованими дрібно нарізаними грибами, охолоджують, додають жовтки, потім обережно перемішують зі збитими білками.

Каструлю змащують маслом, на дно її кладуть кружечок із промасленого пергаменту; дно й стінки густо обсипають товченими сухарями. У підготовлену каструлю викладають грибку масу, накривають кришкою і варять пудинг на водяній бані 1 год. Готовий пудинг викладають на блюдо, поливають густою сметаною. Частину сметани подають окремо в соуснику.

Гриби тушковані з помідорами готують із обчищених свіжих білих грибів, які нарізають часточками і смажать на вершковому маслі; потім додають підсмажену ріпчасту цибулю, сметанный соус і тушкують до готовності.

Перед подаванням гриби кладуть на порціонну сковороду, зверху кладуть чотири часточки окремо обсмажених помідорів і посипають подрібненим кропом.

Для приготування помідорів, фаршированих грибами, у дрібних свіжих томатів зрізують верхівку на $1/4 \dots 1/5$, вичавлюють сік, видаляють насіння й частину м'якоти.

Ріпчасту цибулю дрібно січуть і пасерують на маслі, потім додають дрібно нарізані свіжі білі гриби або печериці, пюре, часник, зелень петрушки і продовжують пасерування. Все це змішують із меленими сухарями, заправляють сіллю й перцем. У підготовлені помідори кладуть начинку, посипають тертим сиром, збризкують олією і запікають у жаровій шафі.

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Овочеві гарячі страви й гарніри поділяють на групи за способом теплової кулінарної обробки — страви з відварних, припущених, тушкованих, смажених і запечених овочів. Гриби при виготовленні різних страв тушкують, смажать і запікають.

Подають страви з картоплі, овочів і грибів з вершковим маслом, маргарином, сметаною або соусами. Перед подаванням рекомендується посипати їх дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропом чи зеленою цибулею. До страв з картоплі можна додатково подавати солоні, мариновані і свіжі огірки, помідори, солоні і мариновані гриби, квашену капусту, овочеві закусочні консерви (ікру баклажанну, кабачкову, перець фарширований тощо).

Страви з відварних овочів

Овочі варять у воді й на парі. Коли варять у воді, овочі закладають у гарячу або холодну підсолену воду (10 г солі на 1 л води). Без солі варять буряк, моркву і сушений (попередньо замочений) зелений горошок, тому що буряк і морква в підсоленій воді набувають неприємного смаку, а зелений горошок погано розварюється. Воду беруть у кількості 0,6...0,7 л на 1 кг овочів так, щоб вона покривала їх не більш ніж на 1...1,5 см. Після закипання рідини нагрівання зменшують і варять овочі до готовності: картопля — 30 хв, морква — 25 хв, буряк — 1,5 год. Буряк можна варити протягом 1 год, потім злити гарячу воду, а коренеплоди залити холодною водою й витримати в ній 1 год. Такий спосіб варіння економічніший традиційного, бо в цьому разі значно скорочується витрата теплової енергії.

Картоплю, моркву й буряк варять обчищеними або в шкірці залежно від подальшого використання. Зварені в шкірці картопля й коренеплоди обчищають теплими з метою зменшення відходів.

Овочі, що мають зелене забарвлення (стручки бобових, зелений горошок, шпинат, капуста брюссельська), варять у великій кількості

води (3...4 л на 1 кг) у відкритому посуді при інтенсивному кипінні, щоб уникнути зміни їхнього кольору.

Консервовані в банках овочі (зелений горошок, квасоля, кукурудза, цвітна капуста та ін.) прогрівають разом з відваром, який потім зливають.

Свіжозаморожені овочі, не розморожуючи, кладуть у киплячу воду й варять 10...15 хв.

Гриби свіжі варять так само, як і овочі. Сушені гриби й овочі після попереднього замочування варять у тій же воді, у якій їх замочували.

Для варіння овочів на парі використовують пароварні шафи, пароконвектомати або харчоварні апарати із сітчастими вкладишами. Невелику кількість овочів можна варити на парі, використовуючи для цього наплитні казани із сітчастими вкладишами.

Зварені тим або іншим способом овочі варто негайно використати, тому що навіть при нетривалому зберіганні їх органолептичні показники погіршуються. Овочі, які подають гарячими, дозволяється зберігати на марміті не більше 1 год. Цвітну капусту, зелений горошок, спаржу, артишоки, щоб уникнути зміни кольору, варто зберігати у відварі. Брюссельську капусту і стручки бобових зберігають заправленими маслом.

Картоплю і коренеплоди, зварені в шкірці, використовують головним чином для приготування холодних страв (гарнірів, салатів і вінегретів), картоплю, крім того, для смаження, а буряк — для приготування борщів, бурякових котлет, пюре й тушкування.

Картоплю, зварену без шкірки, використовують як гарнір і самостійну страву, а також для приготування картопляного пюре й виробів з картопляної маси. Відновлене сухе картопляне пюре, крім прямого призначення, можна використовувати для приготування котлет, зраз, крокетів, рулетів, але при цьому кількість відновленої рідини має бути зменшена приблизно на 25%.

Інші відварні овочі використовують як самостійні страви і гарніри. Відварні гриби як страви або гарнір не використовують. Їх використовують для приготування страв зі смажених, тушкованих і запечених грибів.

Розглянемо технологію приготування деяких страв з відварних овочів.

Для приготування картоплі відварної обчищені бульби приблизно однакового розміру кладуть у казан шаром не більше 50 мм, заливають киплячою водою, солять, накривають кришкою і варять майже до готовності. Потім воду зливають, а картоплю підсушують, нагріваючи її без води 5...7 хв. На парі картоплю варять до готовності. Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом, сметаною або соусом — цибулевим, грибним або сметанним. Крім того, картоплю відварну можна подавати зі смаженою цибулею або смаженими грибами

або із цибулею й грибами. При цьому цибулю дрібно нарізають і пасерують. Гриби білі свіжі нарізають та обсмажують, печериці, відварені сушені гриби нарізають соломкою і обсмажують. Перед подаванням цибулю або гриби смажені (або цибулю, змішану із грибами) укладають на відварну картоплю і поливають жиром.

Для приготування картоплі в молоці нарізану кубиками картоплю або напівфабрикат варять 10 хв, зливають воду, заливають гарячим кип'яченим молоком, солять і варять до готовності, кладуть частину вершкового масла (50% норми) і доводять до кипіння. Страву можна готувати з напівфабрикату «Картопля відварна очищена ціла або нарізана». Картоплю цілу відварну попередньо нарізають кубиками. Підготовлені напівфабрикати заливають гарячим молоком, солять, нагрівають до кипіння, кип'ятять 5...7 хв, кладуть масло й доводять до кипіння. Подають із маслом.

Для приготування картопляного пюре картоплю відварну у гарячому стані пропускають крізь протиральну машину. До отриманої маси додають у два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко, а в деяких рецептурах — розтоплений маргарин. Суміш збивають до одержання пухкої однорідної маси.

При використанні сухого картопляного пюре його відновлюють рідиною з води й молока. Картопляну крупку заливають чотириразовою кількістю рідини і, акуратно помішуючи, проварюють 3...4 хв.

Гранули відновлюються киплячою рідиною й завдяки пористій структурі майже миттєво бубнявють по всій масі.

Пластівці заливають рідиною температурою 70...80 °С і без розмішування витримують 2...3 хв у посуді із накритою кришкою. При доливанні до пластівців рідини температурою вище 80 °С пюре стає клейким. Перемішування маси також призводить до збільшення клейкості, тому що механічний вплив сприяє розриву клітинних оболонок окремих клітин, внаслідок чого оклейстеризований крохмаль, що міститься в них, надає пюре більш в'язкої консистенції. Пюре гарної якості можна отримати при одночасному відновленні пластівців у кількості не більше двох-трьох порцій.

Перед подаванням пюре поливають розтопленим вершковим маслом або подають із пасерованою цибулею чи яйцем, подрібненим і змішаним з розтопленим вершковим маслом.

Готуючи капусту відварну, зачищену капусту білоголову і савойську, їх нарізають часточками, брюссельську використовують цілими качанчиками, цвітну — суцвіттями. Підготовлені овочі відварюють у підсоленій воді, після чого воду зливають, а капусту відкидають на друшляк. Перед подаванням поливають вершковим маслом або соусом молочним, сметаним чи сухарним.

Горох і квасолі овочеві варять у великій кількості води при інтенсивному кипінні, щоб уникнути зміни кольору. Подають зі шматочками вершкового масла або заправляють маслом чи молочним соусом. Квасолі, крім того, посипають меленим перцем. Перед подаванням можна покласти смажені грінки (4...5 шт. на порцію), для приготування яких хліб нарізають трикутниками або ромбиками, змочують у яечно-молочній суміші з додаванням цукру і смажать на вершковому маслі або маргарині до утворення кірочки.

Для приготування пюре з буряка використовують варений в шкірці й обчищений буряк або напівфабрикат «Буряк цілий обчищений відварний», які пропускають крізь протиральну машину, додають маргарин, соус молочний середньої густини або сметаний і прогрівають; подають із маслом вершковим або сметаною.

Готуючи пюре зі шпинату з яйцем, цілі листя шпинату варять 5...10 хв і протирають. Протертий шпинат прогрівають, змішують із густим молочним соусом, додають сіль, цукор, маргарин, мускатний горіх і доводять до кипіння. Перед подаванням пюре викладають гіркою, на середину кладуть обчищене яйце, зварене в «мішечок», або посипають січеним яйцем, звареним круто.

Страви із припущених овочів

Припускають моркву, ріпу, буряк, гарбуз, кабачки, помідори, нарізані часточками або кубиками, і капусту білоголову, нарізану часточками або соломкою.

Овочі для припускання викладають у посуд шаром не більше 50 мм, часточки капусти — в один ряд. Буряк, моркву, капусту білоголову припускають із додаванням невеликої кількості води, бульйону або молока (на 1 кг овочів приблизно 0,2...0,3 л рідини). Кабачки, гарбуз, помідори й інші овочі, що легко виділяють вологу, припускають без додавання рідини — у власному соку. В обох випадках при припусканні додають жир (на 1 кг овочів 20...30 г). При використанні моркви додають цукор (3 г на порцію).

Припускають овочі в посуді, накритій кришкою. Спочатку їх інтенсивно нагрівають, а коли рідина закипить, нагрівання зменшують. Овочі доводять до кулінарної готовності, уникаючи википання всієї рідини.

Тривалість припускання різних видів овочів становить: буряка — 30 хв, моркви, гарбуза й кабачків — 15...20, капусти — 20...30 хв.

До припускання можна умовно віднести обробку овочів у НВЧ-апаратах. Овочі закладають у посуд з термостійкого скла, накривають кришкою і встановлюють у робочій камері НВЧ-апарата. Спочатку НВЧ-апарат вмикають на повну потужність для швидкого розігрівання овочів,

потім перемикають на нижчу потужність (50...60% номінальної потужності залежно від конструкції апарата) і доводять овочі до готовності.

Припущені овочі заправляють маслом або соусами й використовують як самостійні страви і гарніри.

Страви із припущених овочів готують із одного виду овочів або з їхньої суміші. Наприклад, овочі припущені готують із одного виду овочів. Для цього моркву, ріпу, брукву або кабачки, нарізані кубиками або часточками, чи капусту білоголову, нарізану шашками, припускають із додаванням маргарину. Напівфабрикат «Морква, нарізана кубиками, відварна або припущена» прогрівають із маргарином і доводять до кипіння. Перед подаванням овочі поливають розтопленим маргарином або маслом вершковим чи заправляють молочним соусом і прогрівають. Назва страви залежить від виду овочів, наприклад, морква припущена, гарбуз припущений.

Овочі в молочному або сметанному соусі готують із набору овочів — моркви, ріпи або брукви, гарбуза або кабачків, капусти білоголової або цвітної і зеленого горошку консервованого. Кожен вид овочів (крім горошку) припускають окремо, потім з'єднують, додають прогрітий зелений горошок, заправляють соусом, цукром, сіллю і проварюють 1...2 хв.

Із припущених моркви й гарбуза готують пюре.

Страви з тушкованих овочів і грибів

Тушкують свіжу і квашену білоголову капусту, картоплю, коренеплоди й інші овочі, а також гриби.

Капусту тушкують сирію. Картоплю, кабачки й гарбуз, нарізані шматочками, спочатку обсмажують, що сприяє утриманню їхньої форми при подальшому тушкуванні. Моркву, біле коріння і цибулю ріпчасту перед тушкуванням пасерують, буряк, цвітну капусту і зелений горошок варять, гриби свіжі обсмажують.

Підготовлені овочі тушкують у бульйоні або соусі з додаванням спецій, лаврового листа й солі 15...20 хв, капусту — 45...90 хв.

Тушковані овочі подають як самостійні страви й гарніри, тушковану квашену капусту, крім того, використовують для приготування супів.

Готуючи капусту тушковану, свіжу капусту нарізають соломкою, укладають у казан, додають бульйон або воду (20...30% маси капусти), оцет, кулінарний жир, шпик або грудинку копчену, пасероване пюре й тушкують до напівготовності. Потім додають нарізані соломкою й пасеровані моркву, петрушку і цибулю, лавровий лист, перець горошком і тушкують до готовності. За 5 хв до закінчення тушкування капусту заправляють сіллю, цукром, борошняною пасеровкою і доводять до кипіння. При використанні шпику або грудинки їх попередньо обсма-

жують; витоплений жир використовують для пасерування овочів. Якщо свіжа капуста має гіркуватий присмак, то її перед тушкуванням занурюють у киплячу воду на 3...5 хв. Для приготування цієї страви можна використовувати напівфабрикат «Капуста свіжа нарізана бланшована». При використанні квашеної капусти оцет з рецептури видаляють і додають більше цукру.

Буряк, тушкований у сметані або соусі, готують із вареного буряка, що нарізають соломкою або кубиками, прогрівають із маргарином, додають пасеровану цибулю, сметану чи соус молочний чи сметанний і тушкують 10 хв. При використанні напівфабрикату «Буряк цілий очищений або нарізаний кубиками відварний» цілий буряк попередньо нарізають соломкою або кубиками.

Підготовлені напівфабрикати прогрівають із жиром і далі вчиняють так, як зазначено вище.

Для рагу з овочів використовують кілька видів овочів — картоплю, моркву, ріпу або брукву, петрушку, гарбуз або кабачки, нарізані кубиками або часточками, капусту білоголову, нарізану шашками, або капусту цвітну, розібрану на дрібні суцвіття, зелений горошок консервованний. Перед тушкуванням картоплю й коріння обсмажують, цибулю пасерують, капусту білоголову припускають, цвітну відварюють, гарбуз і кабачки кладуть сирими. Обсмажені картоплю й коріння змішують із пасерованою цибулею, заливають соусом (томатним, сметанним або червоним) і тушкують 10...15 хв. Потім додають сирі кабачки або гарбуз, варену цвітну або припущену білоголову капусту і продовжують тушкувати ще 15...20 хв. За 5...10 хв до закінчення тушкування в рагу вводять зелений горошок консервований, розтертий часник, спеції. Перед подаванням поливають жиром.

Гриби з картоплею — дуже популярна страва. Свіжі білі гриби, нарізані часточками, або свіжі печериці, нарізані скибочками, обсмажують, змішують із картоплею, нарізаною кубиками і припущеною до напівготовності, додають пасеровану цибулю, нарізану півкільцями або часточками, заправляють сметаною або соусом (червоним чи сметанним) і тушкують до готовності.

Страви зі смажених овочів і грибів

Смажать овочі сирими (картоплю, кабачки, гарбуз, баклажани, помідори) або попередньо відвареними (капусту білоголову або цвітну, картоплю). Крім того, смажать вироби з овочевої котлетної маси — котлети, зрази, крокети.

Гриби смажать сирими (свіжі білі гриби й печериці) або попередньо відвареними (зморшки, сушені гриби).

Овочі й гриби смажать різними способами: на сковороді з невеликою кількістю жиру, у фритюрі та в жарових шафах.

При смаженні першим способом у посуд кладуть жир (5...8% маси напівфабрикатів), нагрівають його до 150...160 °С, після чого кладуть підготовлені овочі або гриби. Якщо до моменту утворення кірочки овочі виявилися недостатньо м'якими, їх досмажують у жаровій шафі. При використанні електросковорід овочі й гриби можна доводити до готовності при накритій кришці.

З невеликою кількістю жиру смажать практично всі згадані овочі: картоплю сиру, нарізану скибочками або брусочками; картоплю, попередньо відварену і нарізану скибочками; скибочки кабачків, гарбуза, баклажанів, панірованих у борошні; попередньо відварену цвітну й білоголову капусту (нарізану великими шматками або у вигляді шніцелю); картопляні, капустяні, морквяні й бурякові котлети; картопляні зрази, а також гриби. Тривалість смаження з невеликою кількістю жиру картоплі й інших овочів становить 15...20 хв.

У фритюрі смажать картоплю, нарізану брусочками, соломкою, часточками, стружкою; картоплю гарнірну бланшовану (промисловий напівфабрикат); крокети картопляні; цибулю ріпчасту, нарізану кільцями й паніровану у борошні, крекери.

Для смаження овочів у фритюрі використовують спеціальні апарати — фритюрниці із вставними металевими сітками. Фритюрниці заповнюють жиром так, щоб рівень його був трохи нижче краю посуду, тому що при обсмажуванні овочів жир може пінитися й вилитися через край.

Як фритюр ліпше використати суміш рафінованої олії з кулінарним жиром у співвідношенні 1:2 або кулінарний жир (фритюрний). Температура жиру при смаженні овочів у фритюрниці має бути 175...180 °С; співвідношення жиру й овочів — 4:1.

Тривалість смаження овочів у фритюрі — 5...10 хв. Крокети обсмажують в 20-кратній кількості жиру (190 °С) протягом 5...6 с.

Смажені овочі й гриби використовують для приготування самостійних страв і гарнірів.

Для приготування картоплі смаженої сирі очищені бульби нарізають брусочками, часточками, кубиками або скибочками, промивають, обсушують, посипають сіллю і смажать на сковороді або листі з невеликою кількістю жиру, укладаючи підготовлену картоплю шаром не більше 50 мм. У процесі смаження картоплю перемішують. Для приготування страви можна використати напівфабрикат «Картопля сира очищена нарізана». Брусочки й кубики промивають для видалення піни, далі роблять, як зазначено вище.

Так само смажать картоплю, попередньо зварену у шкірці; перед смаженням її очищають і нарізають скибочками. Перед подаванням смажену картоплю поливають розтопленим маргарином або сметаною

або перемішують із пасерованою цибулею, нарізаною півкільцями чи часточками, або цибулею й смаженими грибами, нарізаними часточками (білі свіжі гриби) або скибочками (печериці).

Для смаження у фритюрі картоплю нарізають брусочками, потім її промивають, обсушують і смажать 8...10 хв або використовують картоплю гарнірну бланшовану (промисловий напівфабрикат), яку, не розморожуючи, занурюють у жир і смажать 5 хв. Смажену картоплю відкидають на друшляк, дають витекти жиру й посипають дрібною сіллю. Перед подаванням поливають маргарином або вершковим маслом.

Для приготування капусти смаженої капусту білоголову, нарізану шашками, або брюссельську цілими качанчиками, або цвітну, розібрану на дрібні суцвіття, занурюють у киплячу підсолону воду на 5...10 хв, після чого воду зливають, а капусту обсмажують на сковороді чи листі, заливають яйцями або посипають сухарями й доводять до готовності в жаровій шафі протягом 3...5 хв.

Для приготування шніцеля з капусти цілу зачищену білоголову капустину без качана відварюють у підсоленій воді 10...12 хв, після чого розбирають на окремі листки. Стівщені частини листків зрізують або відбивають. Потім листя складають по два, надають їм овальної форми, панірують у борошні, змочують у яйці, панірують у сухарях та обсмажують з обох боків. Перед подаванням поливають розтопленим маргарином, маслом, сметаною або соусом (молочним, сметанним).

Готуючи котлети картопляні, капустяні, морквяні й бурякові, спочатку виробляють напівфабрикати відповідно до ухваленої рецептури за технологією, описаною вище, або використовують готові напівфабрикати «Биточки (котлети) овочеві». Якщо в рецептуру котлет (картопляні, морквяні) входить сир, то його протирають і з'єднують із охолодженою до 40 °С овочевою котлетною масою, додають яйця, а в масу для картопляних котлет — борошно й розтоплене масло. Яблука, які можуть входити до складу котлет капустяних, нарізають соломкою, попередньо видаливши насінневі гнізда, припускають із жиром і додають у готову котлетну масу. Після охолодження маси до 40 °С додають яйця.

Котлети обсмажують з обох боків на сковороді й досмажують у жаровій шафі. Перед подаванням котлети картопляні поливають розтопленим маргарином або підливають до них сметану чи соус (грибний, сметанний, сметанний із цибулею, томатний). Для котлет капустяних і морквяних використовують соус молочний або сметанний. Котлети бурякові подають зі сметаною або соусом (молочним, сметанним, сметанним із цибулею).

Зрази картопляні готують із тієї ж маси, що й котлети картопляні, але формують у вигляді коржів. На один корж викладають фарш, накри-

вають його другим коржем і з'єднують їхні краї так, щоб фарш був у середині виробу. Виробам надають форми овального пиріжка, панірують у сухарях або борошні. Смажать і подають як котлети. Смажені гриби використовують як фарш (з попередньо відварених сушених), змішаних з пасерованою цибулею, або пасерованою цибулею із подрібненими яйцями, або цибулею пасерованою із припущеною морквою.

Масу для крокетів картопляних на відміну від котлетної маси роблять більш глеквою і слабкою. Для цього в протерту картоплю додають 1/3 необхідних за рецептурою борошна, маргарину і жовтків яєць. Масу перемішують і формують у вигляді кульок по 3 і 4 шт. на порцію, панірують у решті борошна, змочують у яєчні білки, панірують у сухарях і смажать у фритюрі. Якщо крокети готують із печерицями, то в картопляну масу вводять дрібно нарізані підсмажені гриби й цибулю. Подають із соусом червоним із цибулею й огірками, томатним або грибним.

При виготовленні смажених помідорів, баклажанів, кабачків або гарбузів овочі готують по-різному. Помідори нарізають поперек кружечками й солять. Баклажани, обчищені від шкірки, нарізають кружечками, солять і залишають на 10...15 хв, щоб зникла гіркота, потім промивають та обсушують. Кабачки й гарбузи обчищають від шкірочки, у великі гарбузів і кабачків видаляють, до того ж, насіння, нарізають кружечками або скибочками й солять. Підготовлені овочі, крім помідорів, панірують у борошні й обсмажують з обох боків. Баклажани й гарбузи доводять до готовності в жаровій шафі. Смажені овочі подають із соусом молочним, сметанним або сметанним з томатом чи сметаню.

Зі смажених грибів готують гриби в сметанному соусі. Свіжі білі гриби або печериці чи варені зморшки, варені сушені гриби нарізають скибочками або часточками, обсмажують на сковороді до готовності, заливають соусом сметанним і кип'ятять 5...10 хв. Страву можна приготувати також з маринованих або солоних грибів після попереднього промивання. Гриби в сметанному соусі можна готувати з пасерованою цибулею (10...20 г на порцію). Гриби подають без гарніру або з відварною картоплею.

Страви із запечених овочів і грибів

Запікають овочі й гриби, як правило, ті, що пройшли попередню теплову кулінарну обробку (варіння, смаження, тушкування, припущання). Сирими запікають яблука, помідори та ін. Для запікання використовують один вид овочів або їхню суміш чи овочі в поєднанні з іншими продуктами, а також фаршировані овочі. Крім того, запікають овочеву котлетну масу (запіканки) і виробы з неї. Овочі, у тому числі деякі фаршировані, запікають під соусом.

Посуд для запікання змащують нерозтопленим жиром і посипають сухарями або змащують розтопленим жиром, щоб вироби в процесі запікання не прилипали до дна і стінок посуду.

Запікають овочі при такій температурі в жарових шафах (250...280 °С), що забезпечує утворення на поверхні овочів рум'яної кірочки й досягнення температури усередині виробів 80 °С. Тривалість запікання різних виробів залежить від виду овочів, товщини їх нашарувань, способу попередньої обробки й коливається від 20 до 60 хв.

Страву із запечених овочів поділяють на три групи: овочі, запечені в соусі, фаршировані запечені овочі й запіканки.

У соусі запікають картоплю, капусту білоголову і цвітну, кабачки, гарбуз, а також гриби. Підготовлені овочі або гриби викладають на листи або порціонні сковороди, заливають соусом, посипають тертим сиром, збризкують жиром і запікають. Перед подаванням поливають маслом.

Для приготування картоплі, запеченої в сметанному соусі, сиру обчищену картоплю перед запіканням варять і нарізають скибочками, відварну молоду картоплю використовують цілими бульбами.

Крім того, картоплю можна нарізати кубиками й обсмажити. Відварну картоплю запікають також зі смаженою цибулею або смаженими грибами, або грибами й цибулею.

Картоплю, а також гарбуз можна запікати з яйцем. Обсмажену картоплю, змішану з пасерованою цибулею (ріпчастою, зеленою), заливають збитими яйцями і запікають. Нарізаний припущений гарбуз змішують із яйцями і запікають.

При виготовленні капусти або кабачків запечених великі шматки вареної білоголової або савойської капусти чи суцвіття цвітної капусти або обсмажені кабачки заливають гарячим молочним соусом середньої густини й запікають; кабачки, крім того, запікають під соусом сметаним. Так само запікають суміш із цвітної капусти й кабачків.

Крім натуральних овочів, під соусом запікають обсмажені овочеві котлети: картопляні — під грибним або сметаним із цибулею; капустяні й морквяні — під молочним.

Для приготування грибів, запечених у сметанному соусі, гриби білі свіжі, обсмажені 10...12 хв, або припущені печериці або відварені сушені гриби, зморшки заливають сметаним соусом, доводять до кипіння, укладають у підготовлений посуд, посипають тертим сиром і запікають.

Фаршированими запікають перець (солодкий), баклажани, буряк, кабачки, ріпу, помідори, а також голубці. Для фарширування овочів використовують різні фарші — овочеві, овочеві з рисом, грибний, рисовий із грибами. Овочевий фарш готують із пасерованих моркви й цибулі з додаванням пасерованого томатного пюре або смажених помідорів. Залежно від рецептури у фарш додають припущену білоголо-

ву капусту, зелений консервований горошок, часник, подрібнені яйця, зварені круто, перець мелений. Якщо у фарш входять варені яйця, з рецептури вилучають пюре. Фарші заправляють сіллю, а овочевий фарш для перцю — ще й оцтом і цукром. Рис для фаршів попередньо відварюють.

Перець і баклажани, фаршировані овочами, запікають, додаючи невелику кількість води або бульйон. При виготовленні цих страв використовують олію, що дозволяє подавати їх холодними, политими соком, у якому вони запікалися. Баклажани, які подають гарячими, поливають соусом сметанним або сметанним з томатом.

Перець, фарширований овочами й рисом, перед запіканням поливають соусом молочним, сметанним або сметанним з томатом; подають із тим же соусом.

Для приготування буряка, фаршированого овочами, використовують цілий варений обчищений буряк або напівфабрикат «Буряк обчищений цілий відварний». З кожного коренеплоду виймають частину м'якоті, а в порожнину, що утворилася, кладуть овочевий фарш (вийняту м'якоть нарізають соломкою або подрібнюють і змішують із фаршем). Підготовлений буряк заливають соусом (молочним, сметанним або сметанним з томатом) і запікають.

Готуючи кабачки, фаршировані овочами або овочами з рисом, підготовлені до фарширування кабачки відварюють до напівготовності в підсоленій воді, наповнюють фаршем так, щоб він виступав гіркою над краями кабачків, укладають на лист, посипають тертим сиром і запікають. Потім їх заливають соусом (молочним, сметанним, сметанним з томатом) або сметаною й доводять до кипіння.

Для запікання ріпи, фаршированої овочами й рисом, обчищену ріпу відварюють до напівготовності й підготовляють для фарширування, як буряк. Вийняту м'якоть подрібнюють, припускають до готовності, додають овочевий фарш із рисом і перемішують. Фарширують, запікають і подають ріпу так само, як і кабачки.

Для запікання помідорів фаршированих готують фарші грибний, грибний з рисом або рисовий з морквою. У першому випадку дрібно нарізані обсмажені свіжі гриби (білі або печериці) змішують із дрібно нарізаною м'якоттю серцевин помідорів, пасерованих цибулею ріпчастою і томатним пюре, а також подрібненою зеленню, часником і сіллю. При виготовленні фаршу грибного з рисом томатне пюре й часник з рецептури вилучають, але додають перець мелений. Фарш рисовий з морквою готують із пасерованої моркви й цибулі ріпчастої, змішаних з рисом і меленим перцем. Наповнені фаршем помідори укладають у посуд, посипають тертим сиром, змішаним із сухарями, і запікають. Подають із соусом (молочним, сметанним, сметанним з томатом) або сметаною.

Для приготування голубців цілу зачищену капустину білоголову з вилученою серцевиною відварюють у підсоленій воді 10...12 хв, після чого розбирають на окремі листки, потовщені частини яких зрізують або злегка відбивають. На підготовлені листки капусти кладуть фарш і загортають у вигляді конверту.

Для голубців овочевих як фарш використовують відварний рис із грибами або овочами. У першому випадку відварний рис змішують із обсмаженими грибами, пасерованою цибулею, подрібненими вареними яйцями й зеленню. Фарш рисовий з овочами включає відварний рис, пасеровану цибулю й дрібно нарізані варені яйця.

Підготовлені голубці кладуть на лист, обсмажують, заливають соусом сметаним або сметаним з томатом і запікають. Для приготування страви можна використати напівфабрикати «Голубці. Кулінарний виріб». Їх розігрівають у функціональних ємкостях, у яких вони надходять, у жаровій шафі при 220...246 °С протягом 20 хв.

До групи запіканок з овочів належать запіканки, пудинги, а також картопляні ватрушки з фаршем і пиріжки.

Пудинги відрізняються від запіканок більш пухкою консистенцією завдяки долученню в овочеву масу збитих білків.

Картопляні ватрушки й пиріжки випікають на листах, змащених жиром.

Для приготування запіканок морквяних, капустияних або овочевих котлетну масу викладають у підготовлений посуд, змащують сметаною й запікають. У деяких рецептурах у котлетну масу після охолодження її до 40 °С уводять яйця, у морквяну — ще й протертий сир (моркву в цьому випадку припускають у молоці або бульйоні).

Напівфабрикати запіканок, що надходять із інших підприємств громадського харчування, запікають у тих же функціональних ємкостях, у яких вони надійшли, при 220...250 °С протягом 30...35 хв; поверхню виробів попередньо змащують сметаною.

Запіканку з гарбуза готують із припущеного на молоці гарбуза, у яку додають промите в гарячій воді пшоно, після чого суміш проварюють. Охоложену до 40...50 °С масу змішують із сирими яйцями, викладають у посуд, змащують сметаною й запікають. Запіканки нарізають порціями, подають із вершковим маслом, сметаною або соусами (молочним, сметаним або сметаним з томатом).

Напівфабрикати для запіканок картопляних, фаршированих овочами або овочами й грибами, готують так, як зазначено вище. З овочевих фаршів для запіканки картопляної використовують капустияний або морквяний. При виготовленні капустияного фаршу свіжу або квашену капусту дрібно шаткують і доводять до готовності з додаванням жиру в жаровій шафі. Готову капусту прохолоджують, солять, кладуть у неї

нарізані яйця або цибулю пасеровану і перемішують. При виготовленні морквяного фаршу пасеровану моркву й цибулю змішують і додають до них яйця й сіль. Для грибних фаршів використовують обсмажені гриби, перемішані з пасерованою цибулею.

Для приготування картопляного рулету картопляну масу викладають на чисту змочену водою серветку. На середину маси кладуть фарш (капустяний, морквяний або грибний із цибулею), загортають у вигляді рулету, перекладають із серветки швом донизу на лист, змащують сметаною, посипають сухарями, потім роблять два-три проколювання уздовж рулету, збризкують розтопленим маргарином і запікають. Запіканки й рулети картопляні перед подаванням поливають сметаною або соусом томатним, сметанним або грибним.

Пудинг із моркви готують із нарізаною соломкою й припущеної в молоці моркви з додаванням цукру, манної крупи або пшеничного хліба, попередньо замоченого в молоці й пропущеного крізь м'ясорубку. Після проварювання й охолодження до 40...50 °С у суміш уводять жовтки яєць і збитих білків. Підготовлену масу викладають у форми, змащують сметаною та запікають у жаровій шафі (пудинг можна варити на парі). Подають із соусом молочним або сметанним чи зі сметаною.

Нижнішу консистенцію має суфле з моркви. При виготовленні суфле на відміну від пудингу використовують пюре із припущеної у воді моркви, а замість манної крупи — протертий сир.

За органолептичними показниками готова продукція повинна відповідати наступним вимогам. У стравах з картоплі й відварних, припущених, тушкованих і смажених овочів вона має бути добре зачищеною, цілою або нарізаною — форма нарізання однорідна, збережена при тепловій кулінарній обробці.

Відварні та припущені овочі повинні бути м'якими, але не перевареними, пюре з овочів — однорідне за кольором і консистенцією, без темних або непротертих часток; тушковані овочі — м'які, але не запарені.

Поверхня смажених і запечених овочів та грибів повинна бути золотавого забарвлення із хрусткою кірочкою, без підгорілих частин, у запіканок і рулетів — без тріщин; фарш не кришиться й не висипається.

Смак і запах страв повинні бути властиві кулінарно готовим овочам, грибам і використаним добавкам, без сторонніх присмаків і запахів.

Набір компонентів та їхнє співвідношення у страві повинні бути дотримані відповідно до рецептури. Страва має бути оформлена відповідно до технології, полита маслом чи одним із соусів.

ГАРНІРИ З ОВОЧІВ І ГРИБІВ

Гарніри з картоплі та овочів є складовою частиною багатьох м'ясних, рибних та інших страв. Як і соуси, гарніри підвищують харчову цінність страв, урізноманітнюють їхній смак, а також дозволяють робити страви більш привабливими, апетитними, що сприяє ліпшому засвоюванню їжі.

Гарніри поділяють на прості й складні. Прості гарніри складаються з будь-якого одного продукту, складні — з декількох. Формуючи складні гарніри, добирають продукти, що поєднуються за смаком і забарвленням (не менше двох-трьох кольорів).

Особливе місце посідають гарніри з картоплі, які за смаковими якостями добре комбінуються з багатьма виробами із продуктів тваринного походження.

Технологія виробництва більшості овочевих гарнірів практично не відрізняється від технології приготування страв з овочів, тому гарнірами часто бувають відварні, припущені, тушковані і смажені овочі, що використовуються для приготування других страв. Спеціально для гарнірів готують картоплю, смажену у фритюрі у вигляді соломки або стружки (її подають до смажених виробів з філе птиці), а також цибулю, смажену у фритюрі. В останньому випадку цибулю ріпчасту, нарізану кільцями й паніровану борошном, обсмажують у фритюрі 5...8 хв. Для теплової обробки не варто використовувати маслинову олію холодного віджиму (*Extra virgine*).

Гарнірують ним антрекоти, біфштекси, печінку смажену, рибу, смажену по-ленінградському.

Гарніром до птиці й дичини смаженої можуть правити яблука печені. Яблука очищають від шкірки, розрізають на 4...6 частин, видаляють залишки насінневого гнізда, викладають на змащений жиром лист, посипають цукром і запікають у жаровій шафі.

До деяких страв на гарнір подають гриби в сметанному соусі. До страв із грибів на гарнір подають відварну або смажену картоплю.

Складні гарніри формують із 2...4 простих гарнірів, відповідно зменшуючи норму подавання кожного з них. Крім овочів, що зазнали теплової обробки, до складних гарнірів входять свіжі овочі.

ГАРНІРИ З КАРТОПЛІ ТА ОВОЧІВ СУЧАСНОГО РЕСТОРАНУ

Шато. Обточити картоплю у формі маслин або бочечок заввишки 4 см, обсмажити на олії, довести до готовності в духовій шафі, полити розтопленим вершковим маслом, посолити, посипати петрушкою.

Помм англес (картопля по-англійському). Картоплю вирізати завдовжки 5–6 см й обточити 7 граней.

- Нуазет.* Картоплю кульками розміром з лісовий горіх обсмажити в маслі, посолити.
- Пармонтъє.* Кубики картоплі зі стороною 1 см обсмажити, посипати сіллю.
- Паве.* Кубики картоплі зі стороною 2 см обсмажити й посолити.
- Сабле.* Те саме, але наприкінці смаження посипати сухарями.
- Картопляне пюре.* Картоплю зварити, підсушити, протерти, заправити маслом і мускатним горіхом. Замість мускатного горіха пюре можна заправити прогрітим у маслі подрібненим часником, подрібненою зеленою петрушкою й розтертою лимонною цедрою.
- Дюшес.* Завитки або розани із протертої картоплі з маслом і жовтком змастити льезоном і запекти.
- Св. Флорентен.* Протерту картоплю з маслом і жовтками з'єднати з подрібненою шинкою, сформувати скрутень діаметром 2 см, нарізати по 60 г, опустити в льезон, панірувати у подрібненій вермішелі й обсмажити у фритюрі.
- Маркіз.* Протерту картоплю з маслом і жовтком з'єднати з томатом і далі готувати як дюшес.
- Берні.* Протерту картоплю з маслом і жовтком у формі абрикоса опустити в льезон, панірувати у мигдалі, обсмажити у фритюрі.
- Дофін.* Заварне тісто змішати із протертою картоплею у співвідношенні 1:3, маслом і жовтками, відокремити із кондитерського мішка розани або сформувати двома ложками галушки й обсмажити у фритюрі.
- Лорет.* Масу для дофіна сформувати у формі сигар по 60 г, панірувати у борошні й обсмажити у фритюрі.
- Картопля печена.* Картоплю промити, обсушити, запекти, викласти на серветку, зробити хрестоподібний розріз і вставити шматочок масла.
- Картопля запечена.* Картоплю спекти в духовій шафі, розрізати навпіл, видалити м'якоть, зробити з неї пюре, наповнити половинки, посипати сиром і запекти.
- Макар.* Запекти картоплю, зрізати з неї верхівку, вийняти м'якоть, викласти її на сковороду з невеликою кількістю масла, приправити спеціями й обсмажити до рум'яної кірочки. Потім знову заповнити картоплини.
- Соте.* Картоплю, не очищаючи, промити, обсушити, зварити на парі, нарізати кружечками завтовшки 0,5 см, обсмажити в олії, посолити, посипати петрушкою.
- Провансаль.* Те саме, але обсмажити із часником.
- Ліонез.* Те саме, але з обсмаженою цибулею.
- Саввой.* Нарізати картоплю кружечками, прошарувати сиром, приправити чебрецем, майораном, вершковим маслом і запекти.

- А-ля дофіну аз.* Картоплю нарізати тоненькими кружечками, змішати з молоком, яйцем, сиром, сіллю, перцем, мускатним горіхом. Дно форми змастити маслом, посипати часником, викласти суміш, посипати сиром, збризнути маслом і запікати 45 хвилин.
- А-ля савойар.* Те саме, але не з яечно-молочною сумішшю, а з бульйоном.
- Анна.* Нарізати картоплю тоненькими кружечками, викласти у форму для тістечок віялом, збризнути маслом, посолити, поперчити, повторити до заповнення форми, запекти 20 хвилин при 220 °С. Готову картоплю вийняти з формочки й залити увареним до консистенції холодною бульйоном з маслом і лимонним соком.
- Нана або Вуазен.* Те саме, але картоплю нарізати соломкою; Вуазен готувати з «Пармезаном».
- Мер.* Картоплю зварити, обчистити, нарізати кружечками або скибочками, залити молоком (вершками). Додати сіль, перець, мускатний горіх, уварити молоко до третини початкового об'єму, заправити маслом.
- Метрдомель.* Відварити обчищену картоплю, нарізати скибочками або кружечками, залити бульйоном так, щоб він покритв картоплю, і варити доти, доки бульйон повністю не випариться. Заправити маслом і зеленню.
- Картопляні оладки.* Натерти сиру картоплю, змішати її із цибулевою нарізкою, яйцем, сіллю, перцем і борошном.
- Кабачкові стрічечки з м'ятою.* Овочерізальною машиною подрібнити кабачок на тоненькі стрічечки. Розігріти масло із часником на сковороді, часник обсмажити й видалити. Обсмажити кабачки 2 хвилини і посипати січеною м'ятою. Використовувати як гарнір до страв із курки.
- Глазуровані овочі.* Цибулю-сіянець, дрібну моркву, обточений пастернак, ріпу, моркву, кабачки посипати сіллю, перцем, цукром, додати бульйон і вершкове масло, щільно закрити фольгою й запекти. Також можна прогріти в духовій шафі без фольги.
- Глазурована морква (варіант 1).* Обчищену моркву (залежно від розмірів залишити цілком) обточити або нарізати. Покласти на сковороду, додати воду, щоб вона повністю покрила моркву, сіль, цукор і вершкове масло. На кожні 600 мл води взяти 25 г цукру і 50 г вершкового масла. Готувати моркву на повільному вогні.
- Глазурована морква (варіант 2).* Зварити моркву (10–15 хвилин), на сковороду, додати цукрову пудру, вершкове масло і сотувати. Можна додати лимонний сік і цедру.
- Морква «Віші».* Те саме, але перед подаванням посипати січеною петрушкою.

- Пюре із селери.* Корінь селери нарізати тоненькими скибочками, відварити, підсушити, протерти й додати 1/3-1/4 від його обсягу картопляне пюре, заправити маслом.
- Пюре з топінамбура.* Нарізати топінамбур кубиками й відварити 10–15 хвилин у підсоленій воді. Злити воду, підсушити та змішати у блендері з увареними до максимальної густини вершками.
- Селеровий дюшес.* Змішати картопляне пюре з пюре із селери, заправити вершковим маслом, додати яєчні жовтки, сіль, перець. На лист покласти смужки завдовжки 5 см і випікати протягом 15 хвилин.
- Пюре із цвітної капусти.* Капусту відварити, пасерувати, протерти, додати 1/3 картопляного пюре.
- Пюре зі шпинату.* Відварити шпинат у підсоленій воді, злити воду, віджати листя, протерти, довести до смаку й заправити маслом.
- Пюре зі свіжомороженого зеленого горошку.* Відварити зелений горошок протягом 10–15 хвилин, протерти крізь сито й заправити маслом.
- Суфле зі шпинату.* Протерти крізь сито приготовлений шпинат (225 г), додати 3 яєчних жовтки, 3 столові ложки тертого сиру, збиті яєчні білки, викласти у форму, посипати сиром і готувати при 160–180 °С у духовій шафі.
- Фігурні гриби для гарніру.* Шапки печериць закарбувати, відварити 3–4 хвилини. Також гриби можна зафарширувати припущеними овочами, нарізаними дрібними кубиками.
- Міні-голубці.* Подаються не тільки як гаряча закуска, але як і гарнір. Для начинки можуть бути використані овочевий фарш, копчена качина грудинка з білими грибами й лисичками, гусяча печінка із трюфелями тощо.
- Пончики із цвітної капусти.* Відварену цвітну капусту замаринувати в суміші олії, солі, перцю, січеної петрушки й соку лимона протягом 20 хвилин, панірувати у клярі й обсмажити у фритюрі.
- Рататуй.* Обсмажити в олії цибулю, додати нарізані тонкими скибочками або кубиками кабачки й баклажани, солодкий перець, часник та обчищені від шкірки й насіння помідори конкассе. Сотувати суміш 5 хвилин, поперчивши й посоливши її.
- Овочеві пучки.* З вареної французької квасолі або пагонів спаржі зробити овочеві пучки і зв'язати їх тоненькими смужками бланшованого червоного перцю. Інший варіант — сиру спаржу обгорнути хамоном, обсмажити на грилі й посипати обсмаженим кунжутом.
- Пучки зі стручкової квасолі.* Нарізати зелену стручкову квасолю на шматочки однієї довжини й бланшувати їх у підсоленій воді. Опустити в крижану воду, щоб зберегти колір. Невеликі пучки квасолі загорнути у шматочки бекону, закріпити шпажкою й пасерувати на вершковому маслі.

Цибуля-шалот у маслі. Збризнути цибулю маслом і залишити при 120 °С у духовій шафі на 1 годину або поки цибулини не стануть м'якими.

Хрусткий порей. Зелену частину порею нарізати довгою соломкою і присмажити в жирі.

Кабачки, запечені в кільці. На пергаментний папір покласти кільце. У нього шарами викласти бланшовану дрібно нарізану ріпчасту цибулю, скибочки бланшованих кабачків, потім помідори, приправити. Посипати зверху панірувальними сухарями, січеним чебрецем, полити маслиноюю олією і запекти 10 хвилин при 180 °С.

Кульки з огірків. Вирізати кульки, відварити їх у підсоленій воді протягом декількох хвилин і сотувати на вершковому маслі.

Соте із тропічних фруктів. Манго, ананас, папайю нарізати дрібними кубиками, змішати із цукром, винним оцтом і тушкувати до розм'якшення.

Гарячий салат з помідорів. Обсмажити на маслиновій олії подрібнену ріпчасту цибулю, додати половинки невеличких помідорів сливоподібної форми, сіль, перець. Смажити, зрідка розмішуючи, доки помідори не стануть гарячими. Перед подаванням посипати «Пармезаном» і збризнути лимонним соком.

Фруктово-ягідне соте (до смажених перепілок). Кульки з яблук або айви припустити з маслом, черешню (можна консервовану), виноград злегка підігріти із сочком, влити біле вино, небагато бульйону, додати джем або желе із черешні, заварити крохмаль і проварити 10–15 хвилин.

Контрольні запитання і завдання

1. Які загальні технологічні прийоми застосовують при виготовленні страв з відварних, припущених і тушкованих овочів? Який асортимент страв, соусів до них? Які вимоги висувають до якості страв?
2. Які загальні технологічні прийоми застосовують при виготовленні страв зі смажених овочів? Який асортимент страв? Які вимоги висувають до їхньої якості?
3. Які загальні технологічні прийоми застосовують при виготовленні страв із запечених овочів? Який асортимент страв, соусів до них? Які вимоги висувають до їхньої якості?

Розділ 4



АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ КРУП, БОБОВИХ І МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

4.1. Характеристика сировини

Для приготування кулінарної продукції використовують крупи: рисову, гречану, перлову (ячмінну), манну, вівсяну, пшеничну, у тому числі пшеничну дроблену, пшоно шліфоване, кукурудзяну, круп'яні концентрати.

З бобових для виробництва кулінарної продукції використовують горох лущений, колотий лущений, а також дрібну дроблену крупку із лущеного гороху типу манної та необроблені насіння бобових культур (боби, квасоля, сочевиця, нут).

Асортимент макаронних виробів, що використовуються для приготування страв, дуже різноманітний: трубчасті, ниткоподібні (вермішель), стрічкоподібні (локшина) і фігурні. Фігурні вироби випускаються будь-якої форми і розмірів: черепашки, гребінці, бантики, супові засипки. Викликають інтерес нетрадиційні види макаронних виробів. До них належать:

- сирі, несушені вироби вологістю не більше 30% і кислотністю не більше 6 град. Термін зберігання таких виробів при температурі 4 °С — до 4 діб;
- швидкорозварювані вироби й вироби, що не потребують варіння. Варіння не більше 3...5 хв або витримування протягом 3...5 хв у воді температурою не менше 80...85 °С;

Крупи повинні відповідати вимогам діючих ДСТУ за основними показниками якості: колір, запах, смак, вологість (%), не більше), вміст доброякісного ядра (%), не менше); вміст необлущених зерен (%), не більше); вміст бур'янистої домішки (%), не більше); вміст мучеля (%), не більше); вміст металомагнітної домішки на 1 кг крупи (мг, не більше).

Готуючи крупи до використання, важливо знати склад можливих домішок, що видаляють у процесі перебирання, просівання, промивання. Це бур'яниста домішка (мінеральна, органічна, бур'янисте насіння, зіпсовані ядра), необлущені зерна, розколоті ядра, мучелі; для рисової крупи — поживклі і клейкі ядра.

Бобові (квасоля, горох), що надходять на підприємства ресторанного господарства, не повинні містити такої мінеральної домішки, як галька, шлаки, руда, не допускається зараженість шкідниками хлібних запасів, вміст зернової домішки — не більше 0,2%. До зернової домішки належать биті й поїдені шкідниками, пророслі, запліснявілі, недорозвинені, роздавлені зерна.

- Крупи, бобові й макаронні вироби повинні відповідати гігієнічним вимогам до якості й безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів.

4.2. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів

Крупи. Механічна та гідромеханічна обробка круп включає такі операції: просіювання, перебирання, промивання. Просівають, як правило, дроблені крупи, перебирають рис, пшоно, перлову й гречану крупи. При цьому видаляють мучель, необлущені зерна й сторонні домішки.

Промивають крупу для видалення часток оболонки, неповноцінних щуплих зерен. Крім того, на поверхні ядер круп можуть перебувати продукти гідролізу й окислення власних ліпідів, що надають каші гіркого присмаку. Особливо часто такий присмак буває в каш із круп, що містить відносно велику кількість ліпідів, тому пшоно, рис і перлову крупу промивають спочатку теплою водою (30...40 °С), а потім гарячою (55...60 °С). Не промивають манну, ячмінну, дрібну «Полтавську» й «Геркулес». Кратність промивання — 2...3 рази. Для цієї мети крупу заливають 3...4-кратною кількістю води, обережно перемішують й акуратно зливають воду (декантують). Кількість води, яку поглинають крупи при промиванні (у середньому 30%), варто враховувати при дозуванні рідини для варіння каші. Для скорочення тривалості варіння перлової крупи її рекомендується після промивання замочити на 4 год.

Тривалість гідротермічної обробки круп можна також скоротити шляхом промивання її розчином кухонної солі з наступною короткочасною витримкою перед варінням. Із цією метою підготовлену крупу тричі промивають у розчині кухонної солі (3...4 л води на 1 кг круп, концентрація розчину солі — за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства) при температурі 20...25 °С. Промиту крупу витримують 30...35 хв для рівномірного розподілу вологи. Потім крупу занурюють у киплячу воду й варять до готовності. Тривалість варіння рисової круп скорочується на 33...37%,

вівсяної — на 10...13, перлової — на 12...16, пшона — на 20...24%. Органолептичні показники готової продукції вищі, ніж у приготовленої звичайним способом. Досить ефективно замочування рисової крупи протягом 1 год. При наступному приготуванні розсипчастої каші тривалість варіння скорочується з 25 до 5 хв, а подальше упрівання — з 60 до 15 хв. Вихід каші зростає на 4...5%.

Гречану і пшеничну крупи для одержання розсипчастої каші іноді присмажують. Крупу насапають на лист шаром не більше 30 мм і обсмажують у жаровій шафі при температурі 100...150 °С до світло-коричневого кольору при періодичному перемішуванні. Манну крупу для приготування з її розсипчастої каші не присмажують, а тільки підсушують у жаровій шафі. Щоб одержати більш розсипчасту кашу, у підсушену крупу додають розтоплений жир і ретельно перемішують.

Бобові. Механічна й гідромеханічна обробка бобових включає наступні операції: перебирання, промивання й замочування. Після видалення домішок і неповноцінних насінин бобові 2...3 рази промивають холодною водою й замочують у воді температурою не вище 15 °С. Замочування можна вважати закінченим, коли маса бобових збільшиться вдвічі. Тривалість замочування для гороху й квасолі — 6...10 год, сочевиці — 5...6 год, лущений горох не замочують.

Макаронні вироби. У процесі механічної кулінарної обробки їх передивляються, видаляють сторонні домішки, довгі трубчасті вироби перед варінням розламують на шматки завдовжки 10...12 см. Макарони «соломка», вермішель і локшину, що надходять у вигляді «мотків» та «гнізд», розламують на дрібніші частини, невеликі «гнізда» варять цілком.

4.3. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів

Крупи варять на воді або бульйоні, цільному або розведеному водою молоці. Консистенція одержаної при цьому каші може бути розсипчастою (вологість 60...72%), в'язкою (вологість 79...81%) або рідкою (вологість 83...87%). Можливість одержання каші тієї або іншої консистенції й необхідна для цього кількість вологи визначається технологічними властивостями крупи, що використовуються. Так, з перлової крупи не готують рідких каш, тому що форма і цілісність зерен крупи зберігаються протягом усього варіння й водорозчинні речовини не переходять у відвар у кількості, достатній для формування консистенції рідкої каші. На відміну від перлової з вівсяної крупи не готують розсипчастої каші, що можна пояснити вмістом у вівсяній крупі слизових речовин (1,8%) і ліпідів (9,2%), у тому числі

фосфоліпідів (0,34%), які здатні утворювати комплекси з амілозою й тим самим ускладнити клейстеризацію крохмалю, внаслідок чого крохмальний гель має слабку консистенцію. Крохмальні полісахариди та слизові речовини, що перейшли у відвар, сприяють злипанню окремих зерен крупи й утворенню з них грудочок.

Каші зазвичай варять у два етапи. Спочатку в киплячу рідину всипають підготовлену крупу і при рівномірному кипінні та помішуванні варять 15...20 хв, за цей час крупа прогрівається до температури варильного середовища, інтенсивно триває процес поглинання вологи, в'язкість каші підвищується — вона загусає. Тривалість цього етапу становить 10...15% загального часу варіння для розсипчастих каш і близько 20...25% для в'язких і рідких каш.

Другий етап варіння каші — упрівання. Воно займає значно більше часу, ніж саме варіння. Для упрівання кашу накривають кришкою і поміщають у жарову шафу з температурою 150 °С, нижче нагрівання шафи при цьому рекомендується зменшити. При варінні в пароварному апараті гречаної розсипчастої каші нагрівання зменшують після набухання каші і продовжують варіння ще 30 хв. Упрівання каші відбувається за рахунок акумульованого тепла. Під час упрівання кашу не змішують.

Тривалість варіння каш залежить від заданої консистенції готових виробів, попередньої механічної кулінарної обробки крупи, сортових особливостей. Так, тривалість приготування розсипчастих каш становить 2...2,5 год, в'язких — 2,0, рідких — 1...1,5 год. Манна каша будь-якої консистенції доходить до готовності за 10...15 хв, каша із крупи «Геркулес» — за 20...30 хв. Витрата рідини, солі на 1 кг крупи, вихід каші й привар представлені в рекомендованій нормативній літературі, зокрема у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства.

4.4. Страви із круп

Розсипчасті каші. Їх варять на воді із усіх видів круп, крім манної, вівсяної, гречаною проділу й вівсяних пластівців «Геркулес». Для розсипчастих каш характерні повністю проварені й добре розм'якшені зерна крупи, які в більшості утримали форму і легко відокремлюються одне від одного. Використовують розсипчасті каші як самостійну страву, гарнір до гарячих м'ясних і рибних страв, а також для приготування фаршів. Розсипчастою кашею можна нафарширувати овочі, рибу, баранячу грудинку; розсипчастий рис широко використовують для приготування рибних салатів і салатів з нерибними продуктами морського промислу (кальмари, креветки та ін.).

Гарячими розсипчасті каші подають із різними жирами, сметаною, холодними — з молоком, вершками. Як самостійну страву розсипчасті каші можна готувати й подавати з пасерованою цибулею, з яйцем, грибами; кукурудзяну розсипчасту — із бринзою; розсипчастий рис — з пасерованою цибулею й сиром (різотто).

Існує спосіб приготування розсипчастої каші із пшоно й рисової крупи у великій кількості води (5...6 л води й 50 м солі на 1 кг крупи). Пшоно варять 5...6 хв, після чого надлишок води зливають і довають кашу до готовності. Такий прийом дозволяє значною мірою усунути неприємний присмак крупи, якщо він був властивий для неї, і дещо скоротити тривалість варіння. Рисову крупу варять до готовності, відкидають на друшляк (відкидний рис) і промивають гарячою кип'яченою водою. Подібним чином доцільно варити рис борошнистих сортів, щоб зменшити злипання зерен готової каші. Відвар у цьому випадку використовують для приготування супів і соусів. Рис, зварений у невеликій кількості м'ясного або курячого бульйону (промийтий рис має бути тільки покритий бульйоном), називається «припущений рис». Його використовують як гарнір до страв з баранини, телятини і птиці.

Плови. Це страви з рису, звареного особливим способом. Основа пловів — розсипчаста рисова каша. Готують плов зі смаженою й вареною бараниною, домашньою птицею, рибою, мозком, яйцями, з вареними й сушеними фруктами, горіхами, овочами й грибами. Для приготування більшості пловів рисову крупу перед варінням промивають, замочують у теплій воді на 1 год для набрякання, після чого відкидають на друшляк і варять. Для приготування плову по-азербайджанському рис попередньо замочують на 2...3 год у солоній воді (100 г солі на 1 кг крупи) для більшої розсипчастості. Зазвичай рис для плову варять двома способами.

Перший спосіб. Промийтий рис засипають у підсолену киплячу воду й варять, доки крупинки зовні не стануть м'якими а всередині ще зберігатимуть деяку пружність. У цей момент рис відкидають на сито і для швидкого охолодження поливають холодною водою. Потім у глибокій ємкості розтоплюють частину жиру, викладають туди відварений рис, поливають іншим жиром, закривають ємність кришкою і прогрівають при температурі близько 100 °С 35...40 хв. Щоб рис не пристав до дна ємкості (казана, каструлі), на дно кладуть тоненький корж із прісного тіста, приготовленого як для локшини. Корж можна подати на стіл разом із пловом.

Другий спосіб. У киплячу підсолену воду (співвідношення води й крупи 2:1) кладуть частину масла або розтопленого сала, засипають промийтий рис і варять при слабкому кипінні, не перемішуючи. Коли рис всотає в себе всю воду, його поливають іншим жиром, каструлю накривають і нагрівають (упривають) 30...40 хв.

Світова практика налічує значно більше способів приготування й подавання плову: плов по-узбецькому, плов по-казахському, чихіртма (плов з курки або баранини), плов гурійський з додаванням родзинок й меду, плов з гарбузом і фруктами, іспанська поелья та ін. Для особливого смаку й аромату під час приготування плову використовують різні спеції: аніс, барбарис, шафран, корицю, лимонну кислоту.

Різновидом плову є пилав — плов з молюсками й мідіями. Рис для пилаву варять іншим способом з додаванням у воду томатного пюре, сухого білого вина і спецій.

В'язкі каші. Їх варять на воді або на молоці. Каша повинна бути досить густою, щоб при температурі 65...75 °С могла зберігати форму гірки на тарілці або в баранчику. В'язкі каші використовують в основному як самостійні страви: молочні з вершковим або розтопленим маслом, а каші, зварені на воді, — з будь-яким харчовим жиром. Крупи із цілими зернами розварюються в молоці гірше й повільніше, ніж у воді, тому їх попередньо протягом 20...30 хв (пшоно — не більше 10 хв) проварюють у воді, після чого зайву воду зливають, додають гаряче молоко й доводять каші до готовності.

В'язкі каші як гарячу круп'яну страву можна готувати із цибулею, шпиком, копченнями, грибами, гарбузом, морквою, сиром, сухофруктами. Із в'язкої манної каші можна приготувати манник і манні галушки. Подають галушки як самостійну страву в відварному або запеченому вигляді з маслом, сиром, молоком. Із в'язкої гречаної каші можна приготувати сальник — страву російської народної кухні. Для цього в'язку гречану кашу заправляють маслом, додають зварені круто нарізані яйця; дно й стінки невеликого глиняного горщика заповнюють кашею, закривають сальником і запікають у жаровій шафі близько 1 год. Сальник можна замінити скибочками шпику. Можна в кашу додати смажену подрібнену печінку.

До густих в'язких каш із м'ясними наповнювачами можна віднести куліш. Куліш готують зазвичай із пшоно (можна використати й інші крупи). Свиняче сало нарізають дрібними кубиками та обсмажують із січеною ріпчастою цибулею. У киплячу воду або м'ясний бульйон кладуть промите й добре перебране пшоно, сіль, варять до готовності, додають сало із цибулею і прогрівають ще 10...15 хв. Для приготування куліша з м'ясом варене м'ясо з бульйону нарізають кубиками, змішують із обсмаженою на салі цибулею і додають у кашу за 10...15 хв до закінчення варіння.

Рідкі каші. Їх варять із усіх видів круп, крім перлової, гречаної, ячмінної й саго, переважно на молоці. Каші — це досить однорідна рідкоподібна маса, що складається із розварених і частково розділених зерен, крупи. Використовують каші як самостійну страву в гарячому вигляді з маслом, цукром, варенням та ін.

Особливості приготування рису для японської страви «Суші». Сирий рис ретельно промивається для видалення з нього рисової пудри. Для варіння використовується рівна кількість рису й води, для деяких сортів рису кількість води може бути збільшене до 20%. Рис доводять до кипіння, варять 1 хвилину, накривають кришкою і тримають на повільному вогні 15–20 хвилин. Потім знімають із вогню і витримують у каструлі, не відкриваючи кришку, ще 10 хвилин. Після відварювання рис має бути твердіший, ніж зазвичай. Потім викладають гарячий рис у широкий посуд і рівномірно поливають його суші-оцтом, перемішують різкими ріжучими рухами (якщо змішувати рис плавно, він перетвориться на кашу), прохолоджують. Суші-оцет можна приготувати так: 1/3 чашки столового оцту, 2 столові ложки цукру, 1–1/2 чайні ложки солі ретельно перемішуються до цілковитого розчинення крупинок. Прохолоджують до кімнатної температури і потім з нього готують різні види суші.

4.5. Страви на основі каш

Котлети й биточки. Готують із в'язких каш (манної, рисової, пшоняної, пшеничної, ячмінної). Готову кашу охолоджують до 50...60 °С, додають у неї сирі яйця, ретельно перемішують й обробляють (формують) у теплом вигляді на котлети або биточки, які потім панірують у сухарях. Биточки й котлети, сформовані з охолодженої каші, при варінні кришаться. Котлетам надають овальної форми з одним загостреним краєм, а биточкам — круглої; панірують у сухарях, смажать 10 хв. Перед подаванням котлети й биточки поливають сметаною або соусами: абрикосовим, журавлиним, молочним, сметанним, грибним, а також подають із варенням, джемом або повидлом.

Запіканки, крупеники й пудинги. Запіканки готують із в'язких і розсипчастих каш. Для рисової, манної, пшоняної й пшеничної запіканок готують в'язку кашу, охолоджують до 60...65 °С, з'єднують із сирими яйцями, родзинками і маргарином і змішують. Потім масу перекладають на змащений маргарином і посипаний сухарями лист, поверхню вирівнюють, змащують сумішшю яйця зі сметаною і випікають 30 хв при 260 °С. Подають запіканку зі сметаною, жиром, з абрикосовим або журавлиним соусом. Можна робити запіканки з рисової каші із сиром або пшоняної з гарбузом.

Для крупеника варять розсипчасту гречану або пшеничну кашу, прохолоджують до 60...65 °С, додають протертий сир, цукор, маргарин, сирі яйця, перемішують, викладають на лист, змащений маслом і посипаний сухарями, змащують поверхню сумішшю яйця зі сметаною й запікають у жаровій шафі. Подають із жиром або сметаною.

Для приготування рисового, манного або пшоняного пудингу в охолоджену до 60...65 °С в'язку кашу додають цукати, розтерті із цукром яечні жовтки, родзинки, ванілін, масло і перемішують. Отриману масу обережно з'єднують зі збитими білками, викладають у підготовлену форму і випікають або варять на парі. Подають пудинги із солодким соусом або варенням.

Для приготування запечених макаронів відварні макарони заправляють жиром, змішують із яечно-молочною сумішшю або посипають протертим сиром і запікають. Запикати макарони можна з м'ясними продуктами, яблуками.

Для приготування макаронника макарони відварюють у суміші води й молока або у воді. Зварені макарони охолоджують до 65 °С, додають яйця, збиті із цукром, вершкове масло або маргарин і перемішують. Масу викладають на лист шаром товщиною не більше 4 см, посипають сухарями і запікають. Перед подаванням поливають вершковим маслом, солодким соусом або варенням.

Для лапшевника із сиром локшину, макарони або вермішель варять із обмеженою кількістю води (2,2...3 л на 1 кг сухих макаронів) і з'єднують із протертим сиром, змішаним із сирими яйцями, сіллю й цукром. Масу викладають на лист, змащений жиром і посипаний сухарями, зверху поливають сметаною, збризкують жиром і запікають. Подають із жиром або сметаною.

Майже всі види круп, бобових і макаронних виробів можуть бути використані для заправ супів.

У сучасних ресторанах дуже популярно готувати з рису «Суші»

Основні види «Суші»:

Нігірі. Маленькі кульки з рису зі шматочком риби (і не тільки) зверху. Існує безліч варіантів нігірі суші, деякі найпопулярніші з них готуються з тунцем, креветками, вугром, кальмаром, восьминогом і смаженим яйцем.

Гункан. Маленькі чашечки, зроблені з рису для суші і сушених водоростей, наповнені морепродуктами та ін. начинками. Існують різні варіанти суші гункан, найпопулярніші з них — з морським їжаком і різною риб'ячою ікрою.

Норімакі. Рис для суші й морепродукти, загорнені в сушені водорості. Існує безліч сортів норімакі, що розрізняються за інгредієнтами і товщиною. Рулетики суші, приготовлені «навиворіт», дуже популярні за межами Японії, але рідко зустрічаються в самій Японії.

Темакі. Темакі суші, буквальный переклад як «ручні рулетики», — це трубочки із сушених водоростей норі, наповнені рисом суші, морепродуктами й овочами.

Ошизуші. Це пресовані суші, у яких риба спресована з рисом у дерев'яній коробочці.

Інарі. Інарі — це простий і недорогий тип суші, у якому рисом наповнені мішечки «абурааг» (смажений у фритюрі тофу).

Чираші. Чираші — страва, у якій морепродукти, гриби й овочі приготовлені та розкладені на рисі для суші.

ГАРНІРИ ІЗ КРУП, БОБОВИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ У СУЧАСНОМУ РЕСТОРАНІ

Рис відварний. Для гарніру ліпше використовувати рис із довгими зернами. Готується він відповідно до традиційної технології. Білий рис можна забарвити куркумою, каррі або шафраном, змішати з подрібненими овочами (морквою, солодким перцем, кабачками тощо) і зеленню. Для колірного контрасту з білим рисом нерідко використовується дикий рис. Він вариться 30–40 хвилин, тому його варто варити окремо від білого. Як самостійний гарнір дикий рис подають до птиці, м'яса, морепродуктів, овочів, дичини. Зазвичай для його приготування використовується відкидний спосіб. Перед подаванням рису добре застосовувати кільце або формочки.

Рис у кокосовому молоці. Змішати кокосове молочко й воду у співвідношенні 2:1, додати пагони лимона, сіль, довести до кипіння, засипати тайський жасминовий рис і варити 20 хвилин на повільному вогні при щільно накритій кришці. Потім дати постояти 5 хвилин, видалити пагони лимона і збити рис вилкою.

Різотто. У розігріту оливкову олію додати подрібнену цибулю, прогріти 2-3 хвилини без забарвлення, додати короткозерновий або неполірований рис. Найкраще взяти рис «арборіо». Прогріти ще 2-3 хвилини, додати трохи бульйону і варити на повільному вогні при постійному помішуванні. Періодично потрібно додавати невелику партію бульйону, доки рис не буде готовим. Бульйон при цьому повинен повністю випаруватися. Готовий рис заправити протертим сиром «Пармезан», довести до смаку. У різотто добре додати гриби або шафран. Якщо страву готують із морепродуктами, ліпше взяти суміш рибного й курячого бульйону. Може використовуватися як самостійна страва або гарнір для рагу, до смаженої курки.

Полента. Є в багатьох модних ресторанах. У національній італійській кухні поленту готують у спеціальних мідних сковородах з важким дном і дуже високими стінками. Для приготування поленти потрібно закип'ятити у сковороді 1,8 л підсоленої води, зменшити вогонь і поступово, безперервно помішуючи, додати 300 г кукурудзяної крупи. Варити 20 хвилин, доки маса не почне відставати від стінок. Поленту подають до стола з вершковим маслом і сиром «Пармезан». Щоб поленту обсмажити або приготувати в грилі, не додаючи масло й сир, варто розмастити масу завтовшки 2 см на робочій по-

верхні і дати їй охолонути. Потім нарізати прямокутники або заготовки іншої форми. Відокремити їх одне від одного, змазати маслиновою олією та обсмажити до золотавої кірочки приблизно 6 хвилин на сковороді або в грилі. За необхідності додати олію. Також під час приготування поленти можна використовувати обсмажену цибулю-шалот, додати біле вино.

Кускус. Зазвичай кускус замочують, потім кілька разів варять на парі й висушують. У продажі також трапляється кускус швидкого приготування. У кускус, готовий до вживання, потрібно лише додати рідину й витримати на парі відповідно до вказівок на упаковці. Його можна змішати з товченими горіхами, сухофруктами, зеленню. Також для приготування кускуса крупу можна покласти на змащену маслом сковороду, додати гарячу воду й перемішати виделкою. Рекомендоване співвідношення крупи і води — 1:2. Готувати на помірному вогні — 5–10 хвилин. Зменшити вогонь, додати 50 г вершкового масла й перемішати, щоб зерна стали розсипчастими. Заправити розтопленим вершковим маслом. Використовується кускус для приготування екзотичних гарнірів для курки, баранини або яловичини.

Кінуа. Готують так само, як рис. Використовується як гарнір.

Відварна сочевиця. Промиту сочевицю залити теплою водою, додати цибулю клуте, моркву, часник, спеції та сіль. Варити на повільному вогні.

Каштани відварні. Обчищені від шкаралупи каштани залити бульйоном, покласти гілочку селери й варити до розм'якшення. Наприкінці додати трохи масла, а бульйон, що залишився, уварити й полити ним каштани. Також можна каштани відварити у підсоленій воді з гілочкою фенхелю і підсушити в духовій шафі 10 хвилин.

Кошик з вермішелі. Вермішель відварити, підсушити та обсмажити у фритюрі в подвійному ситечку.

Контрольні запитання і завдання

1. Назвіть способи варіння каш різної консистенції.
2. Для приготування яких страв і кулінарних виробів використовують розсипчасті каші?
3. Які страви можна приготувати на основі в'язких каш?
4. Назвіть способи варіння рису для плову. Доповнення яких продуктів забезпечує різноманітність видів плову?
5. Перелічіть страви, для приготування яких використовують відварні макаронні вироби.



Розділ 5

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСА ТА СУБПРОДУКТІВ

На підприємствах ресторанного господарства кулінарна продукція виробляється в основному з яловичини, свинини, баранини і субпродуктів. Використання м'яса оленів, верблюдів, коней та інших тварин має місцеве значення.

5.1. Характеристика сировини

На підприємствах ресторанного господарства дозволяється використовувати м'ясо і субпродукти, що пройшли санвет-експертизу, і підтверджується клеймом овальної форми. Клеймо проставляють безпосередньо на м'ясні туші, а також на ветеринарні посвідчення й інші супровідні документи. Клеймо форми меншого розміру проставляють на субпродукти, тушки молочних поросят, кролів, нутрій та деяких видів птиці.

Ветеринарне й товарознавче клеймування м'яса провадять відповідно з інструкцією «Інструкція з клеймування м'яса»¹, затвердженими в службовому порядку діючими «Правилами ветеринарно-санітарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів». У тих випадках, коли після забою тварини (наприклад, при подвірному забої) м'ясо оглядає ветеринарний лікар і м'ясо доправляють на ринок, то у встановленому порядку видається довідка, за підписом ветеринарного лікаря, завірена печаткою ветеринарної установи, довідка видається на підставі результатів передзабійного огляду тварин; на продукти забою, якщо вони пройшли експертизу, також видається довідка, у якій зазначено, що продукція вироблена в місцевості, безпечній щодо гостро заразних захворювань. На тушах, які пройшли огляд, ставиться клеймо. При вивезенні м'яса за територію адміністративного району власник м'яса мусить одержати і пред'явити ветеринарне посвідчення. На м'ясо, що пройшло ветеринарний огляд у

¹ Затв. наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України зі змінами №51 від 03.07.2001.

ветлабораторії і яке визнано придатним для реалізації, ставиться клеймо прямокутної форми розміром 3х6 см з написом «Держветнагляд» і назвою лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи.

На м'ясі оленів, ведмедів, коней, придатному до вживання, ставиться клеймо прямокутної форми з вищезгаданим написом з додатковим доповненням, що визначає вид тварини — «оленина».

М'ясо і субпродукти, що надходять у вигляді заморожених блоків, піддають повній ветсанекспертизі на підприємстві-виробнику, а потім ставлять клеймо на упаковці блоку, листку-вкладиші, на транспортній тарі, товарно-транспортних накладних на кожну партію м'ясопродуктів.

М'ясо 1-ї категорії вгодованості клеймують круглим тавром, 2-ї категорії — квадратним, худе м'ясо — трикутним. Праворуч від клейма вгодованості у разі необхідності проставляють додаткові літерні позначки: М — м'ясо молодняка, Б — м'ясо биків, Т — телятина, К — козлятина, ПП — м'ясо яловичина, призначене для промислової переробки на харчові цілі (рис. 1). Свинину 3-ї категорії (жирну) таврують овальним клеймом, а свинину 4-ї категорії, призначену для промислової переробки, — трикутним, м'ясо 5-ї категорії (поросяти) — круглим. Промислову переробку м'яса провадять на підприємствах м'ясопереробної промисловості.

Таким чином, на підприємствах ресторанного господарства не дозволяється використовувати м'ясо із трикутним клеймом, м'ясо биків, кнурів, м'ясні туші, напівтуші й четвертини з дефектами промислового розбирання, м'ясо, заморожене більше одного разу, свинячі туші й напівтуші з пожовтілим шпиком.

Кожна партія м'яса і субпродуктів повинна супроводжуватися посвідченням якості, ветеринарним посвідченням про безпеку, товарно-транспортною накладною. У накладній, на транспортній тарі і при необхідності на листку-вкладиші зазначають назву підприємства-виробника, його товарний знак, вид м'ясопродукту, категорію вгодованості, термічну характеристику, кількість місць, масу нетто й брутто, дату, номер стандарту.

За характером термічної обробки м'ясо може бути охолодженим (температура в товщі м'язовій тканини — 0...4 °С); замороженим (температура в товщі стегна біля кістки не вище -8 °С) і підмороженим (температура по всій туші +2...-3 °С).

Незалежно від термічного стану м'ясо за свіжістю поділяють на три категорії: свіже, сумнівної свіжості та несвіже. Для виготовлення продукції ресторанного господарства допускається м'ясо тільки категорії «свіже». Свіже м'ясо характеризується наступними органолептичними показниками якості:

- на поверхні туш, напівтуш, четвертин є кірочка підсихання рожевого або блідо-рожевого кольору; у розмороженого м'яса — червоного кольору;
- м'язові тканини на розрізі ледь вогкі, однак не залишають вологої плями на фільтрувальному папері; колір, властивий даного виду м'яса;
- консистенція м'яса на розрізі щільна, пружна ямка, що утворюється при натисненні пальцем, швидко вирівнюється;
- запах м'яса специфічний, властивий кожному виду свіжого м'яса;
- стан жиру: яловичого — колір білий, жовтуватий або жовтий; консистенція тверда, при роздавлюванні кришиться; свинячого — колір білий, консистенція м'яка, еластична; баранячого — колір білий, консистенція щільна;
- сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча; у розмороженого м'яса сухожилля м'які, пухкі, яскраво-червоні; зварений бульйон у гарячому стані прозорий, ароматний.

М'ясо сумнівної свіжості характеризується наступними органолептичними показниками якості:

- поверхня туші подекуди зволожена, трохи липкувата, темнуватого кольору;
- м'язові тканини на розрізі вогкі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, липкуваті, темно-червоні; у розмороженого м'яса з поверхні розрізу витікає м'ясний сік, трохи змутнілий;
- консистенція м'яса на розрізі недостатньо щільна і пружна ямка, що утворюється при натисненні пальцем, вирівнюється повільно (протягом 1 хв); жир м'який, у розмороженого м'яса трохи розпушений;
- запах м'яса ледь кислуватий або з відтінком затхлості;
- жир має сірувато-матовий відтінок, прилипає до пальців, може мати легкий запах обсалювання;
- сухожилля недостатньо щільні, матово-білі; суглобні поверхні подекуди покриті слизом;
- бульйон недостатньо прозорий, зі слабковираженим запахом або запахом, не властивим для свіжого м'ясного бульйону.

М'ясо сумнівної свіжості після додаткових досліджень якості за висновком територіального органу санепідслужби може бути доправлене на промпереробку на м'ясопереробне підприємство (для виготовлення консервів і ковбас нижчих сортів). На підприємствах ресторанного господарства м'ясо сумнівної свіжості використовувати заборонено.

Зразки клейм для клеймування м'яса тварин всіх видів:
ширина обідка — 1,5 мм
висота літер — 6 мм
висота цифр — 12 мм



Зразки клейм для клеймування птиці, кролів та нутрій
ширина обідка — 1 мм
висота літер — 3 мм
висота цифр — 6 мм
Зразки клейм та штампів для м'яса і субпродуктів тварин (для лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках)

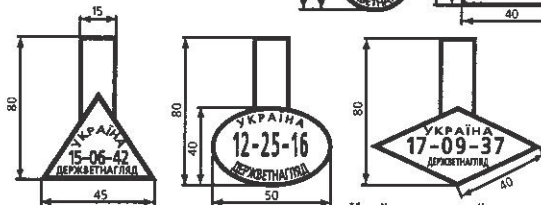


Зразок штампів для м'яса і субпродуктів, що підлягають знезараженню
ширина обідка — 1,5 мм
висота літер — 7 мм
висота цифр — 7 мм

Додаткові штампи

Додаткові штампи для м'яса диких тварин

Зразки клейм для переклеймування м'яса тварин всіх видів
ширина обідка — 1,5 мм
висота літер — 6 мм
висота цифр — 12 мм



Клеймо для клеймування м'яса, які поставляються на експорт:
Розмір: 40x60 мм
Ширина обідка — 1,5 мм
Висота літер — 6 мм
Висота цифр — 12 мм



Клеймо для клеймування тушок м'яса птиці, кролів, нутрій, які поставляються на експорт:
Розмір: 25x40 мм
Ширина обідка — 1 мм
Висота літер — 3 мм
Висота цифр — 6 мм

Рис. 1.

5.2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. Виготовлення напівфабрикатів

Технологічний процес механічної і гідромеханічної обробки м'яса включає наступні стадії: розморожування м'яса; видавлення клейма і обмивання; розбирання туш на частини (відробки) і обвалювання м'яса; приготування напівфабрикатів.

Розморожування м'яса провадять у певному режимі, що забезпечує максимальне відновлення якісних показників, властивих для охолодженого м'яса. Гарні результати виходять при швидкому заморожуванні й повільному розморожуванні м'яса. На великих кулінарних фабриках для розморожування м'яса встановлюють спеціальні камери-дефростери, у яких за допомогою приладів і спеціального обладнання можна підтримувати необхідні умови — температуру і відносну вологість повітря. Однак камери-дефростери економічно виправдовують себе тільки в тому випадку, якщо при досить великих обсягах переробки м'яса заморожена м'ясна сировина надходить регулярно й дорогі виробничі потужності не простоюють.

На невеличких підприємствах ресторанного господарства розморожування м'яса доцільно поєднувати з його холодильним зберіганням. М'ясо розморожують у тому вигляді, у якому воно надійшло на підприємство — у вигляді туш, півтуш і четвертин без розрубання на дрібніші частини. Зазвичай обладнують м'ясо-рибну камеру, у якій для м'яса, що надходить у вигляді туш, півтуш і четвертин, встановлюють рейки з пересувними гаками, виготовленими з нержавійного металу.

М'ясо зберігають у підвішеному стані, причому розміщують його на гачках так, щоб туші, півтуші й четвертини не стикалися між собою й не торкалися стінок камери. Для зберігання й повільного розморожування м'яса, що надходить у вигляді заморожених блоків, у камері передбачають стелажі й дерев'яні підтоварники.

У холодильній камері підтримується температура $-1...0$ °С, відносна вологість повітря 90...95%, швидкість руху повітря від притоково-втяжної вентиляції 1 м/с. У цих умовах яловичі півтуші розморожуються близько п'яти діб, яловичі четвертини, свинячі півтуші, баранячі й телячі туші — від двох до трьох діб. М'ясо вважається розмороженим, коли температура в товщі м'язової тканини досягатиме -1 °С. Розморожене м'ясо може зберігатися в холодильній камері не більше двох діб.

У середніх за кількістю місць підприємствах ресторанного господарства для створення перехідного запасу сировини встановлюють низькотемпературну камеру для зберігання заморожених продуктів тривалий

час. Температура, що підтримується в камері, становить $-12...-15$ °С. Для зберігання м'яса в низькотемпературній камері обладнують стелажі, підтоварники. Заморожені туші і півтуші можна зберігати на підтоварнику у вигляді штабеля, розташованого від стін й обладнання на 30 см.

Розморожувати м'ясо у воді забороняється.

Якщо необхідно швидко розморозити м'ясо (незважаючи на втрати деякої кількості м'ясного соку), заморожені м'ясні туші, півтуші й четвертини розкладають на виробничих столах у заготівельному або м'ясо-рибному цеху так, щоб вони не стикалися між собою. Через добу м'ясо переносять до холодильної камери й витримують у підвішеному стані 24 год при температурі 0 °С. Там майже відбувається цілковите відновлення білкових структур м'яса, пошкоджених при заморожуванні й швидкому розморожуванні.

Подальше розбирання м'яса здійснюють у м'ясних, м'ясо-рибних або заготівельних цехах.

Клейма видаляють гострим ножем вручну. Зрізане м'ясо із клеймами вилучають із цеху до відходів.

Обмивання м'яса здійснюють у підвішеному стані над ваннами або трапами, з'єднаними з каналізацією. Вода, підігріта до $40...50$ °С, за допомогою гнучкого шланга подається на робоче місце мийника. На кінці шланга прикріплена м'яка щітка, яку після закінчення роботи ретельно промивають робітники засобами і дезінфікують. Вода по шлангу подається під тиском, тому мийники повинні працювати у водонепроникному спецодязі й гумових чоботах. Під час обмивання з поверхні туш видаляються механічні забруднення і мікроорганізми. Загальна мікробна обсіменінність поверхні м'яса знижується на $95...99\%$.

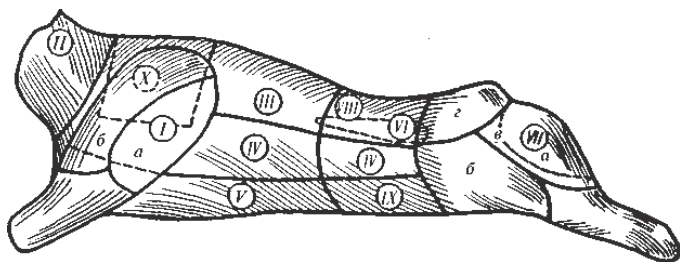


Рис. 2. Схема кулінарного розбирання яловичої туші:

I — лопаткова частина (а, б — плечова і заплечова частини); II — шийна частина; III — товстий край (спинна частина); IV — пружок; V — грудинка; VI — вирізка; VII — задня нога (а, б, в, г — внутрішня, бічна, зовнішня й верхня частини); VIII — тонкий край (поперекова частина); IX — пахвина; X — підлопаткова частина

Після обмивання м'ясо обсушують при циркуляції холодного сухого повітря або серветками разового користування. Подальша обробка необсушених туш забороняється за правилами техніки безпеки і з погляду продуктивності праці кухарів.

Розбирання туш і обвалювання окремих частин туш (відрубків) — взаємозалежні операції, що виконуються послідовно в єдиному технологічному потоці.

Туші розбирають за певними схемами, які передбачають в подальшому одержати великокускові напівфабрикати певного кулінарного призначення. На рис. 2 показана схема розбирання яловичої півтуші. Розбирання починають із відокремлення вирізки. Потім півтушу по останньому ребру ділять на дві чвертини: передню й задню. Передню чвертину розчленовують на три частини: лопаткову, шийну й реберну. Задню чвертину розчленовують на дві частини: поперекову й тазостегнову. Перелічені частини (відруби) піддають обвалюванню, тобто відокремлюють м'якоть від кісток, грубих хрящів і сухожилків. Правила обвалювання м'яса докладно описані в технологічних інструкціях. Мета обвалювання — одержання великих шматків м'яса з найменшою кількістю обрізків і порізів м'язів, наявність яких знижує стійкість м'яса до мікробного псування. У результаті розбирання яловичої туші 1-ї категорії вгодованості й обвалювання відрубків вихід м'ясної м'якоти становить 73,6%, кісток, сухожилків і хрящів — 25,4%, втрати — 1%.

Схема розбирання баранячих і телячих туш показана на рис. 3. Тушу ділять поперек на дві півтуші: передню й задню. Лінія поділу проходить по контуру задньої ноги, тазової кістки, між крижовим і поперековим хребцями. Задню півтушу розділяють уздовж на дві задні ноги (два окости). Від передньої півтуші відокремлюють лопатки, шийну частину між останніми шийними й першим спинним хребцями. Спинно-реберну частину, що залишилася, розбирають у такій послідовності: уздовж спинних і поперекових хребців по обидва боки остистих відростків прорізають м'якоть дощенту ребер (у поперековій частині — до поперечних відростків), після чого видаляють хребет. Потім розрубують грудну кістку і при цьому утворюються дві половинки, які розпилюють поперек ребер на корейку й грудинку. При цьому довжина ребер корейки не повинна перевищувати 8 см. Здійснюють обвалювання лопаткових, шийної і тазостегнових частин (окостів).

Після розбирання баранячих туш 1-ї категорії вгодованості й обвалювання відрубків (крім корейки й грудинки) вихід м'яса становить 73,6%, нирок й біляниркового жиру — 1,4, кісток, сухожилів і хрящів — 23,9, втрати — 1,1 %.

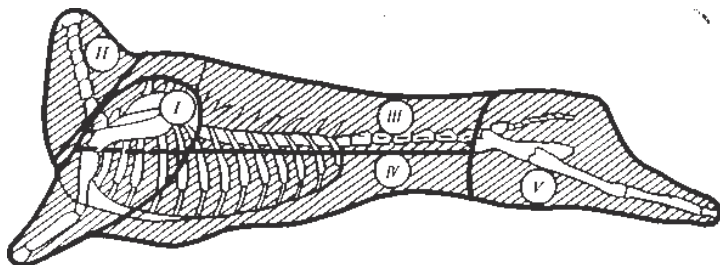


Рис. 3. Схема кулінарного розбирання баранячої і телячої туші:

I – лопаткова частина (передня нога); II – шийна частина; III – корейка;
IV – грудинка; V – окіст

Після розбирання туш молочної телятини (м'ясо телят віком від 2 нед. до 3 міс., що не одержували прикорму) і обвалювання відрубів (крім корейки і грудинки) вихід м'яса становить 66%, кісток, сухожиль і хрящів – 33%, втрати – 1%.

Схема розбирання свинячої півтуші показана на рис. 4. Розбирання починають із відокремлення вирізки. Потім розділяють півтушу на передню й задню по контуру задньої ноги між крижовим і поперековим хребцями. Від передньої півтуші відокремлюють лопаткову частину, а спинно-грудну частину розпилюють поперек ребер на корейку й грудинку. Довжина ребер корейки не повинна перевищувати 8 см, від корейки відокремлюють шийну частину по останньому шийному хребцю. Обвалюють окіст (задню ногу), лопаткову і шийну частини. Вихід м'яса при розбиранні та обвалюванні свинячих півтуш залежить від категорії вгодованості (табл. 1).

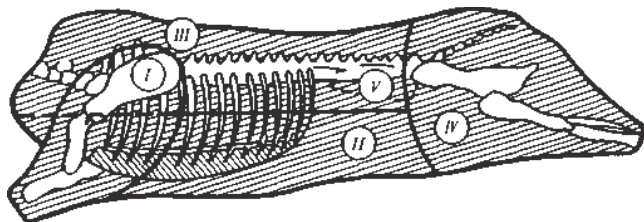


Рис. 4. Схема кулінарного розбирання свинячої туші:

I – лопаткова частина (передня нога); II – грудинка; III – корейка;
IV – окіст; V – вирізка

Таблиця 1. Вихід м'яса і кількість відходів при розбиранні й обвалюванні свинячих пістух, %

Продукція	Категорія		
	1-а (беконна)	2-а (м'ясна)	3-я (жирна)
М'ясо (у тому числі корейка й грудинка з реберними кістками)	73,5	85,7	64,6
Шпик	13,6	—	24,4
Кістки, сухожилля, хрящі	13,4; 0,6	15,3; 0,5	11,6; 0,4
Втрати	0,8	0,8	0,8

Приготування напівфабрикатів — найбільш відповідальна стадія механічної обробки м'яса. Асортимент м'ясних кулінарних напівфабрикатів включає: великокускові напівфабрикати, котлетне м'ясо, порціонні напівфабрикати, дрібнокускові напівфабрикати, січені напівфабрикати.

Великокускові напівфабрикати — це великі м'язи або група м'язів, отриманих при обвалюванні певних відрубів м'ясної туші. Великокускові напівфабрикати, як правило, безкісткові, за винятком корейки і грудинки. Після обвалювання шматки м'яса піддають жилкуванню (видаляють грубі плівки й сухожилля), краї вирівнюють. Великокускові напівфабрикати можна використовувати цілими для варіння, смаження, тушкування або запікання, а також як вихідну м'ясну сировину для приготування порціонних і дрібнокускових напівфабрикатів.

Великокускові напівфабрикати з яловичини (рис. 2):

- ✓ вирізка — попереково-підвдиховий м'яз овально-видовженої форми, покритий блискучим сухожиллям, без прилеглих до нього малого поперекового м'яза, сполучної і жирової тканин;
- ✓ спинна частина найдовшого м'яза спини (товстий край) — м'яз, відокремлений від поперечних і остистих відростків грудних хребців, починаючи з 4-го до останнього спинного хребця, зовні покритого блискучим сухожиллям і жиром;
- ✓ поперекова частина найдовшого м'яза спини (тонкий край) — м'яз, відокремлений від поперечних і остистих відростків, поперекових хребців, зовні покритих блискучим сухожиллям і жиром;
- ✓ внутрішній шматок тазостегнової частини — привідні і напівплетинчасті м'язи, розташовані із середини стегнової кістки, покриті тонкою поверхневою плівкою, без чіткого м'яза;

- ✓ зовнішній шматок тазостегнової частини — шар м'яса, що складається із двох м'язів, що зрослися — двоголового й напівсухожильного, розташованих зовні стегнової кістки й покритих поверхневою плівкою; груба сполучна тканина із середини видалена;
- ✓ бічний шматок тазостегнової частини — чотириголовий м'яз, розташований попереду стегнової кістки, покритий тонкою поверхневою плівкою;
- ✓ верхній шматок тазостегнової частини — середньосідничний м'яз, розташований на підвдиховій кістці, покритий тонкою поверхневою плівкою;
- ✓ підлопаткова частина — група м'язів, розташована під лопаткою, відокремлена одним шматком з поперечних та остистих відростків перших трьох грудних хребців і верхньої третини перших трьох ребер;
- ✓ пружок — група м'язів, знята з реберної частини туші з 4-го по 13-е ребро, що лишилися після відокремлення найдовшого м'яза спини, підлопаткової і грудної частин;
- ✓ грудинка — група м'язів грудної частини туші, відокремлена від грудної кістки з 1-го по 5-е ребро й нижньої третини ребер;
- ✓ лопаткова частина — група м'язів: заплечова частина, плечова частина.

У яловичих півтушах 2-ї категорії вгодованості пружок як великокусковий напівфабрикат не виділяється, він входить в котлетне м'ясо.

Великокускові напівфабрикати з баранини, телятини й свинини (див. рис. 3 і 4):

- ✓ свиняча вирізка (рис. 4) — попереково-підвдиховий м'яз овально-довгастої форми, покритий блискучим сухожиллям;
- ✓ шийна частина від свиней і телячої туші — група м'язів із шаром підшкірного шпику, знята із шийних хребців і верхньої частини перших чотирьох ребер;
- ✓ лопаткова частина — група м'язів, знята суцільним шаром з лопаткової й плечової кісток, без м'язів, що прилягають до ліктьової й променевої кісток;
- ✓ корейка — група м'язів від 5-го ребра до 1-го крижового хребця, без спинних і поперекових хребців й остистих відростків, з ребрами завдовжки не більше 100 мм для свинини й 80 мм — для баранини й телятини;
- ✓ тазостегнова частина (рис. 3 і 4) — група м'язів, відокремлена від тазової, крижової й стегнової кісток одним шматком, без м'язів і сполучної тканини, що прилягає до гомілкової кістки;
- ✓ грудинка (рис. 3 і 4) — група м'язів з ребрами, що залишилося після відокремлення корейки, без грудної кістки; для баранини без пахвини, для свинини без міжсоскової і пахової частин.

Яловиче котлетне м'ясо включає шматки м'яса різної величини і форми від шийної частини, пахвини, пружка від туш 2-ї категорії вгодованості, міжреберне м'ясо й обрізки, що утворюються при виготовленні великокускових напівфабрикатів. У яловичому котлетному м'ясі вміст сполучної й жирової тканини не має перевищувати 10% (окремо).

Бараняче котлетне м'ясо включає м'ясо шийної частини і пахвини, обрізки, при виготовленні великокускових напівфабрикатів. Вміст сполучної й жирової тканин у баранячому котлетному м'ясі не має перевищувати 10% (окремо).

Свиняче котлетне м'ясо включає м'ясо міжсоскової і пахової частин, обрізки. Вміст жирової тканини не має перевищувати 30%, сполучної — 5%.

Котлетне м'ясо використовують для приготування січених напівфабрикатів, а також фаршів — начинок для борошняних випечених виробів. При цьому можна поєднувати яловиче й свиняче котлетне м'ясо. З телятини котлетне м'ясо не готується.

Порціонні напівфабрикати готують із великокускових. Порціонним називають м'ясний напівфабрикат певної маси і форми, призначений для приготування однієї порції якої-небудь м'ясної страви. Іноді для приготування однієї порції м'ясної страви використовують два шматки м'яса певної маси і форми.

Приготування м'ясних порціонних напівфабрикатів пов'язане з необхідністю дотримання деяких правил, що забезпечують одержання готової продукції високої якості. Перше правило передбачає нарізування порціонних шматків поперек напрямку м'язових волокон. Це пов'язано з тим, що при тепловій кулінарній обробці в результаті денатурації і зсідання м'язових білків м'язові волокна ущільнюються, внаслідок чого зростає зусилля, необхідне для розрізування або розкусування м'язового волокна. Водночас колаген прошарків сполучної тканини, особливо в перимізії, частково переходить у глютин, завдяки чому опір під час нарізання м'яса уздовж м'язових волокон зменшується. Розрізування довгих м'язових волокон на коротші фрагменти також сприяє поліпшенню консистенції смаженого м'яса.

Друге правило полягає в тому, щоб при нарізанні м'яса порціонні шматки виходили рівномірної товщини. Третє правило полягає у вирівнюванні порціонних шматків за товщиною з одночасним розпушенням сполучної тканини, що прискорює гідротермічну дезагрегацію колагену. Для розпушування шматочків м'яса й одночасного вирівнювання їх за товщиною застосовують спеціальні механізми — розпушувачі м'яса. Єдиний великокусковий напівфабрикат, для якого ці правила є винятком, — це вирізка.

Великокускові напівфабрикати, що надійшли з інших підприємств і перебували певний час в умовах схову й транспортування, спочатку

промивають холодною водою, потім залишають на 15...20 хв на решітках для стікання води й обсушування, після чого нарізають м'ясо порціями.

Порціонні м'ясні напівфабрикати, використані на підприємствах ресторанного господарства, поділяють на натуральні й паніровані. Вони можуть бути безкістковими й м'ясо-кістковими.

З вирізки, товстого і тонкого краю (яловичина), а також з корейки (баранина, телятина, свинина) готують такі натуральні порціонні напівфабрикати, як біфштекс, філе, лангет, антрекот, котлети натуральні з реберною кісточкою, ескалоп.

З більш твердого м'яса з інтенсивно розвиненого сполучною тканиною — верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини яловичини, тазостегнової і лопаткової частин баранини й свинини — готують паніровані напівфабрикати: ромштекс, шніцель тощо.

Панірування м'ясних напівфабрикатів полягає в тому, що добре розпушений порціонний шматок м'яса солять, додають перець, змочують у яєчному льезоні, потім з обох боків щільно посипають меленими сухарями, приготовленими із пшеничного хліба вищого гатунку. Для приготування льезону до яєчного меланжу додають трохи води (20...25%), добре перемішують. Підвищений вміст води в льезоні небажаний з погляду зволоження панірування при зберіганні напівфабрикатів. Панірування бере участь у формуванні смаку й запаху готових смажених м'ясних виробів. У зв'язку із цим якості панірувальних сухарів варто надати належної уваги.

Мета панірування — створення на поверхні м'яса захисного покриття, що при смаженні перетворюється на пофарбовану кірочку, яка має приємний смак і аромат. Панірування знижує втрати м'ясом води при смаженні. Так, втрати маси при смаженні натуральних напівфабрикатів становлять 37%, а панірованих (типу ромштекс) — 27%. Більш високому вмісту вологи відповідає і більш висока температура м'яса, що прискорює гідротермічну дезагрегацію колагену і сприяє отриманню м'яких і соковитих м'ясних смажених виробів.

Дрібнокускові напівфабрикати, вироблені з яловичини, баранини, свинини й телятини, призначені для смаження або тушкування. З яловичини (вирізка, товстий і тонкий краї) виробляють в основному безкісткові напівфабрикати: м'ясо нарізають у вигляді брусочків масою 5...7 г (бефстроганов) і 10...15 г (піджарка); із частин тазостегнового відрубу м'якоть нарізають у вигляді кубиків масою 10...15 г для азу і 20...30 г для плову й гуляшу; із напівфабрикатів для національних страв на підприємствах ресторанного господарства поширений шашлик, його нарізають у вигляді шматочків пласкоквадратної форми масою 40 г з вирізки, товстого й тонкого країв, верхнього і внутрішнього

шматків тазостегнового відрубу. Напівфабрикат шашлику нанизують на металеві шпачки-шампури для смаження в електрогрилях або на мангалах (над деревним вугіллям).

Дрібнокускові напівфабрикати з баранини, свинини й телятини бувають безкісткові і м'ясо-кісткові. До безкісткових напівфабрикатів належать гуляш із баранини і свинини, плов і шашлик з баранини, піджарка з баранини, свинини, телятини, до м'ясокісткових — рагу з баранини, свинини й телятини і шашлик на порібринах із цих же видів м'яса.

При виготовленні м'ясо-кісткових напівфабрикатів реберні кістки бажано розпилювати спеціальними пилками. Розрубуючи реберні кістки, немінуче утворюються дрібні кістки, які можуть потрапити в готову страву.

Для приготування напівфабрикатів із січеного м'яса використовують котлетне м'ясо яловиче, бараняче і свиняче, у закордонних кухнях для фаршу використовують і ті частини туш, які зазвичай у нас прийнято використовувати для тушкування. Такі приклади використання кулінарних частин були й у Збірнику рецептур 1955 р. Котлетне м'ясо з молочної телятини не виробляють, однак у дієтичному харчуванні й у спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства можливе виготовлення січених виробів з телятини за спеціально розробленими рецептурами. Котлетне м'ясо, яке підлягає зберіганню, промивають, укладають на решітки на 15...20 хв для стікання води й розрізають на шматки масою 100...200 г (залежно від продуктивності м'ясорубки).

М'ясні січені напівфабрикати бувають двох різновидів: натуральні і з наповнювачем, що отримали групову назву виробів з котлетної маси. При недостатній жирності яловичого м'яса в нього додають свинину у співвідношенні 2:1.

Для м'ясних січених натуральних напівфабрикатів котлетне м'ясо подрібнюють у м'ясорубці з додаванням сала-сирцю й ріпчастої цибулі, добре перемішують, додають хлорид натрію, чорний мелений перець і невелику кількість води (5...8% маси м'яса). Сало-сирець надає готовим виробам соковитості, проте зайва кількість жиру (більше 20%) погіршує структуру фаршу, ускладнює формування виробів, які в процесі смаження погано утримують надану їм форму. Сиру ріпчасту цибулю в м'ясній масі можна замінити пасерованим або цибулевим порошком. Цибуля підсилює м'ясний смак і запах готових виробів. Як додаткові ароматизатори використовують порошкоподібні мускатний горіх або кардамон.

У пересічних ресторанах для виготовлення м'ясних січених напівфабрикатів з котлетної маси (з наповнювачем) використовують котлетне м'ясо, хліб пшеничний вищого гатунку, цибулю або часник, чорний мелений перець, молоко або воду, панірувальні сухарі, а для

тюдфельок — борошно, сіль. Хліб витрачається в кількості 25% до маси м'яса, молоко або вода — 30%, м'ясний компонент у складі напівфабрикату становить 50...55%. Хліб у котлетній масі відіграє роль водоутримуючого компонента й одночасно забезпечує необхідні консистенцію, адгезійні та когезійні властивості котлетної маси. Ці властивості хліба як наповнювача зберігаються і в процесі теплової кулінарної обробки напівфабрикатів.

До якості хліба, що використовується у складі котлетної маси, висувають певні вимоги: хліб має бути черствим, зі строком зберігання не менше доби після випічки, тому що при використанні свіжого хліба консистенція котлетної маси виходить подібною до мази; сорт хліба повинен бути не нижче вищого, тому що хліб нижчих сортів має виражений смак і аромат, які передаються готовим м'ясним виробам. Хліб як наповнювач м'ясної котлетної маси використовують тільки в країнах СНД, що пов'язане із традиційним значним споживанням хліба населенням. У деяких закордонних країнах за водоутримуючий компонент в січених м'ясних виробках використовують борошно і спеціально оброблені модифіковані крохмалі. Асортимент напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси включає котлети, биточки, шніцелі, тюдфельки, фаршировані котлети (зрази), рулети. Значну частину виробів панірують у сухарях, а тюдфельки — у борошні; рулет не панірують, перед запіканням його змащують сумішшю яйця зі сметаною і проколюють у декількох місцях для виходу повітря при випіканні.

Після розбирання яловичих півтуш й обвалювання відрубів вихід котлетного м'яса становить 57% м'ясної безкісткової сировини. У зв'язку із цим, а також завдяки високій харчовій цінності асортимент напівфабрикатів із січеного м'яса постійно розширюється й модернізується.

Кулінарна готовність м'ясних січених виробів характеризується досягненням температури в їхньому центрі 85 °С для натуральних і 90 °С для виробів з котлетної маси. Зазначені температурні параметри за часом їхнього досягнення збігаються зі зміною забарвлення виробів на розрізі із червоної на сіро-коричневу різних відтінків.

Таким чином, в умовах підприємства ресторанного господарства достатність теплової обробки м'ясних січених напівфабрикатів визначається органолептично за зміною кольору виробу на розрізі із червоного на сіро-коричневий. За цією ознакою однозначно оцінюють кулінарну готовність м'ясних січених виробів і споживачі. У зв'язку із цим збереження червоного кольору в готових м'ясних виробках сприймається споживачами як недостатня тепла обробка, а в професійній оцінці якості — як неприпустимий дефект.

З натурального січеного м'яса виробляють січені біфштекси, шніцелі, котлети, гамбургери, фрикаделі, а також м'ясо-рослинні і фарши-

ровані напівфабрикати. Приготовлену м'ясну масу порціонують машинним способом або формують вручну: січені біфштекси й гамбургери приплюснuto-округлої форми, шніцелі — оvoidно-плоскої форми.

М'ясо-рослинні і фаршировані вироби готують за спеціально розробленою технологією і рецептурами, як фарші використовують овочі із грибами, овочі з рисом, яблука, айву й інші плоди, ягоди й усілякі комбіновані фарші-начинки. Розмаїтість кольорів, смаку й консистенції фаршу також може бути досягнута з допомогою фісташок, грибів, вареного язика, пюре зі шпинату, печінки тощо.

Фірмові підприємства ресторанного господарства розробляють власні рецептури гамбургерів, у яких за м'ясну сировину править нежирна м'якоть тазостегнового або лопаткового відрубка.

Січені м'ясні напівфабрикати з натурального м'яса, як правило, не панірують (біфштекс січений, котлети натуральні січені, люля-кебаб), шніцель натуральний січений після формовання змочують у яєчному льезоні й панірують у сухарях.

Січені м'ясні вироби з котлетної маси (з наповнювачем) панірують у сухарях (котлети, биточки, шніцель, зрази). Тюфтельки панірують у борошні безпосередньо перед обсмажуванням. Вироби, призначені для варіння на парі, не панірують.

З огляду на те, що панірування впливає на формування смаку, запаху й інших органолептичних показників якості, до продуктів, використаних для панірування м'ясних напівфабрикатів, висуваються певні вимоги:

- ✓ панірувальний продукт не має містити патогенних бактерій, а ступінь загальної мікробної обсіменінності не повинен перевищувати встановлену санітарними правилами й нормами для напівфабрикатів м'ясних січених;
- ✓ панірувальний продукт повинен бити з гарними органолептичними показниками якості — смак, запах, колір;
- ✓ панірувальний продукт має бути сипким;
- ✓ панірування має бити з високими адгезійними властивостями стосовно напівфабрикатів і низькими стосовно тари, що використовуються для зберігання й транспортування напівфабрикатів; ця властивість забезпечує рівномірний розподіл панірування на поверхні напівфабрикату, а також стійкість її до опадання при зберіганні, транспортуванні і тепловій обробці;
- ✓ при смаженні панірувальних виробів на їхній поверхні повинна утворюватися й міцно втримуватися суцільна рівномірно забарвлена підсмажена кірочка;

- ✓ паніровка має бути з помірною водоутримуючою здатністю, поглинати вологу з поверхні м'ясного напівфабрикату; водночас поверхня напівфабрикату не повинна бути вогкою.

У високій ресторанній кухні використовують різні способи подрібнення, внаслідок чого фарш за структурою стає ніжнішим або крутішим. Кращим способом, при якому зберігається сік, є січення м'яса вручну. При цьому найбільш ефективні два ножі однакового розмірів і ваги, хоча можна використовувати й один ніж. Бажано, щоб ножі були важкими й гострими. Даним способом зазвичай переробляють невеличку кількість яловичини, причому ніжніші частини, що використовують у вітчизняній технології тільки для смаження великими й порціонними шматками. Другий спосіб подрібнення — пропущення крізь м'ясорубку. Фарш при цьому виходить сухіший. Залежно від розмірів решітки можна регулювати ступінь подрібнення. Третій спосіб використання блендера. Найбільш ніжне й однорідне за структурою пюре можна одержати, пропускаючи м'ясне пюре крізь кругле сито за допомогою пластикового шкребка.

Прийоми поліпшення структури і смаку фаршу. Готуючи м'ясний фарш, не обов'язково домагатися однорідної консистенції. Можна нарізати великими шматками один сорт м'яса вручну, а з решти зробити пюре в блендері. Також можна додати кубики свинячого шпикку й смужки або кубики ніжнішого м'яса для контрасту зі структурою фаршу. Щоб надати неповторного смаку й створити особливу структуру, у фарш уводять інші компоненти. Так, для поліпшення смаку додають мускатний горіх і гвоздику, майоран і чабер, столові й міцні вина (херес, мадеру тощо), бренді, коньяк і лікер.

У ресторанах з іноземною кухнею готують такі види фаршів.

Фарш зі свинини. 250 г телятини, 250 г свинини, коньяк, 250 г свинячого шпикку, сіль, перець.

Нарізану телятину і свинину витримати в коньяку 1 годину, подрібнити зі свинячим шпиком, протерти крізь сито, заправити сіллю й перцем.

Варто пам'ятати, що для холодних страв потрібно більше смакових добавок, ніж для гарячих.

Для одержання однакової консистенції фаршу до нього додають пюре з курячої печінки. Для його приготування варто присмажити печінку із цибулею, фламбувати її в бренді й пропустити крізь сито. При підсмажуванні печінка ущільнюється, і при введенні її у фарш суміш виходить більш в'язкою, ніж при додаванні непідсмаженої печінки, що робить пюре занадто рідким. Фарш, що містить підсмажену печінку,

підходить до галантину й паштетів, приготовлених без використання форми, де щільніша начинка добре втримує потрібну форму страви.

Фарш о гратен. 120 г бекону, 60 г масла, лавровий лист, 30 г цибулі, 240 г курячої печінки.

Бекон дрібно нарізають, обсмажують із маслом, додають лавровий лист, цибулю й обсмажують до золотавого кольору цибулі. Уводять курячу печінку, підсилюють нагрівання й доводять печінку до готовності. Все протирають крізь сито.

Для з'єднання всіх компонентів суміші у фарш часто додають яйця, а також панірувальні сухарі — щоб надати суміші легкості. Панірувальні сухарі зазвичай замочують із невеликою кількістю міцного бульйону до утворення густої пасти. Такі пасти називають панадами. Міцний бульйон поліпшує смак і допомагає з'єднати фарш, тому що при охолодженні він застигає і перетворюється на желе. При надлишку рідини фарш буде занадто слабким, щоб утримувати форму страви самостійно.

Будь-який фарш поліпшить свій смак, якщо його накрити й поставити в прохолодне місце на кілька годин перед початком приготування рулету. Яйця, брєнді й панаду варто вводити перед приготуванням суміші.

Панада є сполучним компонентом для усіх фаршів. Всі панади готують за допомогою теплової обробки, але використовують їх холодними. Тому після приготування поверхню панади захищують, щоб запобігти утворенню тріщин при охолодженні.

Існують й інші способи приготування панади.

Хлібна панада (варіант 1). Хлібні кришки залити киплячим молоком (1:2) і охолодити.

Хлібна панада (варіант 2). Хлібні кришки всипати в міцний бульйон (як для холодцю) і проварити, доки не утвориться однорідна густа паста.

Борошняна панада (варіант 1). Масло (60 г) покласти у воду (250 мл), довести до кипіння, увести борошно (250 г), перемішати, не знімаючи з вогню, потім охолодити.

Борошняна панада (варіант 2). З борошна (120 г) і масла (60 г) зробити борошняну пасеровку, розвести гарячим бульйоном (250 мл), довести до кипіння й охолодити.

Для поліпшення структури можна додати ячні білки й жирні вершки. Приготовлений з ними фарш називається мусом (у деякій літературі — *мусліном, муслі*). У сучасній вітчизняній технології приготування мусу (кнельної маси) дається дещо в спрощеному варіанті (див. «Збірник рецептур страв»).

Приготування фаршу-мусліну (мусу) з телятини. Фарш-мус являє собою суміш пюре тільки з ніжного м'яса, зокрема телятини, з'єднаної з яєчними білками з додаванням вершків.

М'ясо можна потовкти в ступці або подрібнити блендером, але в обох випадках суміш протирають крізь сито, додають сіль, перець, мускатний горіх. Яєчні білки вводять поступово після того, як м'ясо перероблять у пюре. Потім масу варто протерти шкребком крізь сито, перекласти в металевий посуд, накрити плівкою, видаливши повітря, і залишити в холодильнику на 30 хвилин. В охолоджену масу поступово додати вершки і збити на холодній бані. Після кожного доповнення вершків масу варто прохолоджувати. Потім накрити масу плівкою й охолодити. Ліпше прохолоджувати не тільки інгредієнти, але й посуд, щоб одержати густу суміш, що може з'єднати більшу кількість вершків.

Ніколи не треба збивати мус, що містить вершки, з льодом. Це також належить до будь-яких сумішей, куди входить масло. Потрібно використати воду з кубиками льоду.

Деякі фарші-муси можуть містити збиті вершки, але готуючи паштет, рулет або галантин найкраще застосувати звичайні вершки, щоб страву було легко нарізати.

Використовувати фарш треба за кілька годин після введення вершків.

Панірувальні сухарі, вироблені підприємствами хлібопекарської промисловості, не повністю задовольняють наведені вище вимоги: вони мають низькі органолептичні показники якості, а також високу загальну мікробну обсіменінність. У зв'язку із цим як у нашій країні, так і в деяких закордонних проводяться дослідження з пошуку нових панірувальних композицій, що забезпечують належний товарний вигляд готової продукції і високих органолептичних показників її якості. Прагнення замінити панірувальні сухарі іншим продуктом обумовлено також необхідністю зменшити кратність теплової обробки продуктів. Панірувальні сухарі у складі смажених виробів піддаються третій тепловій обробці, що прискорює піроліз харчових речовин і реакції мелано-їдиноутворення.

Розфасовують напівфабрикати у функціональні ємкості «гастро-норм», виготовлені як з нержавійної сталі, так і з харчового алюмінію або пластику. Великокускові порціонні й січені напівфабрикати укладають в один ряд, дрібнокускові і м'ясний фарш — шаром 5 см. Розфасовані напівфабрикати доправляють на інтенсивне охолодження до досягнення температури в геометричному центрі напівфабрикату не вище 8 °С і не нижче 0 °С. Тривалість охолодження не повинна перевищувати 2 год. Швидке охолодження досягається за допомогою холодильних шаф і камер із примусовим рухом повітря. Технологічний процес

приготування м'ясних напівфабрикатів вважається завершеним, коли вони в процесі охолодження досягають зазначених вище температур.

Заморожені напівфабрикати виробляють на м'ясопереробних підприємствах промислового типу. Температура їх до моменту готовності має бути не вищою -10°C . Підприємства ресторанного господарства, що використовують заморожені напівфабрикати, повинні бути оснащені низькотемпературним холодильним обладнанням.

Таблиця 2. *Строки зберігання м'ясних напівфабрикатів*

Напівфабрикат	Термін зберігання, год.	
	загальний	у тому числі на підприємстві-виробнику
Охолоджені напівфабрикати, температура зберігання 2...6 $^{\circ}\text{C}$:		
великокускові	48	12
великокускові, упаковані підвакуумом у плівку типу «повіден»	168	24
Порціонні:		
без паніровки	36	12
у паніровці	24	8
Дрібнокускові	24	9
Січені натуральні і м'ясо-рослинні	12	6
Фарш м'ясний і м'ясо-рослинний	12	3
Кістки харчові для бульйонів	24	6
Заморожені напівфабрикати, температура зберігання не вище -5°C :		
січені (біфштекс, гамбургер)	48	—
фарш м'ясний м'ясо-рослинний	48	—
пельмені, фрикадельки	48	—

Строки зберігання м'ясних напівфабрикатів на підприємствах ресторанного господарства наведені в табл. 2.

Транспортують м'ясні напівфабрикати у функціональних ємкостях, закритих кришками. Тривалість транспортування не повинна пере-

вищувати 2 год. Час, витрачений на транспортування напівфабрикатів, входить у загальний термін зберігання, наведений у табл. 2.

Маркірують тару з напівфабрикатами спеціальними ярликами, виготовленими типографським способом. У ярлику зазначають: назву підприємства-виробника і його товарний знак; назву напівфабрикату; масу нетто й брутто; дату й годину виготовлення; термін реалізації; номер або прізвище пакувальника; номер і назва нормативного документа. Один екземпляр ярлика вкладають у ємність із напівфабрикатом і по одному екземпляру наклеюють на торцях функціональної ємності.

В одну функціональну ємність укладають напівфабрикат одного найменування, однієї дати й однієї зміни виготовлення.

На кожен контейнер з напівфабрикатами оформляється товарно-транспортна накладна, у якій зазначають кількість місць (функціональних ємностей), масу нетто напівфабрикату кожного найменування, ціну, суму, а також відомості, що містяться на ярликах. На товарно-транспортних накладних ставлять підписи керівник підприємства, завідувач цеху (або експедицією), санветлікар і засвідчують печатками. Контейнери повинні бути з інвентарними номерами, які проставляються у всіх супровідних документах.

Підприємство-виробник випускає на реалізацію м'ясні напівфабрикати партіями. У партію входять напівфабрикати однієї дати, однієї зміни виготовлення, запаковані в один або кілька контейнерів.

Функціональні ємності, пересувні стелажі й контейнери є багатообіговою тарою. На підприємствах, що виготовляють й одержують напівфабрикати, повинні бути спеціальні приміщення — мийні з підведенням холодної, гарячої води і каналізація для санітарної обробки напівфабрикатної тари.

З підприємства-виробника контейнери з м'ясними напівфабрикатами випускаються опломбованими. Після їхнього приймання на підприємстві-одержувачі їх розкривають матеріально відповідальні працівники в присутності адміністрації і після органолептичної перевірки якості напівфабрикатів їх доправляють для використання у відповідності зі строками їхньої реалізації, наведеними в табл. 2. Показники якості м'ясних напівфабрикатів викладені у відповідній нормативній документації.

5.3. Теплова кулінарна обробка м'ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції

Класифікація кулінарної продукції з м'яса і м'ясопродуктів ґрунтується на способах їхньої теплової обробки: варінні, припусканні, тушкуванні, смаженні, запіканні. Продукцію поділяють на страви й гарячі закуски, температура їх при подаванні повинна бути в межах 60...65 °С. У стравах і закусках з відварних, припущених і запечених м'ясних продуктів м'ясо зазвичай занурене в соус, смажені м'ясні вироби перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом, а соус у разі необхідності подають окремо в соуснику. Маса основного м'ясного продукту в страві зазвичай становить 75...150 г, у гарячій закусці — 40...50 г. М'ясні страви подають, як правило, з овочевими гарнірами, маса яких становить 100...150 г.

ВІДВАРНЕ М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

М'ясо варять у вигляді великокускових напівфабрикатів. Від яловичої туші для варіння використовують зовнішній і бічний шматки тазостегнового відрубка, грудинку і пружок, від туш дрібної худоби — м'якоть задньої ноги, лопаткову частину й грудинку. Для варіння можна поєднувати яловичину, телятину і свинину, баранину варять окремо. Підготовлене м'ясо добре промивають, кладуть у посуд, заливають холодною водою (1:1,5) так, щоб м'ясо було повністю покрите водою, і варять при помірному нагріванні. Після закипання води нагрівання зменшують і м'ясо варять у режимі слабкого кипіння. У перший період варіння (до закипання й після закипання води) з поверхні видаляють піну й жир, після чого додають ріпчасту цибулю й ароматичне коріння (петрушку, селеру). Наприкінці варіння, за 30 хв до готовності м'яса, кладуть сіль і перець чорний горошком, а за 5 хв до закінчення варіння — лавровий лист.

Тривалість варіння м'яса залежить від його виду й віку тварини: шматки яловичини від тазостегнового відрубка варять 2...3 год, баранину й свинину — 1,5...2 год, телячу грудинку — 1...1,5 год. Готовність м'яса визначають проколюванням кухарською голкою. Для цього шматок м'яса за допомогою кухарської виделки перекладають із бульйону на лист, у центрі шматка проколюють до середини його товщини. Після видалення голки при легкому натисканні поблизу проколу з нього виступає м'ясний сік, за кольором якого дізнаються про готовність

м'яса: з товщі готового м'яса виступає прозорий сік. У шматок готового м'яса кухарська голка входить без жодного спротиву.

Готове м'ясо виймають із бульйону, охолоджують до 40...50 °С, нарізають поперек напрямку м'язових волокон по дві-три скибочки на порцію, укладають рядами в один-два шари на лист, заливають підсоленим бульйоном, доводять до кипіння й до подавання на стіл зберігають на марміті при 60...65 °С. Перед подаванням відварного м'яса до стола його викладають на підігріті порцелянові тарілки, заливають соусом: білим, білим з яйцем, білим з каперсами, білим з овочами, паровим, білим із грибами, сметанним із хроном, молочним із цибулею (до відварної баранини), червоним кисло-солодким, цибулевим, грибним, грибним кисло-солодким та ін. До жирного м'яса зазвичай подають більш гострі соуси як гарніри, до відварного м'яса подають відварні і припущені овочі: капусту відварну всіх видів (крім червоноголової), заправлену маслом; моркву припущену з маслом або молочним соусом, зелений горошок відварний чи консервований з маслом, лопаточки квасолі й гороху з маслом, кукурудзу консервовану з маслом, спаржу з маслом, картопляне й овочеve пюре, салати зі свіжих овочів і плодів, мариновані й солоні овочі, плоди і ягоди, свіжу зелень, відварні гриби, лимон, маслини, оливки.

Втрати маси під час варіння м'яса великими шматками становлять: яловичини — 38%, баранини — 36%, свинини — 40%, телятини — 36%.

Бульйони, отримані при варінні м'яса, використовують для приготування соусів і супів.

Значні втрати маси м'яса обумовлені високою температурою варіння при кипінні води (96...98 °С), що викликає надмірне ущільнення м'язових білків і їхнє зневоднення. У зв'язку із цим у кулінарній практиці застосовують спосіб варіння м'яса при порівняно низьких температурах — 80...85 °С. Цим способом можна варити яловичину тазостегового відрубка, а також баранячих і свинячих окостів. Для цілковитого розм'якшення м'яса грудинки і пружка необхідно варити при кипінні, тому що в цих частинах туші утримуються підвищена кількість колагену, стійкого до гідротермічного впливу. Баранячу, свинячу й телячу грудинку варять із реберними кістками, які видаляють із готового м'яса в гарячому стані.

Телячу грудинку готують попередньо видаливши реберні кістки. Зрізують грудну кістку, вирізують реберні кістки, телятину промивають і припускають 30...40 хв із додаванням м'ясного бульйону, лимонної кислоти, пасерованої ріпчастої цибулі, петрушки, селери, солі та спецій. Готову телятину нарізають у вигляді широких шматів по одному на порцію й зберігають у підсоленому гарячому бульйоні. Для приготування соусу вершкове масло розтоплюють, кип'ятять при помірному нагріванні до цілковитого видалення вологи, додають борошно і

пасерують її в маслі при постійному перемішуванні дерев'яною лопаточкою, додають невеликими порціями теплий м'ясний бульйон, проварюють, проціджують, вливають доведене до кипіння сухе біле виноградне вино. Припущену телячу грудинку перекладають у соус і прогрівають 15 хв до кипіння. Подають грудинку із цим же соусом й овочевим гарніром. Страва має назву «Грудинка теляча в соусі біле вино».

Страву «Баранина відварна з овочами» готують із баранячої грудинки з додаванням м'якоти лопаткової частини. М'ясо нарізають по 1...2 шматки на порцію, додають воду, сіль, цибулю, моркву, петрушку (корінь) і варять до готовності. Потім до баранини додають нарізані кубиками або квадратиками сирі овочі (картоплю, ріпу, капусту, моркву, пасеровану цибулю), спеції і варять до готовності овочів. Готову заправляють подрібненим часником. Перед подаванням у баранчик кладуть овочі разом із соусом, зверху — м'ясо, посипають зеленню.

Котлети зі свинини або телятини з реберною кісточкою парові готують із реберної частини корейки. М'ясо нарізають по одному шматку на порцію з порібриною, реберну кістку на одну третину зачищають, м'ясо відбивають, додають солі, перцю і припускають у бульйоні з грибним відваром і сухим білим виноградним вином близько 30 хв. Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть котлету, зверху — варені печериці, кружечок лимона без шкірки, посипають зеленню петрушки. Навколо котлети розкладають гарнір з відварних і свіжих овочів та зелені. Соус паровий, приготовлений завчасно, підливають під котлету або подають окремо в соуснику.

Свинокопчення (сирокопчені окіст, бекон, корейка, грудинка) варять у тому вигляді, у якому їх випускають підприємства м'ясної промисловості, видаливши упаковку й перев'язний шпагат. Корейку й бекон варять 30...40 хв, грудинку — 1 год, окіст — 1,5...2 год у мінімальній кількості рідини (1:1) при повільному кипінні без спецій та ароматичного коріння. Варені свинокопчення (без шкірки, кісток і хрящів) нарізають поперек напрямку м'язових волокон на порціонні шматки по два-три на порцію й подають із квашеною капустою, зеленим горошком, рисом, овочевою квасолею й іншими гарнірами. Варені свинокопчення зберігають у бульйоні.

Язик відварний готують в основному яловичий і в рідкісних випадках — свинячий, баранячий, телячий. Язики, що пройшли гідромеханічну обробку, кладуть у посуд, заливають холодною водою (1:1), нагрівають. Після закипання й видалення піни додають сіль, цибулю, ароматичне коріння і варять при повільному кипінні: яловичі язики — 1,5...2 год., телячі, баранячі й свинячі — близько 1 год. Готовність язика перевіряють проколюванням кухарською голкою. Готові язики пере-

кладають у холодну воду і швидко знімають із них шкіру, не допускаючи їхнього охолодження. Зберігають обчищені язики у відварі. Порціонують і подають язики так само, як відварне м'ясо.

Мозок відварний готують із цілого, неушкодженого мозку. Його промивають, замочують у холодній воді на 1 5...2 год, потім, не виймаючи з води, видаляють із поверхні мозку плівку. Підготовлений мозок варять близько 20 хв. при дуже слабкому кипінні, додаючи сіль, цибулю, ароматичне коріння, спеції й оцет. Оцет сприяє ущільненню мозку і полегшує його порціонуванню. Варений мозок розділяють на порції металевю лопаточкою, перекладають на підігріту тарілку, поливають паровим або іншим білим соусом, гарнірують вареними грибами, свіжими помідорами, малосольними або маринованими огірками, лимоном тощо.

Рубці в соусі готують зі шлунків великої й дрібної худоби, які надходять на реалізацію обробленими. Їх розрізають на великі шматки, вимочують у холодній воді з оцтом не менше 8 год. Кожні 2...3 год воду змінюють. Потім рубці бланшують свіжим окропом 5 хв, ретельно зачищають, промивають, заливають свіжою водою й варять до готовності близько 5 год. За годину до закінчення варіння у воду кладуть сіль, цибулю, ароматичне коріння і спеції. Іноді перед варінням рубці згоргають рулетом і перев'язують шпагатом. Після варіння шпагат видаляють, рулет ріжуть на порції, складають у посуд, заливають підсоленим м'ясним бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті при 75...80 °С. Подають рубці під соусами: червоним, цибулевим, томатним, сметанним із хроном — з відварними й припущеними овочами як гарнір.

Вим'я перед варінням розрізають на шматки масою близько 0,5 кг, вимочують у холодній воді з оцтом 5 г, потім заливають свіжою водою і варять 3 год, додаючи сіль, цибулю, ароматичне коріння і спеції. Готове вим'я виймають із відвару, дають бульйону стекти, нарізають по два-три шматки на порцію, складають у посуд, заливають готовим соусом, прогривають, доводячи до кипіння, і зберігають на марміті. Використовують один з таких соусів: червоний, цибулевий, цибулевий з гірчицею, червоний із цибулею й огірками, сметанний із хроном. Як гарніри використовують відварні і припущені овочі, заправлені маслом або молочним соусом.

Сосиски й сардельки розрізають на окремі екземпляри, при цьому з сардельок видаляють перев'язні нитки, а сосиски зі штучною оболонкою обчищають. Для варіння сосиски або сардельки занурюють у киплячу воду (гідромодуль 3:1), доводять до кипіння й варять при кипінні: сосиски — 3 хв, сардельки — 5 хв. Варені сосиски і сардельки зберіганню не підлягають, їх відразу ж подають із тушкованою капостою, зеленим горошком або комбінованими гарнірами з овочів. Соусами сосиски й сардельки не поливають.

М'ясні січені напівфабрикати (котлети, биточки, тюфтельки, фрикаделі без паніровки) варять на парі. Їх викладають одним шаром у перфоровані функціональні ємкості так, щоб вироби не стикалися між собою. Варіння паром здійснюють у пароварних шафах і пароконвектоматах. При цьому керуються інструкціями для експлуатації пароварних апаратів. Готові вироби, варені на парі, подають під соусами з овочевими гарнірами.

ТУШКОВАНЕ М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

Тушкуванню піддають м'ясо частин туш, що містять підвищену кількість сполучної тканини й колаген, стійкий до гідротермічного впливу. Від яловичої туші для тушкування беруть м'якоть задньої ноги і лопаткової частини, від свинячої і баранячої — грудинку разом з реберними кістками, а також м'якоть задньої ноги й лопаткову частину.

Поміж страв і закусок з тушкованого м'яса найбільш поширені три групи: м'ясо тушковане у вигляді великих шматків з подальшим нарізанням на порції; м'ясо тушковане у вигляді порціонних шматків; м'ясо тушковане у вигляді дрібних шматків (баранячу й свинячу грудинку рубують або розпилюють із реберними кісточками).

Для страв із тушкованого м'яса характерні такі риси:

- ✓ м'ясо, підготовлене для тушкування, як правило, попередньо злегка обсмажують із використанням натуральних розтоплених тваринних жирів; завдяки цьому тушкова страв має специфічний смак і аромат;
- ✓ при тушкуванні до м'яса додають свіжі помідори, шпоре, лимонний сік, лимонну кислоту, молочну сироватку й інші продукти, що містять харчові кислоти, які посилюють гідротермічну дезагрегацію колагену до глютину і підвищують ніжність та соковитість готового продукту;
- ✓ поряд зі звичайними спеціями (чорний і запашний перець горошком, лавровий лист) при тушкуванні до м'яса додають коріандр, мускатний горіх, імбир, а також пряноароматичні коріння і зелень (петрушку, селеру, любисток, кінзу, базилік);
- ✓ обов'язковим компонентом м'ясних тушкованих страв є ріпчаста цибуля, а в деяких випадках й інші овочі та крупи;
- ✓ м'ясо спочатку тушкують у бульйоні, а потім доводять до готовності в соусі (червоний, сметанний, грибний).

Для тушкування використовують товстостінний посуд із припасованими кришками.

М'ясо, тушковане великим шматком, готують із зовнішнього й бічного шматків тазостегнового відрубка яловичої туші, м'якоті задньої ноги, лопаткової частини й грудинки туш малої худоби (свинини, баранини). У грудинки грудну кістку вирізують і видаляють. До великих шматків м'яса (1...1,5 кг) додають сіль, перець, обсмажують на розтопленому свинячому або яловичому жирі, перекладають у каструлю, потім на цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з'єднують їх з м'ясом, додають до м'яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, пюре, спеції. Рідина має повністю покривати м'ясо. Нагрівання підсилюють, доводять до кипіння, після чого щільно накривають кришкою і поміщають у жарову шафу з температурою 150...160 °С. Яловичину тушкують близько 2 год, баранину й свинину — близько 1 год. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають поперек напрямку м'язових волокон (один-два шматки на порцію), кладуть у гастроемкість в один-два ряди. Бульйон проціджують, овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м'ясо, прогрівають його і доводять до кипіння. Подають м'ясо із соусом. Як гарнір використовують смажену картоплю, смажені, тушковані, відварні і припущені овочі, овочеві рагу.

М'ясо шпиговане, тушковане великим шматком готують із м'якоті задньої ноги. Яловичину шпигують свинячим шпиком, кореневою петрушкою і морквою, свинину й баранину — часником, петрушкою, селерою. Продукти для шпигування нарізають брусочками й вводять у м'ясо у поздовжньому напрямку м'язових волокон за допомогою шпигувальної голки або вузького леза ножа, намагаючись розташувати їх у вигляді малюнка (наприклад, у вигляді шахівниці). А далі тушковане шпиговане м'ясо готують так само, як описано вище.

М'ясо, тушковане в пиві, готують зі звичайного або шпигованого м'яса, нарізаного у вигляді порціонних шматків. До м'яса додають сіль, перець, обсмажують, кладуть у посуд, заливають гарячою сумішшю червоного соусу і світлого пива й тушкують до готовності майже годину. Подають із тушкованими, смаженими й відварними овочами, відварними макаронами та іншими гарнірами.

М'ясо, тушковане в хлібному квасі, готують так само, як м'ясо, тушковане великими шматками, з тією лише різницею, що перед тушкуванням до м'яса замість бульйону додають хлібний квас за якістю такий самий, як для приготування окрошки.

М'ясо духове готують із яловичини, баранини й свинини. М'ясо нарізають поперек м'язових волокон на порціонні шматки, розпушують, додають сіль, перець, панірують у борошні, обсмажують з обох боків, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і

тушкують до готовності: яловичину — 40 хв, баранину і свинину — 30 хв. Картоплю, моркву, петрушку, баклажани й інші овочі нарізають кубиками, обсмажують, кладуть на м'ясо, додають дрібно нарізану зелень і тушкують до готовності овочів. Перед подаванням в баранчик викладають гіркою овочі, на них — м'ясо із соусом, посипають зеленню. Томатне пюре в цій страві можна замінити свіжими помідорами.

Зрази відбивні готують із яловичини або свинини. Нежирну м'якоть нарізають поперек м'язових волокон у вигляді широких плоских шматків, добряче відбивають їх, вирівнюючи по товщині, на середині кладуть фарш, загортають у вигляді ковбасок, обсмажують, складають у посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву, петрушку, томатне пюре й тушкують близько 40 хв. Потім бульйон зливають, готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом по 2 шт. на порцію з гарніром або без нього або як гарячу закуску (по 1 шт.). Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець.

Печеню по-домашньому готують із яловичини і свинини середньої жирності. М'ясо нарізають по два шматка на порцію, додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, доливають бульйон, томатне пюре, кладуть пасеровану цибулю й тушкують під щільно закритою кришкою до готовності м'яса, потім додають сиру картоплю часточками, сіль, перець горошком, лавровий лист і тушкують до готовності картоплі близько 30 хв. Перед подаванням у баранчик кладуть гіркою картоплю, зверху — м'ясо, поливають соусом, посипають зеленню кропу й петрушки. Окремо подають малосольні огірки або помідори, квашену капусту й інші соління.

Баранину, тушковану з баклажанами, готують у керамічних горщиках із кришками на одну-дві порції. Баранину нарізають по три шматка на порцію, грудинку рубають із реберними кістками (грудну частину видаляють), додають сіль, перець, обсмажують на курдючному жирі або маслиновій олії. Баклажани нарізають кубиками, помідори, цибулю — часточками, овочеву квасолю — квадратиками. Баранину й овочі викладають у горщики, додають бульйон, пряну зелень, закривають кришками і тушкують у жаровій шафі протягом години. Готову страву подають у горщиках і розкладають на тарілки столовою ложкою. Окремо подають посічену зелень кропу.

Яловичину в кисло-солодкому соусі готують із м'якоті тазостегнового відрубка й лопаткової частини. М'ясо нарізають по одному шматку на порцію, додають сіль, перець, обсмажують на яловичому або свинячому жирі, викладають у посуд, додають бульйон і тушкують до

готовності. Потім заливають гарячим кисло-солодким соусом і проварюють, доводячи до кипіння. Подають як страву з овочевим гарніром або як гарячу закуску із соусом без гарніру.

Свинину, тушковану із квашеною капустою, готують зі свинини будь-якої жирності. М'якоть нарізають по одному або два шматки на порцію, додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, додають обсмажену цибулю, квашену капусту й тушкують під накритою кришкою в жаровій шафі близько 40 хв. Капусту не віджимають від розсолу і не промивають. При необхідності додають гарячу воду, періодично перемішують, додають перець горошком і лавровий лист. Готову свинину подають із капустою й відварною картоплею, политою нерафінованою соняшниковою олією і посипаною зеленню петрушки. Як гарячу закуску свинину з капустою подають без картоплі.

Гуляш готують із яловичини, баранини або свинини. М'ясо нарізають шматочками масою 30 г, додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до повного розм'якшення м'яса. Потім кладуть пасероване борошно, сметану, перець горошком, лавровий лист і проварюють 15 хв. Гуляш подають із різноманітними гарнірами з відварних, тушкованих або смажених овочів, з відварними бобовими, макаронами, розсипчастими кашами. Без гарніру гуляш можна подавати як гарячу закуску.

Рагу готують із баранини і свинини. Грудинку після видалення грудної кістки січуть на шматки масою 40 г, м'якоть лопаткової частини ріжуть шматочками масою 30 г. Послідовність приготування рагу така сама, як і гуляшу, проте після готовності м'яса до нього додають обсмажені овочі (цибулю, моркву, картоплю, петрушку) і тушкують до готовності овочів. Подають м'ясо з овочами й соусом.

Азу готують із яловичини, використовуючи м'якоть тазостегнового й лопаткового відрубів. М'ясо нарізають широкими шматками поперек м'язових волокон, розпушують їх, після чого нарізають брусочками перетином 1 см, завдовжки 3...4 см. М'ясо солять, додають перець, обсмажують на розтопленому маслі або яловичому жирі, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності. Потім додають пасероване борошно, солоні огірки, проварюють 15 хв, кладуть обсмажену картоплю, часточки свіжих помідорів і тушкують до готовності картоплі. Наприкінці тушкування кладуть лавровий лист. Подають м'ясо з овочами й соусом, посипають дрібно нарізаною зеленню й посіченим часником.

Плов готують із яловичини або баранини, додаючи рис, цибулю, моркву, олію, сіль, спеції. Від яловичої туші використовують м'якоть тазостегнового відрубка, від баранячої — будь-яку частину, при цьому грудинку рубають разом з реберними кістками, грудну кістку видаля-

ють, м'ясо подрібнюють на шматочки масою 30...40 г. Рис шліфований (круглий) перебирають, промивають теплою водою. Цибулю ріпчасту шаткують тонкими півкільцями. Моркву ріжуть тоненькою довгою соломкою. Зазвичай дотримуються наступних пропорцій між м'ясом, рисом, цибулею, морквою та олією — 1:1:0,5:1:0,5. Вода витрачається з розрахунку 2 л на 1 кг рису.

Плов — національна страва народів Середньої Азії, де його готують у казанах сферичної форми. У даному навчальному посібнику опис приготування цієї страви дається стосовно звичайних підприємств ресторанного господарства, у гарячому цеху яких є кухонна плита і жарова шафа.

У сухий казан наливають олію і нагрівають її до початку димоутворення. Якщо олія нерафінована, то димоутворення має тривати кілька хвилин, протягом якого вигорають смакоароматичні речовини, характерні для олії даного виду. Потім в олію кладуть нашатковану цибулю, смажать інтенсивно нагріваючи, періодично перемішуючи металеву шумівкою. Коли цибуля набуватиме золотавого забарвлення, викладають м'ясо, попередньо змішане із сіллю, спеціями (зіра, чорний і червоний мелений перець, хмелі-сунелі, мелений коріандр, порошок мускатного горіха тощо). М'ясо смажать при інтенсивному нагріванні й періодичному перемішуванні. Коли ж вода, що виділилася від м'яса, википить і з'явиться запах смаженого м'яса, нагрівання зменшують, на м'ясо викладають шар нашаткованої моркви, додають сіль, накривають кришкою і нагрівають кілька хвилин. Потім роблять проколювання широким лезом ножа і по ньому на дно посуду підливають гарячу воду для утворення водяної подушки, щоб запобігти підгорянню плову при наступному його приготуванні. Після цього на моркву викладають підготовлений рис, розрівнюють його, роблять численні проколи ножем, по лезу якого рис заливають гарячою підсоленою водою. У результаті цієї операції шар води над рисом не повинен перевищувати 20 мм. Нагрівання підсилюють, домагаючись рівномірного кипіння вмісту казана. Коли вся вода з поверхні рису всотається, посуд закривають кришкою і переносять у жарову шафу з температурою 200 °С. Через кожні 10...15 хв посуд із шафи виймають і перевіряють готовність рису в поверхневому шарі. У разі необхідності в рисі роблять поглиблення і доливають гарячу воду. У готовому плові рис має бути розсипчастим.

Готовий плов розкладають на підігріте порцелянове блюдо шарами за допомогою шумівки: рис, морква, м'ясо із цибулею й жиром. Плов посипають подрібненою пряноароматичною зеленню. Окремо подають свіжі овочі й зелень. Готовий плов може бути розкладений окремими порціями.

У літературі описано чимало способів приготування плову. Крім моркви, до плову можна додавати родзинки, часник, айву, нут і т.д.

Нирки по-російському зазвичай готують як гарячу закуску. Яловичі нирки попередньо варять до готовності, телячі, баранячі і свинячі використовують сирими. Нирки нарізають тоненько скибочками, додають сіль, перець, обсмажують на розтопленому маслі. Окремо обсмажують тоненько нарізані цибулю, моркву і петрушку. Солоні огірки очищають, розрізають уздовж на чотири частини, видаляють насіння й шаткують тоненькими скибочками. Нирки й овочі викладають у посуд, заливають готовим червоним соусом, додають солоні огірки і проварюють 15 хв. Цю гостру закуску можна подавати і як гарячу страву з гарніром зі смаженої картоплі, припущеного рису тощо.

Печінку, тушковану в сметанному соусі, готують із яловичої, телячої, баранячої і свинячої печінки. Оброблену печінку нарізають плоскими шматочками масою близько 70 г, додають сіль, перець, панірують у борошні, обсмажують з обох боків на розтопленому маслі, викладають у глибокий посуд, заливають гарячим сметанним соусом із цибулею й тушкують 20 хв. Подають з відварною картоплею, свіжими помідорами, корнішонами, посипають зеленню. Без гарніру печінку, тушковану в сметанному соусі, подають як гарячу закуску.

М'ясо диких тварин (зайця, дикої кози, оленя, лося й ін.), піддане повній первинній обробці, у тому числі обвалюванню, розрізають шматками масою близько 500 г, вимочують у холодній підкисленій воді 3...4 год, потім нарізають порціонними шматками, заливають холодним маринадом і витримують у холодильнику добу. Потім м'ясо тушкують одним з описаних вище способів. Для маринаду у воді розчиняють сіль, цукор, додають перець горошком, лавровий лист, гвоздику, цибулю, петрушку, селеру (корінь), доводять до кипіння, охолоджують і з'єднують із 6%-м оцтом у співвідношенні 1:1.

Із січеного м'яса в тушкованому вигляді готують тюфтельки і фрикадельки. Для тюфтельок м'ясну масу обробляють у вигляді кульок масою 35...40 г, для фрикадельок — 10...12 г, панірують їх у борошні, обсмажують із жиром, складають у посуд, заливають соусом червоним з овочами або томатним і тушкують 15...20 хв. Подають як страву з гарніром або як гарячу закуску без гарніру, але в будь-якому варіанті із соусом. Маса для тюфтельок і фрикадельок може бути м'ясною або м'ясо-рослинною, з доповненням хліба, грибів, пасерованого борошна та ін.

СМАЖЕНЕ М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

У смаженому вигляді готують яловичину, телятину, баранину, свинину, субпродукти, ковбасні вироби і копченину.

Для смаження придатні тільки певні частини туші. Так, від яловичих туш для смаження використовують вирізку, товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнового відрубка. Від туш малої худоби для смаження можна використати практично всі частини, але в першу чергу — корейку й окіст.

М'ясо можна смажити великими, порціонними, дрібними шматками, а також у січеному вигляді. Останній варіант у ресторанній практиці використовується рідше. Сьогодні існує багато різних способів смаження м'яса: на сковороді, у жаровій шафі, на грилі й барбекю, у фритюрі й конвектоматах.

У *жаровій шафі* м'ясо готують великим шматком. Перед обсмажуванням його зазвичай натирають сіллю й перцем. Для ліпшого збереження форми м'ясо, причому не тільки фаршироване, іноді перев'язують шпагатом.

Щоб надати м'ясу більшої соковитості, поліпшити його аромат і смак, використовують різні прийоми попередньої обробки. А це маринування, шпигування, різне пряне панірування. Наприклад, шматок ростбіфа можна натерти сумішшю хрону з гірчицею або сумішшю чебрецю, шавлії, часнику, солі й перцю, а баранячу корейку — сумішшю зелені, солі, перцю, часнику, гірчиці й анчоусів або хоча б тільки часником, спеціями й зеленню. Великий шматок яловичини добре нашпигувати смужками бекону.

При обсмажуванні свинини великим шматком рекомендується взяти м'якоть зі шкірою, зробити на ній надрізи у формі ромбиків, змастити олією, приправити й нашпигувати часником.

Іноді м'ясо перед обсмажуванням обмотують свинячим салом.

Великі шматки м'яса смажать у жаровій шафі за традиційною технологією — спочатку при високій температурі (230–250 °C), а потім нагрівання знижують (150–180 °C), щоб м'ясо дійшло до готовності усередині.

При смаженні безкісткових шматків м'яса їх рекомендується викласти на решітці листа для запікання. Такий варіант дозволяє запобігти перетворенню на пару стікаючого м'ясного соку. Без решітки можна смажити м'ясо на кістках — кістки правлять за решітку.

Під час смаження м'ясо зазвичай поливають витопленим сочком. У разі необхідності одержати хрустку кірочку свинину під час смаження не рекомендується поливати жиром.

Для визначення готовності шматка м'яса краще використати спеціальний термометр. Його варто вставити в найтовстішу частину шматка, але при цьому так, щоб він не стикався з кісткою. Після того як м'ясо дістали з жарової шафи, усередині шматка температура підвищиться ще на 2–5 °C. Тому не треба доводити м'ясо до максимальної температури готовності.

Критерієм готовності смаженого м'яса є досягнення температури в геометричному центрі шматка 80 °С для натурального м'яса, 85 °С для виробів з натурального січеного м'яса (без наповнювачів), 90 °С для виробів з котлетної маси (м'ясо-рослинних). На розрізі готові смажені м'ясні вироби повинні бути сіро-коричневого кольору, а на поверхні — світлу золотаву кірочку, опіки не допускаються. Рожеве забарвлення на розрізі м'ясних виробів, просмажених до зазначених вище температур, свідчить про те, що для приготування страви використали м'ясо сумнівної свіжості або несвіже. Санітарними правилами приготування напівпрожарених м'ясних виробів забороняється.

У ресторанах с іноземною кухнею ця вимога дотримується не завжди. Зазвичай при замовленні гість сам визначає ступінь прожарювання м'яса (наприклад, ростбіфа) — добре прожарене, середнього ступеня прожарювання (рожевий усередині), напівсире (із кров'ю). Температура усередині слабко прожареного шматка яловичини становить 55 °С, м'яса середнього прожарювання — 65–70 °С, готового — 75 °С.

Стосовно м'яса можна виділити різний ступінь готовності: сире (rare), напівсире (medium rare), середнього прожарювання (medium), рожеве усередині (medium well), добре просмажене (well done). Такий ступінь готовності прийнятий в англійській термінології. Відповідно до французької термінології м'ясо класифікують у такий спосіб: майже сире (blue), із кров'ю усередині (saig-nant), середнього прожарювання (a point), добре просмажене (bien cuit).

У деяких національних європейських кухнях баранину зазвичай готують слабко- або середньопрожареною. Температура усередині шматка середнепрожареної баранини — 70 °С, добре прожареної — 80 °С.

Будь-яке м'ясо, особливо ніжне, таке як ягнятина, не рекомендується пересмажувати.

Ступінь прожарювання свинини може бути тільки один — добре прожарена.

Температура готовності свинини становить 74–85 °С, телятини — 67–77 °С (для окосту й більших шматків).

Щоб м'ясо було соковитішим, рекомендується нарізати його не відразу, а за 15 хвилин.

Для смаження м'яса рекомендується використовувати безводні жири: сало тваринне розтоплене (яловиче, свиняче, бараняче), розтоплене масло, спеціальні кулінарні жири. Розтопленим вершковим маслом поливають смажене м'ясо перед подаванням до столу.

Соуси до смаженого м'яса подають, як правило, окремо в сусниках. Як гарніри до смаженого м'яса подають переважно овочі у вигляді салатів, а також піддані різним способам теплової кулінарної обробки. Для порціонування смаженого м'яса використовують підігріті порцелянові тарілки. У фірмових підприємствах ресторанного господарства

для подавання смаженого м'яса використовують спеціальні барвисто оформлені жаровні.

Для приготування яловичини, смаженої великим шматком (ростбіф), використовують вирізку, а також тонкий і товстий краї. Зазначені великокускові напівфабрикати зачищають від зовнішніх плівок, промивають, обсушують на повітрі, змащують розтопленим жиром, додають сіль, перець, викладають у жароміцний посуд на шар подрібненої цибулі, моркви й селери, ароматичних спецій, поливають розтопленим вершковим маслом, накривають кришкою і ставлять у духову шафу з температурою 160–180° С. Готуючи м'ясо, варто поливати м'ясним соком. Потім з посуду вилучають овочі і м'ясо, додають мадеру або біле вино, трохи бульйону, кип'ятять протягом декількох секунд і проціджують.

Вирізку смажать 30...40 хв, тонкий і товстий краї — близько 1 год. Готовність м'яса перевіряють проколюванням кухарською голкою в центрі шматка. У готове м'ясо голка входить без особливих зусиль, при легкому натисненні із проколу виділяється прозорий безбарвний сік. Виділення рожевого соку означає, що необхідно продовжити смаження м'яса. Готовий ростбіф нарізають по два-три шматки на порцію поперек напрямку м'язових волокон. Для поточного зберігання гарячий ростбіф ставлять у теплову шафу з температурою повітря 80...90 °С. При нарізанні ростбіфа намагаються рівномірно розподілити підсмажену кірочку на всі шматочки м'яса.

Телятину, баранину і свинину великим шматком смажать за тими ж правилами, що й при смаженні ростбіфа. Для смаження використовують корейку з реберними кістками, м'якоть задньої ноги й лопатки. Від свинячих туш смажать м'якоть шийної частини, тоненько шматочки м'яса від лопаткової частини скочують рулетом і перев'язують шпагатом. При порціонуванні смаженого м'яса шпагат видаляють. При нарізанні корейки реберні кістки залишають, а із грудинки їх видаляють відразу після смаження, доки м'ясо гаряче.

Великим шматком можна смажити шпиговане м'ясо за тими ж правилами шпигування, що й для м'яса, призначеного для тушкування.

Грудинку телячу або баранячу фаршировану готують у такий спосіб: вирізають і видаляють грудну кістку, із середини прорізають плівки на ребрах. Між зовнішнім шаром м'яса і шаром м'яса, що безпосередньо прилягає до ребер, за допомогою широкого ножа прорізають плівки. При цьому виходить на вигляд кишені, яку заповнюють фаршем, розріз заколюють дерев'яними шпильками. Фаршировану грудинку солять, посипають перцем, змащують розтопленим жиром і смажать у жаровій шафі або конвектоматі при 150... 160 °С протягом 1 год. У разі необхідності на лист підливають м'ясний бульйон. З готової грудинки видаляють шпильки, ребра, нарізають порціями й подають із овочевими гарнірами та соусом. Для фаршу телятину або баранину

подрібнюють у м'ясорубці, додають сіль, перець чорний і червоний мелений, хмелісунелі, коріандр, мускатний горіх тощо, дрібно нарізаний свинячий шпик або свинокоченя, молоко, добре перемішують. Як фарш можна використати гречану розсипчасту кашу, заправлену пасерованою цибулею й подрібненими вареними грибами. Баранячий бік смажений готують із корейки молодого баранчика. Корейку нарізають шматками, кожний з яких має три порібрини із прилеглим до них м'ясом. Шматки баранини солять, посипають перцем і смажать у грилі або на мангалі над деревним вугіллям. Тут же на решітках або шампурах смажать копчену грудинку, сосиски, свіжі помідори, баклажани, ріпчасту цибулю, свіжі печериці, скибочки баранячих нирок. Перед подаванням на порцелянове блюдо викладають смажену баранину, а навколо — перелічені смажені продукти.

До м'ясних страв, приготовлених з м'яса, смаженого великими шматками, належать «бараняче сидло», «порося молочне смажене» й інші, що готують для бенкетів.

До порціонних страв зі смаженого м'яса належать: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс, котлети з телятини, баранини або свинини натуральні і відбивні, ескалоп, шніцель.

Біфштекс, філе й лангет — порціонні м'ясні страви, що готують із вирізки. Біфштекс нарізають із головної частини вирізки, додають сіль, перець, смажать з обох боків, подають із овочевими гарнірами, м'ясо поливають вершковим маслом. Різновидами цієї страви є біфштекс по-гамбургському, коли на смажене м'ясо кладуть яєчно з одного яйця, і біфштекс по-селянському, коли на смажене м'ясо кладуть ріпчасту цибулю, смажену у фритюрі.

Філе нарізають із середньої частини вирізки, додають сіль, перець, обсмажують із обох боків, перед подаванням поливають маслом, гарнір овочевим. Філе в соусі подають у баранчику: на круту з листового тіста або підсмажену скибочку хліба кладуть смажене м'ясо, на м'ясо — варені гриби, смажені помідори, підсмажену шинку (або бекон), поливають одним із червоних соусів, обкладають овочевим гарніром.

Лангет нарізають по два шматки на порцію із хвостової (тонкої) частини вирізки, злегка відбивають, додають сіль, перець, обсмажують із обох боків. Перед подаванням лангету можливі два варіанти: з гарніром, соус подають окремо; у соусі та з гарніром.

Антрекот нарізають із товстого або тонкого краю, розпушують, додають сіль, перець, смажать з обох боків. Подають зі складним овочевим гарніром, до складу якого входить струганий корінь хрону. На м'ясо кладуть шматочок зеленого масла, що заміняє соус.

Ромштекс — панірований смажений виріб з яловичини. З верхнього або внутрішнього шматка тазостегнового відрубка нарізають по од-

ному шматку на порцію, м'ясо добре розпушують, додають сіль, перець, змочують у яєчному льезоні, панірують у сухарях, смажать з обох боків, досмажують 5...7 хв у жаровій шафі при 250...270 °С. Ромштекс поливають розтопленим вершковим маслом і подають зі складним овочевим гарніром. Якщо для смаження використовують пароконвектомат, то досмажувати вироби не треба.

Втрати маси ромштекса під час смаження становлять 27%, що на 10% менше втрат маси натуральними виробами типу антрекот. Це пояснюється інтенсивним розпушуванням м'яса і наявністю подвійної паніровки (льезон і сухарі).

Котлети з телятини, баранини або свинини з реберною кісточкою готують із реберної частини корейки у двох варіантах: натуральні й відбивні (паніровані). Край реберної кісточки завдовжки 2...3 см зачищають, м'якоть котлети відбивають і вирівнюють по товщині, додають сіль, перець та обсмажують з обох боків. На котлету кладуть шматочок зеленого масла й подають із овочевими гарнірами. Готуючи відбивні котлети, м'якоть, підготовлену для їх смаження, змочують у яєчному льезоні, панірують у сухарях або хлібних крихгах, смажать на розтопленому маслі. Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом, соуси до котлет подають окремо. Відбивні котлети готують із твердшого м'яса. Відомі й інші варіанти приготування котлет на порібрині: смаження на решітках гриля, заміна яєчного льезона молочним соусом (для котлет з телятини), фарширування перед смаженням копчениною тощо.

Довжина реберної кісточки в котлеті не повинна перевищувати 8 см, маса її в баранячій котлеті має становити 12 г, свинячої й телячої — 20 г. Втрати маси при смаженні натуральних котлет становлять 36...37%, відбивних — 27%.

Ескалоп готують зі свинини, баранини або телятини. Із ниркової частини корейки нарізають по два шматки на порцію, відбивають їх, додають сіль, перець, смажать з обох боків, на розтопленому маслі або відповідному розтопленому жирі. Подають ескалоп у декількох варіантах: зі складним овочевим гарніром, м'ясо поливають розтопленим вершковим маслом; ескалоп зі свинини подають зі смаженими помідорами, а відтак їх бланшують в окропі, обчищають від шкірки, розрізають навпіл, видаляють насіння, додають солі й перцю і присмажують на рафінованій олії; ескалоп у соусі подають у баранчику, на смажене м'ясо кладуть варені гриби, смажені нирки й помідори, поливають соусом червоним з вином або червоним з естрагоном. У всіх трьох варіантах м'ясо викладають на крутон скибочку з листового тіста або підсмаженого хліба.

Шніцель відбивний готують зі свинини, баранини або телятини, використовуючи для цього м'якоть окостів, лопаткової частини, а від

свинячих туш — і м'якоть шийної частини. М'ясо нарізають по одному шматку на порцію, розпушують і вирівнюють по товщині, додають, сіль, перець, змочують у яєчному льезоні, панірують у сухарях та обсмажують з обох боків. Шніцель поливають розтопленим вершковим маслом, подають зі складним овочевим гарніром, лимоном і зеленню. У ресторанах і фірмових підприємствах ресторанного господарства застосовують й інші варіанти подачі шніцелів. Так, шніцель по-віденському, приготовлений зі свинини, поливають соусом, приготовленим з розтопленого вершкового масла, каперсів і лимонної цедри, і подають із картоплею, смаженою з вареної. Втрати маси шніцеля при смаженні становлять: зі свинини й телятини — 27%, з баранини — 30%.

Асортимент м'ясних смажених страв з дрібнокускових напів-фабрикатів включає бефстроганов, піджарку й шашлики.

Бефстроганов готують із яловичої вирізки, тонкого й товстого країв. М'ясо нарізають поперек волокон на тонькі шматки (завтовшки 5 мм), відбивають або розпушують, потім нарізають у вигляді брусочків завширшки 5 мм, додають сіль, перець. Тонько нашатковану ріпчасту цибулю смажать на розтопленому маслі, потім докладають підготовлене м'ясо і смажать при інтенсивному нагріванні, безперервно перемішуючи дерев'яною лопаточкою. Коли вся вода з м'яса випариться і з'явиться запах смаженини, додають сметану, томатне пюре, пасероване борошно, перець горошком, лавровий лист, добре перемішують і прогрівають до закипання, зберігають на марміті. Подають бефстроганов з картоплею, смаженою у фритюрі. Без гарніру бефстроганов подають як гарячу закуску.

Піджарку готують із яловичини, баранини й свинини. Від яловичої туші використовують підлопаткову частину, товстий і тонкий край, від баранячої й свинячої туш — м'якоть окосту й лопаткової частини. М'ясо нарізають тонькими широкими шматками, розпушують або відбивають, після чого шаткують брусочками перерізом 5х5 мм, масою 10...15 г, додають сіль, перець. Спочатку смажать тонького нашатковану цибулю, потім закладають підготовлене м'ясо, продовжують смажити, періодично перемішуючи. Наприкінці смаження додають томатне пюре. Подають піджарку з різноманітними овочевими гарнірами. Без гарніру піджарку подають як гарячу закуску. Піджарку можна готувати з різними добавками: грибами, солодким стручковим перцем, часником тощо.

Шашлик готують із яловичини, баранини або свинини. Використовують частини туші, що містять ніжне м'ясо, яке добре розм'якшується при смаженні. Від яловичої туші беруть вирізку, тонкий і товстий край, від баранячої й свинячої — корейку, окіст, лопаткову частину. М'ясо піддають жилкуванню, видаляючи сухожилки, плівки, зайвий

жир, і нарізають поперек м'язових волокон пластинами завтовшки 20 мм, розпушують їх, після чого нарізають квадратиками розміром 25x25 мм. М'ясо нанизують на шпajжки, попередньо змащені жиром, і смажать на мангалі над деревним вугіллям або в електрогрилі. Тривалість смаження — 20...25 хв. У процесі смаження шпajжки повертають для рівномірного обжарювання м'яса. В електрогрилях шпajжки повертаються автоматично. Для рівномірного обжарювання кожного шматочка м'яса в шашлику має значення правильність нанизування шматочків м'яса на шпajжку: шматочки повинні бути розташовані пласкою стороною до джерела нагрівання і на деякій відстані один від одного; кількість шматочків м'яса на шпajжці має бути пропорційна розміру джерела нагрівання, щоб крайні шматочки м'яса прогрівалися так само, як і посередині. Готовий шашлик подають до столу на шпajжках, на підсобному столику офіціанти знімають м'ясо зі шпajжок у заздалегідь підготовлені порцелянові тарілки з гарніром з лимона, зелені, свіжих помідорів, огірків. Окремо до шашлику подають соус ткемалі.

Існує багато рецептів і варіантів приготування й подачі шашлику, особливо це стосується ресторанів і фірмових підприємств ресторанного господарства (закусочних-шашликових, чебуречних тощо). Коли шашлики готують масово, практикують маринування м'яса, нарізаного для шашлику. Як маринад використовують суміш сухого виноградного вина з водою (1:1), суміш лимонного соку й води (1:1) або винний 3%-й оцет. Для ароматизації м'яса додають пряноароматичну зелень, цибулю, сіль із розрахунку 1,3% до маси м'яса.

Свинокопчення смажені готують із варених, копчено-варених окостів, корейки, грудинки тощо. Копченину звільняють від перев'язного шпajгату, нарізають по два-три шматки на порцію, змащують столовою гірчицею, присмажують на вершковому маслі при слабкому нагріванні й подають із тушкованою капустою.

Печінку по-строгановськи готують із яловичої, телячої, баранячої або свинячої печінки. Оброблену печінку нарізають пласкими шматочками завтовшки близько 10 мм, потім ріжуть брусочками завширшки 5 мм, додають сіль, перець, смажать на розтопленому маслі, заливають соусом сметаним з томатом і цибулею, проварюють 5 хв. Подають зі складним овочевим гарніром, до складу якого входить смажена картопля. Без гарніру печінку по-строгановськи подають як гарячу закуску.

Мозок смажений готують із попередньо звареного мозку. Охолоджений у відварі мозок виймають шумівкою, дають воді стекти, нарізають скибочками завтовшки 10 мм, посипають сіллю, перцем, панірують у борошні, смажать на розтопленому маслі, подають зі складним овочевим гарніром, лимоном, зеленню.

Печінка смажена. Оброблену печінку нарізають по два шматки на порцію, додають сіль, перець, панірують у борошні і смажать з обох

боків на розтопленому маслі. Поливають розтопленим вершковим маслом, подають із овочевим гарніром. Печінку смажену без гарніру подають як холодну закуску.

Нирки смажені готують у декількох варіантах. Телячі, баранячі і свинячі нирки використовують сирими, яловичі попередньо варять до готовності. Нирки шаткують тоненькими скибочками, смажать на шаткованим розтопленому салі до готовності, з'єднують із тоненько нашаткованими звареними печерицями й соусом червоним з вином, доводять до кипіння, подають як гарячу закуску або як страву з овочевим гарніром. Нирки в соусі посипають зеленню.

У ресторанах і спеціалізованих закусочних телячі, баранячі і свинячі нирки смажать цілком на мангалах або в грилях. Подають із лимоном, зеленню й зеленим маслом. Лимон можна замінити смаженими помідорами.

Смажені м'ясні січені вироби використовують в основному в масовому харчуванні. При смаженні в наплитній посуді (сковороди, листи) спочатку розігрівають жир до 150...160 °С, після чого викладають вироби із січеного м'яса на деякій відстані одне від одного. Смажать із обох боків до утворення характерної підсмаженої кірочки. Потім вироби в цій же наплитній посуді переносять у жарову шафу, розігріту до 250...270 °С, і витримують у ній 5...7 хв. До моменту готовності при проколюванні із товщі виробу витікає прозорий сік. Температура в товщі виробів має бути: у м'ясних січених натуральних — 85 °С, м'ясних січених м'ясо-рослинних — 90 °С.

При смаженні виробів у жарових шафах і пароконвектоматах вироби викладають у гастроємкості, змащені жиром, і встановлюють у тепловий апарат, включений на заданий режим. Смажать вироби не перевертаючи. Як зазначалося вище, при цьому керуються інструкцією для експлуатації апарата.

Смажені м'ясні січені вироби поливають розтопленим вершковим маслом або маргарином, подають із різноманітними гарнірами. Соус подають окремо або підливають під виріб. Якщо смажені м'ясні січені вироби подають як гарячу закуску, то їх викладають на підсмажену скибочку хліба або половинку булочки чи викладають у розрізану булочку (типу сендвічу). При цьому на хліб кладуть листя зеленого салату, а м'ясний виріб поливають соусом (кетчупом, майонезом та ін.) або зверху кладуть кружечок помідора, посипаний кропом або кропом і січеним часником (для виробів з баранини).

Гамбургер являє собою смажений виріб з натурального січеного м'яса (типу січеного біфштекса), вкладеного в розрізану підсмажену здобну булочку. На відміну від січеного біфштекса гамбургер готують із м'яса вищого ґатунку (товстий і тонкий край, м'якоть тазостегнового відрубка). М'ясо звільняють від жирової і сполучної тканин (жилку-

ють), подрібнюють у м'ясорубці з отворами діаметром 5 мм, додають сіль, спеції (червоний і чорний мелений перець, коріандр, мускатний горіх, хмелі-сунелі та ін.), смажену цибулю або цибулевий порошок, обережно перемішують за допомогою дерев'яної лопаточки й ложки, формують круглий корж завтовшки 10 мм, смажать із обох боків на розтопленому маслі, свинячому або яловичому салі, подають, як описано вище. Для розмаїтості асортименту гамбургерів до м'ясного фаршу можна додавати дрібно нарізані варені печериці, солодкий стручковий перець та ін.

Гамбургери готують із яловичини, баранини або свинини, про що вказують у меню. Змішування різних видів м'яса забороняється. Гамбургери можуть бути одношарові, двошарові і тришарові. У цьому випадку між двома половинками булочки кладуть одну, два або три смажені м'ясні коржі, між якими кладуть листки салату, кружечки помідорів, поливають соусом.

Різновид гамбургера — *чізбургер*. Для його приготування на м'ясні коржі, покладені в гастроремності для смаження, кладуть скибочки твердого сиру (пошехонського, голландського). Під час смаження в жаровій шафі сир розплавлюється, покриваючи весь гамбургер, на його поверхні утворюється характерна забарвлена кірочка. Подають чізбургер і гамбургер як гарячу закуску.

Щоб надати блискучого зовнішнього вигляду, гарного смаку, більшої соковитості і кращого аромату, під час приготування м'ясних страв ресторанної кухні використовують різні глазури. Ними змащують свинячі порібрини й інші вироби перед обсмажуванням у духовці. До складу цих глазурей можуть входити:

- ✓ апельсиновий джем, лимонний сік, січений розмарин або сухий розмарин, сіль;
- ✓ мед, олія й зерна гірчиці;
- ✓ соєвий соус, олія, рисове вино й китайська суміш із п'яти приправ;
- ✓ мед, ананасовий сік, олія, чилі і винний оцет.

Також як глазур можна використати уварену протягом 10–15 хвилин суміш обсмаженої цибулі і часнику в маслі, оцту, томатного пюре, меду, бульйону, гірчиці, ворчестерського соусу, чебрецю й солі.

ЗАСТОСУВАННЯ ПОМ'ЯКШУВАЧІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ СМАЖЕНИХ М'ЯСНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Теплова денатурація білків при нагріванні м'яса діє подвійно на його структурні елементи. Вміст м'язових волокон ущільнюється з виділенням у міжм'язовий простір значної кількості рідини. Діаметр м'язових волокон у результаті цього зменшується, а зусилля, необхідне

для розрізування волокон, зростає. Колагенові волокна в цей час поглинають воду з навколишнього середовища, бубнявють, їх діаметр збільшується, довжина скорочується. Зазначені зміни в структурі м'яса стають помітними вже при температурах 50...60 °С.

Подальше підвищення температури м'яса супроводжується ще більшим ущільненням м'язових і розпушенням колагенових волокон у результаті часткового гідролізу колагену й переходу в глютин — білок, розчинний у гарячій воді. Отже, зусилля нарізання м'яса уздовж м'язових волокон зменшується. Зниження характеристик міцності ендомізію і перимізію закладений в основі пом'якшення м'яса при тепловій кулінарній обробці. У кулінарно готовому м'ясі 20...40 % колагену переходить у глютин.

Процес переходу колагену в глютин відбувається одночасно з поглинанням води. При підвищенні температури процес прискорюється. У тушах великої рогатої худоби для смаження можна використати не більше 15% м'яса (вирізка, товстий і тонкий край, верхній і внутрішній шматки тазостегнового відруба). Інші кулінарні частини туші для смаження непридатні через високу гідротермічну стійкість колагену, що в них міститься, і наявність еластинових волокон у прошарках сполучної тканини. А отже, значну частину м'яса яловичої туші готують тушкуванням, варінням й у вигляді січених виробів (котлет, тюфтельок та ін.).

Кулінари багатьох поколінь удосконалили способи й прийоми розм'якшення твердого м'яса і поліпшення якості натуральних смажених м'ясних виробів. Серед них важливе місце посідає механічне розпушування порціонних шматків м'яса, для чого використовують спеціальні механізми. При смаженні виробів з більш твердого м'яса розпушені порціонні шматки змочують у яєчному льезоні і панірують у сухарях, що дозволяє істотно сповільнювати зневоднення м'яса під час смаження й одержувати соковиті м'які вироби (наприклад, ромштекси, а з баранини й свинини — шніцелі). Тверде м'ясо після розпушування іноді піддають маринуванню в кислому середовищі кілька годин до набухання колагену і прискорення його деструкції при смаженні. Для маринаду використовують такі продукти: лимонний сік, розведений холодною кип'яченою водою у співвідношенні 1:2; сухе виноградне вино, розведене 1:1; 1%-й водяний розчин лимонної кислоти; 3%-й оцет. У маринад додають сіль, цукор, цибулю, спеції. Витрата маринаду становить близько 100 г на 1 кг м'яса.

Найбільш радикальним способом розм'якшення твердого м'яса є обробка його препаратами протеолітичних ферментів. Спосіб ґрунтується на частковому гідролізі білків м'яса, у тому числі колагену, у сполученні з його гідротермічною деструкцією.

Для обробки м'яса з метою поліпшення консистенції натуральних смажених виробів придатні ферментні препарати, протеолітична ак-

тивність яких у температурному інтервалі 60...70 °С досить висока, що гарантує вплив ферментів препарату на денатуровані білки внутрішньої м'язової сполучної тканини. При цьому треба мати на увазі, що в стандартах на ферментні препарати їхня активність виражається в одиницях протеолізу гемоглобіну при температурі 30 °С. Цих даних недостатньо для вирішення питання про придатність препарату для розм'якшення твердого м'яса, тобто про активність ферментів при підвищених температурах.

Принциповим є питання про спосіб обробки м'яса ферментним препаратом. У науково-технічній літературі існують способи поверхневої обробки м'яса ферментним препаратом (порошком, розчином): шприцювання розчину ферментного препарату в м'ясо, введення розчину ферменту в кровоносну систему тварини перед забоєм та ін. Ферментний препарат варто впроваджувати в м'ясо механічно, забезпечуючи його максимально можливий рівномірний розподіл у м'ясі і контакт із прошарками внутрішньої сполучної тканини.

В умовах підприємств ресторанного господарства найбільш прийнятною є поверхнева обробка, що здійснюється в певній послідовності: нарізання м'яса на порціонні шматки завтовшки 10 мм поперек напрямку м'язових волокон; розпушування порціонних шматків м'яса на розпушувальній машині (прорізання уздовж напрямку м'язових волокон); занурення розпушеного м'яса в розчин ферментного препарату на 1...2 хв, «масування» м'яса в розчині для проникнення ферменту до прошарків сполучної тканини; стікання зайвого розчину на решітці 15...20 хв; смаження порціонних шматків кожним з відомих способів.

Концентрація ферментного препарату в робочому розчині добирається експериментально, вона залежить від активності й чистоти препарату. У закордонній практиці до складу ферментних препаратів, крім активного ферменту, долучають різноманітні смакові добавки, такі як натрію хлорид, сахароза, глютамат натрію, декстрини крохмалю й ін.

Тривалість смаження ферментованих м'ясних напівфабрикатів на 20...30% менша порівняно зі звичайними, втрати маси м'яса також нижчі. Зберігати ферментовані напівфабрикати не рекомендується, тому що ферменти гідролізують м'язові білки, що призводить до мацерації м'язової тканини м'яса в поверхневому шарі й погіршення зовнішнього вигляду готових виробів.

У деяких закордонних країнах порціонні м'ясні напівфабрикати, оброблені ферментними препаратами, заморожують при температурі -18 °С. Розморожують такі напівфабрикати безпосередньо перед смаженням. Застосовують режим повільного розморожування до температури в товщі виробу 0...-1 °С. Розморожені напівфабрикати зберіганню не підлягають.

ЗАПЕЧЕНЕ М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

У запеченому вигляді готують яловичину, баранину, свинину, телятину, субпродукти й копчення. Страви й гарячі закуски готують із м'ясо-продуктів, уже доведених до повної кулінарної готовності варінням, тушкуванням або смаженням. У більшості варіантів м'ясопродукти запікають під соусом. Найчастіше для цього застосовують соуси червоні, сметанні, молочні. М'ясо запікають під соусом разом з гарніром, винятками є гарячі закуски, для яких м'ясо запікають у соусі без гарніру.

Характерною рисою м'ясних запечених страв є те, що соус, який покриває м'ясний продукт, посипають тертим сиром (для цього найліпшим буде сир «Пармезан») і збризкують розтопленим вершковим маслом. У результаті страва має приємний зовнішній вигляд, гарний смак та аромат.

На підприємствах ресторанного господарства м'ясні запечені страви готують у гастроємкостях або звичайних листах, перед подаванням їх розкладають на підігріті тарілки спеціальними лопаточками. У фірмових підприємствах ресторанного господарства м'ясо запікають у порціонних сковорідках, у яких і подають на стіл. Для перекладання страви на тарілку стіл сервірують спеціальними металевими лопаточками.

Для запікання підготовлену страву ставлять у жарову шафу або пароконвектомат, розігрітий до 250...280 °С. Тривалість запікання — від 20 хв (одна-дві порції) до 40 хв (багатопорціонний варіант). Критерієм готовності запечених страв є утворення на їхній поверхні характерної забарвленої кірочки і досягнення в геометричній товщі м'ясного продукту температури 85 °С.

Нижче наведені приклади приготування конкретних м'ясних запечених страв і закусок.

Яловичину, запечену в цибулевому соусі із грибами, готують із вареного м'яса. Дві скибочки м'яса на порцію, нарізані поперек напрямку м'язових волокон, викладають на підготовлену порціонну сковорідку (змащену маслом з налитим соусом), обкладають навколо картопляним або овочевим гарніром, заливають соусом, посипають сиром, збризкують маслом і запікають. Перед подаванням оформляють гілочками зелені.

Для приготування *баранини, запеченої в молочному соусі*, використовують соус середньої густини, у який додають сирий яєчний жовток. Порціонну сковороду змащують жиром, наливають трохи соусу, кладуть по два шматочки вареного м'яса на порцію, обкладають кружечками смаженої картоплі, заливають соусом, посипають сиром, збризкують маслом і запікають, перед подаванням оформляють гілочками зелені. Так само готують телятину, запечену в молочному соусі.

М'ясо, запечене в молочному соусі без гарніру, подають як гарячу закуску. Під молочним соусом запікають також котлети натуральні з реберною кісточкою з телятини, баранини або свинини. Напівфабрикати смажать до готовності. Потім котлету надрізають у декількох місцях і в надрізи вкладають скибочки варених печериць, після чого запікають, як описано вище. Подають як м'ясну страву зі складним овочевим гарніром або як гарячу закуску без гарніру. У ресторанах до котлети окремо подають соус червоний з вином.

Язик у соусі запечений готують у томатному соусі (на основі білого). На сковороду, змащену жиром, наливають небагато соусу, кладуть скибочки вареного язика по два-три на порцію, навколо — овочевий або картопляний гарнір, усе заливають соусом, посипають сиром, збризкують маслом і запікають. Для запікання язика можна використати й інші соуси: червоний цибулевий, сметанний, молочний. Язик у соусі, запечений без гарніру, подають як гарячу закуску.

Солянка м'ясна збірна на сковороді подається до страв російської національної кухні. Основні компоненти цієї страви — набір м'ясних продуктів (варене м'ясо, копчення, варений язик, нирки варені, сосиски), тушкована капуста, солоні огірки, каперси, червоний соус. Капусту тушкують звичайним способом. Солоні огірки обчищають, розрізають уздовж на чотири частини, видаляють насіння, шаткують тоненькими скибочками. М'ясні продукти, доведені до повної кулінарної готовності, зачищені від неїстівних частин, шаткують тоненькими скибочками, з'єднують із солоними огірками, каперсами й червоним соусом, прогрівають і кип'ятять 5 хв. На сковороду, змащену жиром і посипану сухарями, викладають шар тушкованої капусти (близько 1 см), на нього рівномірно розкладають м'ясний набір, що покривають таким же шаром тушкованої капусти. Поверхню вирівнюють, посипають сиром, сухарями, збризкують маслом і запікають. Перед подаванням солянку на сковороді оформляють маслинами, оливками, лимоном, маринованими фруктами, зеленню. Солянку на сковороді подають як страву і як гарячу закуску.

Нирки із шинкою й грибами запечені готують у сметанному соусі. Використовують варені яловичі або сирі телячі, баранячі чи свинячі нирки, їх шаткують тоненькими скибочками, обсмажують на розтопленому маслі або іншому тваринному жирі, з'єднують із нарізаними вареними грибами, шинкою, вареним язиком, змішують зі сметанним соусом з томатом і цибулею, викладають на змащену жиром сковороду, поверхню вирівнюють, посипають сиром, збризкують маслом і запікають. Оформляють зеленню.

Голубці з м'ясом і рисом запікають у сметанному соусі з томатом. Листя білоголової капусти підготовляють так само, як для голубців з овочевими фаршами. Для приготування фаршу яловиче котлетне м'ясо

пропускають крізь м'ясорубку, додають сіль, мелений чорний перець, розсипчасту рисову кашу. Сформовані голубці обсмажують із обох боків, складають у гастроремкість або звичайний лист в один ряд, заливають соусом і запікають приблизно 1 год. Подають по 1 або 2 шт. на порцію із соусом, посипають зеленню. Подають тільки як страву, тому що під час їжі потрібно використовувати виделку й ніж одночасно. Можливе використання м'ясних фаршів іншого складу: з додаванням грибів, яєць, заміною рису пшоном та іншими крупами.

Баклажани, кабачки, перець, помідори, фаршировані м'ясом, готують в основному так само, як і з овочевими фаршами. Фарш із м'яса й рису готують так само, як для голубців. Запікають фаршировані овочі в сметанному соусі, як описано вище. Подають із цим же соусом.

Викладена вище технологія кулінарної продукції з м'яса і м'ясопродуктів базується на діючих на підприємствах ресторанного господарства технологічних інструкціях, гігієнічних вимогах до якості й безпеки харчових продуктів, досвіді кулінарів багатьох поколінь і новітніх наукових даних про зміни харчових речовин в умовах кулінарної обробки. Як приклад описана технологія окремих страв, закусок і кулінарних виробів, наведені найбільш характерні способи й прийоми, що застосовуються в кулінарній практиці. Рецептури не подаються у зв'язку з тим, що за конкретних умов підприємств ресторанного господарства можливі зміни, пов'язані з місцевими умовами, відсутністю окремих продуктів — компонентів страв. Крім того, досвідчені кулінари розробляють рецептури нових страв та кулінарних виробів. Міжнародні стандарти обмежують використання крохмалистих гарнірів до м'ясних страв (картопля, макаронні вироби, каші). Велике значення мають місцеві, регіональні й національні традиції та уподобання в харчуванні, на які необхідно зважати, розробляючи нові рецептури м'ясних страв і кулінарних виробів.

Контрольні запитання і завдання

1. Які основні правила варіння м'яса для других страв?
2. Які соуси й гарніри включають до складу страв з відварного м'яса?
3. У чому полягають технологічні особливості приготування закусок з тушкованого м'яса?
4. Що входить до асортименту страв з тушкованого м'яса?
5. Як класифікують страви й закуски зі смаженого м'яса?
6. Які жири рекомендуються використовувати для смаження м'яса?
7. Назвіть технологічні особливості смаження м'яса великими, порціонними та дрібними шматками.
8. Які основні технологічні принципи приготування запечених страв?
9. Перелічіть критерії якості страв з м'яса і м'ясопродуктів.

Розділ 6



АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ, ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ ТА КРОЛИКА

На підприємствах ресторанного господарства кулінарну продукцію виробляють із м'яса курки, індичок, качок, гусей, курчат, індиченят, каченят, гусенят, а також з м'яса пернатої дичини та кроликів.

6.1. Вимоги до якості сировини

М'ясо птиці, особливо курей та індичок, відрізняється високою харчовою цінністю й належною засвоюваністю білків та ліпідів.

Відповідно до гігієнічних показників м'ясо птиці 1-ї категорії вгодованості повинне містити білка й жиру не менше (г/100 г їстівної частини продукту): курчат-бройлерів — відповідно 19 і 16; курей — 18 і 18; гусей — 15 і 39; індички — 20 і 22; качок — 16 і 38.

Білки м'яса птиці біологічно повноцінні, жир характеризується високою біологічною ефективністю завдяки значному вмісту поліненасичених жирних кислот і вітамінів А, D, Е, К. М'ясо дорослої птиці й курчат містить від 0,5 до 1,1% розчинних мінеральних речовин. Тушки курей та індичок включають біле й червоне (темне) м'ясо, що відрізняються високою харчовою цінністю. У білому м'ясі курей та індичок міститься більше повноцінних білків та азотистих екстрактивних речовин, ніж у темному. У м'ясі птиці міститься менше сполучної тканини, вона менш розвинена, ніж у м'ясі великої рогатої худоби. Гідротермічна стійкість колагену в ньому нижча, тому термін теплової кулінарної обробки птиці коротший, готове м'ясо соковитіше, оскільки втрати маси значно нижчі. М'ясо птиці вживають у їжу зі шкірою, кількість якої разом із прилеглим до неї прошарком жиру в курей становить 4...5%. Крім жиру, до складу шкіри входять колаген та інші компоненти сполучної тканини.

Жир легкоплавкий, температура плавлення — 23...39 °С, йодне число — 60...90. Високий вміст ненасичених жирних кислот означає нестійкість

жиру до фізико-хімічних змін при зберіганні птиці. Так, кислотне число курячого жиру знаходиться в межах 1,0...1,6, а в курей сумнівної свіжості воно зростає до 2,0. Перекисне число курячого жиру зростає з 0,01 у свіжій птиці до 0,1...0,3 у курей сумнівної свіжості.

М'язова тканина птиці містить вітаміни групи В, РР тощо, а також усі найважливіші мінеральні речовини в розчинній формі.

Найбільш високою засвоюваністю білків і жирів відрізняється м'ясо курей, індичок, а також курчат та індиченят. М'ясо курей та індичок широко використовується в дієтичному й дитячому харчуванні.

М'ясо птиці класифікують за її віком, вгодваністю, якістю промислової обробки і термічним станом. За віком поділяють на м'ясо молодой й дорослої птиці. До м'яса молодой птиці належать тушки курчат, курчат-бройлерів, каченят, гусенят, індиченят і цесарят, що мають неокостенілий (хрящеподібний) кіль грудної кістки, ніжну еластичну шкіру на тушці. На ногах тушок курчат, курчат-бройлерів і цесарят гладка, щільноприлегла луска, нерозвинені (у вигляді горбків) шпори, у каченят і гусенят — ніжна шкіра. До м'яса дорослої птиці відносять тушки курей, качок, гусей, індичок і цесарок з окостенілим твердим кілем грудної кістки і ороговілим дзьобом. На ногах — груба луска, у качок і гусей — груба шкіра. Шпори у півнів та індиків тверді.

За характером промислової обробки птиця поділяється на півпотрошену й потрошену. У півпотрошених тушок птиці видалений кишечник із клоакою, наповнений зоб, яйцепровід (у курей). У потрошених тушок птиці видалені всі внутрішні органи, голова (між другим і третім шийними хребцями), шия (без шкіри) на рівні плечових суглобів, ноги видалені до заплюсневого суглоба або нижче нього, але не більш ніж на 20 мм. Внутрішній жир нижньої частини живота (сальник) не видаляють.

Потрошені тушки можуть вироблятися з комплектом потруху (печінка, серце, м'язовий шлунок) і шиєю без шкіри. Потрухи повинні бути оброблені і вкладені в тушку птиці.

За вгодваністю і якістю обробки тушки птиці поділяють на дві категорії: 1-у і 2-у. Тушки 1-ї категорії мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки не виділяється, відклади підшкірного жиру є на животі, на грудях й у вигляді суцільної лінії на спині. Тушки 2-ї категорії мають задовільно розвинені м'язи, кіль грудної кістки виділяється, відклади підшкірного жиру незначні.

Тушки птиці, що не відповідають за вгодваністю 2-й категорії, належать до худих і до використання на підприємствах ресторанного господарства не допускаються.

До якості обробки тушок висувають певні вимоги. Тушки мають бути добре знекровленими, чистими, без залишків пера, пуху, пеньків, воску, на шкірі не повинно бути подряпин, розривів, плям, синців, залиш-

ків кишечника й клоаки. Проте допускаються незначні дефекти обробки тушок. На тушках птиці 1-ї категорії можуть бути подекуди пеньки, легкі синці, не більше двох розривів шкіри завдовжки до 1 см кожний (крім грудної поверхні тушки), незначне злущування епідермісу шкіри. На тушках 2-ї категорії допускається незначне число пеньків і синців, а також не більше трьох розривів шкіри завдовжки до 2 см кожен, злущування епідермісу шкіри. Зазначені дефекти обробки тушок не повинні погіршувати товарний вигляд птиці. Крім того, цілісність шкірного покриву тушок охороняє м'язову тканину птиці від надмірного зневоднення при наступній тепловій кулінарній обробці.

Тушки птиці, що відповідають за вгодваністю вимогам 1-ї категорії, а за обробкою — 2-ї, належать до 2-ї категорії.

Не дозволяється до використання на підприємствах ресторанного господарства: м'ясо птиці, що не відповідає 2-й категорії за вгодваністю і якістю обробки; зі скривленнями кісткового скелета з боку спини й грудної кістки; з подряпинами на спині; заморожені більше одного разу; з темною пігментацією (крім індичок і цесарок). М'ясо птиці з переліченими вище дефектами доправляється на промислову переробку на харчові цілі (консерви, ковбаси та ін.).

Мінімальна маса тушок дорослої птиці не лімітується. Проте маса тушок молодій птиці повинна бути не менше (г): курчати — 480, курчат-бройлерів — 640, каченят — 1040, гусенят — 1580, індиченят — 1620, цесарят — 480.

За термічною обробкою м'ясо птиці буває остигле (температура в товщі м'язів не вище 25 °С), охолоджене (температура в товщі м'язів 0...4 °С), морожене (температура в товщі м'язів не вище -8 °С).

Розморожування й повторне заморожування м'яса птиці заборонено.

На птахофабриках кожну тушку забитої птиці піддають ветеринарній експертизі й ветеринарному клеймуванню. Форма й зміст клейма такі ж, як і для м'яса, але меншого розміру. Поряд із цим зовні гомілки тушки проставляють електроклеймо 1 або 2, що означає 1-а або 2-а категорія вгодваності. Крім того, на ногу кожної тушки наклеюють кільцеву етикетку з непромокального паперу: рожевого кольору на тушки 1-ї категорії й зеленого — на тушки 2-ї категорії. На етикетці має бути зазначена коротка назва фірми, слово «Держветнагляд» і номер підприємства-виробника.

Охолоджене м'ясо птиці зберігають при температурі 0...2 °С і відносній вологості повітря 80...85% не більше 5 діб від дня виготовлення.

Морожене м'ясо птиці зберігають у холодильних камерах при відносній вологості повітря 85...95%. Максимальні терміни зберігання залежать від температури повітря в камері й виду птиці (м'ясо жирної птиці зберігається менше).

У табл. 3 зазначені строки зберігання птиці, упакованої в полімерні пакети. Якщо тушки птиці зберігаються без індивідуального упакування, то гарантійні терміни зберігання скорочуються на 30%. Якщо на підприємстві ресторанного господарства відсутні низькотемпературні холодильні пристрої, то строк зберігання мороженого м'яса птиці й кроликів обмежується 72 год при температурі 2...6 °С. Термін зберігання охолодженого м'яса птиці та кроликів за цих умов — 48 год.

Таблиця 3. Максимальні терміни зберігання мороженого м'яса птиці і кроликів на холодильниках, міс.

Вид продукції	Температура зберігання, °С			
	-12	-15	-18	-25 і нижче
Кури, індички, цесарки, кролики	8	10	12	14
Курчата, індиченята, цесарята	8	10	12	14
Гуси, качки	6	8	10	12
Гусенята, каченята	6	8	10	12

Тушки кроликів випускають без шкурок, голови й нижніх частин ніг, потрошені. Голова видалена на рівні першого шийного хребця. Нижня частина передніх ніг видалена до п'ясткових суглобів, задніх ніг — до стрибкових суглобів. Нирки та білянниковий жир не вилучають. Ветеринарне й товарознавче клеймування тушок кроликів здійснюють у тім же порядку, що й м'яса. За вгодваністю м'ясо кроликів поділяють на дві категорії: 1-у й 2-у. Як і для тушок птиці критеріями приналежності м'яса кроликів до тієї чи іншої категорії є розвиненість кістякових м'язів і наявність відкладень жиру. Забарвлення м'яса в тушках кроликів — від блідо-рожевого до білого, жир білий, м'який. На розрізі мрамуровість відсутня, жир зосереджений у черевній частині.

М'ясо птиці та кроликів належить до швидкопсувних продуктів. При зберіганні під дією мікроорганізмів, ферментів тканини, кисню та інших факторів якість м'яса птиці і кроликів може погіршуватися. Найчастіше трапляються такі дефекти якості м'яса птиці і кроликів:

- ✓ засмага — шкіра забарвлюється в зелений колір, мускульна тканина — у мідно-червоний, з'являється неприємний запах сірководню;
- ✓ позеленіння поверхні, коли зберігають охолоджені тушки при підвищених температурах;
- ✓ гнильний запах у черевній і ротовій порожнині виникає при зберіганні м'яса птиці охолодженої при підвищених температурах, особливо при неповному патранні (залишають легені);

- ✓ пліснявіння — біла цвіль з'являється на поверхні охолоджених тушок, коли їх зберігають при температурі 10...12 °С і неналежній вентиляції; біла цвіль вражає поверхневі шари тушок; чорна цвіль розвивається при тривалому зберіганні мороженої птиці та проникає в глибинні шари;
- ✓ окислення жиру під дією кисню зазвичай спостерігається при тривалому зберіганні мороженої птиці, світло прискорює процеси окислення; продукти окислення мають неприємний смак і запах;
- ✓ потемніння поверхневих шарів тушки.

Можливість харчового використання м'яса птиці та кроликів за наявності описаних вище дефектів вирішується за участю санітарного лікаря місцевої санепідслужби. Так, засмагу і її наслідки іноді вдається усунути швидким охолодженням і провітрюванням розпакованої птиці. Гнильний запах усувається після видалення голови, легенів і ретельного промивання тушок.

Субпродукти, що утворюються при механічній обробці птиці, мають певне харчове значення.

Голови обшпарюють, видаляють залишки пір'я, відрубують дзьоби, видаляють очі, язик, залишки горловини. Гребінці обшпарюють, знімають із них шкіру. Ніжки обшпарюють, видаляють шкіру, відрубують пазурі. Шлунок розрізають, видаляють вміст, знімають грубу внутрішню оболонку (кутикулу). Від печінки відокремлюють жовчний міхур. Субпродукти промивають, направляють на теплову обробку. Жир-сирець застосовують у складі котлетного м'яса при використанні нежирного м'яса птиці або витоплюють із виходом 86% і використовують як кулінарний жир.

Пернату дичину поділяють на борову (лісову) — глухарі, тетерюки, куріпки білі й сірі, фазани тощо; гірську — гірські куріпки й індички; степову — куріпки сірі, перепели; водоплаву — качки, гуси; болотну — кулики, бекаси та ін.

Заготовляють пернату дичину в жовтні-листопаді з настанням холодів. При цьому дотримуються певних правил її обробки: видаляють кишечник; голову підкручують під крило; крила щільно притискають до тушки, не покриваючи філею (грудинки); ніжки притискають до тушки й витягують уздовж хвоста. Сформовані тушки упаковують в обгортковий папір і заморожують кожну окремо, застосовуючи швидке однофазне заморожування до температури в товщі м'язової тканини не вище -12 °С. Дичина надходить на реалізацію в пері, це пояснюється двома причинами: шкіра на тушках дичини дуже тоненька й ніжна, при упакованні й транспортуванні без пера шкіра може пошкодитись, товарний вигляд дичини внаслідок цього буде погіршуватися як у сирих тушках, так і в підданих тепловій кулінарній обробці.

М'ясо пернатої дичини відрізняється від м'яса сільськогосподарської птиці темнішим забарвленням м'язової тканини, меншою жирністю, специфічним гіркуватим присмаком зі смоляним запахом. М'ясо самок ніжніше й соковитіше. Самці мають яскравіше оперення, більші за масою тушки. У середньому хімічний склад м'яса дичини такий (%): білки – 23...25, жир – 1...2, екстрактивні речовини – 1...1,5, зола – 1,1...1,4, вода – 72...73.

За якістю дичина поділяється на два сорти – 1-й і 2-й. Тушки 1-го сорту – правильно оброблені, не ушкоджені, із чистим і міцним оперенням, не зім'яті, з незапалими очима, невисохлою шийкою, суцільним і міцним оперенням у нижній частині черевця.

Тушки 2-го сорту – з незначними ушкодженнями, із чистим і міцним, злегка забрудненим оперенням, з невисохлою шийкою.

Не допускається до використання на підприємствах ресторанного господарства дичина з тьмяним і сірим дзьобом, запалими очима, зеленуватою шкірою, пліснявою, кислим і неприємним запахом.

При температурі -18°C заморожена дичина може зберігатися до 12 міс.

6.2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса птиці. Виробництво напівфабрикатів

М'ясо птиці й дичина є носіями бактерій роду сальмонел, потенційно небезпечних для людини. Потрапляючи на інші продукти через тару, руки персоналу, сальмонели дуже швидко розмножуються навіть при низьких температурах і можуть бути причиною харчових отруєнь та кишкових захворювань. У зв'язку із цим при переробці м'яса птиці й пернатої дичини необхідно дотримуватись низки технологічних правил.

До обробки м'ясо птиці й пернатої дичини варто зберігати упакованими (у полімерних пакетах), у тарі із кришками, уникаючи контакту з іншими харчовими продуктами, особливо тими, які використовуються без теплової кулінарної обробки (хліб і хлібобулочні, а також борошняні кондитерські вироби, молочні й гастрономічні продукти, фрукти тощо).

Механічну й гідромеханічну обробку м'яса птиці та пернатої дичини необхідно здійснювати окремо від інших продуктів. Для цього на великих підприємствах ресторанного господарства обладнують спеціалізовані цехи з виробництва напівфабрикатів з м'яса птиці й пернатої дичини.

На середніх за місткістю підприємствах у м'ясних заготівельних цехах виділяють спеціальні виробничі ділянки (відділки) для обробки м'яса птиці і пернатої дичини, обладнані пристроями для обпалювання тушок, виробничими столами, мийними ваннами, підключеними до каналізації з підведенням холодної й гарячої води, холодильною шафою для поточного схову напівфабрикатів, необхідними посудом та інвентарем. Тара, посуд та інвентар мають бути промаркіровані й використовуватись тільки на цій виробничій ділянці. Холодильник повинен підтримувати температуру протягом доби не вище 0 °С.

По закінченні технологічного процесу наприкінці робочого дня виконують повну санітарну обробку приміщення, обладнання, посуду, інвентарю з використанням теплого 0,5%-го розчину кальцинованої соди й дезінфікуючих засобів з наступним обполіскуванням гарячою водою температурою не нижче 65 °С.

Бактерії роду сальмонел повністю гинуть при тепловій кулінарній обробці, тому страви, закуски й кулінарні вироби із птиці цілком безпечні для вживання.

Технологічний процес механічної та гідромеханічної обробки м'яса птиці й дичини включає такі операції: розморожування тушок птиці й пернатої дичини; обципування пера з поверхні тушок пернатої дичини; обпалювання тушок; патрання й відокремлення субпродуктів; промивання тушок; приготування напівфабрикатів.

Розморожують птицю й дичину на повітрі. Для цього тушки розкладають на полицях стелажа або на столі так, щоб вони не стикалися між собою. Для птиці й дичини швидкість розморожування не має значення. Тривалість розморожування птиці й дичини в умовах цеху — 5...8 год. Розморожування прискорюється, якщо тушки попередньо розпакувати.

Обципують пернату дичину вручну, висмикуючи пір'я різким рухом у напрямку, протилежному їхньому природному росту. У місцях висмикування пір'я шкіру злегка натягають пальцями, щоб не пошкодити її.

Обпалюють сільськогосподарську птицю, а також диких качок, глухарів і тетерюків. Для цього тушки повністю звільняють від залишків упакування, обсушують поверхню, натираючи її висівками, або на повітрі. Обпалюють тушки над полум'ям газових або спиртових пальників. При цьому згорають пух, нитковидне пір'я.

Подальша обробка птиці залежить від ступеня її промислової обробки. Тушки патраної птиці звільняють від сальника, нирок і легенів. У тушок півпатраної птиці видаляють всі нутрощі: печінку з жовчним міхуром, серце, селезінку, сім'яники, яєчники, яйцепровід, легені, нирки, внутрішній жир (сальник). Потім зрізують гребінці, відокремлюють

голову біля другого шийного хребця, розрізають шкіру уздовж спини від основи шиї до кінця, після чого відокремлюють шию по останньому шийному хребці, при цьому шкіра шиї залишається на тушці. Ноги відрубують на 1...2 см нижче п'яткового суглоба, крила — по другому (ліктвовому) суглобі. Через розріз, що утворився при відокремленні шиї, видаляють стравохід, трахею й зуб. Вирізають анальний отвір.

Механічну обробку тушок пернатої дичини проводять так само, як і півпатрану птицю з тією лише різницею, що шкіру шиї на тушці не залишають, у дрібної дичини крила відокремлюють повністю, у великої — ніжки відокремлюють до п'яткового суглоба, у дрібної — на 1...2 см нижче п'яткового суглоба. Обробка тушок завершується зачищенням ділянок шкіри, просочених жовчю, і ретельним промиванням тушок зовні й зсередини проточною водопровідною водою для видалення механічних і бактеріальних забруднень. Промиті тушки укладають на 20 хв на решітки в один ряд для стікання води, після чого виготовляють напівфабрикати.

Напівфабрикати із птиці й пернатої дичини виробляють у такому асортименті:

- ✓ тушка, підготовлена до кулінарної обробки; напівфабрикат цього найменування виробляють із усіх видів сільськогосподарської птиці та пернатої дичини і призначений для варіння та смаження цілком, а також для виробництва порціонних, дрібнокускових і січених напівфабрикатів;
- ✓ тушки, що зазнали механічної та гідромеханічної обробки, заправляють, надаючи їм компактної форми, зручної для рівномірної теплової обробки; для тушок птиці застосовують заправлення «у кишеньку», при якій ніжки вставляють у спеціально зроблені вертикальні розрізи в черевці;
- ✓ формування тушок в одну нитку застосовують для дичини, призначеної для смаження (тетерюки, куріпки, рябчики та ін.). Для цього тушку кладуть на стіл спинкою донизу, лівою рукою притримують тушку за крильця й окісточку, протягують голку з ниткою через товщу окісточок і під філейну частину грудинки, кінець нитки залишають біля першого проколювання, а голку з ниткою під спинкою тушки повертають у висхідне положення й удруге просмикують голку під край виступу філейної частини, притискають ніжки до тушки й зав'язують вузол на спинці тушки;
- ✓ у дві нитки формують тушки птиці й великої дичини, призначені для смаження; кухарську голку із грубою ниткою пропускають крізь м'якоть окісточків, потім, повернувши тушку набік, голку пропускають крізь крильця, пришиваючи шкіру шиї до м'язів спинки, після чого кінчик нитки біля окісточка з'єднують із кінцем нитки біля

крильця; другою ниткою прикріплюють ніжки до тушки, а відтак голку пропускають крізь спинку й зав'язують вузол на черевці (рис. 5);

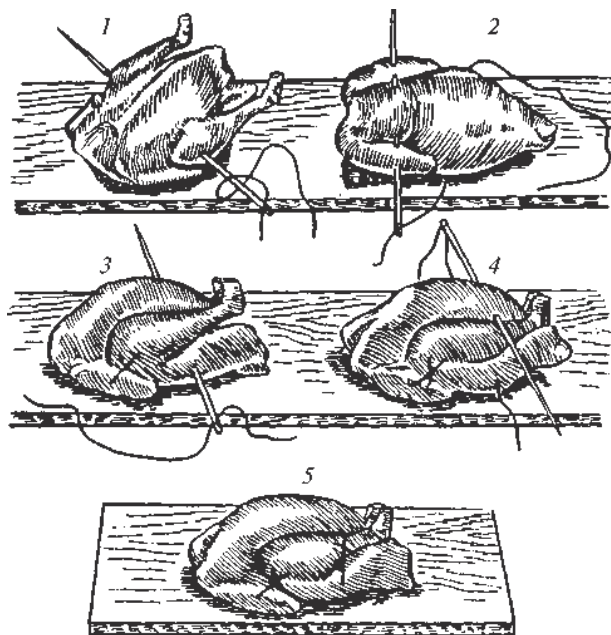


Рис. 5. Послідовність операцій заправлення курячих тушок у дві нитки:

- 1 – пропущення нитки крізь окісточку;
- 2 – прикріплення крилець і шкіри шиї до верхньої спинної частини тушки;
- 3 – пропущення нитки крізь кістки таза;
- 4 – пропущення нитки під філейною частиною;
- 5 – зовнішній вигляд курячої тушки, заправленої у дві нитки

(формування тушок має велике значення в забезпеченні рівномірної теплової обробки й гарного зовнішнього вигляду страв, тому що несформовані тушки при тепловій обробці деформуються внаслідок денатурації і значного скорочення довжини колагенових волокон сухожилок; якщо ніжки не притиснені до тушки, то під час варіння гострі кінці ніжок одних тушок розривають шкіру інших, а при смаженні деформовані ніжки заважають повертати тушки, що призводить до їх нерівномірного обсмаження);

- ✓ філе, що являє собою групу грудних м'язів, зачищене від шкіри й плівок; філе курей, курчат-бройлерів та індичок називають білим м'ясом, тому що в м'язових волокнах грудних м'язів переважають міофібрили; філе птиці й дичини серед напівфабрикатів має найбільшу харчову цінність завдяки високому вмісту повноцінних м'язових білків; з кожної тушки знімають по два філе; філе-напівфабрикат виробляють двох видів — із крильною кісточкою і без кісточки, їх використовують в натуральному вигляді для варіння, смаження, а також у приготуванні фаршированих котлет;
- ✓ окісточок — напівфабрикат, що являє собою частину курячої тушки, яка складається зі стегової, великої гомілкової і малої гомілкової кісток із прилеглими до них м'язами та шкірою (кістки хребта відсутні); окісточку можуть вироблятися не тільки з курей, але й з інших видів птиці;
- ✓ грудинка качина — частина тушки, що складається з грудної кістки із прилеглими до неї м'язами та шкірою;
- ✓ шкіра шиї від тушки качок — це частина шкіри шиї завдовжки 7...9 см; призначена для фарширування;
- ✓ стегно тушки індички являє собою частину тушки, що складається зі стегової кістки із прилеглих до неї м'язами та шкірою;
- ✓ гомілка від тушки індички — це гомілкова й мала гомілкова кістки із прилеглими до них м'язами та шкірою;
- ✓ набір для бульйону виробляють із усіх видів птиці і частин тушки, що залишилися після відокремлення порціонних напівфабрикатів, перелічених вище;
- ✓ у набори для холодцю й рагу поряд із залишками тушок після відокремлення порціонних напівфабрикатів включають розібрані ніжки, голови, а також потрухи — печінку, шлунок, серце;
- ✓ котлети з філе курей фаршировані готують вручну, а отже, вони входять у меню ресторанів і фірмових підприємств громадського харчування; філе складається із двох частин — великого й малого філе, їх розділяють, зачищають від плівок і сухожилок, мале філе відбивають, велике філе прорізують і відбивають, на велике філе кладуть фарш, сформований у вигляді ковбаски завдовжки 4...5 см, накривають малим філе, потім котлеті надають веретеноподібної форми, змочують у яєчному льезоні, панірують у борошні, повторно змочують у льезоні і панірують у хлібних крихтах (білій паніровці); сформовану котлету прохолоджують і зберігають при температурі 0...5 °С протягом 12 год; на замовлення відвідувачів котлети смажать у фритюрі до утворення рівномірно забарвленої кірочки,

досмажують 8 хв. у жаровій шафі при 250 °С; як фарш використовують вершкове масло (котлети по-київськи), густий молочний соус із дрібно нарізаними вареними печерицями, фарші з печінки та ін.; котлети, фаршировані молочним соусом і фаршем з печінки, можна готувати з філе курчат-бройлерів, фазана, куріпки, глухаря та м'яса кролика;

- ✓ напівфабрикати січені виробляють із м'яса курей, курчат-бройлерів, індичок і м'яса дичини та кроликів за технологією й рецептурами, близьким до технологій м'ясних напівфабрикатів, при цьому комбінувати м'ясо різних видів птиці не допускається; при використанні худого м'яса птиці або дичини додають жир-сирець або вершкове масло; з м'яса птиці, дичини і кролика виробляють січені котлети, биточки, зрази, фрикадельки;
- ✓ особливу групу напівфабрикатів з м'яса птиці і кроликів становлять котлети січені натуральні фаршировані, для їхнього приготування м'якоть зі шкірою та внутрішнім жиром подрібнюють у м'ясорубці з діаметром отворів у решітці 3 мм, додають сіль, спеції, молоко, добре вимішують, роблять у вигляді коржів, на середину коржа кладуть фарші і формують котлети веретеноподібної форми, прохолоджують їх у холодильнику близько 1 год, після чого панірують у яєчному льезоні, білій паніровці і смажать у фритюрі до утворення рівномірно забарвленої кірочки, досмажують 10 хв у жаровій шафі при 250 °С;
- ✓ з м'яса курей й індичок готують суфле, кнелі й інші страви, технологія яких буде розглянута нижче.

Поряд із викладеними вище традиційними кулінарними напівфабрикатами, із птиці виробляють різноманітні напівфабрикати: м'ясо-кісткові напівфабрикати — окісточки, грудинки, ніжки (гомілка), крильця, супові набори та ін.; м'ясні напівфабрикати — філе фаршировані, окісточки фаршировані безкісткові, шніцелі з м'яса окісточкові тощо; січені напівфабрикати — люля-кебаб, купати, галантин порціонний, голубці, равіоли, котлети, биточки та інші вироби з комбінованого фаршу (м'ясо птиці з яловичиною і/або свининою, бараниною, м'ясом кроликів) з різними смакоароматичними добавками.

6.3. Теплова кулінарна обробка напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Приготування готової кулінарної продукції

Технологію приготування гарячих страв і гарячих закусок, класифікують за способами теплової кулінарної обробки: страви й закуски з відварної, тушкованої, смаженої, запеченої птиці, дичини і кролика.

Варять птицю цілими тушками, заправленими, як описано вище. Тушки кроликів для варіння розчленовують поперек навпіл. Тушки кладуть у гарячу воду й варять при слабкому кипінні, періодично видаляючи піну й жир з поверхні бульйону. Після того як припиниться утворюватись піна, в бульйон кладуть сіль, цибулю, моркву, корінь петрушки й селери. На 1 кг птиці для варіння беруть 2...2,5 л води. Молодих курей і курчат варять близько 30 хв, качок, гусей та індичок — 1...1,5 год, дрібну дичину — 20...30 хв, велику — 40...50 хв. Готовність птиці й дичини перевіряють проколюванням кухарською голкою в м'якоть окісточків: голка повинна входити в м'язову тканину без особливих зусиль. Втрати маси в результаті варіння становлять (%): курей — 28, курчат — 20, курчат-бройлерів — 18, індичок — 25, гусей і качок — по 25, дичини — 25, кроликів — 25.

Готову птицю, дичину і кроликів виймають із бульйону на лист, дають воді стекти і, коли тушки охолонуть до 40...50 °С, їх розпилюють або розрубують на порції по два шматочки: один — від грудної частини, інший — від тазостегнової. Порціоновану птицю, дичину й кролика кладуть у гастроємність в один ряд, заливають підсоленим бульйоном, прогрівають до кипіння і зберігають на марміті при 70...80 °С.

Подають відварних птицю, дичину й кролика з відварними та припущеними овочами, зеленим горошком, лопаточками квасолі й гороху, розсипчастою рисовою кашею. Поливають бульйоном або соусом: білим, білим з яйцем, паровим, червоним і його похідними (гусей і качок), сметанним (кролика). Страву оформляють зеленню.

Деякі види птиці й дичину мають специфічний смак і запах, відповідного смаку і запаху набувають і бульйони, які використовують для приготування соусів і супів. У зв'язку із цим для варіння рекомендується групувати птицю: кури, курчата, індички; перната дичина (бульйон має специфічний смак і запах, для соусів і супів не використовуються). Качок і гусей варять окремо.

Порціонування тушок птиці, підданих тепловій кулінарній обробці до готовності, вимагає певних професійних навичок і пов'язане із втратами деякої кількості готової продукції. Конкретна величина втрат за-

лежить від досвіду кулінара, проте у технологічних інструкціях передбачена норма втрат при порціонуванні птиці, дичини та кроликів у розмірі 3%. Крім того, при порціонуванні великих тушок птиці й дичини рекомендується вирубувати спинну кістку, яка практично не містить їстівного м'яса, додаткові відходи і втрати при порціонуванні в цьому випадку для курей і курчат-бройлерів становлять 6%, для індичок, качок і гусей — 8%.

Курчат парових готують припусканням. Розібрані тушки курчат розрубують на чотири частини, складають у широкий посуд у кілька шарів, додають курячий бульйон, сіль, біле виноградне вино, цибулю, корінь петрушки й селери, відвар грибів (печериць або білих) і припускають під щільно закритою кришкою 30 хв. Подають із овочевим гарніром, до складу якого входять варені гриби; курчат поливають паровим соусом.

Котлети натуральні з філе птиці й дичини готують припусканням, як і курчат парових, але при припусканні котлет замість вина додають лимонний сік або лимонну кислоту. Перед подаванням котлету кладуть на грінку підсмаженого хліба або випеченого листкового тіста, навколо котлети викладають овочевий гарнір, котлету поливають паровим соусом, страву оформляють лимоном, вареними грибами, зеленню.

Кролика, тушкованого в сметані, готують у вигляді порціонних шматків, їх обсмажують, складають у посуд, додають сіль, спеції, пасеровану цибулю, сметану й тушкують 30 хв. Подають із відварною картоплею, свіжими помідорами, зеленню.

У сметані можна тушкувати також нежирних курей і курчат.

Дичина, тушкова в соусі червоному з вином. Рябчиків, куріпок, тетерюків, глухарів або фазанів січуть по 1...2 шматки на порцію, додають сіль і перець, обсмажують на розтопленому маслі і тушкують у соусі до готовності близько 1 год. Подають зі складним гарніром з відварних і смажених овочів і грибів.

Качку, смажену по-домашньому, готують із квашеною капостою. Використовують молодих жирних качок, при обробці яких частину внутрішнього жиру зрізують. Тушку обсушують серветками разового користування, натирають сіллю і перцем зовні й зсередини, укладають на лист або в жаровню спинкою донизу і ставлять у жарову шафу, розігріту до 250 °С. У процесі смаження качку періодично поливають жиром, що витоплюється, і соком. Внутрішній жир дрібно нарізають, смажать у жаровні з нашаткованою цибулею, закладають у неї квашену капусту (не віджимаючи від розсолу й не промиваючи) і смажать на сильному вогні під кришкою, додаючи в капусту жир і сік, що витопився з качки. Капусту періодично перемішують. Смажену качку розрізають на порції, складають у жаровню зверху капусти і продовжують

тушкувати під кришкою. Загальна тривалість приготування страви — близько 1 год. Подають качку з капустою, а як додатковий гарнір — відварну картоплю. Качку по-домашньому можна подавати і як гарячу закуску, для цього її охолоджують до 40...50 °С, м'ясо зі шкірою нарізають тоненькими скибочками без кісток, змішують із тушкованою капустою, приготовленою як описано вище, і прогрівають до 90 °С.

Качку, смажену з яблуками, готують зазвичай на декілька персон. Качку смажать, як описано вище, трохи охолоджують і розрізають на частини за кількістю учасників обіду. На підігріте порцелянове блюдо кладуть грінки з підсмаженого хліба, на них ставлять смажену качку, складаючи зі шматків цілу тушку, обкладають печеними яблуками. Для запікання використовують яблука сорту Антонівка. Однакові за величиною середніх розмірів плоди миють, зачищають, спеціальною виїмкою вирізають і видаляють насінневу коробочку, у гніздо, що утворилося, насипають трохи цукрового піску, викладають на лист так, щоб яблука не стикалися між собою, підливають гарячу воду, сік і жир, що витопилися з качки, і запікають приблизно 40 хв при 180...200 °С. Для одержання забарвленої кірочки яблука змащують сметаною.

Курча фаршироване смажене належить до страв кавказької національної кухні. Оброблене курча заправляють «у кишеньку», наповнюють фаршем через розріз черевця, розріз зашивають грубими нитками. Далі фаршироване курча нанизують на рожен (шампур) і смажать на мангалі над деревним вугіллям або в електрогрилі. Під час приготування шампур з курчам періодично (у грилі безперервно) повертають для рівномірного обсмаження. Тривалість смаження — близько 1 год. Готових курчат подають до столу на шампурах, після чого на підсобному столику їх знімають із шампурів і видаляють нитки. Курчат викладають на блюдо і спеціальними ножицями розрізають на порції, розкладають на тарілки, рівномірно розподіляючи фарш.

Фарші використовують різноманітні, наприклад: сир сулугуні подрібноють у м'ясорубці з діаметром отворів у решітці 5 мм, змішують із розм'якшеним вершковим маслом, сирими яєчними жовтками й зернами граната; другий варіант: розсипчасту рисову кашу заправляють вершковим маслом, додають пасеровану цибулю, сушений кизил, зелень кінзи й базиліка.

До смаженого курчати подають на гарнір свіжі помідори, смажені баклажани, стручковий перець, зелень тощо.

Шніцель по-столичному готують із курей, курчат-бройлерів, фазанів і кроликів. Використовують м'якоть філе, окісточків без шкіри й кісток, м'ясо відбивають, додають сіль, перець, змочують у яєчному льезоні й панірують у хлібних крихтах, нарізаних локшиною. Смажать на розтопленому маслі, подають зі складним овочевим гарніром, на шніцель кладуть шматочок вершкового масла.

Птицю, смажену у фритюрі, готують, як і кроликів, з вареної до готовності тушки. Її січуть по два шматки на порцію, змочують у льєзоні, панірують у білій паніровці, смажать у фритюрі, подають зі складним овочевим гарніром, поливають розтопленим вершковим маслом. Для приготування цієї страви використовують курей, курчат, курчат-бройлерів.

Курчата табака належать до страв грузинської національної кухні. Оброблене курча розрізають уздовж кільцевої кістки, розпластують, ніжки заправляють «у кишеньку», додають сіль, перець, смажать на сковорідці із розтопленим маслом під пресом. Подають цілу тушку або її частину (половину, четвертини) з лимоном і зеленню. Окремо подають соус із товченого часнику й солі, розведених холодною водою, або соус ткемалі, приготовлений зі слив однойменного сорту.

Курчата, смажені з баклажанами, відносяться до страв вірменської національної кухні. Курчат смажать так само, як і курчат табака, потім їх січуть по 1...2 шматки на порцію. Свіжі баклажани обчищають від шкірки, нарізають кружечками, солять, витримують 15 хв, промивають і припускають у воді. Шматки смажених курчат складають у посуд упереміж з баклажанами і прогрівають під кришкою. Курчат подають із припущеними баклажанами, посипають зеленню. Окремо подають мацун (кисле молоко), змішаний з подрібненим часником.

Жюльєн із птиці або дичини подають як гарячу закуску. Птицю або дичину одного найменування варять до готовності, теплими тушки розбирають, відокремлюючи м'ясо від кісток та шкіри, м'ясо прохолоджують і шаткують соломкою. Тоненько нашатковану цибулю пасерують до готовності на вершковому маслі, варені печериці шаткують соломкою, подрібнені продукти з'єднують, перемішують, заправляють гарячим паровим соусом, розкладають у кокотниці або порціонні сковороди, покривають молочним соусом, посипають сиром, збризкують маслом і запікають при 280 °С 15 хв. У молочний соус середньої густини додають сирі яєчні жовтки. Подають кокотниці на порцелянових тарілках, покритих спеціальними паперовими серветками.

Кнелі з печерицями готують із м'яса курей, курчат та індичок або дичини. Філе без шкіри і кісток подрібнюють у м'ясорубці з діаметром отворів у решітці 2 мм, з'єднують із розмоченим у молоці хлібом вищого ґатунку (без скоринок) і пропускають крізь протиральну машину, потім масу добре збивають, поступово додаючи яєчні білки й молоко або вершки. У збиту масу додають сіль й обережно перемішують. Готовність кнельної маси, достатню її збитість перевіряють шляхом занурення грудочки кнельної маси в гарячу воду: якщо грудочка не тоне, спливає, значить, маса готова. Для збивання кнельної маси використовують збивальні машини.

Спеціальні формочки змащують зсередини маслом, потім викладають шар кнельної маси, шар тоненько нарізаних варених печериць і знову

шар кнелної маси. Формочки повинні бути заповнені на 75% їхньої висоти. Заповнені форми встановлюють на гарячу водяну баню, накривають кришкою і варять при слабкому кипінні 25 хв. Перед подаванням вміст формочки перекладають на підігріті тарілки або блюдо, гарнірують вареними печерицями, кнелі поливають соусом білим з яйцем.

Описаним вище способом кнелі можна приготувати з іншими добавками (морквою, цвітною капустою та ін.).

Суфле з м'яса птиці або дичини готують із попередньо звареної до готовності птиці або дичини. Теплими тушки обробляють. Із цією метою відокремлюють м'ясо від кісток і шкіри, м'ясо прохолоджують, подрібнюють у м'ясорубці, після чого пропускають крізь протиральну машину, з'єднують із молочним соусом середньої густини, сирими яєчними жовтками й сіллю. М'ясу добре перемішують, з'єднують зі збитими білками, викладають на порціонні сковороди, змащені маслом, поверхню вирівнюють, посипають сиром, збризкують маслом і запікають 15 хв при 270 °С. Подають у цій же сковороді, а соус Мадера подають окремо. Стіл сервірують лопаточкою для перекладання суфле зі сковороди на тарілку.

Котлети, биточки й інші вироби із січеного м'яса птиці й дичини готують так само, як і з м'яса. М'ясо качок і гусей для цього не використовують через його підвищену жирність і недостатню з'єднувальну здатність у котлетних масах.

Втрати маси при смаженні виробів з котлетної маси м'яса птиці й дичини становлять близько 20%.

При смаженні птиці й дичини у вигляді тушок або їхніх великих частин втрати маси становлять, %: рябчики, кролики — по 25, курчатобройлери й індички — по 27, тетерюки й глухарі — по 28, кури, курчата й фазани — по 31, качки — 35, гуси — 40. Підвищені втрати маси при смаженні качок і гусей пов'язані зі значним витіканням жиру.

Контрольні запитання і завдання

1. Що входить у груповий асортимент продукції ресторанного господарства із птиці й дичини?
2. У чому полягають вимоги до якості сировини, що використовується для приготування страв і закусок з м'яса птиці й пернатої дичини?
3. Назвіть основні стадії механічної та гідромеханічної обробки птиці і пернатої дичини на підприємствах ресторанного господарства.
4. Які страви входять в асортимент кулінарних напівфабрикатів із птиці й дичини?
5. Які страви готують із відварної і припущеної птиці й дичини?
6. Які страви й закуски готують із тушкованої, смаженої та запеченої птиці й дичини?



Розділ 7

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З РИБИ, НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ ТА РАКОПОДІБНИХ

7.1. Кулінарна продукція з риби. Вимоги до якості сировини

Рибу як продовольчу сировину поділяють на живу, охолоджену й морожену.

ЖИВА РИБА

У кулінарному сенсі жива риба є найціннішою. Після теплової обробки її м'ясо має відмінні смак та аромат.

У рибних ресторанах й інших спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства високого класу зберігають живу рибу у спеціально обладнаних акваріумах. Зберігання живої риби в акваріумах вимагає виконання низки умов, що забезпечують її нормальну життєдіяльність протягом декількох днів.

Життєдіяльність риб в акваріумі підтримується завдяки кисню, що міститься у воді. Характерною фізіологічною рисою риб є те, що без годівлі вони можуть існувати більш-менш тривалий час, а без кисню їхня життєдіяльність припиняється за кілька хвилин. Вміст кисню у воді акваріума має становити 5...8 мг/л. Розчинність кисню у воді залежить від її температури: зі зниженням температури розчинність кисню зростає, з підвищенням — знижується. У зв'язку із цим температуру води в акваріумах підтримують у межах 3...15 °С. Нижні рівні температури належать до осінньо-зимового сезону, верхні — до весняно-літнього. На живу рибу негативно впливають різкі коливання температури води. Це пояснюється тим, що у водоймах, у середовищі її природного перебування, температура води від сезону до сезону змінюється поступово, що дозволяє риbam так само поступово адаптуватися до температури довкілля. Установлено, що для створення сприятливих умов утримання риби температура води в акваріумі повинна відрізнятися від температури води водойми не більш ніж на ± 4 °С. Такі ж

вимоги висуваються до транспортування риби від місця вилову до підприємства-споживача.

На живу рибу негативно впливає шум, вібрація і яскраве світло. А отже, акваріуми для утримання живої риби не рекомендується облаштовувати в залах ресторанів, їх зазвичай обладнують в окремому приміщенні виробничої частини підприємства або в м'ясо-рибному цеху, подалі від машин і механізмів.

Об'єм акваріума залежить від потреби підприємства в живій рибі. Висота стінок акваріума не повинна перевищувати 120 см від рівня підлоги, що пов'язане з необхідністю його технічного обслуговування (санітарна обробка, вантажно-розвантажувальні роботи, спостереження за станом риби). До акваріума підводять водопровідну воду й каналізацію. Воду в акваріум бажано подавати через фільтр, здатний пригнічувати іон хлору, що міститься у водопровідній воді в кількості 0,2...0,5 мг/л. Допускається дехлорувати воду в акваріумі, додаючи гіпосульфіти кількістю 18..45 мг на 100 л води. Крім того, акваріум має бути обладнаний пристроєм для штучної аерації води, безперервної роботи.

Різні види риб у природних умовах споживають неоднакову кількість кисню. Так, при температурі води 10 °С короп споживає кисню 45...60 мг/год, а форель — 150 мг/год (розраховуючи на 1 кг маси тіла). Тому за однакового об'єму води кількість риби, що запускається в акваріум, залежить від її виду. Це важливий момент її утримання. Річкова й озерна риба ліпше пристосовується до штучних умов, ніж морська. У наведені норми завантаження риби в акваріуми залежно від температури води.

Перед завантаженням риби акваріум мийуть із застосуванням мийних засобів, дозволених для підприємств ресторанного господарства, і заповнюють дехлорованою водою. Завантажують рибу після попередньої аерації води в акваріумі протягом 1 год. Рибу перевантажують із транспортного засобу в акваріум швидко, але обережно за допомогою спеціальних сачків, намагаючись якнайменше травмувати її. Акваріум повинен бути обладнаний пристроями безперервної зміни води. Цілковита зміна води має відбуватися протягом години. В акваріум подають дехлоровану воду, насичену киснем, певної температури. У теплу пору року у воду акваріума додають лід.

Риба в акваріумі повинна перебувати під постійним наглядом, її не годують, щоб уникнути забруднення води. Ознаки доброякісності риби, що втримується в акваріумі: вона проявляє всі ознаки життєдіяльності, плаває спинкою догори, робить характерні рухи зябрами; поверхня риби чиста, забарвлення природне, властиве для даного виду риби, з тоненьким шаром слизу, луска блискуча, щільноприлегла до тіла, механічні ушкодження відсутні; колір зябер червоний різних відтінків,

без слизу; очі світлі, опуклі; запах, властивий живій рибі, без сторонніх домішок; для деяких видів (короп, лящ, сазан, стерлядь, товстолобик, форель та ін.) допускається незначне почервоніння поверхні риби.

Риб з уповільненими рухами, що не втримуються у вертикальному положенні або спливають на поверхню води плиском, вилучають із акваріума й терміново направляють на переробку.

Оптимальний строк зберігання живої риби в акваріумі — 2 доби.

Морську рибу транспортують і заселяють в акваріуми з морською водою. Морська риба споживає значно більше кисню, ніж прісноводна. Акваріуми для утримання морської риби доцільно встановлювати в приморських містах для скорочення терміну її транспортування від місця вилову до ресторану.

На зберігання живої риби в акваріумах впливає дотримання правил її транспортування від водойми до підприємства-споживача, чистота води, її температура, співвідношення риби й води, наявність штучної аерації води в дорозі, тривалість транспортування. Умови транспортування і зберігання живої риби розроблені в наукових установах рибного господарства і є оптимальними. Недотримання цих умов призводить до втрат цінної рибної сировини.

ОХОЛОДЖЕНА РИБА

Якщо протягом 2 год температура тіла риби знизилася до +4 °С, вона вважається охолодженою. На дно ящиків, бочок, плетених кошиків й іншої тари насипають дроблений або лускатий лід шаром 8...10 см, укладають щойно виловлену рибу, пересипаючи її льодом. Зверху рибу також покривають шаром льоду. На днищі тари повинні бути отвори для стікання талої води. Затарену рибу з льодом переносять у холодильник з температурою повітря 0...2 °С і відносною вологістю 95...98%. Оптимальне співвідношення риби й льоду 1:1. За цих умов добра якість риби зберігається 5...6 днів. На підприємствах ресторанного господарства охолоджену рибу зберігають не більше 2 діб. Зниження температури зберігання охолодженої риби до негативних позначок небажане, тому що це призводить до змерзання льоду й погіршення умов зберігання охолодженої риби.

Швидке охолодження виловленої риби і зберігання її при температурі, близькій до 0 °С, необхідне для гальмування автолізу тканин під дією ферментів.

Ознаки доброякісності охолодженої риби: яскравий колір поверхні риби, властивий даному виду; наявність на поверхні помірної кількості слизу; пружна консистенція м'язової тканини (поглиблення, утворене при натисненні пальцем, відновлюється); очі світлі, опуклі; зябра

яскраво-червоні або рожеві, без слизу й кислого або гнильного запаху; навколо анального отвору немає кільцевого горбка.

Для стабілізації якості охолодженої риби при зберіганні відразу після виловлення її потрошать і знекровлюють шляхом перерізання кровоносних судин між зябрами.

МОРОЖЕНА РИБА

Морожена риба надходить на підприємства ресторанного господарства у вигляді заморожених блоків з температурою в товщі $-18...-6$ °С. Великі екземпляри риби заморожують кожен окремо, їх доставляють у ящиках і картонних коробках. Максимальні строки зберігання мороженої риби коливаються в широких межах — від 8 до 1 міс. і залежать від виду риби, способу заморожування й виду упакування.

Короткі строки зберігання характерні для жирних риб з високим вмістом ненасичених жирних кислот, здатних до швидкого окислення на повітрі. За інших однакових умов для видів риб льодосільового заморожування строк зберігання становить 1 міс. Блоки мороженої риби й окремі екземпляри, що мають захисні покриття у вигляді снігової шуби, крижаної глазури, антиадгезійного паперу й покриття на основі полівінілового спирту, більш стабільні в зберіганні, терміни їхнього зберігання збільшуються на 50%.

На підприємствах ресторанного господарства морожену рибу й рибне філе зберігають у низькотемпературних камерах і прилавках при температурі $-10...-8$ °С протягом місяця. За відсутності низькотемпературного холодильного обладнання кількість замороженої риби, що надійшла, не повинна перевищувати триденної потреби. При цьому зберігання риби при температурі $0...5$ °С поєднують із її повільним розморожуванням.

Повне або часткове розморожування риби внаслідок неправильного зберігання й повторне її заморожування забороняється.

7.2. Механічна та гідромеханічна обробка риби. Приготування напівфабрикатів

Тіло більшості риб покрите слизом, що створює певні труднощі під час її розбирання. Кісткові плавці небезпечні для недосвідченого кулінара. Травми рук, отримані при розбиранні риби, важко піддаються лікуванню, тому що на тілі, у зябрах і кишечнику риб міститься велика кількість бактерій, у тому числі потенційно небезпечних для людини. У зв'язку із цим при розбиранні риби необхідно дотримуватись відповідних правил безпеки персоналу.

Механічну обробку сирої риби треба здійснювати подалі від інших продуктів, особливо тих, які не піддаються миттю й тепловій обробці (хліб, булочки й борошняні кондитерські вироби, молочні, гастрономічні продукти, готова їжа). До початку роботи готують необхідні інструменти, посуд, інвентар: спеціальні рукавички, ножі, ножиці, серветки, плоскогубці для зняття шкіри з риб, тіло яких покрито рясним слизом (вугор, минь, навага тощо).

Перед розбиранням живої риби її треба вмертвити, запаморочити. Це можна зробити шляхом оглушення риби ударом по голові між очима або перерізанням кровоносних судин нижче калтичка, у міжзаяберній частині. Баритися з розбиранням живої риби не рекомендується, тому що якість її в приготовленому вигляді буде знижуватися. Якщо виявлені ушкодження шкірного покриву, дефектні місця необхідно вирізати гострим ножем із частиною прилеглої м'язової тканини. Вирізані ділянки треба утилізувати, тому що вони можуть містити токсини, небезпечні для людини й тварин.

Розбирання риб з кістковим і хрящовим скелетом істотно відрізняється.

7.3. Напівфабрикати з риби з кістковим скелетом

Технологічна схема механічної обробки риби з кістковим скелетом включає такі операції: розморожування, обчищення від луски, видалення плавців, голів, нутрощів, промивання, приготування напівфабрикатів конкретного кулінарного призначення.

На підприємства ресторанного господарства риба може надходити цілому вигляді (непотрошеною з головою), а також риба, частково оброблена на рибообробних підприємствах (потрошена з головою, потрошена без голови, філе зі шкірою без кісток, філе без шкіри і без кісток). Залежно від характеру попередньої обробки риби в технологічну схему вносять необхідні зміни.

Попередня обробка риби в місцях промислу і на рибокомбінатах здійснюється для відокремлення малоцінних у харчовому сенсі частин, зниження витрат на її заморожування, транспортування і зберігання. Одночасно із цим поліпшуються санітарно-гігієнічні умови зберігання й подальшої переробки риби, тому що кишечник і зябра — органи, найбільшою мірою засіяні мікроорганізмами й містять активні гідролітичні ферменти. Із внутрішніх органів деяких риб виготовляють цінні гастрономічні продукти (ікра, печінка), а також медичний і технічний жир та інші продукти.

М'ясо мороженої риби при розморожуванні не повністю відновлює свою нативну гістологічну структуру. При заморожуванні риби і збе-

ріганні її в такому стані значна частина м'язових білків денатурує, помітно знижується їхня здатність до гідратації й відновлення нативних властивостей. Наслідком цього є неминуча втрата м'язового соку як при повільному, так і при швидкому розморожуванні. Застосовують два способи розморожування риби: у воді й на повітрі. Найбільш швидкий спосіб — розморожування у воді. Його застосовують для риби, що надходить у вигляді тушок, для цього використовують спеціальні ванни з підведенням до них холодної і гарячої води і стоком її в каналізацію. Блоки мороженої риби ставлять у металеві ґратчасті кошики й завантажують у ванну, яку потім заповнюють сумішшю холодної й гарячої води до цілковитого занурення риби. Температуру води у ванні підтримують на рівні 20...25 °С. Тривалість розморожування залежить від розмірів риби (товщини), початкової температури м'язової тканини і зазвичай становить 2...3 год. Перемішування води скорочує тривалість розморожування на 30%. Оптимальна швидкість руху води — 0,2 м/с.

Процес розморожування вважається закінченим при температурі м'язової тканини +1 °С. Розморожування риби супроводжується поглинанням її м'язовою тканиною води з навколишнього середовища. У результаті цього маса риби зростає на 2...3%. Втрати розчинних речовин становлять 0,3...0,5% маси риби.

Брикети замороженого рибного філе, а також окремі екземпляри риби цінних порід розморожують на повітрі. Рибу повністю звільняють від упакування, розкладають на стелажах або столах так, щоб брикети не стикалися між собою, накривають поліетиленою плівкою. Тривалість розморожування за інших умов залежить від температури повітря в приміщенні. Наприклад, блоки філе тріски завтовшки 70 мм при 5 °С розморожуються 29 год, при 30 °С — 9 год. Розморожування риби на повітрі супроводжується зменшенням її маси на 8...11% за рахунок витікання соку й випаровування вологи. Для зниження втрат маси на 30...40% рибу покривають поліетиленою плівкою.

Луску зі шкірного покриву риб видаляють на лускоочисних машинах. Для риб з великою лускою застосовують барабанні лускоочисні машини продуктивністю до 1500 кг/год. Для риб із дрібною лускою використовують роликові очисні машини продуктивністю до 500 кг/год. У невеликих спеціалізованих цехах підприємств ресторанного господарства, що випускають 2...3 т продукції за зміну, для обчищення риб застосовують механічні рибоочисники.

При обчищенні риби від луски з її поверхні видаляють слиз, кількість якого в окремих видів риб сягає 3% і більше маси тіла.

Плавці зрізують на рівні шкірного покриву. Хвостовий плавець відрізають на 10...20 мм вище закінчення шкірного покриву. Для зрізання

плавців використовують спеціальні машини — плавникорізки різних конструкцій.

Голови риб відокремлюють за допомогою спеціальних голововідрубувальних машин, робочим органом яких є ніж, виконаний у вигляді порожнього циліндра із загостреними краями. Ніж робить складний рух: поступальний донизу і обертальний навколо власної осі.

Спеціальним ножом розкривають черевну порожнину від калтичка до анального отвору, видаляють нутроці й зачищають внутрішню черевну поверхню від згустків крові, а також від чорної плівки. В окремих видів риб (камбала, навага тощо) нутроці видаляють через отвір, що утворився після видалення голови.

Розібрані тушки ретельно промивають проточною водою й укладають на 10...15 хв на решітку для стікання води.

До рибних напівфабрикатів належать розібрані тушки й філе риб. Разом з тим тушки і філе риб є основою для приготування порціонних і дрібнокускових напівфабрикатів, виробів з котлетної та кнельної мас. Розбирання риб на філе в кулінарній практиці називають пластуванням. При пластуванні тушок масою до 1 кг отримують два філе: одне — зі шкірою й реберними кістками, інше — зі шкірою, реберними кістками та хребтом. Тушки масою понад 1 кг пластують на філе зі шкірою й реберними кістками, видаляючи хребет і плечову кістку. Таке розходження в пластуванні пояснюється тим, що велика риба має крупніші кістки. При тепловій обробці риби м'ясо, прилегле до хребта, погано проварюється і просмажується. Великі кістки ускладнюють порціонування риби.

Розбираючи рибу на філе зі шкірою без кісток, із внутрішнього боку філе тонким лезом ножа зрізують реберні кістки, намагаючись при цьому захопити якнайменше м'яса.

При розбиранні риби на філе без шкіри і кісток звільнене від кісток філе зрізують зі шкіри лезом ножа в напрямку від хвоста до голови. Первинну обробку великих партій риби здійснюють у такій послідовності: після розморожування рибу потрошать, промивають, пластують, зачищають від реберних кісток, плавників і пов'язаних з ними кісток, після чого зрізають філе зі шкіри. Луска при цьому лишається на шкірі. Технологічна схема обчищення й розбирання риби з кістковим скелетом є загальною для більшості видів риб. Винятки пов'язані з особливостями шкірного покриву й анатомічної будови тіла деяких риб. Незважаючи на те що шкіра риби забезпечує цілісність шматків при тепловій обробці і приготуванні страв, в окремих випадках її видаляють незалежно від подальшого кулінарного використання (навага, вугор, великі соми). Ця додаткова операція необхідна через те, що шкіра зазначених риб при тепловій обробці дуже ущільнюється і скорочується в

об'ємі, деформуючи шматки і тушки риби. Крім того, шкіра погано розжовується і перетворюється в неїстівну частину страви.

При розбиранні наваги зрізом навскіс відокремлюють нижню щелепу, одночасно захоплюючи верхню частину черевця. Через утворений отвір видаляють нутроші, потім надрізають шкіру уздовж спинки і, починаючи з верхньої щелепи, знімають шкіру; після промивання ікру й молюки знову вкладають у черевну порожнину риби.

Порціонні шматки риби нарізають із тушок, маса яких не перевищує 1 кг, а також з філе великих екземплярів риб. Цю операцію виконують вручну найбільш кваліфіковані кухарі. Порціонні шматки мають бути певної маси, наявність часток риби не допускається. Велика кількість обрізків небажана, тому що їх можна використати тільки для приготування котлетної і кнельної маси.

Для варіння порціонні шматки риби нарізають звичайним способом, направляючи лезо ножа під кутом 90° до площини стола. При нарізанні шматків для припускання і смаження лезо ножа тримають під кутом 45° до площини стола. Це дозволяє одержувати шматки меншої товщини і більшої площі нагрівання, завдяки чому вони рівномірніше прогріваються і мають ліпший зовнішній вигляд. Щоб запобігти деформації шматків при тепловій обробці шкіру у двох-трьох місцях надрізають. Посипати сіллю, спеціями й панірувати шматки риби треба безпосередньо перед смаженням. Зберігати рибні паніровані напівфабрикати не можна, тому що паніровка швидко зволожується і виріб стає непридатним для смаження. Швидке зволоження паніровки пояснюється вмістом у м'язовій тканині риби великої кількості слабкозв'язаної води.

Дрібнокускові напівфабрикати з риби мають обмежене застосування. Для їхнього приготування філе без шкіри й кісток (м'якоть) нарізають брусочками перетином 1 см і завдовжки 50...60 мм. Після обробки спеціями і приправами кожен брусочок змочують у спеціально приготовленому тісті і смажать у фритюрі. До цієї групи напівфабрикатів належать також скибочки риби масою 20...25 г, призначені для приготування піджарки й шашлику.

Котлетну масу з риби готують так само, як і з м'яса. Різниця полягає лише в тім, що хліба додають трохи більше (до 30%). Для котлетної маси використовують філе без шкіри й кісток, отримане з риби, що не містить дрібних внутрішньязових кісток (тріска, морський окунь, хек тощо). Деякі труднощі виникають при використанні мороженої риби. Як уже згадувалося, білки розмороженої риби мають слабку здатність до додаткової гідратації, внаслідок чого котлетна маса виходить недостатньо в'язкою, при тепловій обробці напівфабрикати погано зберігають форму і руйнуються. Щоб уникнути цього, до котлетної маси додають яєчний меланж або заміняють третину загальної кількості свіжої

риби вареною. В'язкість котлетної маси підвищується завдяки присутності в ній глютину.

З рибної котлетної маси готують котлети, биточки, зрази, тюфтельки, рулети. Технологія приготування цих напівфабрикатів та сама, що і з м'ясної котлетної маси.

Обробка солоної риби. Іноді може надходити риба, консервована міцним засолом. Концентрація натрію хлориду в тканинах риби може сягати 17%.

Для приготування страв солону рибу спочатку піддають повній механічній обробці, потім порціонні шматки зі шкірою й реберними кістками вимочують у холодній водопровідній воді у співвідношенні риби й води 1:2. Застосовують один із двох способів вимочування — у проточній або змінюваній воді. За першим способом вимочування триває 12 год із повною зміною води через 1, 2, 3, 6 год від початку вимочування. За другим способом вимочування триває 5...6 год. Залишковий вміст натрію хлориду в рибі, що призначена для варіння, має бути не більше 5%, для смаження — 3%. Температура води в процесі вимочування не повинна перевищувати 12 °С. У теплу пору року рекомендується додавати у воду харчовий лід або вимочувати в холодильних камерах.

У результаті вимочування маса риби зростає на 15...20% через поглинання води. Оскільки ця вода слабко пов'язана з білками риби, при тепловій обробці вона повністю виділяється в навколишнє середовище.

При вимочуванні риби у воду разом з натрію хлоридом переходить деяка кількість екстрактивних, мінеральних речовин і білків, що знижує харчову цінність готової продукції.

Напівфабрикати, приготовлені з вимоченої солоної риби, зберіганню не підлягають, їх необхідно негайно доправляти на теплову обробку.

Підготовка риби для фарширування. Рибу фарширують цілою порціонними шматками та у вигляді філе.

Цілими фарширують судака і щуку. Після очищення луски і патрання рибу добре промивають, потім через черевце вирізують реберні кістки і хребет, а також частину м'якоті. При цьому намагаються зберегти цілісність шкіри. Всю внутрішню порожнину риби заповнюють спеціально приготовленим фаршем. Черевце риби зашивають грубою ниткою, тушку риби вирівнюють, загортають у марлю, перев'язують шпагатом, укладають черевцем донизу на решітку рибного казана, наливають холодну воду, кладуть сіль, спеції, цибулю, ароматичне коріння і поступово нагрівають. Після закипання нагрівання зменшують, варять рибу без кипіння близько 30 хв.

Готову рибу виймають із казана разом із решіткою, знімають шпагат і марлю, обережно перекладають на підігріте овальне блюдо, швидко

оформляють гарніром і подають до стола цілою. Як гарнір використовують відварні картоплю й овочі, варені гриби, зелень. Окремо подають томатний або сметанний соус. Рибу розкладають на тарілки за допомогою рибної лопаточки.

Для приготування фаршу м'якоть риби з'єднують із розмоченим у молоці черствим хлібом, подрібнюють у м'ясорубці, з'єднують із січеною пасерованою цибулею, січеними яйцями, розм'якшеним вершковим маслом, часником і добре перемішують.

Порціонними шматками фарширують коропа й сазана. Рибу піддають механічній обробці для того, щоб одержати напівфабрикат за назвою «кругляки». Шматки риби добре промивають, гострим ножом зрізують із них частину м'якоті, не торкаючись хребта і реберних кісток. Підготовлені шматки риби заповнюють фаршем, перекладають у невисоку каструлю, змащену маслом, додають холодну воду, сіль, спеції, цибулю, коріння і припускають протягом 20 хв при помірному нагріванні. Подають рибу, фаршировану шматками, з тими ж гарніром і соусами, що й цілу. Шматки риби поливають соусом. Фарш готують так само, як і для цілої риби.

При фаршируванні філе використовують два парних філе, отриманих при пластуванні однієї тушки. Обидва філе кладуть шкірою донизу, зрізують із них частину м'якоті, залишаючи на шкірі шар близько 1 см. Зі зрізаної м'якоті готують фарш, як описано вище, накладають його на одне філе, після чого накривають іншим філе. Фаршировану таким способом рибу загортають подвійним шаром целофану або марлі, перев'язують шпагатом і ставлять на решітку рибного казана для варіння у воді або в перфоровану ємність для варіння паром у пароварному апараті.

7.4. Напівфабрикати з риб із хрящовим скелетом

Риба осетрових порід, що має хрящовий скелет (осетер, севрюга, білуга, стерлядь тощо), надходить на підприємства ресторанного господарства охолодженою або замороженою. Стерлядь може надходити живою.

Розморожують рибу на повітрі, для цього тушки розкладають на стелажах в один ряд черевцем догори на деякій відстані одна від одної і накривають поліетиленовою плівкою. В цеху рибу розморожують протягом 12...24 год залежно від її початкової температури та розмірів (товщини).

Риб осетрових порід патрають у місцях промислу відразу після вилу для одержання ікри — зернистої і паусної. На підприємствах ре-

сторанного господарства розбирання цих риб здійснюють таким чином: відгинають голову, для цього під грудними плавниками роблять два глибоких надрізи навкіс убік голови й перерубують хрящ, що з'єднує голову з тушкою риби, потім, починаючи від хвоста, зрізують спинний плавець, спинні кісткові щитки; зрізують черевні плавники; надрізають м'якоть біля хвостового плавника і, відокремлюючи його, видаляють спинну хорду (визигу). Після цього тушку риби кладуть черевцем до низу і розрізають уздовж на дві симетричні половини, кожна з яких, у свою чергу, розрізають поперек на два або три шматки залежно від розмірів риби.

Видалити визигу можна й іншим способом — після розрізування тушки на дві половини. У цьому випадку визигу чіпляють кухарською голкою й поступово витягають зі спинно-хрящового каналу. Необхідність видалення визиги пояснюється тим, що при тепловій обробці довжина її різко скорочується, внаслідок чого шматки деформуються і ускладнюється варіння. Визигу після відповідної обробки використовують для приготування фаршів.

Великі шматки риби зачищають від згустків крові і промивають холодною водою. Подальша обробка риби залежить від її призначення. У шматків, призначених для варіння, шкіру зачищають від бічних кісткових щитків і дрібних кісткових лусочок. Для цього рибу занурюють на 3...5 хв у гарячу воду (75...80 °С), у результаті чого поверхневий шар шкіри набухає і розм'якшується, а зв'язок між шкірою й кістковими утвореннями послабляється настільки, що їх можна легко зіскрегти ножом. Зачищення шкіри роблять швидко, не допускаючи значного її охолодження, бо інакше щитки знову щільно приклеяться до шкіри. Для підтримки шкіри розм'якшеною в процесі зачищення її поливають гарячою водою. Після зачищення шкіри шматки промивають теплою водою і направляють на варіння (хрящі не видаляють).

Смажать і припускають рибу осетрових порід найчастіше порціонними шматками. Перед нарізанням на порції великі шматки риби звільняють від шкіри і хрящів.

Стерлядь на підприємства ресторанного господарства надходить живою або охолодженою непотрошеною. Перед розбиранням на порціонні шматки в неї зрізують спинні, бічні й черевні кісткові щитки, плавець, звільняють від слизу і через розріз, зроблений від анального отвору до голови, виймають нутроці, потім відгинають голову й витягають кухарською голкою спинну хорду. Далі стерлядь пластують, зачищають від згустків крові, промивають і нарізають шматками. Якщо її варять або припускають цілком, то голову, хвостовий плавець і щитки залишають, видаляючи їх після варіння. У цьому випадку розбирання риби закінчується видаленням зябер і ретельним промиванням її холодною водою.

Великі шматки осетра, севрюги, білуги, зачищені від хрящів і шкіри, нарізають, починаючи від хвостової частини, порціонними шматками під різним кутом залежно від товщини ланки.

У ресторанах і на інших підприємствах ресторанного господарства, де рибні страви готують на замовлення відвідувачів, ланки осетрової риби звільняють від хрящів, але шкіру не знімають. У міру потреби шматки м'яса зрізають зі шкіри, як зазначено вище. Для деяких страв із припущеної риби порціонні шматки осетрової риби нарізають зі шкірою (без хрящів).

Порціонні шматки осетрової риби незалежно від того, для якого способу теплової обробки вони призначені, обшпарюють окропом близько 3 хв, після чого змивають із них теплою водою клаптики білків. При обшпарюванні відбувається теплова денатурація деякої частини білків риби, внаслідок чого вони ущільнюються, вивільняючи воду у навколишнє середовище. При цьому маса шматків зменшується на 10...15%, а їх об'єм скорочується, тобто відбувається «просідання» м'язової тканини. Зі шматків риби в навколишнє середовище разом з водою переходить деяка частина мінеральних і азотистих речовин. У зв'язку із цим воду, що залишилася після кількаразового обшпарювання порціонних шматків осетрової риби, рекомендується використати для приготування супів і соусів.

Обшпарювання порціонних шматків осетрової риби здійснюють для зниження їхньої деформації при наступній тепловій обробці, зменшення кількості соку, що витікає при смаженні, а також для поліпшення зовнішнього вигляду і смаку шматків риби, підданих тепловій обробці.

Січені вироби з риб осетрових порід не готують.

7.5. Напівфабрикати з нерибних морепродуктов

Двостулкові моллюски (устриці, мідії, морські гребінці) містять істотне м'ясо, розташоване між двома стулками-раковинами, що становить в устриць і мідій 10...15%, у морських гребінців – 20...28% від загальної маси. На підприємства ресторанного господарства надходить свіжоморожене, варено-морожене й сушене м'ясо цих безхребетних. Морожене м'ясо надходить у вигляді брикетів, упакованих у пергамент і картонні коробки. Брикети можуть бути покриті крижаною глазур'ю для запобігання ліпідів м'яса від окислення. Первинна обробка м'яса двостулкових моллюсків полягає в розпакуванні брикетів і розморожуванні м'яса на повітрі в умовах цеху під поліетиленовою плівкою. Сушене м'ясо замочують у холодній воді (гідромодуль 1:2), після чого використовують для приготування закусок і страв.

У ресторани і спеціалізовані підприємства ресторанного господарства високого класу устриці надходять також живими. Для транспортування і зберігання живих устриць їх затарюють у бочки, перекладаючи дробленим або лускатим льодом і рисовою соломкою. При цьому стулки в устриць повинні бути щільно закритими. Перед розбиранням живих устриць витримують у холодній воді кілька годин, щоб звільнити їх від піску і мулу, промивають із застосуванням щіток, після чого раковини розкривають, уводячи тонке лезо ножа між стулок з боку стовщеного кінця молюска. Після перерізання мускула-замикача плоску стулку відкидають, їстівне м'ясо в глибокій стулці промивають холодною кип'яченою водою, після чого м'ясо відокремлюють від стулки гострим лезом ножа й перекладають у посуд для припускання. Якщо устриць подають сирими, то м'ясо залишають у глибоких стулках, у яких устриць і подають як холодну закуску з лимоном.

Із групи головоногих молюсків на підприємства ресторанного господарства надходять кальмари. У деяких закордонних країнах у їжу широко використовується м'ясо восьминогів. Кальмар — це великий молюск, що живе в морях та океанах. Тіло кальмара торпедоподібне. Чітко окреслена голова має рот, очі й десять щупалець, два з яких — з присосками й гачками для лову здобичі. Тіло кальмара (мантія) масою від 200 г до декількох кілограмів закінчується двома плавцями трикутної форми. Усередині мантії є печінка, чорнильний мішечок (орган захисту кальмара від ворогів), залози, що виробляють активні ферменти для травлення їжі. У роздрібний продаж зазвичай надходить мантія із плавниками замороженою.

На підприємствах ресторанного господарства брикети заморожених кальмарів розпаковують, розморожують у холодній воді, перекладають у гарячу воду (50...60 °С), м'якою щіткою видаляють зовнішню плівку, розрізають уздовж, зачищають внутрішню порожнину, видаляють хітинні пластинки. Оброблену мантію кальмара промивають холодною водою і варять 5 хв при слабкому кипінні. Прохолоджують вареного кальмара в цій же воді, після чого шаткують тонкою соломкою і використовують для приготування закусок і страв.

Живих річкових раків, креветок, лангустів та омарів варять живими, занурюючи у киплячу воду, додають сіль у кількості 30 г на 1 л води, спеції й ароматичне коріння (гідромодуль 1:5). Варіння триває 30 хв. Варених ракоподібних розбирають щипцями, відокремлюючи їстівне м'ясо від панцира. Варено-морожених ракоподібних проварюють 5 хв. Розбирають варених ракоподібних теплими для більш повного відокремлення м'яса від панцира.

У річкових раків та омарів їстівне м'ясо міститься у шейці (абдоміні) і клішнях; у креветок і лангустів — у шийці. У сирих раків м'ясо

важко відокремлюється від панцира, тому розбирають їх після варіння. При цьому користуються спеціальними щипцями. М'ясо звільняють від панцира обережно, по можливості не порушуючи цілісності шматочків. Із шийки видаляють жилку, після чого м'ясо використовують для приготування закусок і страв. Розбирання креветок невеликих розмірів можна робити вручну.

Панцир головогрудної частини використовують для фарширування і приготування ракового масла.

Варено-морожене м'ясо раків і крабів розпаковують і розморожують на повітрі, після чого використовують за призначенням.

Із групи голкошкірих харчове значення мають трепанг, морський їжак і кукумарія. Відразу ж після вилову у трепангів видаляють нутрощі. На підприємства ресторанного господарства надходять варено-сушені трепанги. Спочатку їх промивають у холодній воді для видалення вугільного порошку, яким трепангів посипають перед сушінням. Потім їх замочують у холодній воді близько доби, у результаті чого маса трепангів збільшується в 5 разів. Потім трепангів розрізають уздовж, зачищають внутрішню порожнину і промивають.

Свіжоморожену морську капусту відтають у холодній воді близько 1 год, після чого тричі варять по 20 хв у чотириразовій кількості води для зниження вмісту в ній йоду. Перед варінням капусту заливають свіжою водою. Маса капусти в результаті варіння збільшується на 60%.

Сушену капусту спочатку замочують у великій кількості холодної води (1:8), потім варять, як зазначено вище. У результаті такої обробки маса капусти збільшується в 5 разів.

Варена морська капуста є напівфабрикатом для приготування різних страв.

7.6. Закуски, страви і кулінарні вироби з риби і нерибних морепродуктів

Для приготування гарячих закусок, страв і кулінарних виробів рибу, нерибні морепродукти і раків варять, припускають, тушкують, смажать і запікають.

РИБА

Варіння риби. Цілу рибу, філе риб і частинки риби осетрових порід варять у спеціальних рибних казанах видовженої форми, оснащених решітками. Підготовлену рибу кладуть на решітку, перев'язують шпагатом, решітку з рибою встановлюють у казан, наливають холодну воду так, щоб вона покривала рибу на висоту близько 3 см. Після за-

кипання води нагрівання зменшують, видаляють із поверхні піну, додають цибулю, петрушку, лавровий лист, перець горошком, сіль і варять до готовності при слабкому кипінні.

При варінні свіжої й охолодженої риби цінних порід закладання спецій і приправ зменшують, а при варінні морської риби — збільшують. При варінні форелі й лосося, щоб зберегти їхнє специфічне забарвлення, додають оцет або лимонну кислоту.

Збільшення кількості води при варінні риби небажане, тому що це призводить до зростання кількості мінеральних та екстрактивних речовин, що переходять із риби у воду внаслідок дифузії.

Для одержання вареної риби високої якості практикують варіння її без кипіння. Для цього після закипання води й видалення піни температуру води знижують до 90...95 °С, тривалість варіння при цьому трохи збільшується. Готовність риби визначають проколюванням кухарською голкою.

Готову рибу виймають із казана разом з решіткою, зрізують шпагат, рибу перекладають на підігріте блюдо й гарнірують відварною картоплею, сформованою у вигляді груш або діжечок, вареними грибами, відварною цвітною капустою, шийками раків, крабами. Прикрашають виріб лимоном, а також зеленню петрушки й селери. Рибу, оформлену у вигляді тушки або філе, порціонують за допомогою рибної лопаточки; соус подають окремо або поливають ним рибу після поділу її на порції.

Стерлядь і деякі інші види риб, відварені цілком, подають на блюді з полотняною серветкою, зверху її також покривають серветкою, щоб не охолонула.

Рибу, призначену для холодних страв і закусок, після варіння виймають із казана разом із решіткою, змивають згустки зілого білка і охолоджують (не розрізаючи шпагат) до кімнатної температури, після чого ставлять у холодильну шафу. Охолоджені шматочки нарізають на порції, попередньо видаливши хрящі (в осетрової риби) і кістки (у риби інших порід).

При варінні порціонних шматків риби їх укладають у сотейник або широку невисоку каструлю в один ряд шкірою догори, заливають дворазовою кількістю гарячої води, додають сіль, спеції, цибулю, петрушку, доводять до кипіння, після чого нагрівання зменшують і варять без кипіння 15...20 хв. Маса риби при варінні зменшується в середньому на 20%. Маса риб осетрових порід, відварених у вигляді частинок, зменшується на 15%, тріски, камбали, палтуса — на 18%.

Відварну рибу подають із відварною картоплею й соусами: білим з каперсами, з раків, томатним, білим з естрагоном, польським, голландським. Соусом поливають шматки риби, розтопленим вершковим

маслом — гарнір, перед подаванням рибу посипають січеною зеленню петрушки, кропу, селери. Як додатковий гарнір використовують свіжі, солоні й мариновані овочі, мариновані фрукти, а при бенкетному оформленні, крім того, варених раків, рибні кнелі. Відварну рибу зберігають у бульйоні на марміті не більше 30 хв.

Кнелі з риби готують одним із двох способів: масу обробляють у вигляді галушок або заповнюють нею формочки. У першому випадку користуються двома столовими ложками або кондитерським мішком: в одну ложку набирають кнелю масу, іншою ложкою, змоченою у воді, відокремлюють кнелі овально-округлої форми. Кнелю масу, випущену з мішка, зрізають у вигляді кульок ножем, змоченим у воді.

Розібрані кнелі кладуть у сотейник або на лист так, щоб вони не стикалися один з одним. Посуд попередньо змащують вершковим маслом. Кнелі заливають гарячим рибним бульйоном і варять; після спливання їх виймають шумівкою і подають у соусі (біле вино, паровому або томатному). Кнелі можна використовувати як додатковий гарнір до відварної і припущеної риби.

Металеві формочки змащують зсередини вершковим маслом, дно і стінки викладають скибочками вареної моркви, кружечками звареного яйця, печерицями, крабами або шийками раків. Потім формочки акуратно заповнюють готовою кнелю масою, ставлять у каструлю з гарячою водою і варять, закривши кришкою. Перед подаванням кнелі перекладають із форм на блюдо, гарнірують вареними грибами, крабами, гілочками зелені. Окремо подають соус біле вино, паровий або томатний.

Припускання риби. Стерлядь, форель, сигу, вугра, салаку припускають цілком; осетрину, севрюгу, білугу — великими шматками (частинками). У вигляді порціонних шматків припускають рибу всіх видів. Припускають рибу в сотейниках, рибних казанах (без решітки), на листах. Для цього шматки риби кладуть в один ряд шкірою донизу (цілу рибу на черевце) і додають бульйон, спеції, цибулю, петрушку, сіль, лимонний сік або сухе виноградне вино. Порціонні шматки припускають 10...15 хв, цілу рибу і частинки — від 30 до 45 хв.

Припущену рибу подають під соусами: паровим, біле вино, розсіл, томатним тощо. Гарнір зазвичай складається з відварної картоплі в поєднанні з відварними і припущеними овочами, відварними грибами (білими або печерицями), шийками раків (крабами, креветками), лимоном, зеленню петрушки, селери. Назва страви залежить від найменування риби й соусу. Наприклад, окунь морський паровий, камбала в соусі біле вино, осетрина в розсолі, палтус у томаті.

Рибу парову й рибу в соусі біле вино подають на крутоні: на підігріте овальне блюдо кладуть теплий печений крутон із прісного листко-

вого тіста, викладають на нього один або два шматки припущеної риби, кладуть на неї шматочки варених грибів, після чого рибу поливають гарячим соусом, оформляють лимоном, шийками раків (або крабами), гілочками зелені петрушки, селери; довкола риби кладуть відварну картоплю. Замість крутона з листового тіста можна вирізати із пшеничного хліба вищого сорту шматочок м'якушки у вигляді прямокутника й підігріти її в жаровій шафі.

Рибу в розсолі готують із порціонних шматків, припущених з додаванням огіркового розсолу (попередньо прокип'яченого і процідженого). У соус розсіл кладуть нашатковані тонкими скибочками варені хрящі осетрової риби, скибочки варених грибів, припущені солоні огірки і прогрівають його (без кип'ятіння). Припущену рибу гарнірують відварною картоплею, поливають приготовленим соусом і прикрашають лимоном і гілочками зелені.

Рибу по-російському подають під томатним соусом, у який додатково кладуть варені гриби, припущені солоні огірки, цибулю, моркву, петрушку, каперси, оливки (каперси віджимають від розсолу, оливки звільняють від кісточок). Шматок припущеної риби гарнірують відварною картоплею, поливають приготовленим соусом, після чого кладуть лимон, шийки раків, маслини, гілочки зелені.

Рибу фаршировану цілу загортають марлею, перев'язують шпагатом, заливають холодною водою, додають сіль, спеції і припускають у рибному казані. Готову рибу звільняють від шпагату, марлі й подають до стола цілою або розрізаною порціями. Порціонні шматки поливають соусом томатним з овочами, до цілої риби подають соус окремо. Втрати маси під час припускання риби становлять близько 18% (горбуші, кети, стерляді — 20%; осетра, севрюги, білуги — від 17 (припущена частинками або великими шматками) до 21% (припущена порціонними шматками)).

Тушкування риби. Для тушкування використовують рибу середньої жирності і жирну: коропа, ляща, сазана, сома, камбалу, морського окуня тощо. Дрібну рибу тушкують цілком разом з головою, рибу середніх розмірів і велику — порціонними шматками, нарізаними від цілої тушки у вигляді кругляків або від філе зі шкірою й кістками.

Тушкують рибу в томаті з овочами. Моркву, петрушку, селеру шаткують соломкою або тоненькими кружечками, цибулю — півкільцями або кільцями.

У сотейник або каструлю наливають олію, томатне пюре, оцет, потім кладуть шар нашаткованих овочів і кладуть на нього в 2...3 ряди рибу по чергово з нашаткованими овочами; сіль, цукор, перець запашний горошком, лавровий лист, корицю, гвоздику розподіляють рівномірно між шарами риби; верхній шар покривають овочами й тушкують

близько 3 год. Подають рибу з відварною картоплею і поливають соусом з овочами, що утворився в процесі тушкування.

Маса риби в процесі тушкування зменшується на 17...20%. Рибні тюфтельки з котлетної маси формують по 3...5 шт. на порцію, панірують у борошні, обсмажують, потім викладають у сотейник або неглибоку каструлю не більш ніж в 2 ряди, додають томатний соус і тушують до готовності. Подають із цим же соусом, а також рисом або відварною картоплею.

Тюфтельки, приготовлені на олії, можна подавати як холодну закуску без гарніру.

Смаження риби. Смажать рибу з невеликою кількістю жиру, у фритюрі, на рожні й на решітці цілком, порціонними шматками, філе, частинками й у вигляді виробів з котлетної маси. Для смаження використовують розтоплену і рафіновану олію, рослинне сало, кулінарний жир. Перед подаванням смажену рибу поливають розтопленим вершковим маслом, маргарином або кладуть на неї шматочок охолодженого масла. Соус подають окремо.

Як гарнір зазвичай використовують смажену картоплю зі свіжими овочами (помідорами, кабачками), соліннями, скибочками лимона, гілочками зелені петрушки, селери.

У невеликій кількості жиру рибу смажать на сковородах і листах. Для цього шматки риби безпосередньо перед смаженням посипають сіллю, чорним меленим перцем, панірують у борошні і кладуть шкірою донизу на сковороду з жиром, розігрітим до 160 °С. Обсмажені із обох боків шматки риби ставлять на 5 хв у жарову шафу, розігріту до 250 °С, для досмаження.

Рибу, смажену у фритюрі, смажать розібраною на філе без шкіри й кісток і нарізаною порціонними шматками, до яких додають сіль, перець, панірують у борошні, яйці, білій паніровці і смажать близько 5 хв у жирі, розігрітому до 180 °С, до утворення рум'яної кірочки, потім виймають із фритюру і ставлять на 5...7 хв у жарову шафу для досмаження. Подають рибу смажену фри з картоплею, смаженою у фритюрі, або складним гарніром з картоплі, грибів і помідорів. Додатково подають лимон, зелень, а на рибу кладуть шматочок зеленого масла. Соус томатний або майонез із корнішонами подають окремо.

Рибу, смажену в тісті, готують із судака, осетра, севрюги, білуги, сома, сига, морського окуня. Філе без шкіри і кісток нарізають брусочками розміром 50x10x10 мм, додають сіль, перець, збризкують олією, лимонним соком, додають січену зелень петрушки і маринують протягом 15...20 хв. Потім за допомогою кухарської голки кожен шматочок риби занурюють у тісто і кладуть у розігрітий фритюр, у якому смажать

близько 5 хв, після чого виймають шумівкою, дають жиру стекти, перекладають на суху сковороду або лист в один ряд і витримують у жаровій шафі 5 хв при 250 °С.

Тісто готують із борошна вищого ґатунку, молока, яєць, олії й солі. Борошно й молоко беруть у співвідношенні 1:1, яйця — з розрахунку 1 шт. на кожні 40 г борошна. До молока додають олію, борошно, яєчні жовтки, сіль і замішують тісто. Білки збивають і в кілька прийомів додають до тіста.

Рибу, смажену в тісті, подають без гарніру. Шматочки риби викладають у вигляді піраміди на тарілку з паперовою серветкою; окремо подають томатний соус і лимон.

Рибу-гриль (смажену на решітці) готують із лосося, сига, нельми, білорибичі, оселедця, судака, осетра, севрюги, білуги, морського окуня, палтуса, камбали, кефалі, сома й ін. На решітках смажать філе без шкіри й кісток, порціонні шматки й цілу рибу невеликих розмірів.

В електрогрилях розігрівання решітки здійснюються за допомогою електроенергії, у вогневих грилях — від згоряння деревного вугілля. Тепло передається рибі за допомогою теплопровідності (від металу решітки) і радіаційного випромінювання (від розпечених спіралей або гарячого деревного вугілля).

Решітку просушують, розігривають і змащують шпиком. Підготовлену рибу обсушують полотняними серветками, додають сіль, перець, змочують розтопленим вершковим маслом, панірують у білій паніровці і кладуть на розігріту решітку. Лосось, свіжий оселедець і сига, не обсушуючи, збризкують лимонним соком, рафінованою олією, посипають сіллю, чорним меленим перцем, подрібненою зеленню петрушки, маринують 10 хв, після чого кладуть на розігріту решітку гриля (без паніровки). На готових шматках риби з'являється рум'яна кірочка з відбитком малонка решітки. Рибу, смажену на решітці, досмажують у жаровій шафі близько 5 хв. Подають зі смаженою картоплею. Окремо подають лимон, соус томатний або майонез із корнішонами.

На рожні смажать осетра, білугу й севрюгу. Порціонні шматки без шкіри й хрящів нанижують на шпажку, збризкують розтопленим вершковим маслом і смажать над деревним вугіллям або в електрогрилі, періодично змащуючи маслом. У процесі смаження шпажку повертають.

Подають рибу на шпажках. Окремо до смаженої риби подають лимон, свіжі помідори, зелену й мариновану ріпчасту цибулю, соус майонез із корнішонами або томатний.

Котлети, биточки і зрази з рибної котлетної маси смажать з обох боків звичайним способом і досмажують 5...7 хв у жаровій шафі. Перед подаванням поливають маслом або томатним соусом.

На гарнір подають смажену або відварну картоплю, картопляне пюре, іноді використовують складні гарніри, до складу яких входять картопля, морква (ріпа) у молочному соусі, зелений горошок, лопаточки горошку, зелена стручкова квасоля, відварна цвітна капуста та ін.

Для приготування січених виробів використовують, як правило, м'ясо худих риб, які в натуральному вигляді мають сухе (тунець, ставрида та ін.) або водянисте і в'яле (макрурус, синя зубатка, минтай та ін.) м'ясо. Для популяризації і просування на ринок страв з риб, що мають низькі смакові властивості, але високу харчову цінність, розроблені технологія і рецептури січених кулінарних виробів із суміші м'яса й риби. На дегустаціях такі вироби одержали високу оцінку.

Запікання риби. Рибу запікають сирю, припущеною або смаженою. Сиру рибу запікають під білим соусом, припущену — під молочним, смажену — під сметанним і томатним із грибами. Перед запіканням рибу посипають тертим сиром і збризкують маслом.

На змащеній жиром сковороді запікають від однієї до шести порцій риби. Перед подаванням її розкладають на тарілки і поливають соусом, у якому риба запікалася; рибні закуски готують в однопорціонних сковородах, кокотницях і раковинах (кокільницях).

Для приготування страви *риба по-російському* філе зі шкірою без кісток нарізають по 1-2 шматки на порцію, кладуть сирю на сковороду, змащену жиром, викладають по краях скибочки вареної картоплі, заливають білим соусом, посипають тертим сиром, поливають маслом і запікають у жаровій шафі при 220...230 °С.

Рибу з яйцем, попередньо обсмажену до готовності, запікають так: на сковороду кладуть шматки риби, варену картоплю, смажену цибулю, заливають яйцями і запікають. Яйця попередньо збивають і додають сіль.

По-московському запікають рибу осетрових порід: на сковороду наливають трохи сметанного соусу, кладуть шматок смаженої риби, довкола риби — смажену кружечками картоплю; на рибу кладуть смажену цибулю, скибочки грибів і вареного яйця, поливають сметанним соусом і запікають.

Рибу, запечену з помідорами, готують зі смаженої риби всіх видів. Свіжі помідори обшпарюють, очищають від шкірки, розрізають навпіл, видаляють насіння, додають сіль, перець і присмажують на олії. На сковороду або блюдо кладуть шматок риби, зверху викладають помідори й поливають томатним соусом з естрагоном.

У раковинах запікають рибу осетрових порід або судака. Подають у цих же раковинах як гарячу закуску. Рибне філе нарізають шматочками масою по 20 г, припускають, з'єднують із припущеними свіжими грибами й шийками раків, заправляють паровим соусом, ви-

кладають гіркою в раковину, змащену маслом, заливають молочним соусом.

Солянку рибу на сковороді зазвичай готують з жирної риби (морський окунь, сом, осетер, оселедець тощо). Філе зі шкірою без кісток нарізають шматочками масою по 30 г і припускають. Окремо готують гарнір з нарізаних тоненькими скибочками солоних огірків, віджатих від розсолу каперсів, пасерованої цибулі й томатного пюре і прогрівають у бульйоні. На підготовлену сковороду кладуть шар протушкованої капусти, овочевий гарнір, рибу й тоненько нашатковані варені хрящі риб осетрових порід, зверху покривають шаром тушкованої капусти.

Підготовлену рибу посипають тертим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом і запікають 15...30 хв при 250...280 °С. Готовність запеченої риби визначають за утворенням на поверхні страви рум'яної кірочки й досягненням температури внутрішньої тканини 80 °С. Перед подаванням солянку прикрашають часточками лимона, маслинами, маринованими плодами, ягодами, гілочками зелені.

НЕРИБНІ МОРЕПРОДУКТИ, РАКИ І КРАБИ

Устриці та мідії. М'ясо устриць і мідій припускають у бульйоні з вершковим маслом й лимонним соком. Готових устриць перекладають у підігріту кокотницю, додають припущені нарізані шматочками печериці, заливають соусом біле вино і посипають зеленню петрушки. Перед подаванням кокотниці із припущеними устрицями встановлюють на блюдо, покрите серветкою.

Смажать устриць і мідій у невеликій кількості жиру або у фритюрі. При смаженні з невеликою кількістю жиру м'якоть устриць і мідій, відокремлену від раковин, солять, посипають чорним і червоним меленим перцем і смажать із цибулею або без неї.

При смаженні у фритюрі м'ясо устриць і мідій за допомогою виделки або кухарської голки занурюють у яєчно-молочну суміш, панірують у сухарях або білій паніровці, кладуть в олію, розігріту до 180 °С, і смажать 2...3 хв до утворення світло-коричневої кірочки.

Для смаження в тісті устриць і мідій їх попередньо припускають 15 хв у бульйоні з лимонним соком і олією. Припущених устриць виймають із бульйону, обсушують, потім за допомогою виделки або кухарської голки занурюють у тісто (кожен шматочок окремо) і смажать у фритюрі. Тісто готують так само, як і для риби.

Смажених устриць і мідій подають із зеленню петрушки та лимоном. Окремо подають соус томатний або майонез із корнісонами. Запікають устриць і мідій у стулках або в спеціальному посуді. Раковини устриць і мідій миють, розкривають, залишаючи м'якоть у глибокій стулці. Рідину й плоску стулку видаляють. Стулки з м'якоттю кладуть

в один ряд на сковороду або лист, посипають м'ясо сіллю, тертим сиром, збризкують маслом і запікають у жаровій шафі до м'якості й утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням ступки із запеченими устрицями або мідіями викладають на блюдо, покрите серветкою, і прикрашають гілочками зелені.

При запіканні в соусі м'ясо устриць і мідій спочатку припускають у бульйоні з додаванням вершкового масла й лимонного соку. Припущених устриць або мідій з'єднують зі скибочками припущених або варених грибів, заправляють білим або паровим соусом, перекладають у кокотницю або кокільницю, заливають молочним соусом, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають. Подають як гарячу закуску.

Морський гребінець. Морожене м'ясо морського гребінця відтаюють, закладають у киплячу підсолону воду й варять 10 хв (на 1 кг гребінця беруть 2,5 л води і 30 г солі).

М'ясо гребінця за смаком нагадує м'ясо крабів, використовують його для приготування салатів, холодних і гарячих страв і закусок, як фарш для млинчиків, пельменів, голубців, пірижків, кулеб'як, відвар — для приготування супів.

Свіжозварене м'ясо гребінця нарізають поперек волокон скибочками і подають із відварною картоплею та вершковим маслом. Як додатковий гарнір подають свіжі, солоні або мариновані овочі, овочеві салати. Окремо подають соус томатний, майонез із корнішонами, біле вино тощо.

Смажать м'ясо морського гребінця сирим і попередньо звареним. Вареного гребінця нарізають поперек волокон, панірують у сухарях й обсмажують. Подають зі смаженою картоплею, политою вершковим маслом. Додатковий гарнір і соус ті самі, що й для відварного гребінця.

Гребінця, смаженого в сметані, подають як гарячу закуску. Для цього сире м'ясо мускула ріжуть поперек волокон, посипають сіллю, перцем, обсмажують із обох боків, заливають сметанним соусом із цибулею і тушкують 10 хв. Подають із цим же соусом, посипавши зеленню петрушки.

Для запікання варених мускул розщеплюють на волокна, змішують із відварним розсипчастим рисом, пасерованим цибулею, подрібненими вареними яйцями й молочним соусом. Суміш викладають на сковороду, змащену маслом, розрівнюють, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають. Подають у цій же сковороді.

Кальмари. Кальмарів, підданих первинній обробці, варять 3...5 хв у солоній воді при слабкому кипінні, прохолоджують у відварі, після чого використовують для приготування страв і закусок.

Для смаження варене м'ясо кальмарів шаткують соломкою, солять, додають перець й обсмажують із ріпчастою цибулею, нарізаною пів-

кільцями. Подають із відварними або смаженими овочами й соусом томатним або сметанним.

У тісті кальмарів смажать так само, як і рибу. З кальмарів готують січені котлети, а також фарші для овочевих і борошняних страв.

Трепанги. Для приготування гарячих страв і закусок використовують тільки варених трепангів.

Для приготування закусок трепангів нарізають соломкою або тоненькими скибочками, обсмажують із цибулею, заливають томатним соусом і проварюють 1...2 хв. Подають у кокотниці як гарячу закуску.

Трепангів з овочами готують зі свіжою капустою, морквою, петрушкою, кабачками, помідорами. Трепангів та овочі нарізають кубиками, капусту — квадратиками. Потім усе солять, додають перець, обсмажують, доливають небагато бульйону, спеції й тушкують до готовності. Перед подаванням страву посипають зеленню петрушки.

Трепангів можна використати у приготуванні рибних солянок (рідких і на сковороді), а також як додатковий гарнір до риби замість головизни й хрящів осетрових порід.

Морська капуста. Відварну морську капусту, нашатковану соломкою або дрібно посічену, додають до білоголової капусти при її тушкуванні, використовують як добавку до овочевих фаршів, включаючи до складу складних гарнірів до риби і м'яса.

Охолоджену морську капусту використовують для приготування салатів.

Раки і краби. Річкові і морські ракоподібні (креветки, омари, лангусти, краби) використовують головним чином для приготування закусок і як додатковий гарнір до відварної та припущеної риби.

Живих і свіжозаморожених раків відварюють у солоній воді (30 г солі на 1 л води). Співвідношення води й раків має бути не менше 5:1. При варінні морожених раків води беруть більше. Після закладання раків нагрівання підсилюють. У воду кладуть лавровий лист, запашний перець горошком, цибулю, моркву, петрушку, селеру, зелень. Варять раків при безперервному кипінні й закритій кришці близько 20 хв. Ознакою готовності є рівномірне почервоніння панцира й достатнє розм'якшення м'яса шийки. Заморожених варених раків проварюють близько 5 хв.

Варених раків зберігають у відварі не більше 30 хв.

Зварені живими раки смачніші, ароматні й соковиті.

Відварних раків подають цілими в мисці з відваром. Без відвару раків подають у полотняній серветці, щоб вони не охолонули.

Іноді річкових раків варять у пиві. Закладання солі при цьому зменшують до 20 г на 1 л пива. Раків, зварених у пиві, викладають на овальне блюдо, прикрашають гілочками петрушки, селери (або посипають зеленню) і збризкують міцним виноградним вином.

Раків, призначених для приготування закусок, після варіння виймають друшляком або шумівкою й залишають для стікання води. Розбирання раків починають до їхнього цілковитого охолодження. При цьому м'ясо шийки і клішень доцільно звільнити від панцира, не порушуючи його. Для цього рекомендується користуватися спеціальними щипцями. М'якоть використовують для приготування страв і закусок; у шийці заздалегідь видаляють жилку.

Консервованих крабів використовують для приготування страв без додаткової теплової обробки. Сік, що залишився від припускання і міститься в консервах, використовують для приготування страв (салатів, соусів). Варене або припущене м'ясо крабів сортують, відокремлюючи великі шматочки від дрібних (локшини). Великі шматочки розрізають кубиками, одночасно видаляючи кісткові пластинки, що містяться в них. Частину великих шматочків залишають цілком для прикрашання страви.

Консервоване м'ясо креветок, омарів і лангустів використовують так само, як і м'ясо свіжозварених.

Гарячі закуски з раків і крабів готують у томатному, молочному й сметанному соусах. Подають їх у кокотницях, раковинах, у кошечках і волованах, випечених з тіста, на порціонних сковородах, встановлюючи їх на тарілки, накриті паперовою серветкою. Готуючи закуски із крабів і раків у більших кількостях, їх подають на пиріжкових тарілках.

Для приготування закуски раки (креветки) у томатному соусі шийки свіжозварених раків змішують із припущеними й нарізаними скибочками печерицями, викладають гіркою в кокотницю й заливають соусом томатним з вином. Виріб прикрашають клішнями раків (без панцира) і гілочками зелені. У томатному соусі готують також креветок, лангустів та омарів. Відповідно закуски мають назву «Креветки в томаті», «Лангусти в томаті».

Раків або крабів під молочним соусом можна запікати. Для цього шийки раків і варені печериці нарізають дрібними кубиками, заправляють паровим соусом, викладають гіркою в змазану маслом раковину, заливають молочним соусом, заправленим раковим маслом, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають. Перед подаванням прикрашають клішнями раків і гілочками зелені.

М'ясо раків і крабів у соусі можна подавати в кошечках, випечених зі здобного прісного або листового тіста. Для цього підготовлені шийки раків або м'ясо крабів змішують із грибами, прогрівають із вершковим маслом, заправляють соусом (з раків, томатним або молочним), кладуть у кошечки й посипають зеленню петрушки. Подають кошечки з раками та крабами на овальному блюді, накритому паперовою серветкою. Страву прикрашають гілочками зелені.

Раків і крабів у кошачках готують також запеченими: суміш шийок раків із грибами заправляють томатним соусом, поливають молочним соусом, до якого додані яєчний жовток, збитий білок і червоний мелений перець, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають 2...3 хв у дуже розігрітій жаровій шафі.

Оформляючи і подаючи гарячі закуски і страви з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних, широко використовують зелень (листовий салат, коріандр, базилік, селеру та ін.), лимон, оливки, варене м'ясо ракоподібних, цілі варені печериці невеликих розмірів, цілі варені річкові раки та інші продукти.

Контрольні запитання і завдання

1. Які вимоги висуваються до якості живої, охолодженої і мороженої риби?
2. Як варто утримувати живу рибу на підприємствах ресторанного господарства?
3. Як правильно розморожувати рибу з кістковим і хрящовим скелетом?
4. Назвіть асортимент напівфабрикатів, що виробляється з риби із хрящовим скелетом?
5. Назвіть асортимент напівфабрикатів, що виробляється з риби з кістковим скелетом?
6. Які гарячі закуски і страви можна приготувати зі смаженої та запеченої риби?
7. Що входить в асортимент закусок і стравд з нерибних морепродуктів?



Розділ 8

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЄЦЬ, ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА СИРУ

8.1. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини

Курячі яйця широко використовують на підприємствах ресторанного господарства. Використовування яєць водооплавної птиці заборонено, оскільки вони можуть стати причиною токсикоінфекцій.

Яйця, що надходять на підприємства ресторанного господарства, повинні відповідати ДСТУ, за масою поділяють на добірні (середня маса — 65 г), першої категорії (середня маса — 55 г) і другої категорії (середня маса — 45 г). Яйця масою менше 45 г доправляють на промпереробку.

За свіжістю яйця поділяють: на дієтичні, з терміном зберігання після знесення до 7 діб, їх маркують штампом незмивною червоною фарбою; столові, маркують штампом незмивною синьою фарбою, на штампі зазначають дату сортування яєць на птахофабриці. Термін зберігання столових яєць при кімнатній температурі — 25 діб, в холодильниках при температурі 0...–2 °С і відносній вологості повітря 85 % — 125 діб. Дієтичні яйця після закінчення 7 діб зберігання стають столовими з одночасним зниженням ціни.

Шкаралупа яєць білого або жовтого кольору повинна бути чистою, непошкодженою. При просвічуванні яєць на овоскопі висота повітряної камери повинна бути не більше: у дієтичних яєць — 4 мм, у столових — 9 мм. Вміст яйця повинен добре просвічуватися, має бути без плям. Яйця не повинні мати затхлого або іншого стороннього запаху.

Білок і жовток мають певну структуру, що утримує жовток в центрі яйця. У міру зберігання в структурах білка і жовтка відбуваються зміни, які призводять до наступних незворотних змін, що мають технологічне значення: жовток стає рухливішим і зміщується від центру яйця в той чи інший бік; оболонка жовтка стає менш міцною, що ускладнює відокремлення від білка, а також приготування яєчні; збивання яєць знижується, що негативно впливає на якість деяких солодких страв і борошняних кондитерських виробів.

Партія яєць, що надходить з птахофабрики, має бути з документами підтвердження якості і безпеки для здоров'я людини (якісне посвідчення виробника і ветеринарне свідоцтво форма №2 або ветеринарна довідка).

На підприємствах ресторанного господарства перед використанням яйця піддають санітарній обробці: миттю в 2%-му розчині кальцинової соди, дезинфекції в 0,5%-му розчині хлораміну і обполіскуванню в проточній холодній воді.

У рецептурах передбачене закладання яєць масою 46 г з відходом на шкаралупу, стік і втрати 12,5%, вихід яйця, підданого тепловій кулінарній обробці, становить 40 г.

Окрім свіжих яєць, на підприємствах ресторанного господарства використовують меланж і яєчний порошок.

Меланж надходить у бляшанках (температура не вище 6 °С). Заморожена яєчна маса може бути трьох видів: суміш білка і жовтка; білок і жовток окремо. Розморожують меланж, занурюючи закриті банки в теплу воду (40 °С) на 1,5...2 г, після чого банки промивають, протирають чистими серветками і розкривають. Меланж після відкриття банки можна зберігати в холодильнику при температурі 0...2 °С не більше 8 г. Перед використанням його проціджують.

Яєчний порошок просівають, змішують з холодною водою, настоюють 30 хв, проціджують і використовують замість свіжих яєць.

Норми заміни свіжих яєць меланжем і яєчним порошком наведені в збірниках рецептур.

Яєчний порошок випускається трьох видів: суміш білка і жовтка, жовток, білок.

Співвідношення складових яйця таке: жовток — 32...35%, білок — 53...55%, шкаралупа — 12... 13%. Сумарний вміст білка в яйці — 12,7%, у жовтку — 16,8%, в білку — 10,8%.

Процес загустіння білка відбувається поступово: при 50...55 °С з'являються місцеві помутніння, при 60...65 °С білок помітно густішає, при 65...75 °С утворюється ніжна желеподібна маса, при 75...85 °С — холодець, що зберігає форму, при 85...95 °С спостерігається поступове ущільнення холодоцю. Ступінь ущільнення залежить і від тривалості нагрівання.

Жовток починає загусати тільки при 70 °С і залишається рідким при достатньо ущільненому білку (яйце, зварене в «мішечок», яєчня).

Яйце, розведене молоком або водою, утворює менш щільні желеподібні маси, і страви з нього виходять ніжнішої консистенції (омлети, яєчна кашка). Проте при додаванні до яйця великої кількості рідини концентрація білків настільки знижується, що при зсіданні вони утворюють не суцільне желе, а щось схоже на пластівці. Досить ніжне і добре зберігає форму желе отримують при додаванні до яйця 50...60 % рідини.

Кухонна сіль у великих концентраціях знижує температуру зсідання білків, і якщо під час приготування яєчні сіль потрапляє на жовток, то на ньому утворюються плями (білок зсідается), тому солять тільки білок.

Теплова обробка по-різному впливає на перетравлення білків яєць. Білок сирих яєць засвоюється погано (через овомукоїд), зварених некруто — значно легше і майже цілком. Надмірне варіння або смаження призводить до зайвого ущільнення білкових холодців і зниження засвоюваності яєць.

Вміст холестерину в яйцях досить високий (1,6%). Вони є джерелом лецитину і високоактивної арахідонової кислоти, що нормалізує жировий і холестерин обмін.

Втрати вітамінів при тепловій обробці яєць незначні.

При тривалому варінні яєць спостерігається потемніння поверхневого шару жовтка. Пояснюється це тим, що в білку яєць є амінокислоти, що містять сірку, від яких при нагріванні відокремлюється сірководень, а сполуки заліза, що містять жовток, утворюють із сірководнем темно-забарвлені сульфіді.

Щоб зменшити потемніння поверхні жовтка, треба занурити яйце відразу після варіння в холодну воду: тиск повітря під шкаралупою знижується і сірководень дифундує до поверхні.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ

Яйця варять (некруто, в «мішечок», круто, омлети парові тощо), смажать (яєчні, омлети) і запікають (драчени).

Для варіння яєць використовують казани із сітчастими вкладишами. Яйця занурюють у киплячу підсолону воду (3 л на 10 яєць) і варять від моменту закипання: некруто — 3,5 хв; в «мішечок» — 4,5–5,5; круто — 8–10 хв. Після варіння яйця занурюють у холодну воду.

Можна домогтися того, щоб у яєць, зварених круто, з'явився незвичайний, екзотичний смак.

Для приготування *чайних яєць* із імбиром у зварених круто яєць шкаралупу необхідно обім'яти і витримати їх спочатку 10 хвилин у чайному розчині, а потім додати в настій трохи кореня свіжого імбиру і витримати близько години.

Мармурові яйця рекомендується варити близько години, а потім витримати 2 години на чайному настої з додаванням зірчастого анісу, кориці, гвоздики, ямайського перцю, білого перцю й гострого соусу.

Пряні яйця в червоному вині готують настоюючи в маринаді зварені круто й обчищені яйця. Для приготування маринаду в суміш рівних частин червоного вина й оцту із червоного вина додають нарізану

цибулю-шалот, часник, гілочку розмарину, орегано, перець горошком, сіль, стручок висушеної сочевиці й кип'ячать 10 хвилин.

Яйця в «мішечок» можна варити і без шкаралупи (пашот). Воду наливають у плоский посуд, додають сіль, оцет (10 г солі і 50 г оцту на 1 л води), доводять до кипіння, випускають яйце і варять 3-3,5 хв.

У ресторанній кухні, готуючи цю страву, рекомендується використати замість звичайного 3%-го оцту винний, а для поліпшення смаку додавати гілочку естрагону. Яйця повинні бути дуже свіжими. Для варіння краще застосувати сотейник. Готувати більше 4 яєць одночасно не рекомендується. Після введення яєць у воду варто зменшити нагрівання й варити без кипіння 2-3 хвилини або, виключивши конфорку, накрити сотейник кришкою і залишити на 3 хвилини.

Можна також зварити *яйця в маринаді*. Червоне вино варто вилити в сотейник, покласти лавровий лист, часник і прокип'ятити 5–6 хвилин, процідити і зварити в отриманому маринаді яйця, як зазначено вище. На основі маринаду можна приготувати соус, яким полити яйця перед подаванням.

Існує безліч способів подавання яєць пашот:

- зі шпинатом (відварені й потім обсмажені листя шпинату покласти на вогнетривке блюдо, зверху помістити зварене яйце, залити білим соусом, посипати сиром і запекти);
- з лобстером (м'ясо лобстера змішати із трюфелями у співвідношенні 4:1, викласти на дно тарталеток, зверху покласти зварене яйце й полити білим соусом);
- з креветками (зварені креветки змішати з невеликою кількістю білого соусу й зверху покласти зварене яйце);
- з пюре з каштанів (зварені яйця помістити на пюре з каштанів і полити невеликою кількістю телячого бульйону);
- з курячою грудинкою (у тарталетку покласти подрібнену курячу грудинку, налити трохи соусу, покласти зварене яйце і знову полити соусом сюпрем);
- бенедиктин (на обсмажений тост покласти скибочку шинки або лосося, потім зварене яйце і полити голландським соусом).

Особливим різновидом яєць, зварених без шкаралупи, є *яйця кокот*. Готують їх у кокотницях, а також у маленькому вогнетривкому керамічному або фаянсовому посуді, наприклад, у кавових чашечках. У розігріту кокотницю кладуть шматочок масла і випускають яйце, солять, додають 1 столову ложку кип'ячених вершків і варять на водяній бані при закритій кришці. Білки повинні затвердіти, а жовток стати напіврідким. Замість вершків іноді використовують білий соус, червоне вино, пюре з помідорів. На дно кокотниці можна покласти скибочки

відварного курячого філе, шматочки трюфелів або кісткового мозку, а зверху страву посипати «Пармезаном», покласти верхівки припущеної в маслі спаржі.

Яйця, зварені в «мішечок», подають на грінках зі скибочкою обсмаженої ковбаси або шинки, а соус червоний з естрагоном або томатний подають окремо. Крім того, помідори фарширують подрібненою шинкою й обсмаженими на маслі печерицями, запікають у жаровій шафі і кладуть на них яйце, зварене без шкаралупи. Соус томатний основний або сметанний подають окремо.

Для приготування яєчної кашки яйця випускають, розводять молоком, додають сіль, масло і варять у пласкому посуді, безперервно помішуючи, доки маса не матиме консистенції напіввідкої каші. Подають у мисках або глибоких блюдечках у натуральному вигляді або зі скибочками підсмажених овочів (кабачки, баклажани, гриби), часточками смажених грибів, зеленим горошком у маслі, суцвіттями вареної цвітної капусти тощо, скибочками смажених м'ясних продуктів (ковбаса або сосиски), дрібно нарізаною й обсмаженою шинкою.

Яєчні готують натуральні і з додатковими продуктами. Яєчню натуральну смажать на порціонній сковороді і в ній же подають, посипавши зеленню.

Для приготування яєчні з додатковими продуктами шпик, картоплю, цибулю, хліб, помідори обсмажують на сковородах і заливають яйцями.

Омлет готують натуральні, фаршировані і змішані. Для приготування натурального омлету яйця змішують із молоком, сіллю, виливають на сковороду з маслом і, помішуючи, смажать при сильному нагріванні. Тільки-но маса почне загущуватись, її краї загортають із обох боків до середини у вигляді пиріжка. Готуючи велику кількість омлетів, масу наливають у листи і запікають у жаровій шафі, а масу для натурального омлету наливають у глибокі порціонні сковороди і варять на водяній бані.

Фарширований омлет готують так само, як натуральний, але кладуть у нього фарш — овочевий, грибний, м'ясний. Для приготування овочевого фаршу зелений горошок прогривають, квасолу стручкову варять і дрібно нарізають, гриби обсмажують, потім усе з'єднують і заправляють соусом молочним. Для м'ясного фаршу дрібно нарізають шинку, ковбасу варену, сосиски або варені нирки, обсмажують їх і прогривають у соусі червоному основному, сметанному із цибулею або томатному.

Змішані омлет готують, запікаючи омлетну масу з наповнювачами: смаженою картоплею, дрібно нашаткованими припущеними капустию й морквою, кашами, крабами тощо.

Масу для *драчени* готують так само, як і для омлету, але додають у неї борошно та сметану. Запікають драчену на сковородах у жаровій шафі.

Драчени й омлети готують безпосередньо перед подаванням.

Яйця можна смажити не тільки основним способом, але й у фритюрі (французький спосіб). Для фритюру ліпше використовувати маслинову олію. При обсмажуванні рекомендується загортати білок на жовток. Час приготування такої «яєчні» — 1 хвилина. Подають її на грінках.

Також можна смажити яйця, зварені без шкаралупи. Зварені яйця варто охолодити, запанірувати у подвійній паніровці й обсмажити у фритюрі. Подають цю страву із соусом каррі тощо.

Скотч (по-шотландському) передбачає смаження у фритюрі звареного круто яйця. Яйце очищають, панірують у борошні, покривають шаром м'ясного фаршу, а потім панірують у подвійній паніровці і смажать у фритюрі. Подають із томатним соусом.

8.2. Сир. Вимоги до якості сировини

Із сиру готують пудинги, запіканки, сирники, а також використовують його при виготовленні деяких борошняних страв: вареників, млинчиків з начинкою.

Жирний (18% жиру) і напівжирний (9%) сир доцільно подавати натуральним, а з напівжирного і нежирного готувати різні страви.

Механічна обробка сиру полягає у віджиманні і протиранні. Віджимають лише сир, вологість якого перевищує встановлену норму (75%).

Харчова цінність сиру обумовлена високим вмістом у ньому білків, молочного жиру, солей кальцію, фосфору.

Основний білок сиру представлений казеїнами, що містять деякі незамінні кислоти, у тому числі триптофан, лізин, метіонін та ін. Дуже цінний сир як джерело кальцію.

Поєднання кальцію і фосфору в ньому близьке до оптимального. Молочна кислота, що втримується в сирі, — це біологічно активна речовина, яка нормалізує склад мікрофлори кишечника.

Казеїни в сирі перебувають у вигляді ущільненого й частково зневодненого «холодцю», що у процесі теплової обробки страв ще більше ущільнюється. Казеїни характеризуються унікальним атакуванням травними ферментами. У казеїнів, що перебувають у нативному стані, перетравність максимальна. Теплова обробка знижує атакування їхніми ферментами. Зменшити негативний вплив теплової обробки під час приготування сирних страв можна за допомогою ретельного протирання сиру.

Мінеральні речовини й ліпіди при тепловій обробці сиру змінюються небагато.

8.3. Страви із сиру

Для приготування страв сир протирають і з'єднують із іншими продуктами, передбаченими рецептурою: цукром, борошном, яйцями, ароматизаторами тощо.

При нагріванні жирного сиру щільність його різко зменшується, білковий «холодець» ущільнюється, виділяючи частину вологи. Жир, що містить сир, плавиться й маса стає рідкою.

Щоб уникнути таких негараздів, в рецептуру сирних страв уводять загусники: борошно, яйця, манну крупу або готову манну кашу.

Масу для сирних пудингів готують двома способами.

При першому способі в протертий сир додають манну крупу (або мелений сухарі), жовток, розтертий із цукром, ванілін, родзинки, подрібнені горіхи, перемішують і вводять збиті в піну яєчні білки. При другому способі сирну масу змішують із густою молочною манною кашею, додають жовтки, розтерті із цукром, і збиті в піну білки. Масу розкладають у змащені маслом форми і варять на водяній бані або запікають.

Подають пудинги гарячими й холодними зі сметаною, варенням або соусом (молочним).

Масу для сирних запіканок готують так само, як для пудингів, але без збитих білків. У протертий сир додають розтерті із цукром яйця і заварену у воді, охолоджену манну крупу.

Масу кладуть на змащені маслом і посипані сухарями листи шаром 3...4 см, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі.

Готові запіканки нарізають шматками і подають зі сметаною або фруктовими соусами.

Для приготування *сирників* у протертий сир додають борошно, розтерті із цукром яйця, ванілін. З отриманої маси формують сирники, панірують їх у борошні і смажать на сковороді з жиром.

Подають сирники зі сметаною, варенням, цукром або фруктовими соусами.

Готують сирники також з додаванням протертих припущених овочів.

Приготування сирної маси на підприємствах ресторанного господарства заборонено санітарними правилами.

Можна використовувати сирну масу промислового виробництва і подавати її із цукатами, родзинками, медом, какао-порошком, сметаною тощо (солодку), а солону масу — із зеленою цибулею.

Контрольні запитання і завдання

1. Назвіть основні показники якості яєць.
2. Що входить до асортименту страв, закусок з яєць?
3. Які основні властивості білків яєць і як вони впливають на якість продукції ресторанного господарства?
4. Назвіть види молочного сиру та основні напрямки використання сиру на підприємствах ресторанного господарства.
5. Яка харчова цінність страв з яєць?
6. Яка харчова цінність страв із сиру?

8.4. Технологія гарячих страв закордонної кухні

ФОНДЮ (від фр. *fondu* — розплавлений) — страва швейцарської кухні: плавлений сир з білим вином або кипляче масло, у яке вмочують шматочки хліба чи м'яса, тощо.

ФОНДЮ КЛАСИЧНЕ ШВЕЙЦАРСЬКЕ (гаряча закуска — страва швейцарської кухні). Натріть зсередини казанок для фондю розрізаним зубчиком часнику. Налийте в казанок вина й лимонного соку і підігрійте на слабкому вогні, доки не почне закипати. Зменшіть вогонь і поступово додайте, помішуючи дерев'яною ложкою, натертий сир («грюйер», «емменталь»), потім продовжуйте нагрівати, доки сир не розтане, постійно розмішуючи. У маленькій мисці змішайте кукурудзяне борошно з горілкою в однорідну масу, потім додайте в сирну суміш і потримайте на вогні ще 2-3 хвилини, постійно помішуючи, доки суміш не стане однорідною. Не доводьте фондю до кипіння. Приправте білим перцем і мускатним горіхом. Подавайте з кубиками французького хліба.

ФОНДЮ ПО-ТЕСИНСЬКОМУ (страва швейцарської кухні). Натерти сир і змішати його з молоком, маслом, перцем, червоним перцем і ріпчастою цибулею. Поставити на плиту й добре розігріти. Змішати крохмаль із невеликою кількістю білого вина, додати в сирну масу, залити вишневим соком і закип'ятити. Нарізати хліб шматочками. Хліб потрібно змочувати у сирну масу і їсти.

ФОНДЮ ПО-ІТАЛІЙСЬКОМУ (страва італійської кухні). Печериці розрізати навпіл і злегка обсмажити. Натерти сир, покласти в глиняний горщик, додати молоко, яйця, масло, за смаком перець і сіль. Ретельно

перемішати. Постійно помішувати дерев'яною ложкою, не даючи суміші закипіти. Тільки як суміш почне кипіти — зняти з вогню. Додати печериці. Подавати зі шматочками підсушеного білого хліба, які варто змочувати у фондю і їсти.

ФОНДЮ МЕКСИКАНСЬКЕ (страва мексиканської кухні). Наріжте м'ясо кубиками розміром 2,5 см³ і покладіть на тарілку, на якій будете подавати страву до стола. Щоб приготувати мексиканський соус, розігрійте масло в каструлі, додайте цибулю й часник і тримайте на слабкому вогні, доки вони не стануть м'якими. Додайте, помішуючи, помідори у власному соку, томатну пасту і чилліпудру. Варіть 10 хвилин без кришки. Протріть соус крізь сито, щоб він став однорідним. Знову поставте на вогонь, додайте перець чиллі і варіть ще близько 15 хвилин. Приправте сілло й перцем. Подавайте з м'ясом, залитим гарячим маслом.

РАКЛЕТ (страва швейцарської кухні). Нарізати сир скибочками завтовшки 5 мм за розміром лопаточки/сковорідочки від раклет-гриля. Покласти по шматочку сиру в кожен лопаточку, потім довільно покласти нарізані кружечками відварну картоплю, кільця цибулі, корнішони. Начинку накрити іншою скибочкою сиру і поставити в прилад. Як тільки сир почне плавитися, посипати раклет свіжозмеленим перцем. Якщо спеціального раклет-грилю нема, то сир можна розплавити над каміном. За допомогою довгої залізної виделки варто потримати сир зрізом до вогню. Тільки як поверхня почне танути, зіскребти сир ножем у тарілки, посипати перцем, викласти начинку і накрити іншим розплавленим шматком сиру. Тарілки повинні бути добре прогрітими, сир добре класти на них маленькими порціями, тоді він не буде надто швидко застигати. Якщо немає каміна і спеціальної раклетниці, можна використати маленькі тефлонові сковорідки: шматочки сиру покласти на сковороду і поставити на вогонь, щоб він розтанув. Або намастити маслом вогнетривкі тарілки, покласти сир на них і поставити в духову шафу. Раклет подавати із червоним вином.

ПАЕЛЬЯ (страва іспанської кухні). Телячі кістки й відходи від риби (голови, кістки, шкіра) залити ледь підсоленою водою, додати зелень і варити на слабкому вогні. У каструлю з олією додати половину подрібненого шпику й розтопити його. Курку розібрати на невеликі шматочки і обсмажити в суміші олії і тваринного жиру. Потім залити курку невеликою кількістю води й тушкувати до готовності. Так само підготувати телятину: нарізане невеликими кубиками м'ясо обсмажити в маслі і, додавши трохи води, сіль і перець, тушкувати все до готовності. Розтопити решту шпику на сковороді й обсмажити нарізані кільцями цибулю і стручковий перець. Рис промити, відкинути на друшляк і почекаати, доки трохи висохне. Потім змішати його із цибулею й пер-

цем і тушкувати на слабкому вогні близько 5 хвилин. Половину приготовленого раніше бульйону процідити, приправити сіллю й перцем і додати в каструлю з рисом. Як тільки рис набубнявіє, додати решту бульйону. Помідори обчистити від шкірки й нарізати часточками, шматки риби збризнути лимонним соком і припустити в олії. Телятину, курку, помідори й рибу додати до бульйону з рисом і варити 10 хвилин. Потім додати зелений горошок, шафран, подрібнену зелень і поставити в духову шафу ще на 5 хвилин. До стола можна подавати гарячим на спеціальній сковороді із четвертинками лимона.

МІДІЇ ВАРЕНІ В БІЛОМУ ВИНІ (страва іспанської кухні). Відваріть мідії в білому вині (без води). Коли раковини розкриються, викласти на блюдо. За бажанням можна прикрасити дрібно нарізаною петрушкою, часточками лимона. Для виразнішого смаку можна додати цибулю, нарізану кільцями, або тертий часник. Подавати на стіл гарячим.

НІЖКИ БАРАНЯЧІ СМАЖЕНІ (страва іспанської кухні). Підготовлені задні ніжки баранчиків запекти в жаровій шафі і загарнірувати відварним буряком, нарізаним кубиками, припущеною цвітною капустою, качанчиками салату-ескарполь і квасолею, попередньо тушкованою в маслі. Всі ці компоненти полити готовим соусом, а потім додати шампанське. Перед подаванням готові задні ніжки нарізати порціями й полити соусом, у якому вони запікалися. Гарніри розкласти довкола м'яса у вигляді букетиків: буряк, квасолю, цвітну капусту.

ВОСЬМИНІГ ІЗ СИРОМ, СМАЖЕНИЙ (страва іспанської кухні). Опустити тушки восьминогів на кілька секунд в окріп. Потім очистити: видалити голову, нутрощі, дзьоб, присоски і шкіру та ретельно промити м'ясо. У казанку нагріти олію, викласти м'ясо восьминогів, дві голівки ріпчастої цибулі і злегка обсмажувати, помішуючи на середньому вогні 7-10 хвилин з відкритою кришкою. Потім додати вина, спеції (за смаком) і смажити ще 20 хвилин. Готове смажене м'ясо восьминога викласти на блюдо. Для екзотичності смаку його можна посипати натертим сиром.

ЛАЗАНЬЯ ЗАПЕЧЕНА (гаряча закуска — страва італійської кухні). Приготування начинки. Всі овочі вимити й обчистити. Присмажити в олії нарізані цибулю, селеру, моркву, додати до них м'ясо, шинку, натертий мускатний горіх, посолити й поперчити. Через 20 хвилин додати томатний соус, закрити кришкою й тушкувати на слабкому вогні. Потім влити бульйон, вино, покласти букет із трав і на слабкому вогні тушкувати 1 годину. По закінченні тушкування траву вийняти. Приготувати тісто. У киплячій підсоленій воді відварити шпинат і дрібно нарізати його. Сирі яйця змішати зі шпинатом, посипати пшеничне борошно і приготувати тісто. Дати тісту півгодини вистоятися, розкача-

ти його й нарізати квадратами по 7 г. Приготування лазаньї. Нарізані з тіста квадрати зварити в киплячій підсоленій воді, додавши в неї дві столові ложки олії (щоб пластинки не склеювалися), відкинути на сито, дати стекти воді. Викласти квадрати на чисту тканину і дати обсохнути. Форму змастити маслом і дно покрити шаром квадратів. На них покласти шар м'ясної начинки, залити соусом бешамель і посипати натертим сиром та шматочками масла. Потім покрити другим шаром квадратів, покласти другий шар начинки і т.д. Закінчити формування страви шаром сиру й масла. Запікати в духовій шафі 40 хвилин. Подавати гарячими.

ПАСТА ІТАЛІЙСЬКА ІЗ СОУСОМ З МІДІЙ І КРЕВЕТОК (страва італійської кухні). Заморожені мідії вкидають у киплячу воду на 5 хвилин, заморожені очищені креветки — на 3 хвилини, відкидають на друшляк. На сковороді в невеликій кількості оливкової олії припускають дрібно нарізаний часник, потім викладають туди ж мідії і креветки й розмішують протягом 3-5 хвилин, далі все це змішують зі звареними окремо макаронними виробами (замість макаронних виробів можна використати відварену суміш із білого й дикого рису).

РІЗОТТО ПО-ІТАЛІЙСЬКОМУ (страва італійської кухні). Січену цибулю злегка пасерують, додають рису і смажать доти, доки крупа не просочиться вершковим маслом. Після цього вливають бульйон частинами, додають шафран, перець, перемішують і варять, не закриваючи кришкою. Рис має бути трохи розвареним. Перед подаванням вводять натертий сир і вершкове масло. За бажанням можна додати окремо зварені креветки і зелений горошок.

СПАГЕТТИ ІЗ КРЕВЕТКАМИ ПО-КРЕОЛЬСЬКОМУ (страва італійської кухні). У велику каструлю налийте воду, додайте оливкову олію, доведіть до кипіння. Покладіть спагетті і варіть протягом 10–12 хвилин. Потім відкиньте на друшляк, обмийте теплою водою і знову відкиньте на друшляк. Розтопіть вершкове масло, покладіть креветки і тушкуйте доти, доки вони не стануть рожевого забарвлення. Вийміть креветки. У каструлю, у якій вони тушкувалися, додайте вино, січені помідори, приправи, вершки й сир. Тушкуйте на маленькому вогні близько 10 хвилин. Потім у каструлю із соусом додайте варені спагетті і креветки. Підігрійте 1-2 хвилини на слабкому вогні, злегка струсніть. Викладіть на тарілку спагетті із креветками й прикрашайте січеною зеленню петрушки.

КУПАТИ ПО-ГРУЗИНСЬКОМУ (страва грузинської кухні). М'якоть свинини нарізають невеликими шматками, додають цибулю і пропускають крізь м'ясорубку. У фарш додають товчений часник, зерна граната, корицю, гвоздику, хмелі-сунелі, чорний перець, підливають трохи води або бульйону, ретельно вимішують. Очищені, промиті кишки по-

передньо вимочують у воді, потім заповнюють фаршем, але не дуже щільно, щоб купати при смаженні не розірвалися. Приблизний розмір купат 15-17 см. Кінці їх перев'язують нитками і з'єднують, що надає купатам форму підкови. Купати надыгають на рожен (по 2 на порцію) і смажать над розпеченими вугіллями. Їх можна смажити і на сковороді, при цьому додають жир. Подають купати із шинкованою цибулею та зеленню петрушки. Окремо подають соус ткемалі.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСЬКОМУ (страва грузинської кухні). М'ясо нарізають дрібними брусочками, солять, посипають перцем та обсмажують. Потім додають дрібно нашатковану цибулю і пасерують 10 хвилин. Після цього додають томатне пюре, борошно, пасерують ще 5 хвилин, розводять бульйоном, кладуть очищені від шкірки і насіння, нарізані ромбиками огірки, каперси, товчений часник, кип'ячений оцет, подрібнену зелень, соус «Південний», заправляють за смаком сіллю, перцем і кип'ятять 5–6 хвилин. Перед подаванням посипають зеленню.

ГОЛУБЦІ КИТАЙСЬКІ (страва китайської кухні). Гриби варити в киплячій воді протягом 2 годин, потім тоненько нарізати. М'ясо нарізати шматочками завтовшки 1 см і обкачати в борошні. Порізати бамбук. Розігріти 2 столові ложки масла й обсмажити в них гриби і бамбук, додати бульйон, посолити і покласти овочі. Змішати борошно з 1/2 склянки гарячої води, додати яйце і розкотити тісто на 8 листків. Покласти в тісто начинку. Змастити краї листків яечним білком і міцно стиснути. Розігріти масло для фритюру до 160 °С, покласти туди голубці й готувати 4–6 хвилин.

ТОФУ, СМАЖЕНИЙ У ФРИТЮРІ (страва китайської кухні). Змішайте сіль, порошок зі спецій, цукор, перець і часник. Змочіть кожен шматочок тофу із обох боків в отриману суміш. Опускайте по одному шматочку тофу і змастіть із обох боків. Залиште на 1 годину. Нагрійте масло в сковороді «вок» до появи димку, покладіть тофу і смажте протягом 5 хвилин, доки тофу не розпушиться і не підрум'яниться. Підсушіть на папері й одразу подавайте до столу, посипавши зеленою цибулею.

КАЧКА ПО-ПЕКІНСЬКІ (страва китайської кухні). Підготовлену тушку качки покладіть в друшляк над мийкою і двічі обшпарте окропом. Витримайте протягом ночі в холодильнику. Потім поставте качку на решітку над листом. Переконайтеся, що шийний отвір закритий. Змішайте мед, соєвий соус, кунжутне масло і барвник і намажте цим соусом качку, залишивши на 1 годину. Розігрійте духову шафу до 200 °С. Влийте воду в решту соусу і залийте його через отвір у черевці в качку. Закрийте отвір за допомогою дерев'яних паличок для бутербродів або зашийте ниткою. Смажте качку 1,5 години, доки сік, що

виділяється, не стане прозорим. Дістаньте качку з духовки й потримайте в теплому місці протягом 10 хвилин до того, як нарізати. Тим часом приготуйте млинчики. Насипте в миску борошно, поступово вливайте гарячу воду і все гарненько розмішайте. Вимішуйте тісто на поверхні, посипаній борошном, доти, доки воно не стане однорідним. Накрийте мокрим рушником і залиште на 15 хвилин. Розділіть тісто на дві частини, розкотіть кожну половинку у вигляді довгої смужки діаметром 5 см і розріжте на шматочки завдовжки 2,5 см. Зробіть кожен шматочок плоским. Злегка змажте зверху кунжутним маслом і покладіть один на одного намасленими боками. Розкотіть із кожної пари коло діаметром 15 см. Покладіть їх на суху сковороду з антипригарним покриттям і смажте протягом 20–30 секунд до появи бульбашок, потім переверніть і готуйте ще 10–15 секунд. Зніміть зі сковороди й обережно відокремте млинці один від одного. Поставте в тепле місце, переклавши пергаментним папером. Подавайте розрізану качку на підігрітому блюді із млинчиками. Як гарнір використовуйте, зелену цибулю й огірки.

ОМАР ПО-КАНТОНСЬКИ (страва китайської кухні). Устроїть вістряк великого важкого ножа в нижню частину голови омара й рухайте ним у напрямку до хвоста, щоб розрізати омара навпіл. Обережно видаліть і викиньте голову та чорну нитку кишки. Розбийте клішні. Нагрійте масло в сковороді «вок» на середньому вогні, покладіть розібраного омара, накрийте кришкою і смажте 4 хвилини. Вийміть і підсушіть на абсорбуючому папері. Вилийте масло зі сковороди, залишивши 1 столову ложку. Покладіть у сковороду інгредієнти, що залишилися, і доведіть до кипіння, знову покладіть шматки омара, накрийте кришкою і тушуйте на слабкому вогні 5 хвилин. Викладіть омара на підігріте блюдо і полийте соусом.

ШЛУНОК СВИНЯЧИЙ, ФАРШИРОВАНИЙ КАРТОПЛЕЮ (страва литовської кухні). Натерту сиру картоплю віджати, залити кип'яченим молоком, покласти свиняче сало, пасеровану цибулю, мелений перець, лавровий лист, сіль. Свинячий шлунок начинити отриманим фаршем, зашити й запекти в жаровій шафі до готовності. Перед подаванням нарізати скибами й полити жиром, у якому шлунок запікався.

ОКІСТ СВИНЯЧИЙ ДОМАШНІЙ У ТІСТІ (страва литовської кухні). Свинячий окіст нашпигувати часником і цибулею, посипати меленим перцем, натерти сіллю, викласти в керамічний або емальований посуд, додати лавровий лист, залити хлібним квасом із сухою м'ятою і маринувати на холоді 12 годин. Кожні 3-4 години повертати з боку на бік. Вийняти з маринаду, загорнути в прісне дріжджове тісто і випікати до готовності при середній температурі духової шафи. Подавати, посипавши кмином і зеленню петрушки.

БУРРИТО РИБНІ ГАРЯЧІ (страва мексиканської кухні). Розігрійте плиту до 180 °С. Змажте жиром велике низьке жароміцне блюдо. Промийте рибу холодною водою та обсушіть за допомогою кухонного абсорбуючого паперу. Покладіть рибу у велику сковороду. Налийте води, посоліть, додайте перцю. Доведіть до кипіння, потім зменшіть вогонь так, щоб рідина тільки злегка булькотіла. Закрийте кришкою і варіть протягом 5–7 хвилин так, щоб риба легко розшарувалася. Дістаньте рибу, вилийте рідину. Розберіть рибу, акуратно видаляючи шкіру й кістки. Покладіть її в миску. Нагрійте олію в маленькій сковороді і трохи присмажте цибулю та чиллі до розм'якшення. Вилучте зайве масло і покладіть часник та чиллі в рибу. Додайте сметану та коріандр, посоліть і посипте перцем. Добре перемішайте. Розігрійте кожну тортілью на сухій гарячій сковороді протягом 40 секунд, доки вона не стане пластичною. Складіть тортілью вдвічі так, щоб краї трішки заходили один за одного. Складіть частину, яка ближче до вас стосовно центру так, щоб утворилась «кишенька». Заповніть її рибною сумішшю. Закріпіть кінці дерев'яною паличкою для коктейлю, потім складіть буррито в жаровитримне блюдо. Начиніть в такий спосіб всі буррито. Посипте натертим сиром, загорніть у фольгу, запікайте протягом 30 хвилин. Видаліть дерев'яні палички. Прикрасьте гуакамоле, подрібненим салатом і помідорами.

ГУСКА СМАЖЕНА ПО-БЕРЛІНСЬКИ (страва німецької кухні). Підготовлену тушку гуски посолити усередині, натерти сушеним подрібненим майораном і начинити обчищеними яблуками без серцевини. Потім тушку зашити і смажити. Незадовго до закінчення смаження покласти яблука, що лишилися, і довести гуску до готовності. З жиру, що лишився після смаження гуски, приготувати соус. Для цього жир розвести бульйоном, закип'ятити, додати кукурудзяне борошно, перемішати й процідити. Окремо тушкувати червоногололу капусту. Приготовлену гуску нарізати порціями, викласти на блюдо й гарнірувати яблуками, відвареною окремо картоплею округлої форми. Капусту й соус подати окремо.

САЛЬТИСОН ДОМАШНІЙ (страва німецької кухні). Свинячі голови, розібрані й розрубані навпіл, маринувати в розчині селітри й кухонної солі 3 дні. Потім голови варити, як для холодцю, відкинути на друшляк, а в бульйоні, що залишився, варити свинячі ніжки. Після цього в голів і ніжок відокремити м'ясо від кісток, дрібно нарізати, усе залити бульйоном і довести до кипіння. Після закипання покласти часточки солоних огірків без насіння і шкіри, шинковану ріпчасту цибулю, сіль, перець, цукор, винний оцет. Продукти повинні добре прокипіти.

Проохолоджувати сальтисон у формах, помішуючи для рівномірного розподілу жиру. Окремо можна подати смажену картоплю.

ЛОСОСЬ ВІДВАРНИЙ З ІКРЯНИМ СОУСОМ (страва норвезької кухні). Рибу промити холодною водою, обсушити й натерти сумішшю лимонного соку й солі. Воду посолити, покласти в неї лавровий лист і перець, довести до кипіння і дати покипіти 10 хвилин, потім долити вина. Покласти рибу у воду і бланшувати на слабкому вогні 15 хвилин. Шматки лосося викласти на заздалегідь підігріту тарілку і тримати теплими під кришкою. Відвар процідити, відміряти 125 мл, змішати з вершками та проварити, помішуючи. Збити жовтки з вином. Змішати гарячий вершковий соус із жовтками, додати ікру. Готовим соусом полити рибу і прикрасити петрушкою.

ФЛЯКИ ПО-ВАРШАВСЬКИ (страва польської кухні). Рубець ретельно промити в декількох водах, натерти сіллю, вимити, залити окропом, прокип'ятити і відкинути. Це проробити двічі. Окремо приготувати бульйон з кісток з коріннями, процідити. Залити бульйоном приготовлені фляки і варити 3–4 години до м'якості (остудити в бульйоні). Незадовго до готовності додати половину овочів. Овочі шаткувати соломкою й припустити з вершковим маслом. Приготувати білий соус (основний). Готовий рубець остудити в бульйоні, потім виїняти, нарізати тоненько соломкою, з'єднати з білим соусом, додати овочі, посолити, заправити перцем і мускатним горіхом та прогріти. До фляк по-варшавськи окремо подати натертий сир, червоний перець, мелений імбир і майоран.

КРАБИ ПО-СІАМСЬКОМУ (страва тайської кухні). М'ясо крабів або креветок змішують із січеною цибулею, сіллю, перцем, розведеною лимонною кислотою або лимонним соком, олією, імбиром, чорним меленим перцем, сіллю й залишають у маринаді на 1 годину. З борошна, яєць і молока замішують тісто — кляр. Шматочки крабів (креветок) віджимають від маринаду, змочують у тісті й обсмажують у фритюрі до золотавого кольору. Подають одразу ж з розсипчастим рисом. Окремо подають соус. Приготування соусу. Цибулю дрібно шаткують і пасерують на олії, додають імбир і часник. Потім часник вилучають, додають томатне пюре, перемішують, всипають сіль і перець.

БІФШТЕКС ПО-ТАТАРСЬКОМУ (страва татарської кухні). Молоду яловичину (ліпше вирізку) двічі-тричі пропустити крізь м'ясорубку із решіткою, що має дрібні отвори, разом з ріпчастою цибулею, меленим чорним або червоним перцем і сіллю. З отриманої маси зліпити біфштекси і викласти їх на блюдо. Посередині кожного біфштекса зробити поглиблення, випустити в нього яєчний жовток, а навколо виробів розкласти подрібнену ріпчасту цибулю, зелений горошок, маслини, по-

січений яєчний білок, зелену цибулю, скибочки свіжих помідорів і зелень петрушки. Окремо подати житній хліб.

КРОЛИК ІЗ ГРУШАМИ (страва французької кухні). Обробляємо тушку кролика. Беремо спинку кролика і зрізуємо ребра. Робимо надрізи на спинці кролика. Кладемо спинку кролика в горщик. Кладемо туди голівку цибулі. Додаємо три зубчики нечищеного часнику. Солимо й посипаємо перцем. Усе заливаємо сиропом від консервованих груш. Ставимо на вогонь варитися.

РАГУ З БУРГУНДСЬКИХ РАВЛИКІВ (страва французької кухні). Розігрівають сковороду на сильному вогні, розтоплюють вершкове масло і викладають виноградні равлики, печериці й бекон. Суміш обсмажують при постійному розмішуванні. Потім додають нарізані цибулю-шалот, часник і зелень і продовжують смажити ще кілька хвилин. Вливають коньяк і підпалюють. Після цього додають мартіні, портвейн, а потім вершки. Коли суміш нагріється й закипить, уміст сковороди посипають натертим сиром «Дор блю» і тушкують до цілковитого розчинення сиру. Готове рагу викладають на тарілку з гарніром — салатом і французьким омлетом із зеленню й сиром.

НІЖКИ СВИНЯЧІ ІЗ КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ (страва чеської кухні). Горох промити в холодній воді, додати майоран, сіль і відварити до м'якості. Свинячі ніжки відварити в малій кількості води із цибулею, лавровим листом і ялівцем 1 годину; додати кислої капусти, ніжки покласти зверху й варити ще 30 хвилин. Горох протерти крізь сито, викласти на блюдо разом з капустою й ніжками. Подавати з відварною картоплею 1 обов'язково зі столовою гірчицею.

Розділ 9

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК



Різноманітні холодні страви й закуски класифікують за видами сировини й способом приготування на такі групи: бутерброди, гастрономічні товари й консерви (порціями), салати й вінегрети, страви й закуски з овочів і грибів, морепродуктів, м'яса та м'ясопродуктів, яєць тощо.

9.1. Бутерброди

Бутерброди поділяють на відкриті й закриті. До першої групи, крім широко розповсюджених звичайних бутербродів, належать також бутерброди закусочні, коктейльні й тортові. Звичайні (відкриті) бутерброди готують із гастрономічними товарами та кулінарними виробами на пшеничному й рідше (зі шпигом, оселедцем, кількою) на житньому хлібі. Хліб нарізають скибочками завтовшки 1...1,5 см і масою 20...30 г на бутерброд.

Підготовляючи для бутербродів гастрономічні продукти, з ковбас видаляють оболонку, в окостів — шкіру й кістки. Корейки й грудинки також зачищають від шкіри й кісток, сири — від кірки, балики — від шкіри, кісток або хрящів. Оскільки оболонки, шкіра, шкура оберігають продукти від швидкого псування, їх знімають тільки із частин, призначених для нарізання. Підготовлені гастрономічні товари нарізають широкими тоненькими скибочками завтовшки 2...3 мм (сир) і 3...4 мм (м'ясопродукти) і покривають ними всю поверхню хліба.

Бутерброди із сиром, паштетом, ікрою лососевих та осетрових риб, оселедцем або кількою, джемом і повидлом готують із вершковим маслом, який рівномірно намащують на хліб або кладуть збоку від основного продукту.

При зачищенні, нарізанні, порціонуванні гастрономічних товарів відходи і втрати (% до маси сировини брутто) становлять: для сирів — 4...12; ковбас варених, напівкопчених і варено-копчених — 2...3, сирокоччених — 2, фаршированих — 3; карбонату, буженини — 1,5; окосту копчено-вареного — 20...24; ікри зернистої, паюсної — 2.

З кулінарних виробів для приготування бутербродів використовують відварні м'ясо й рибу, котлети й биточки січені, паштети, заливні м'ясо й рибу, омлети, салати й ін. Щоб салати втримувалися на хлібі й не розсипалися, скибочки хліба змащують маслом, а в салат уводять продукти, що надають йому злегка в'язкої консистенції (посічені, варені яйця, натертий сир).

Із шинки, ковбас, рибних консервів, печінки, бринзи, сиру, яєць готують різноманітні бутербродні маси. Основний продукт подрібнюють на м'ясорубці, розтирають або нарізають дрібними кубиками. З'єднують із вершковим маслом або майонезом, протертими вареними яйцями, тертим сиром. Смаковими добавками в бутербродних масах можуть бути червоний перець, гірчиця, томатне пюре, каперси й ін.

Бутерброди-«асорті» готують на пшеничному або житньому хлібі масою 80...100 г з набором гастрономічних продуктів або кулінарних виробів у кількості 3...5 найменувань. До набору можуть входити рибопродукти (риба відварна, смажена, солена, ікра лососевих, шпроти, консерви рибні в томаті й ін.), м'ясо і м'ясопродукти (окіст, м'ясо варене, ковбаса паштет печінковий, птиця відварна), салат, сир, мариновані і свіжі фрукти загальною масою 30...70 г.

Для приготування закусочних бутербродів (канапе) м'якушку пшеничного хліба нарізають смужками завширшки 5...6 см і завтовшки 0,5 см, підсушують у жаровій шафі або тостері і прохолоджують. Поверхню смужок змащують вершковим маслом або масляними сумішами, ближче до країв викладають основний продукт (сир, окіст, ікру осетрових риб, рибу гарячого копчення та ін.), а між ними випускають із кондитерського мішка з фігурною насадкою збите вершкове масло, масляні суміші або желейний майонез. Смужки прикрашають подрібненими зеленню, яйцями, нарізають на маленькі бутерброди прямокутної, квадратної, трикутної форми. Подають по 3...5 штук на порцію.

Закусочні бутерброди до коктейлів і різних холодних напоїв (коктейльні) готують на формовому хлібі. Хліб нарізають горизонтально уздовж на шматки завтовшки 0,8...1,0 см, змащують маслом, покривають симетрично продуктами, передбаченими рецептурою (наприклад, масло вершкове, шпроти, лимон, салат зелений), нарізають на маленькі бутерброди, кожен з яких наколюють пластмасовою виделочкою, скріплюючи нею продукти.

Для приготування тортових бутербродів використовують подовий круглий і формовий хліб, що зберігався після випічки не менше 12 год. Його зачищають від скоринки і нарізають уздовж скибами завтовшки 0,5...1 см. Змащені маслом або масляними сумішами шари кладуть один на один. На поверхню наносять густий шар збитого масла (масляної суміші, майонезу або сметани), на якому укріплюють шматочки тоненько

нарізаного продукту (шинки, риби, яєць, овочів та ін.), розташовуючи їх симетрично, щоб при нарізуванні торта на порції зберігся малюнок. Змащевану бічну поверхню торта посипають подрібненою зеленню.

Відкриті бутерброди прикрашають гілочками зелені, скибочками лимона, варених яєць, листками салату та ін.

Зовнішній вигляд бутербродів при зберіганні погіршується: деформуються скибочки сиру, підсихає риба, на ковбасах виступають крапельки жиру, в'яне зелень. Тому бутерброди готують невеликими партіями. Продукти для бутербродів нарізають не раніше ніж за 30...40 хв до подавання і зберігають на холоді.

Закриті бутерброди (сандвічі) готують із двох скибочок хліба: дрібно-штучного, формового (пшеничного або житнього) або пшеничного батонів. Дрібноштучний хліб розрізають навпіл (не до кінця, щоб вони не роз'єдналися). Підготовлені продукти (сир, ковбасні вироби, свинячине, відварні і смажені м'ясопродукти, рибу гарячого й холодного копчення, салат, зелень) вкладають між скибочками хліба, змащеними вершковим маслом (якщо воно передбачено рецептурою).

Широкого розповсюдження одержали сандвічі-гамбургери на дрібноштучному хлібі (булочках). Крім січеного виробу (гамбургера, чізбургера, фішбургера), до складу цих сандвічів можуть входити різноманітні додаткові продукти: скибочки сиру, помідорів, бекону, маринованих огірків, листя салату, гострі соуси, приправи, спеції.

Закриті бутерброди можна приготувати з декількох шарів хліба, уклавши між шарами різноманітні продукти (дво-, три- і багат шарові бутерброди). Батон або формовий хліб, обчистивши від скоринки, розрізають уздовж на кілька шарів завтовшки 0,5...1 см. Кожний шар хліба змазують по обидва боки розм'якшеним вершковим маслом і вкладають на всю площу скибки тоненько нарізані продукти (ковбасу, сир, шинку, варене м'ясо та ін.) або змащують бутербродними масами, паштетом. Підготовлені скибки хліба кладуть один в один, з огляду на смакові поєднання використаних продуктів. Верхню скибочку хліба не заправляють нічим. На великий бутерброд кладуть легкий прес і прохолоджують, щоб затверділо масло. Великий бутерброд вирівнюють і нарізають на менші прямокутні, квадратної або трикутної форми.

До особливої групи належать гарячі бутерброди — тартинки. Скибочки хліба попередньо присмажують із обох боків і зберігають теплими. Тартинки готують запіканням або без запікання. У першому випадку на підсмажені скибочки хліба кладуть різноманітні м'ясні або рибні продукти, сири, паштети, бутербродні маси та ін. Для оформлення використовують скибочки помідорів, яєць, фруктів, зелень. Підготовлені бутерброди ставлять на кілька хвилин у жарову шафу й відразу подають до столу. Якщо тартинки готують без запікання, то на гарячі

скибочки хліба кладуть гарячі продукти (смажені ковбасу, шинку, мозок, нирки, яєчно), оформлюють пасерованою цибулею, смаженими помідорами, зеленню і в такому вигляді подають.

Можна запікати бутерброди, не обсмажуючи попередньо хліб. Так найчастіше вчиняють тоді, коли бутерброд готують із сиром. Сир викладають зазвичай зверху інших продуктів (шинки, яєць, томатів, цибулі та ін.) і запікають, доки він не розплавиться. До цього часу хлібна скибочка знизу встигає підрум'янитися.

До бутербродів також відноситься група бенкетних закусок, куди, крім канапе, входять кошички зі здобного (тарталетки) і листового (воловани) тіста.

Тарталетки заповнюють печінковим паштетом, шинкою, язиком, крабами, кальмарами й іншими морепродуктами, воловани — ікрою осетрових і лососевих риб, солоною рибою (сьомгою, кетою), м'якоттю вареної птиці, шинкою. М'ясо- і морепродукти, м'якоть вареної птиці дрібно нарізають, заправляють майонезом або його похідними. Паштети, ікру й солону рибу оформляють збитим вершковим маслом. Для заповнення тарталеток і волованів використовують також салати (м'ясний, рибний, із птиці), оформляють зеленню, скибочками сирих огірків, лимона, варених яєць.

9.2. Салати й вінегрети

Салати готують із сирих, варених, солоних, квашених, маринованих овочів і їхніх сумішей. Крім овочів, складовими салатів можуть бути м'ясо- і рибопродукти, птиці, нерибні продукти морського промислу (краби, креветки, кальмари та ін.), сир, бринза, яйця та інші продукти. Готують також фруктові салати.

Використовують салати як самостійні страви, як гарнір до холодних і гарячих страв з м'яса, птиці, риби, для приготування бутербродів, як складова частина холодних страв (наприклад, фаршированих помідорів, яєць).

Овочеві салати є джерелом вітамінів, мінеральних і баластових речовин; салати з м'ясом, птицею, рибою, сиром, яйцями, бобовими — крім того, й джерелами білків. За видом основного продукту, що входить у рецептуру, салати поділяють на овочеві, м'ясні, рибні, яєчні та ін. Овочеві салати, у свою чергу, ділять на салати із сирих, варених, солоних (квашених, маринованих) овочів.

Для приготування салатів овочі подрібнюють на овочерізальних машинах різної продуктивності, натирають на тертках, нарізають вручну.

М'ясо-, рибопродукти і птицю подрібнюють вручну. Форма нарізання продуктів має значення не тільки для зовнішнього вигляду салату, але й впливає на його смак. Для салатів продукти нарізають, як правило, тоненькими скибочками, соломкою або кубиками, рідше кружечками або часточками. Частину продуктів залишають для оформлення салату й нарізають їх фігурно.

Нарізані продукти змішують, заправляють соусом або заправою. Щоб продукти не зім'ялися і не відділявся сік зі свіжих овочів та фруктів, рекомендується змішувати й заправляти не більше 20 порцій салату одночасно. Заправлений салат викладають у посуд (салатники, тарілки, вази) гіркою й оформляють його, використовуючи продукти, що входять у рецептуру салату, зокрема, зелень петрушки та селери, зелений салат, овочі і фрукти яскравого забарвлення (морква, огірки, помідори та ін.). Іноді складові частини салату не перемішують, а викладають шарами або окремими «букетами», не заправляють соусом, а поливають ним (див. салати-коктейлі).

Салати із сирих овочів. Для приготування салатів використовують різноманітні овочі: листові, плодові, коренеплоди та ін., добираючи підходящі за смаком, контрастують за кольором. Додані в салати цієї групи яйця, сир, бринза урізноманітнюють смак і підвищують їхню харчову цінність.

Підготовлені овочі подрібнюють, змішують із іншими продуктами, передбаченими рецептурою, заправляють сметаною, соусами або заправками й оформляють салат.

Листкову зелень (шпинат, щавель, крес-салат) використовують для салатів найчастіше навесні, коли інші овочі ще не дозріли, листовий і качаний салати — в усі сезони.

Перебрані і промиті листя салату листового або качанного нарізають великою соломкою, зелену цибулю шаткують. Перемішані овочі поливають сметаною або салатною заправою і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу (салат зелений). Салат зелений готують із огірками, яйцями та ін.

Із плодових овочів для приготування салатів використовують огірки, помідори, солодкий перець, кабачки й гарбуз. Огірки, помідори і солодкий перець добре пасують за смаком, тому в салати вони входять у різних комбінаціях (салати з помідорів із солодким перцем, зі свіжих огірків і солодкого перцю). Огірки нарізають скибочками або кружечками, помідори — кружечками або часточками, перець — соломкою. У салати вводять зелена цибуля, яблука, яйця. Заправляють сметаною, майонезом, олією, салатною заправою.

З капусти овочів для приготування салатів використовують білоголова, червоноголова капусту й кольрабі. Білоголова і червоно-

голова капусти має щільну хрустку консистенцію. Щоб салат був соковитим і ніжним, капусту після нарізання перетирають із сіллю або прогрівають при безперервному розмішуванні близько 10 хв до легкого розм'якшення без втрати хрускоту. Перед нагріванням капусту збризкують водою або додають оцет, що входить у рецептуру салату. Присутність оцту знижує втрати вітаміну С при прогріванні.

Заправляють салати з капустяних овочів олією, майонезом і рідше сметаною. При заправленні олією у салат додають оцет.

Додатковими продуктами в салатах з капустяних овочів можуть бути зелена або ріпчаста цибуля, морква, яблука, мариновані фрукти і ягоди та ін.

Для приготування салатів з редиски білу редиску обчищають від шкірки, червону використовують зі шкіркою. Нарізають редиску скибочками або кружальцями, велику натирають на тертці, дрібну іноді використовують цілком (редиску із вершковим маслом). У салати, крім редиски, додають огірки, цибулю зелену, салат листовий. Заправляють сметаною.

Редьку для салатів натирають на великій тертці або подрібнюють на тертковому диску овочерізки. Натерта редька на відміну від нарізаної вручну м'якша, з неї виділяється більше соку, і тому салати виходять більш соковитими.

Салати з редьки (особливо білої) мають гострий присмак, зумовлений ефірними маслами і тиоглікозидами. Щоб зменшити гостроту редьки, її іноді посипають сіллю, залишають на 10...15 хв, а потім віджимають гострий сік, що виділився. Однак цей прийом знижує в салаті кількість водорозчинних вітамінів і мінеральних речовин. Пом'якшують смак редьки введенням у салати моркви, свіжих огірків, сметани. Салати з редьки готують також із зеленою або смаженою ріпчастою цибулею. Ці салати заправляють олією.

Сиру моркву для салатів натирають на великій або малій тертці. Перед подаванням цукор і поливають сметаною. Замість цукру можна додати мед. У цей салат можуть входити яблука, сливи, родзинки та інші сухофрукти. Салати з моркви із часником або цибулею і хроном заправляють майонезом або майонезом зі сметаною.

Салати із сирих овочів готують порціями, зважаючи на попит.

Салати з варених овочів і вінегрети. Картоплю для салатів і вінегретів варять у шкірці (у воді) або обчищеною (на парі), моркву, буряк — у шкірці або нарізаними на скибочки припускають у невеликій кількості води (буряк — з додаванням оцту). Варені овочі повинні бути охолоджені до 8...10 °С. Набори з варених овочів можна підготувати за 1...2 год до подавання і зберігати в холодильній шафі.

Картопляні салати готують із додаванням цибулі зеленої і ріпчастої, солоних огірків, квашеної капусти, цибулю і селери, солоних або маринованих грибів, оселедця, кальмарів, м'яса антарктичної креветки (крилю) та ін. Заправляють салатною заправою, сметаною, майонезом і його похідними (зі сметаною, гірчицею, хроном).

Асортимент салатів з вареного буряка дещо менший. Як правило, у салати входить маринований буряк із хроном, цибулею, чорносливом, сиром або бринзою й часником.

Розрізняють вінегрети овочевий, рибний і м'ясний. Продукти, що входять до складу вінегрету нарізають скибочками, зокрема варену картоплю, моркву, буряк, сиру цибулю (зелену або ріпчасту), солоні огірки. Огірки можна замінити квашеною капустою. Заправляють вінегрет салатною заправою або олією. Овочевий вінегрет готують із оселедцем, солоними або маринованими грибами, з рибою гарячого копчення, кальмарами, відварною морською капустою.

У рибний і м'ясний вінегрети буряк входить меншої кількості, ніж в овочевий. Крім продуктів, перелічених вище, у ці вінегрети входять вишня та слива мариновані, помідори й желе рибне (рибний вінегрет), яйця й желе м'ясне (м'ясний вінегрет). Обидва ці вінегрети заправляють майонезом.

Салати м'ясні, рибні, із сільськогосподарською птицею, дичиною та нерибними продуктами морського промислу. Для приготування салатів м'ясо варять, птицю й дичину варять або смажать. Використовують також кулінарні вироби промислового виробництва: м'ясо відварне великим шматом і м'ясо птиці відварне у формі брикету. Рибу (філе без шкіри й кісток) припускають. Осетрову рибу, мускул морського гребінця, креветок, кальмарів варять, крабів використовують консервованими.

На частку м'яса в м'ясних салатах припадає 13...20% маси готової страви, на частку риби (у рибних) — 15...27%, птиці — 20...27%.

У салати входять також картопля, огірки, яйця, салат зелений; у рибні салати, крім того, горошок зелений консервований, помідори, у салат з дичиною — цвітна капуста, стручкова квасоля, помідори. Заправляють салати майонезом (20...30% маси салату), до якого в деяких салатах додають соус соєвий.

Салати-коктейлі. Їх готують із птиці, дичини, делікатесної риби, креветок, овочів і фруктів. У рецептури вводять мариновані ягоди й плоди, гриби, цитрусові, гострі соуси, іноді додають десертні вина. Подають салати-коктейлі невеликими порціями у фужерах або невеликих широких келихах.

Продукти для цих салатів нарізають дрібніше, ніж зазвичай, викладають у келих шарами, не перемішуючи, і заливають соусом. Офор-

мляють маринованими фруктами, фігурно нарізаними овочами, скибочками лимона, зеленню. Підготовлені салати охолоджують. Перед подаванням келих або фужер ставлять на тарілку, поруч кладуть ложку або виделку.

Для салату-коктейлю з куркою варене м'ясо курей, цибулю й апельсини нарізають кубиками, викладають у келих шарами, прикрашають консервованими ягодами з компоту, поливають соусом, посипають зеленню й охолоджують. Як соус використовують майонез із додаванням соку лимона, лимонної цедри, цукру й солі.

М'ясо варених креветок для салату-коктейлю із креветками ділять на дрібні шматочки. Фужери або келихи вистилають листям зеленого салату, зверху розмішують м'ясо креветок, часточки варених яєць і заливають майонезом, до якого додана сметана, гострий томатний соус, мелений червоний перець і сік лимона. Оформляють салат гілочкою зелені. В овочевий салат-коктейль входять помідори, огірки, редиска, зелена цибуля, зелень петрушки та кропу. Покладені в келих овочі заливають соусом, для приготування якого майонез змішують із кефіром, сіллю, цукром і лимонним соком. Перед подаванням салат посипають посіченою зеленню і прикрашають скибочками огірка та кружечками редиски.

Для фруктового салату-коктейлю до покладених в келихи цибулі і апельсинів, нарізаних кубиками, додають десертне вино, посипають цукровою пудрою, оформляють скибочкою лимона.

Незважаючи на простоту технологічної схеми, приготування салатів і вінегретів є складним процесом в основному через низку операцій з підготовки овочів. Централізоване виробництво напівфабрикатів для холодних страв дозволяє підвищити продуктивність праці працівників холодних цехів.

9.3. Холодні страви й закуски з овочів і грибів

Асортимент холодних страв і закусок з овочів включає овочеву ікру із плодових овочів і коренеплодів, фаршировані овочі (перець, баклажани, кабачки, помідори), гарбуз у маринаді та ін. Для приготування ікри з моркви й буряка коренеплоди варять, подрібнюють на м'ясорубці і прогрівають 10 хв разом з пасерованими цибулею і томатним пюре, заправляють спеціями, оцтом, цукром.

Баклажани й кабачки для ікри запікають, баклажани — цілими плодами в шкірці, кабачки — очищеними й нарізаними. Із запечених баклажанів знімають шкірку, м'якоть подрібнюють і тушкують до загустін-

ня разом з пасерованими цибулею і томатним пюре. Ікру заправляють спеціями, оцтом і товченим часником.

Для кабачкової ікри тушкують білоголову капусту з пасерованими цибулею й томатом, і в готову капусту додають кабачки, подрібнені після запікання. Заправляють так само, як баклажанну ікру, але без часнику.

З буряка, моркви й редьки готують ікру овочеву закусочну. Буряк протирають вареним, а моркву й бланшовану редьку — сирими. З'єднавши протерті овочі, до них додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, часник, сіль і перець.

Перець, кабачки, баклажани фарширують овочами, як зазначено у розділі «Страви з овочів». Моркву, біле коріння, цибулю і томатне пюре для фаршу пасерують на олії. Підготовлені напівфабрикати запікають у жаровій шафі, доливши на лист трохи води (перець, баклажани), або заливають томатним соусом і тушкують 20...30 хв (кабачки). Подають холодними, поливши соком, що виділився, або соусом і посипавши зеленню.

Помідори тепловій обробці не піддають. Як фарш для них можна використовувати м'ясний і рибний салати, солоні або мариновані гриби із зеленою або ріпчастою цибулею, посічені яйця з нашаткованою цибулею, варене м'ясо криля. Фарш заправляють майонезом, яєчний фарш, до речі, — сметаною, а грибний — салатною заправою.

Для приготування гарбуза в маринаді шматочки смаженого на олії гарбуза заливають соусом маринад, тушкують 10...15 хв і охолоджують.

Грибні закуски готують найчастіше із грибів солоних (рідше маринованих) і свіжих або сухих відварних.

Солоні (мариновані) гриби, що надходять у діжковий тарі або скляних банках, відокремлюють від розсолу (маринаду), промивають, нарізають часточками або скибочками й подають із цибулею або квашеною капустою, заправивши олією, а гриби з капустою — ще цукром і перцем. Відходи і втрати на розсіл (маринад) для грибів у діжковій і скляній тарі відповідно 18% і 25%.

Для приготування заливних грибів попередньо набубнявілий желатин розчиняють у віджатому від грибів розсолі. Желатиновий розчин заливають тоненьким шаром у формочки, охолоджують, на застиглий шар желе викладають дрібно нашатковані солоні гриби, фігурно нарізану моркву, заливають желатиновим розчином, що залишився, і прохолоджують. Готову закуску гарнірують солоними огірками або відварними овочами під салатною заправою.

Заливати можна і свіжі гриби, попередньо їх відваривши і подрібнивши. Желатин у цьому випадку розчиняють у грибному відварі.

Під майонезом подають свіжі печериці, попередньо зварені й нарізані соломкою. Заправлені майонезом гриби посипають зеленню.

Грибну ікру готують із сушених і солоних грибів. Сушені гриби варять, змішують із солоними, подрібнюють і смажать 10...15 хв разом з пасерованою цибулею. Заправляють спеціями, оцтом, цукром.

9.4. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу

Холодні страви й закуски готують із відварної і смаженої риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу (крабів, креветок, трепангів та ін.). Для приготування закусок використовують рибу солоного, маринованого, пряного засолу, а також холодного й гарячого копчення.

Оселедець міцного засолу (вміст солі — 14% і вище) перед обробкою вимочують у воді 10...12 год. Розбирають оселедець на тушку без голови й шкіри або на філе (м'якоть), дрібну рибу солону і пряного засолу (салаку, кільку, хамсу, тюльку) — на тушки без голови й нутрощів і на філе (м'якоть).

При розбиранні оселедця на тушку з кістками без голови та шкіри видаляють голову із плечовою кісткою, плавники, зрізують край черевця, видаляють нутрощі і знімають шкіру. При розбиранні на філе (м'якоть) додатково пластують, видаляють хребет і реберні кістки.

У дрібної солоні і пряного засолу риби відтинають частину черевної порожнини, видаляють нутрощі, голову і хвостовий плавець, а при розбиранні на філе (м'якоть) і хребет.

Подають *оселедець із гарніром* зі свіжих і варених овочів, гарячою картоплею й маслом (вершковим або олією), з цибулею; кільку, хамсу, салаку — з цибулею зеленою або ріпчастою, з картоплею й цибулею смаженою, з яйцем і цибулею.

Оселедець січений готують із філе (м'якоті), що подрібнюють на м'ясорубці разом з яблуками, ріпчастою цибулею і замоченим у молоці або воді пшеничним хлібом. У подрібнену масу додають вершкове масло або олію, оцет і збивають її. Масі надають форму оселедця, посипають січеними яйцями й зеленою цибулею, гарнірують свіжими овочами.

Солоні лососеві риби (лосось, горбуша, кета, чавича й ін.) розбирають на філе (м'якоть). Пластують рибу уздовж хребта. Із частини, призначеної для нарізання, видаляють хребетні й реберні кістки. Нарізають без шкіри, починаючи від хвоста, тоненькими широкими шматочками. Подають із часточкою лимона, листочком салату або гілочкою

зелені. Так само подають рибу холодного копчення і баликові вироби (боковинки, спинки, теші), розібрані на філе (м'якоть).

Рибу гарячого копчення родини осетрових розбирають на частину-м'якоть: зрізають спинні й черевні кісткові лусочки (жучки), плавники, рибу пластують, частину зачищають від хрящів і шкіри й нарізають шматками завтовшки 3...4 мм.

Рибу гарячого копчення з кістковим скелетом розбирають на філе (м'якоть), подають зі свіжими помідорами й огірками, зеленим салатом або складним гарніром з варених овочів, соусами майонез і хрін.

Осетрову рибу варять підготовленими частинами або шматками. Зварені частини зачищають від хрящів, охолоджують і нарізають шматками зі шкірою і без неї завтовшки 3...4 мм. Рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без кісток зі шкірою, варять або припускають. Подають із тими ж гарнірами, що й рибу гарячого копчення. Для страви «Риба під майонезом» частину гарніру заправляють майонезом, на нього викладають шматок відварної риби, навколо розташовують решту гарніру. Рибу поливають майонезом, гарнір — салатною заправою.

Порціонні шматки відварної риби можна полити майонезом, з желе. Коли соус застигне, рибу прикрашають зеленню, фігурно нарізаними овочами, шматочками грибів, зміцнюючи їх тонким шаром желе.

Під майонезом подають також консервованих крабів, креветок, варених кальмарів, нарізаних тоненькими скибочками.

Для страви «Смажена риба під маринадом» порціонні шматки зі шкірою без реберних кісток або цілі тушки дрібної риби панірують у борошні і смажать на олії. Смажену рибу заливають гарячим овочевим маринадом (з томатом або без нього) і охолоджують. Перед подаванням посипають рибу зеленою цибулею.

Для приготування *заливної риби* частинки осетрової риби після варіння й охолодження зачищають від хрящів і нарізають порціонними шматками. Рибу з кістковим скелетом, розібрану на філе без реберних кісток, варять або припускають.

З харчових рибних відходів варять бульйон, його проціджують і знежирюють. У гарячому бульйоні розчиняють попередньо замочений желатин, додають сіль, лавровий лист, перець чорний горошком, оцет. Прояснюють бульйон яечними білками, змішаними з холодним бульйоном у співвідношенні 1:5. Білки вводять у бульйон у два-три прийоми, після чого щораз доводять бульйон до кипіння. Желейний бульйон (ландспіг) проціджують.

На лист наливають тоненьким шаром желейний бульйон, дають йому охолонути, викладають на нього порціонні шматки риби так, щоб між ними були проміжки, прикрашають шматками зеленню, скибочка-

ми лимона і фігурно нарізаної моркви, прикраси закріплюють охолодженим желе і дають застигнути. Потім рибу заливають рештою желе.

Заливну готують і фаршировану рибу — щуку або судака. Щуку обчищають від луски, промивають, прорізають шкіру навколо голови й обережно знімають її цілком від голови до хвоста. Надломлюють хребет так, щоб хвостовий плавець залишився при шкірі. Від тушки, що залишилася, відокремлюють голову, розрізають черевце, потрошать, відокремлюють м'якоть від реберних кісток і хребта. Для приготування фаршу м'якоть риби, пасеровану цибулю, замочений у молоці пшеничний хліб і часник подрібнюють на м'ясорубці, додають маргарин, яйця, сіль і перець, перемішують і заповнюють фаршем зняту з тушки шкіру. Отвір зав'язують або зашивають. Підготовлену рибу припускають 15...20 хв у невеликій кількості води або бульйону і після охолодження нарізають порціями, які прикрашають лимоном і зеленню і заливають желе, як описано вище.

Судака обробляють інакше: в обчищеної від луски, обезголовленої та випотрошеної тушки зсередини нарізають м'якоть біля реберних кісток і відокремлюють їх разом із хребтовою кісткою, не прорізаючи шкіри. Потім зрізують м'якоть, залишаючи її на шкірі шаром 10 мм. М'якоть використовують для приготування фаршу, яким заповнюють шкіру. Далі готують страву так само, як із щуки. Крабів, креветок заливних готують у формах для заливних страв. Готове охолоджене желе наливають у форми і, коли воно застигне біля стінок тоненьким шаром, не застигле желе зливають. До тоненького шару застиглого желе за допомогою рідкого желе прикріплюють скибочки овочів (моркви, огірків, салату) і шматочки консервованих крабів (варених креветок, крилю). Потім кладуть решту крабів і овочі, нарізані дрібними кубиками, заливають їх холодним незастиглим желе й охолоджують.

Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у теплу воду, струшують і, перевернувши її, викладають холодець на тарілку.

До заливної риби подають складний гарнір зі свіжих і варених овочів і окремо — соус хрін.

Рибні холодці варять із риб (кликача, крижаної) або рибних харчових відходів.

Рибу, розібрану на філе зі шкірою без кісток, заливають холодною водою в співвідношенні 1:1,5 і варять при слабкому кипінні 30...40 хв, додаючи наприкінці варіння спеції. М'якоть риби відокремлюють від бульйону, подрібнюють, бульйон проціджують, з'єднують із м'якоттю, варять 10 хв, вводять замочений желатин, доводять до кипіння, додають подрібнений часник, розливають у листи й залишають для застигання.

Харчові відходи, заливши холодною водою (1...1,5 л на 1 кг відходів), варять 1,5 год, після чого відокремлюють м'якоть від кісток; хрящі доварюють окремо. М'якоть і хрящі подрібнюють, заливають проці-

дженням бульйоном, проварюють 10 хв, уводять замочений желатин і далі варять так само, як холодець із риби.

Оскільки в бульйоні з рибних відходів глютину значно більше, ніж у бульйоні, отриманому при варінні риби, кількість желатину, що вводиться в перший, удвічі менше, ніж у холодцю із риби (відповідно 1,5% і 3,0%).

У сучасній ресторанній кухні рідка основа заливних страв (прояснений бульйон) дуже часто замінюється овочевим відваром, або фруктовим, овочевим соком, вершками тощо.

9.5. Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці

Для приготування холодних страв і закусок використовують гастрономічні товари (ковбасні вироби, свинокопчення), м'ясопродукти відварні і смажені (яловичина, свинина, язик, поросята), м'ясо відварне і смажену птицю та кроликів, кулінарні вироби промислового виробництва (яловичина та свинина відварні і смажені великим шматком, м'якоть птиці відварна у формі брикету).

З ковбасних батонів видаляють шпагат, оболонку; в окосту корейки й грудинки — шкіру й кістки; м'якоть окосту розділяють на шматки по сполучно-тканинних прошарках. Гастрономічні продукти, а також м'ясо відварне або смажене нарізають широкими тоненькими шматками завтовшки 3...4 мм, птицю й кролика січуть на порції.

Гастрономічні продукти подають із гарніром або без нього — м'ясо, м'ясопродукти, птиця й кролики — з різноманітними гарнірами зі свіжих овочів (огірки, помідори, салат зелений), варених (морква, картопля, зелений горошок, огірки солоні), свіжих і маринованих плодів, із салатами з білоголової або червоноголової капусти, соусами майонез, майонез із корнішонами, соусом хрін.

Подають також асорті з декількох (не менше трьох) видів м'ясопродуктів, наприклад вареного м'яса, язика, окосту, смаженої птиці.

Для заливних страв варені м'ясо та язики нарізають порціонними шматками, м'якоть птиці й дичини — дрібними. Набубнявілий желатин розчиняють у гарячому бульйоні, уводять спеції, оцет, прояснюють бульйон яєчними білками і проціджують. Заливають м'ясо й птицю желатинним бульйоном або овочевим відваром, соком, вершками тощо, так само, як і рибу.

Тоненьким шаром желе (1...2 мм), приготовлене на курячому бульйоні, заливають філе птиці або дичини, фаршироване паштетом з

телячої або курячої печінки. Гарнірують свіжими овочами, дрібно посіченим желе. Подають із соусом майонез або майонез із корнішонами.

Філе птиці й дичини подають під майонезом або майонезом з желе. Підготовляють філе й припускають. Можна зняти філе з тушки вареної птиці, зачистити його і видалити шкіру. Підготовлене філе поливають майонезом і гарнірують овочами.

Рулети готують із яловичини, свинини та м'яса курей. На порціонні злегка відбиті шматки вирізки, змащені гірчицею, викладають шматочки відбитої курячої м'якоти і намочений чорнослив без кісточок. М'ясо загортають рулетом, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі. Після охолодження глазурують м'ясним желе.

Для приготування рулету з курей з підготовлених тушок знімають м'якоть разом зі шкірою. Шар м'якоти повинен бути однакової товщини по всій поверхні шкіри. Уклавши м'якоть шкірою донизу, кладуть зверху відбиті шматочки свинини й вимочений у воді чорнослив без кісточок, загортають рулетом, потім у целофан і варять 1...1,5 год. Готовий рулет охолоджують під пресом. Свинину й чорнослив можна замінити омлетом, випеченим з додаванням нарізаного соломкою окусту.

Готові рулети нарізають порціями, гарнірують овочевими салатами, свіжими або маринованими овочами і плодами.

Поросят і курей фарширують. У курей, надрізавши шкіру уздовж спинки, видаляють її з усієї тушки, залишаючи на шкірі шар м'якоти завтовшки 10 мм. Для фаршу м'якоть курей з додаванням свинини подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, яйця, ядра фісташок (їх іноді замінюють консервованим зеленим горошком), порошок мускатного горіха, перець, сіль і добре вимішують, фаршем заповнюють шкіру курки й зашивають розріз.

Тушку поросяти розрізають уздовж по черевцю, знімають шкіру із частиною м'якоти. З голови шкіру не знімають. Шкіру зашивають по лінії розрізу, залишивши біля шиї невеликий отвір, через який шкіру заповнюють фаршем. М'якоть, що залишилася на кістках, зрізають, до м'якоти додають свинину й готують фарш так, як для фарширування курки.

Підготовлені напівфабрикати загортають у марлю або пергамент, перев'язують шпагатом, варять 1...1,5 год, прохолоджують у бульйоні, після чого кладуть під легкий прес. Фаршированих курей (галантин) і поросят нарізають тоненькими скибочками, гарнірують овочами, посіченим желе. Окремо подають соус майонез із корнішонами (до курки) і соус хрін (до поросяти).

Для приготування паштету обсмажені на шпикі печінку, моркву й цибулю двічі подрібнюють на м'ясорубці із паштетною решіткою. Додають молоко або бульйон, жовтки варених яєць, вершкове масло (2/3

норми), сіль і ретельно перемішують. Паштетну масу формують у вигляді батона, який оформлюють збитим вершковим маслом, випускаючи його з кондитерського мішка, і посипають подрібненим яєчним білком.

Холодці готують із котлетного м'яса та субпродуктів (путовий суглоб, яловичі вуха, свинячі губи, діафрагма, фляки, голови). Котлетне м'ясо варять 3...5 год, зливають бульйон, м'ясо подрібнюють, знову заливають бульйоном, солять і проварюють 20...25 хв. Потім вводять набувнявільний желатин (1...1,5% маси бульйону) і доводять до кипіння. У гарячий холодець додають розтертий часник, розливають на листи й охолоджують. Оброблені субпродукти січуть шматками завдовжки 50...60 мм, заливають холодною водою у співвідношенні 1:2 і варять при слабкому кипінні 6...8 год, видаляючи жир, що накопичується на поверхні. Білки субпродуктів представлені в основному колагеном. Кількість глютину, що утвориться в процесі тривалого варіння з колагену, достатня для утворення при охолодженні міцного холодцю, тому додатково желатин у бульйон не вводять.

М'якоть, відокремлену від субпродуктів, що зварилися, січуть або подрібнюють на м'ясорубці, змішують із бульйоном і далі варять холодець, як зазначено вище.

Охолоджений холодець нарізають порціями й подають із соусом хрін.

Готуючи закуски і холодні страви іноземної кухні, часто застосовують мариновані холодні закуски.

Маринування використовується в приготуванні холодних закусок з різних видів сировини. Це додає соковитості кулінарному виробу, що одержує необхідний смаковий та ароматичний букет. Маринувати можна м'ясо, птицю. Маринування — це іноді завершальний етап перед використанням холодної закуски, а також передує тепловій обробці.

Так, для приготування *маринованої грудинки індички із солодким перцем* готують маринад з оцту, масла, перцю, паприки, соєвого соусу та цукру. Шматочки філе індички змащують маринадом і залишають у холодильнику на ніч для маринування. Грудинки індички надрізають уздовж якнайглибше, потім паралельно цьому надрізу ще раз глибоко надрізають на відстані 4 см праворуч і ліворуч. Місця надрізів натирають маринадом. У середній надріз вкладають жовту смужку солодкого перцю, у ліву — червону, у праву — зелену. Скручують грудинку рулетом і перев'язують шпагатом. Кладуть рулет у рукав для запікання й поливають його маринадом, зав'язують кінці. Випікають при 180 °С приблизно 1 годину 15 хвилин. Потім охолоджують у рукаві, і за 2 години відкривають. Проціджують сік, що виділився, крізь сито. Грудинку нарізають скибочками. Перець, що залишився від фарширування,

нарізають кубиками й використовують як гарнір, а соусом може бути піна із солодкого перцю.

Карпаччо (італійська страва) часто входить у ресторанне меню. Це тип італійських страв, названий на честь знаменитого художника Вітторе Карпаччо (Саграссіо, приблизно 1455–1526), на полотнах якого можна розгледіти особливі відтінки червоного кольору (спочатку карпаччо готувалося із сирого м'яса, нарізаного тоненькими скибочками). Страву вигадали у Венеції в знаменитому барі «Гаррі» готелю «Даніеле» на Гранд-каналі.

Карпаччо готується з яловичини, а також риби, помідорів, різних морепродуктів, хоча найпопулярніше м'ясне. Готуючи карпаччо як суміш для маринування зазвичай використовуються бальзамічний оцет, маслинова олія холодного віджиму (Extra virgin), сіль і свіжозмелений перець.

Карпаччо з яловичини (варіант 1). Вірізку варто потримати в морозильній камері близько 2 годин, щоб вона легко нарізалася на дуже тоненькі скибочки. Потім м'ясо розкладають на тарілці, збризкують горіховою або маслиною олією, бальзамічним оцтом, свіжозвичавленим соком апельсина, ворчестерським соусом, посипають сіллю, перцем і ставлять у холодильник. Можна зверху покласти часточки апельсина, очищеного від плівок.

Карпаччо з яловичини (варіант 2).

Вірізку тоненько нарізають, викладають на тарілці, посипають сухариками, додають каперси й нарізані сушені помідори. Потім заправляють маслиною олією і бальзамічним оцтом, додають сіль, перець і посипають стружкою з «Пармезану». Охолоджують у холодильнику. Прикрашають листям салату.

Карпаччо з яловичини (варіант 3). Зачищене від плівок і жиру м'ясо кладуть у морозильну камеру. Заморожене м'ясо нарізають тоненькими скибочками, розкладають шаром на тарілці, посипають сіллю, перцем, збризкують лимонним соком.

9.6. Холодні страви і закуски з яєць

Зварені круто яйця фарширують, використовують для приготування яєчних салатів, заливних яєць, подають під майонезом. Для фарширування варені яйця розрізають уздовж. Жовток протирають і змішують із фаршами з подрібненої м'якоті оселедця з цибулею або пасерованою цибулею зі сметаною й гірчицею, вареним

м'ясом криля, заправленого майонезом. Отриманими масами наповнюють яєчні білки. Зверху фаршировані яйця поливають майонезом або сметаною.

Яйця подають із ікрою (зернистою, паюсною, кетовою) або оселецевим маслом, які викладають гіркою на половинки яйця, не виймаючи жовтка.

Для приготування яєчних салатів зварені круто й нарізані яйця перемішують із солоними огірками, ріпчастою цибулею і заправляють майонезом та гірчицею або змішують із шинковою зеленою або ріпчастою цибулею і заправляють вершковим маслом.

Для страви яйця під майонезом половинки варених яєць викладають зрізом донизу на гірку овочів (картопля, морква, огірки, помідори, зелений горошок), заправлених майонезом і соусом соєвим. Зверху яйця заливають майонезом.

9.7. Гарніри та соуси до холодних страв і закусок

Холодні страви й закуски з рибо-, м'ясопродуктів і птиці подають із овочевими гарнірами — простими й складними, як гарніри використовують також овочеві салати. Простими гарнірами є свіжі, солоні огірки й помідори, зелена і ріпчаста цибуля, мариновані плоди і ягоди та ін. Овочі нарізають скибочками або дрібними кубиками. Дрібні екземпляри плодів і ягід використовують цілком. У складні гарніри входять варені овочі (картопля, морква, квасоля овочева, буряк), консервованій зелений горошок, свіжі й солоні огірки та помідори, мариновані яблука, сливи, виноград тощо. Ці продукти групують із урахуванням смакової сумісності й колірних контрастів. До складних гарнірів м'ясних і рибних страв входить м'ясне (рибне) желе, посічене дрібними кубиками. Його використовують також для оформлення м'ясних і рибних вінегретів.

Найпоширеніший соус, що використовується для приготування холодних страв, — соус майонез.

Класична технологія приготування *соусу майонез* подана у діючому Збірнику рецептур, але рецептурний склад може бути змінений завдяки використанню не звичайного оцту, а винного, з олії ліпше вживати маслинову, гірчицю — діжонську. Серед найбільш популярних похідних соусів слід зазначити такі:

- *айоли*, що готують із розтертим часником (до парової риби, яєць, зварених круто, супу буйабес, равликів, холодного м'яса);
- *шантільї*, що готують зі збитими вершками (до холодних овочів, відварної риби);

- *тартар*, що готують із додаванням нашаткованих консервованих огірків, каперсів, естрагону, петрушки (до смаженої та риби-гриль).

Заправи для закусок готують на олії, додаючи до неї в різних комбінаціях оцет, лимонний сік або лимонну кислоту, яєчні жовтки, цукор, гірчицю, перець, сіль тощо.

У літературі можна також натрапити на англійський термін «дрессінг», що означає салатну заправу на основі олії й оцту. У європейській кухні *соус вінегрет* — це не що інше як салатна заправка, приготовлена з маслинової олії, винного оцту (лимонного соку), солі й меленого перцю, іноді подрібнених трав. Його смак можна змінювати за рахунок різних інгредієнтів, наприклад, сиру «Рокфор», гірчиці (англійської або французької). Якщо в соус вінегрет додати подрібнені каперси, цибулю-шалот і зелень, то вийде равігот. Будь-який різновид соусу вінегрет поєднується з подрібненою свіжою зеленню (петрушки, кривелю, естрагону, базиліку, м'яти, майорану, цибулі тощо), каперсами, тертим хроном. Як заправка соусу вінегрет також може використовуватися пюре з м'якоті запеченого солодкого перцю.

Для приготування рибних і деяких овочевих закусок використовують *соус маринад* (з томатом, без томату, з буряком).

До відварної яловичини, поросят, смаженої свинини, відварної риби, холодців подають *соус хрін* (зі сметаною, буряком). До відварної яловичини, риби, копченого лосося подається *соус із винограду* та хрону. Для цього соусу виноград (без кісточок і нарізаний) з'єднують із тертим хрінном, лимонним соком, збитими вершками, сіллю й кайенським перцем.

За основу деяких соусів для холодних страв іноді беруть конфітюр або фруктову-ягідне желе із запашних і збагачених кислотою плодів, наприклад порічки або журавлини. Так, для холодних м'ясних страв (язика і свинячого холодцю) використовують знаменитий *соус «Кумберланд»*. Щоб приготувати цей соус, варто з'єднати подрібнену і бланшовану цибулю-шалот, бланшовану й нарізану тоненькою соломкою лимонну й апельсинову цедру з розтопленим желе порічки, соком лимона й апельсина, портвейном і білим винним оцтом, а потім заправити меленим імбиром, сіллю й перцем. Для приготування соусу часто застосовують пюре з консервованих ягід (наприклад, брусничного компоту). Якщо з'єднати пюре з майонезом, гірчицею, лимонним і апельсиновим соком і цедрою, сіллю й перцем, то отриманий соус можна використовувати для заправки салатів з м'яса й дичини.

Фруктові салати (з апельсинів, дині тощо) заправляють *холодним сметанним соусом*: сметаною з ягідним соком, лікеру, лимонної цедри та кориці.

9.8. Технологія окремих салатів і закусок закордонної кухні

САЛАТ ІТАЛІЙСЬКИЙ З МОРЕПРОДУКТІВ (холодна закуска — страва італійської кухні). Покладіть мідії у велику каструлю з водою. Накрийте кришкою, варіть на сильному вогні 5 хвилин, доки мідії не розкриються. Зніміть із вогню, відкладіть раковини, що не розкрилися. Можна трохи остудити. Вийміть мідії з раковин. У тій же воді зваріть інші морські молюски, відкладіть раковини, що не розкрилися. Відокремте голову кальмара від тулуба, видаліть «кістяк» — вузьку рогову пластину. Зніміть шкірочку, наріжте тулуб кільцями. Відтинайте щупальці біля самих очей, відкладіть. Розігрійте масло в сковороді з товстим дном. Покладіть щупальці й нарізані тулуби кальмарів і тушкуйте 2 хвилини, поки м'ясо кальмара не розм'якне. Перекладіть у глибоке блюдо, додайте інші морепродукти. Змішайте інгредієнти приправи, полийте салат і поставте в холодильник на 2 години. Прикрашайте страву петрушкою та скибочками лимона.

САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ (холодна закуска — страва грецької кухні). Для соусу (на 1 порцію): гірчицю «Діжонську»; олію; яблучний сік; свіжий часник; оцет; орігано; базилік; білий мелений перець, усі компоненти змішують. Цибулю нарізають півкільцями; салат, болгарський перець і сир фета — кубиками; помідори й огірки — часточками. Нарізані компоненти перемішують, додають маслини, заправляють соусом, прикрашають гілочками петрушки.

ЧІЗ САВОРІ (холодна закуска — страва французької кухні.) Сирні кульки готують у такий спосіб: всі сири (фета, моцарелла, камамбер, ементаллер) подрібнюють до однорідної маси, перемішують, додають коньяк, спеції (білий мелений перець; кайєнський перець), жовтки і м'яке вершкове масло. Дають вистоятися. Потім розкачують кульки і панірують в обсипках (обсипка — мак, кмін, фісташки, паприка). Інгредієнти (майонез, кетчуп, гірчиця, подрібнені солоні огірки, подрібнена зелена цибуля) для соусу «тар-тар» добре розмішують до однорідної маси і переливають у кокотницю. Сири, що залишилися, крім моцарелли, нарізають скибочками, сир моцарелла — кубиками, і викладають на тарілку. Туди ж кладуть сирні кульки і ставлять кокотницю із соусом. Страву прикрашають зеленню, консервованими вишнями й маслинами.

ПАШТЕТ ІЗ М'ЯСА КАБАНА (страва австрійської кухні). Гриби обчистити. Видалити з м'яса жили й шкіру, вимити, просушити й наріза-

ти кубиками. Цибулю розрізати на 8 частин. Петрушку вимити, струснути, 1 гілочку відкласти убік, решту посікти. Шпик нарізати кубиками. Печінку обчистити від жиру та плівок, вимити, обсушити й обсмажити у вершковому маслі 5 хв. М'ясо пропустити двічі крізь м'ясорубку з цибулею і шпиком. Печінку нарізати кубиками і змішати з фаршем, додати посічену петрушку, приправити прянощами й вином. Розігріти духовку до 200 °С. Половиною м'ясної маси наповнити жаростійку форму, зверху викласти печериці і розподілити залишок фаршу. Закрити форму кришкою. Піддон наповнити гарячою водою, поставити в нього форму й готувати 1,5 години в духовці (середнє положення). Готову страву поставити в холодильник, потім прикрасити рештою петрушки і подавати із брусничним конфітюром та свіжим білим хлібом.

САЛАТ ПО-МАКЕДОНСЬКИ (страва болгарської кухні). Цвітну капусту обчистити від листя, відокремити качан, розібрати на суцвіття й варити в киплячій підсоленій воді. Зі стручків квасолі видалити прожилки й нарізати у вигляді ромбиків. Обчищену молоду моркву нарізати кружечками, зелений солодкий перець — соломкою. Нарізані овочі варити окремо до готовності, відкинути на друшляк й остудити. Обчищені свіжі огірки нарізати кружальцями, цибулю — соломкою. Підготовлені овочі покласти упереміж у посуд, полити заправою цибулю із суміші маслинової олії, готової гірчиці, цукру, меленого перцю. Посолити за смаком. Страву викласти на листя салату, посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки. Подавати салат до м'яса.

САЛАТ ПО-ШОПСЬКИ (страва болгарської кухні). Свіжі огірки обчистити й нарізати так само, як і помідори, великими кубиками, перець — скибочками, цибулю ріпчасту шаткувати соломкою. Усе змішати й заправити олією, оцтом і сіллю. Викласти гіркою в салатник і посипати тертою болгарською бринзою. Прикрасити зеленню.

САЛАТ БАХАР (холодна закуска — страва грузинської кухні). Зварену картоплю обчистити від шкірки й нарізати кружечками. У салатник викласти по чергову шарами картоплю, огірки, помідори, редиску, посипати сіллю, перцем, полити сметаною (сметану можна подати окремо), зверху покласти яйце, нарізане кружечками або часточками («часничком»), а також помідор або редиску, оформлені у вигляді тюльпана. Прикрасити зеленню.

САНДВІЧІ З М'ЯСНИМ ПАШТЕТОМ ПО-АМЕРИКАНСЬКИ (холодна закуска — страва американської кухні). Жовтки, молоко й борошно перемішати з вершковим маслом і спеціями та поставити на парову баню до загустіння. Коли ця суміш охолоне, змішати її зі смаженим або

вареним м'ясом та іншими продуктами і збризнути соком лимона. Цією масою змастити скибочки хліба, скласти їх разом.

САЛАТ «ПІКАДІЛЛІ» (холодна закуска — страва англійської кухні). Картоплю в шкірці відварюють у підсоленій воді, обчищають, охолоджують і нарізають кружечками завтовшки 1 см. Ріпчасту цибулю нарізають кільцями. Солоний оселедець розбирають на чисте філе й нарізають скибочками. У салатник викладають гіркою картоплю, цибулю й оселедець. Салат заправляють маслиною або іншою олією та оцтом, додавши до нього трохи гірчиці.

КРЕВЕТКИ КОРОЛІВСЬКІ ПО-ІСПАНСЬКИ (холодна закуска — страва іспанської кухні). Почистіть креветки. Кожну креветку надріжайте гострим ножем уздовж спинки, щоб надати вигнутої форми. На сковороді добре розігрійте масло з перцем чиллі. Присмажте креветки до яскраво-рожевого кольору разом із часником і сіллю, постійно розмішуючи. Подавайте гарячими із хрустким хлібом і часточками лимона.

САЦІВИ (страва грузинської кухні). Цільну тушку птиці варити в каstrулі 15 хвилин (після закипання), потім присмажити на листі до готовності, попередньо посоливши. Для соусу: пропустити горіхи, часник і кінзу крізь м'ясорубку, до отриманої маси додати сіль, перець, корицю, гвоздику, кукурудзяне борошно. Усе ретельно перемішати й розвести бульйоном. Суміш влити в чисту каstrулю й варити 10 хв. Додати оцет і кип'ятити 5 хв. Нашатковану цибулю протушкувати в маслі, додати в соус разом із сунелі й кип'ятити ще 5 хв. Покласти в соус птицю порціонними шматками, і коли закипить, зняти з вогню. Подавати охолодженою.

ЛАНГУСТИ ІЗ ШАМПАНСЬКИМ (холодна закуска французької кухні). Лангусти покласти в киплячу підсолену воду, варити до готовності з додаванням селери. Лангусти повинні стати червоними, їхні панцирі легко відокремлюються від м'якоті. М'ясо лангустів охолодити, звільнити від кишок. Обчищені й нарізані цибулю та моркву злегка обсмажити в глибокій сковороді, посолити, додати перцю, покласти одну гвоздичку й лавровий лист, влити шампанське (або біле вино). Залишити повільно кипіти на слабкому вогні 10 хв, після чого покласти туди шматки лангустів, проварити. Тріску відварити, охолодити, нарізати скибочками, додати зелений горошок, дрібно нарізані огірки, помідори, відварну цвітну капусту і приготувати в такий спосіб рибний салат. Заправити майонезом. Лангусти подавати до стола в скляній салатниці. Рибним салатом нафарширувати помідори й поставити поряд із лангустами. Цілі шматки лангустів прикрасити зеленню, часточками яблук.

9.9. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок

Завершальним етапом приготування холодних страв і закусок є ручна або механічна обробка продуктів (нарізання, перемішування, порціонування, оформлення), під час якої від рук персоналу або недостатньо знезараженого інвентарю та інструментів можливе вторинне обсіменіння продукції. Внаслідок цього у разі недотримання санітарних правил холодні страви й закуски можуть бути причиною шлунково-кишкових захворювань або харчових отруєнь.

Особливо вразливими з погляду обсіменіння є обчищення й нарізання варених овочів та інших продуктів, а також недостатньо ретельне промивання зелені, цибулі, огірків, помідорів. Тільки за найсуворішого дотримання технологічних і санітарних правил приготування й реалізації готової продукції можна забезпечити її санітарну безпечність. Необхідно зважати на ретельне промивання продуктів, видалення при їхньому обчищенні пошкоджених і зіпсованих частин. Після теплової обробки продукти охолоджують до 8...10 °С перед їхнім подальшим використанням. Салати зі свіжих овочів варто готувати залежно від попиту, а заправляти салати й вінегрети — безпосередньо перед подаванням.

У теплу пору року, із травня до вересня, забороняється виготовлення й реалізація холодців.

Варто чітко стежити за санітарним станом обладнання й інвентарю та правильним їх застосуванням, не порушувати строки й режим реалізації готової продукції.

До якості холодних страв і закусок висувають такі вимоги. Поверхня бутербродів, гастрономічних товарів, м'ясних і рибних закусок має бути незавітрена, овочі в салатах і гарнірах — незів'ялими, форма нарізання — однорідна. Консистенція свіжих овочів щільна, хрустка, варених — м'яка. Салати соковиті, із сирих овочів — без виділення вільної рідини.

У заливних стравах продукти акуратно нарізані, м'які, повністю покриті прозорим желе. Смак і аромат основного продукту й желе добре виражені.

М'ясо смажене має бути зачищене від плівок і сухожилків, нарізане широкими тоненькими скибочками. Колір м'яса — сірий, по краях скибочок кірочка коричнева. Ковбасні вироби обчищені від оболонки, нарізані тоненькими скибочками. Не допускаються виділення крапель жиру, на поверхні сирокочених ковбас, сірі й зеленуваті плями на варених ковбасах. У м'ясних холодцях желе щільне, злегка пружне, непрозоре. Шматочки м'ясних продуктів рівномірно розподілені в желе. Смак м'ясний з ароматом спецій і часнику.

Відварна осетрова риба має бути акуратно нарізаною шматками. Консистенція щільна, некрихка, шкіра добре зачищена, м'яка. Тоненькі скибочки лососевих риб зачищені від шкіри й кісток.

Терміни зберігання холодних закусок при температурі 2...6 °С наведені нижче (год):

Холодці м'ясні і м'ясо заливне	12
Паштети з м'яса та печінки, що виробляються підприємствами ресторанного господарства	6
Яйця варені	24
Риба фарширована	24
Вироби січені із солоної риби (оселедця, скумбрії, сардин та ін.)	24
Риба всіх найменувань і рулети гарячого копчення	48
Масла рибні та ікряні всіх найменувань	24
Риба заливна (-2...+2 °С)	24
Ковбаси варені вищого ґатунку	72
1-го й 2-го ґатунку	48
Хліби м'ясні вищого ґатунку	72
1-го і 2-го ґатунку	48
Ковбаси ліверні вищого і 1-го ґатунку	48
2-го ґатунку	24
Ковбаси варені вищого ґатунку із птиці	72
Салати й вінегрети всіх найменувань незаправлені	6
Салати, вироблені на заготівельних підприємствах, з капусти квашеної	24
м'ясний, рибний, «Столичний» незаправлені	12

Контрольні запитання і завдання

1. Які існують види бутербродів? Які технологічні вимоги до їхнього виробництва й реалізації?
2. Перелічіть види фаршів і опишіть технологію їхнього виробництва для закуски «Помідори фаршировані».
3. Які існують способи обробки солоної риби для холодних закусок?
4. Які санітарно-технологічні вимоги висувають до виробництва й реалізації м'ясних холодців?
5. Які соуси подають до холодних страв?



Розділ 10

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Десертна кулінарія — це мистецтво спокушання. Колишнє подавання десерту мало більше спільного з архітектурою, ніж з кулінарією. Зараз спостерігається тенденція до відносної простоти. І все-таки сучасні кухарі полюбують готувати показові страви, демонструючи красу десертних матеріалів. Оскільки вони різноманітні й дуже ефектні, подібні декоративні шедеври дотепер проявляють найвищий ступінь досконалості в десертній кулінарії.

Усі десертні страви класифікують на дві нерівні групи: велику — холодні і малу — гарячі солодкі страви. Холодні солодкі страви, у свою чергу, поділяють на свіжі й швидкозаморожені плоди і ягоди, компоти, желеподібні і заморожені страви.

Основною сировиною для виробництва солодких страв, крім цукру, є плоди, ягоди, сухофрукти, молоко, сметана, вершки, яйця тощо. Успішно використовують також різноманітні продукти переробки плодів, ягід, овочів: пюре, пасти, сухі порошки, що дозволяє значно знизити трудомісткість і скоротити час приготування страв.

Ніколи не можна розглядати десерт поза контекстом усього обіду, після якого він повинен подаватися. Так, найбільш ситним десертом вважається пудинг. Він завершує простий обід, що складається з тарілки м'ясного супу і другої гарячої страви. Багата й ситна трапеза потребує легкого й простого десерту, такого як нежирне морозиво. І навпаки, меню може бути складене, починаючи від простих страв, з наростанням складності до щедрого, але не важкого фіналу.

При складанні меню варто уникати повторення страв або приправ з однаковим смаком чи фактурою. Якщо в основній страві є фруктовий інгредієнт (наприклад, качки з апельсинами), не треба включати цей фрукт у десерт, так само, як не можна протягом обіду подавати більше одного густого яєчного соусу. Майже однаково важливий і колір: якщо за декількома стравами білого або кремового відтінку подають такий же десерт, це буде нецікаво незалежно від того, наскільки вдало вийшла кожна стравка окремо.

Вино може бути як доповнення до десертів, так і бути одним з інгредієнтів. Найпростіший спосіб використання вина як частини десерту — залити ним свіжі фрукти або ягоди. Наприклад, полуницю заливають червоним вином (із цукром і без нього) або шампанським. У

деяких десертах (фруктовий лід) також використовують червоне вино і шампанське. Залежно від нагрівання й тривалості приготування страви вино може змінитися до невпізнанності. Наприклад, кип'ятіння грушевого сиропу із червоним вином «пригнічує» смак гарного вина. Для цього ліпше брати просте червоне вино насиченого кольору. Полуниця в шампанському, навпаки, потребує першокласного шампанського і якісних ягід, тому що теплова обробка в цьому випадку не дозволяється.

Завдяки тепловій обробці алкогольні напої, що використовують для приготування ресторанних десертів, не є джерелом «градусів», а лише поліпшують їхній смаковий та ароматичний букет. У приготуванні десертів використовують не лише вина. Наприклад, під час приготування фруктово-ягідних желе разом з білим, червоним вином і портвейном можна використовувати сидр, м'ятний лікер тощо.

Незважаючи на французьку традицію подавати шампанське з десертами, поєднання сухого вина й солодкого десерту все-таки є не зовсім вдалим. Щоб смаки підходили один одному, вино має бути солодшим за десерт. Якщо десерт солодший, навіть вишукане вино здаватиметься слабким і кислим. Доцільніше брати вино холодніше, ніж десерт (наприклад, десерт із льоду, залитий шампанським). Вважається, що смак шоколаду пригнічує смак вина, а кислі фрукти потрібно вводити до складу десерту вкрай обережно.

10.1. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди

Плоди і ягоди сортують, розподіляючи за якістю й величиною, видаляють бур'янисті домішки і плодоніжки, ретельно промивають у проточній холодній питній воді. Цитрусові плоди, ананаси очищають від шкірки й нарізають. Нарізають також кавуни й дині, видаливши в них насіння. В абрикосів, персиків, слив, якщо їх не подають цілими, видаляють кісточку.

Горіхи (фундук, волоські, мигдаль, арахіс), що використовують для оформлення страв, якщо вони надійшли в шкаралупі, очищають від неї, ядра підсушують, видаляють шкірку, обсмажують і подрібнюють.

Якщо плоди і ягоди подають натуральними, то у вази або десертні тарілки викладають зерняткові (яблука, груші) і кісточкові (абрикоси, персики та ін.) плоди цілими екземплярами, виноград — гронами, кавун і диню — нарізаними скибами, у дині видаляють насіння. Ягоди розкладають у креманки або вазочки.

Із цукром-піском або рафінадною пудрою подають ягоди (садову суницю, малину, чорницю, журавлину), цитрусові плоди, ананаси, бана-

ни. В ананаса зрізують верхню й нижню частини плода, надрізають уздовж осі росту шкірку, обережно зрізають її, видаляють серцевину і нарізають м'якоть кружальцями або скибочками завтовшки 4...5 мм.

Обчищені від шкірки банани нарізають кружечками завтовшки 5...6 мм. Цитрусові плоди після обчищення розбирають на часточки або нарізають кружечками. Цукор (рафінадну пудру) подають у розетці або посипають ним плоди і ягоди перед подаванням.

Чорницю й суницю подають не тільки із цукром, але й з рідким медом, поливаючи ним ягоду і витримуючи в холодильнику 2...3 год. Чорницю з медом посипають перед подаванням подрібненими горіхами, а суницю оформляють збитими вершками.

До садової суниці, малини або бананів із цукром подають холодне кип'ячене молоко або вершки, а до ягід — сметану.

Фруктові салати. Найпростіший освіжуючий десерт. Подавати їх можна не тільки у вазах і стравах, але й у кошичках з апельсинових шкірок, дині, ананаса, кавуна.

Вибір фруктів для салату залежить і від особистих уподобань кухаря. Однак для ліпшого збереження смаку в одну страву не рекомендують включати більше 4–5 видів фруктів (наприклад, у кошичку з дині можна подати ківі, папайю, манго і маракуйю, а в кошичку з кавуна — апельсинові дольки, вишню, чорний виноград, м'якоть кавуна). Нарізати фрукти заздалегідь не рекомендується.

Нарізані фрукти можна збризкати соком лимона, додати щіпку солі для прояву їхнього натурального смаку. Можна посипати фрукти цукром, цукровою пудрою, збризнути вином, ромом, бренді або фруктовим лікером. Лікер «Гран Марньє» більш прийнятний до цитрусових салатів, грушевий — до груш, а кірш — практично до будь-яких фруктів. Деякі салати заправляють фруктовим сиропом, медом або поливають кленовим сиропом. Перед подаванням на стіл рекомендується дати салату настоятися. В нього можна покласти шматочки наколотого льоду, заморожені кульки або кнелі із суміші йогурту та жирних вершків.

Для ароматизації фруктових салатів часто використовують прянощі. Кардамон додають у сироп або посипають ним фрукти. Ваніль добре підходить до ягід і бананів. Паличка кориці, гвоздика можуть бути використані для ароматизації салату із цитрусових, абрикос, полуниць. Суміш із м'яти, лаврового листа, лимонної вербени або лаванди додасть аромату сиропу для заправки салатів. М'ята або лимонна вербена добре поєднується із салатом з винограду, грейпфруту, ківі й дині. Аромат лаврового листа доповнить смак персиків, нектаринів, груш. Лаванда підсилює смак винограду, груш, ананасів, дині або фруктів з характерним ароматом. Прикрасити салат можна гілочкою базилику.

Зі збитими вершками подають суницю, малину, абрикоси, чорнослив тощо. Половинки абрикосів (без кісточок), покладених у креманки, гарнірують збитими із цукром вершками і посипають подрібненими смаженими горіхами або натертим шоколадом.

Чорнослив заливають окропом і залишають для набрякання, після чого видаляють кісточки. Перед подаванням на чорнослив випускають із кондитерського мішка збиті вершки або сметану.

До суниці й малини збиті із цукром вершки подають у розетці.

Заварним і ванільним кремом оформляють абрикоси й полуницю. Заздалегідь полуницю засипають рафінадною пудрою, а абрикоси заливають фруктовим сиропом і дають настоятися 2...3 год. Крем випускають із кондитерського мішка «гіркою» у креманку, на нього викладають ягоди і поливають соком, що утворився при настоюванні. Так само оформляють абрикоси або викладають у креманку частину абрикосів, гарнірують їх кремом, прикрашають плодами, що залишилися, і поливають сиропом.

Яблука, груші, сливи, кавуни, дині можна подати, поливши солодкими соусами (суничним, малиновим, вишневим). Попередньо плоди нарізають кубиками або скибочками, посипають рафінадною пудрою й витримують 1...2 год у холодильній шафі.

Плоди і ягоди, заморожені без цукру, розморожують неповністю. Через 10...15 хв від початку відтавання їх промивають, розкладають у креманки, заливають теплим цукровим сиропом і дають настоятися півгодини.

Банки з ягодами, замороженими із цукром, ставлять для розморожування на 10...15 хв у теплу воду. Потім витирають, відкривають, сироп від ягід змішують із кип'яченою водою, додають вино й заливають ягоди, розкладені в креманки.

10.2. *Компоти*

Компоти готують із одного виду або суміші свіжих, а також консервованих різними способами (сушінням, стерилізацією, заморожуванням) плодів і ягід, свіжих баштанних культур і цитрусових. Рідше готують компоти з коренеплодів (моркви, буряка), ревеню.

Технологічна схема приготування компотів включає підготовку плодово-ягідної сировини, варіння цукрового сиропу, теплову обробку свіжих і сушених плодів, охолодження.

Зерняткові плоди (яблука, груші, айву) нарізають часточками, видаливши попередньо насінневі гнізда. Щоб нарізані плоди не потемні-

ли, їх зберігають у воді, підкисленій лимонною кислотою. Кісточкові плоди (персики, абрикоси, великі сливи) розрізають навпіл і видаляють кісточку. Дині, кавуни обчищають від шкірочки, видаляють насіння й нарізають кубиками. Цитрусові обчищають від шкірки, нарізають кружальцями або розбирають на часточки. У ягід видаляють плодоніжки й чашолистки. Черешки ревеню миють, обчищають і нарізають шматочками завдовжки 10...20 мм.

Для приготування сиропу цукор розчиняють у гарячій воді і проварюють близько 10 хв, знімаючи з поверхні піну, що утвориться. Після закінчення варіння сироп проціджують.

При варінні компоту із плодів з низькою кислотністю в сиропі одночасно із цукром розчиняють лимонну кислоту. У сиропі для компоту із цитрусових проварюють цедру (зовнішню забарвлену тонку шкірочку плодів, обчищену від білого пухкого шару), нарізану тоненькою соломкою.

Підготовлені айву, груші, яблука південних сортів заливають гарячим сиропом і проварюють у ньому 6...8 хв. Яблука північних сортів, які розварюються дуже швидко, і спілі груші занурюють у киплячий сироп, припиняють нагрівання і прохолоджують у сиропі. Персики, абрикоси, сливи, вишню, черешню, агрус і чорну смородину кладуть у гарячий сироп, доводять до кипіння і охолоджують.

Підготовлені садову суницю, малину, ананаси, апельсини, мандарини, кавун і диню розкладають у креманки або вазочки, заливають теплим сиропом і дають настоятися.

На 1 кг компоту витрата свіжих плодів і ягід становить 200...350 г нетто, цукру — 80...150 г.

Для компоту з ревеню варять цукровий сироп, ароматизований корицею і лимонною або апельсиною цедрою. У киплячий сироп закладають нарізаний ревінь, знову доводять до кипіння і охолоджують.

Компоти варять із суміші сушених фруктів і ягід і рідше з одного їхнього виду. Тривалість варіння сухофруктів неоднакова: груш — 1...2 год, яблук — 20...30 хв, чорносливу, урюку, кураги — 10...20, родзинки — 5...10 хв, тому сухофрукти, перебрані й промиті двічі-тричі в теплій воді, сортують за видами. Спочатку варять груші, потім додають до них яблука, всипають цукор, вводять лимонну кислоту і продовжують варіння, дотримуючись черговості закладання інших компонентів. Зварений компот рекомендують залишити на 10...12 год для настоювання. За цей час у відвар додатково переходять розчинні речовини плодів і ягід, що значно поліпшить смак компоту. Подають компоти охолодженими до 12...15 °С по 150...200 г на порцію.

За технологією приготування і використаних продуктів до компотів можна зарахувати яблука (груші) у сиропі. Із плодів колоновидною

війською видаляють насіннєве гніздо, обчищають їх від шкірки і варять 6...8 хв у підкисленій воді. Вийнявши плоди, відваром заливають зняту з них шкірку, додають цукор і продовжують варіння ще 7...10 хв. Готовий сироп проціджують, охолоджують, додають виноградне вино і заливають плоди, розкладені в креманки.

10.3. Желеподібні солодкі страви

До групи желеподібних солодких страв належать киселі, желе, муси, самбуки й креми. За желейні речовини у підприємствах ресторанного господарства правлять крохмаль картопляний, кукурудзяний і модифікований, желатин.

КИСЕЛІ

Киселі варять зі свіжих плодів, ягід і овочів, а також продуктів їхньої переробки: фруктових пюре, паст, соків, сиропів екстрактів, повидла, варення, овочевих і фруктових порошоків промислового виробництва. Крім цього, киселі готують із молока, відварів кави, какао тощо.

Желейною речовиною для всіх видів киселів, крім молочного, є картопляний крохмаль, для молочного киселю — кукурудзяний. Клейстер картопляного крохмалю прозорий, злегка опалесцентний, безбарвний — не маскує кольору плодового або ягідного відвару, не робить його змутнілим. Клейстери зернових крохмалів, у тому числі й кукурудзяного, непрозорі, молочно-білуваті. Киселі, приготовлені з картопляним крохмалем, пружно-драглисті, з кукурудзяним — пластичні.

За консистенцією киселі класифікують на рідкі, середньої густини й густі. Концентрація крохмалю в них становить відповідно 3...4%, 4,5...5% і 7,5...8%.

Технологічна схема приготування ягідних киселів включає віджимання соку, відварювання мезги, приготування сиропу на відварі, заварювання крохмалю, введення соку й охолодження киселю.

Віджятий ягідний сік з метою уникнення руйнації вітамінів зберігають до використання в закритому посуді в холодильній шафі.

Мезгу проварюють 10...15 хв у п'яти-шестиразовій кількості води і проціджують. Частину відвару прохолоджують і використовують для розведення крохмалю. До решти відвару додають цукор, доводять до кипіння й уводять розмішуючи крохмаль, розведений п'ятикратною кількістю охолодженого відвару і проціджений. Кисіль доводять до кипіння, вливають у нього ягідний сік, розливають у склянки або вазоч-

ки й охолоджують. Щоб на поверхні киселю не утворювалася плівка, його посипають цукром (5...8% норми). Густі киселі розливають у листи або форми, змочені водою й посипані цукром, і охолоджують.

Довго кип'ятити і охолоджувати кисіль в об'ємній посуді не можна. Тривале в цих умовах набування зерен картопляного крохмалю на певному етапі призводить до руйнування їхньої структури і розпадання зерен на окремі фрагменти. Введення в кисіль холодного соку і розливання його в порціонний посуд сприяють швидкому охолодженню та перешкоджають деструктивним змінам крохмалю.

Зерняткові й кісточкові плоди для приготування киселів варять (яблука можна запікати), відвар зливають, а плоди протирають. У відвар додають цукор, розводять відваром отримане пюре, нагрівають до кипіння, додають підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння.

Фруктові пюре й пасти промислового виробництва розводять за нормою води, а фруктові й овочеві порошки заливають восьмикратною кількістю води, залишають на 20 хв набухати, після чого додатково розводять водою.

У розведене водою пюре додають цукор, лимонну кислоту і, довівши до кипіння, вводять підготовлений крохмаль.

Зерна кукурудзяного крохмалю порівняно із зернами картопляного мають вищий ступінь кристалізації. Клейстеризуються вони при більш високій температурі, набухаючи при цьому обмежено. Тому загущення молочного киселю після всипання в кипляче молоко кукурудзяного крохмалю відбувається через 8...10 хв проварювання.

Рідкі киселі подають як соуси до солодких і круп'яних страв, середньої густини й густі — як самостійні солодкі страви по 150...200 г на порцію охолодженими до 12...14 °С. Густі киселі перед подаванням поливають плодово-ягідними сиропами, прикрашають варенням, збитими вершками або подають до них молоко, вершки.

ЖЕЛЕ, МУСИ, САМБУКИ, КРЕМИ

У ці солодкі страви вводять таку желейну речовину (драглеутворювача), як желатин. У мусах, приготовлених на манній крупі, желейною речовиною є пшеничний крохмаль.

Підготовка желатину зводиться до його замочування у воді на 1...1,5 год. Маса желатину при набуханні збільшується у 6...8 разів. Набухлий желатин повністю розчиняється в гарячій воді.

Розчини желатину концентрацією 1% і вище при охолодженні перетворюються на желе. Проте 1%-ні драглисті маси дуже рухливі і легко плавляться. Щоб при достатній міцності холодильник добре утримав форму і мав ніжну консистенцію, концентрація желатину в ньому має

бути 2,7...3%. Тривале кип'ятіння розчинів желатину, нагрівання в килсому середовищі знижують здатність желатину до застигання і зменшують міцність драглистих страв.

При 40 °С і вище розчини желатину мають молекулярний ступінь дисперсності. Утворений холодець рекомендують витримувати 30...60 хв при температурі застигання, після чого поставити охолоджуватись в холодильну шафу.

Желе (желатиновий холодець) готують зі свіжих та консервованих плодів і ягід, цитрусових, соків, сиропів, екстрактів, молока і молочно-кислих продуктів.

З ягід готують відвар, як для киселю, у відварі розчиняють цукор і набухлий желатин, нагрівають желейний сироп до кипіння. У прозорий сироп додають віджатий ягідний сік і розливають у форми або листи.

Якщо желейний сироп вийшов змутнілим, його прояснюють яєчним білком, розведеним однаковою кількістю холодної води: вливають у гарячий сироп, проварюють при слабкому кипінні 8...10 хв і проціджують.

Желейні сиропи перед охолодженням ароматизують лимонною цедрою, виноградним вином, ваніллю тощо.

Желе готують із консервованими і свіжими ягодами та фруктами. Для цього плоди і ягоди (вишню, виноград, кавун, диню) розкладають у формочки або вазочки, заливають желейним сиропом і охолоджують.

Можна одержати багат шарові желе, використовуючи сиропи різних відтінків (ягідний, цитрусовий, молочний) і нашаровуючи їх один на один після попереднього застигання кожного шару.

Розчини желатину, охолоджені до температури, близької до температури застигання, при збиванні утворюють стійку піну.

Муси — це збите желе. Для їхнього приготування використовують ягоди, плоди й овочі (яблука, груші, абрикоси, хурму, ревінь, моркву, буряк) і продукти їх переробки.

Желейний сироп з ягід готують так само, як для желе. Плоди й овочі відварюють, протирають, розводять відваром, додають цукор, набухлий желатин, лимонну кислоту й доводять до кипіння. Отримані желейні сиропи охолоджують до 35...40 °С і збивають до утворення густої, однорідної, піноподібної маси. При збиванні слідкують за тим, щоб піна не застигла до того, як маса буде добре збита. Піна не повинна втрачати рухливості, інакше її важко буде розливати у форми. Температура маси поступово знижується й до кінця збивання становить приблизно 30 °С. Оптимальна інтенсивність збивання спостерігається при обертанні робочого органа збивальної машини зі швидкістю 400...500 об/хв. Первинний об'єм желейного сиропу збільшується удвічі-утричі. Щільність піни в міру збивання зменшується. При трикратному збільшенні об'єму маси вона на 32% нижча, ніж при дворазовому

(0,42 г/см³ і 0,62 г/см³ відповідно). Розміри повітряних бульбашок у піні до кінця збивання коливаються в широких межах — 0,03...0,3 мм. Високі органолептичні показники відзначаються у мусів з дрібнодисперсною структурою.

Збиту масу розливають у порціонні металеві формочки, вазочки з скла або листи і охолоджують до 6...8 °С.

Для приготування *мусу на манній крупі* її проварюють 15...20 хв у плодovому або ягідному відварі з додаванням цукру. Для варіння можна використовувати консервоване плодове пюре, яке перед введенням крупи розводять водою і нагрівають до кипіння. Проварену суміш охолоджують до температури не нижче 40 °С (маса з температурою нижче 40 °С неналежно збивається, мус виходить щільним), збивають, розливають у форми і прохолоджують.

Для приготування *самбуків* плоди запікають (яблука, сливи) або варять (абрикоси, курагу) і протирають. В отримане пюре додають цукор, яєчний білок і збивають суміш. Замочений і набухлий желатин нагрівають на водяній бані до цілковитого його розчинення, проціджують, тоненькою цівкою при розмішуванні додають у збиту масу, швидко розкладають її у форми і прохолоджують.

Приготування самбуку значно спрощується з використанням плодovих пюре і паст, що випускаються харчовою промисловістю, оскільки нема необхідності одержувати пюре.

Піноподібна структура самбуку, обумовлена збитими яєчними білками, має додаткову стійкість при застиганні розчину желатину, концентрація якого в самбуку вдвічі менша, ніж у желе й мусі (відповідно 1,5% і 2,7%). Желе, муси і самбуки подають із солодкими соусами, плодovими або ягідними сиропами, збитими вершками.

Желейні креми готують із вершків 35%-ї жирності або сметани 36%-ї жирності. Вершки і сметану збивають, одержуючи піну.

Одна з основних властивостей утвореної при збиванні піни — більша або менша стійкість її до витікання рідини, зміни дисперсного складу, зменшення загального об'єму піни. Стійкість піни залежить від декількох факторів, у тому числі і від вмісту жиру у вершках, розмірів часток жирової фази, температури вершків, швидкості та тривалості збивання.

Відносно стійку піну можна одержати з вершків з умістом жиру не менше 35% при температурі 4...7 °С. Так, при підвищенні температури вершків, що збиваються, з 5...7 до 18...19 °С щільність піни зменшується удвічі.

Тривалість збивання вершків при швидкості обертання віночка 400...500 хв⁻¹ сягає 5...8 хв. За цей час об'єм вершків збільшується в 2...2,5 рази. По досягненні максимального об'єму збивання продовжу-

ють ще 2...3 хв, протягом яких підвищується дисперсність піни і відповідно її структурна міцність. Добре збита піна тримається на віночку, не сповзаючи з нього.

Для приготування крему охолоджені вершки збивають у пухку піну, додають у них цукрову пудру, розтерту з ароматизованими добавками (ваніліном, какао-порошком) або ягідним пюре, вливають цівкою, розмішуючи охолоджений розчин желатину і швидко розливають крем у формочки.

Частину вершків можна замінити яєчно-молочною сумішю. У цьому випадку яйця, розтерті із цукром і розведені гарячим кип'яченим молоком, нагрівають до 70...80 °С. У яєчно-молочну суміш додають розчин желатину, попередньо доведений до кипіння, ароматичні добавки і охолоджують до кімнатної температури. Охолоджену яєчно-молочну суміш вливають при розмішуванні у збиті вершки.

Смаковими і ароматизуючими добавками для приготування кремів, крім ваніліну й порошку какао, є міцний настій кави (у ньому розчиняють желатин), горіхи, ягідне пюре, лимонну цедру, варення та ін.

Подають креми, поливаючи сиропами (шоколадним, кавовим) або солодкими соусами (вишневим, малиновим).

10.4. *Заморожені солодкі страви*

Підприємства ресторанного господарства реалізують морозиво, що випускається холодокомбінатами, і самотужки виготовляють м'яке морозиво.

Технологічна схема виробництва морозива на холодокомбінатах включає підготовку сировини і приготування суміші, її пастеризацію, гомогенізацію, охолодження й дозрівання, одночасне заморожування та збивання суміші, розфасування й упакування, загартовування. У результаті одержують твердий продукт ніжної однорідної консистенції без відчутних кристалів льоду, гарної збитості (90...100%) з температурою -18...-20 °С. На підприємствах ресторанного господарства морозиво порціонують у креманки й фужери, оформляють скибочками консервованих або свіжих плодів, ягодами, варенням, родзинками, горіхами, тертим шоколадом, подрібненим печивом, збитими вершками. Подають із солодкими соусами й сиропами (шоколадним, малиновим, лимонним тощо). До морозива можна подати плодови́ і ягідні соки або безалкогольні газовані напої.

Для приготування страви *морозиво-сюрприз* на металеве блюдо викладають скибочки бісквіта, просоченого сиропом, на них — тонень-

кі скибочки консервованих плодів (яблук, персиків, груш) і поверх плодів — пірамідою морозиво-пломбір. Бічні сторони піраміди прикривають скибочками плодів і бісквіта, з кондитерського мішка випускають на бісквіт збиті з рафінадною пудрою білки і ставлять страву на 1...2 хв у жарову шафу. Поверхня страви швидко підрум'янюється, морозиво ж за цей час не встигає станути. Перед подаванням страву посипають рафінадною пудрою.

Для десертної страви *морозиво в апельсині* (грейпфруті) плоди розрізають зигзагоподібно навпіл, виймають із них м'якоть і, видаливши кісточки та плівки, розрізають її на кілька частин, намагаючись не видавити сік. Змішують м'якоть зі злегка розм'якшеним вершковим морозивом, додають подрібнені горіхи, викладають морозиво в шкірку апельсина (грейпфрута) і до подавання зберігають у морозильному відділенні холодильної шафи.

Морозиво використовують як начинку млинчиків, запечених яблук, бісквітного рулету. Шар випеченого бісквіта завтовшки 1 см просочують сиропом, розкладають на ньому рівним шаром морозиво, скочують рулетом, загортають у підпергамент і охолоджують. Перед подаванням оформляють кремом.

Млинчики або печені яблука після охолодження заповнюють перед роздаванням морозивом, поливають сиропом або варенням, а яблука — ще й медом.

М'яке морозиво готують із сухих сумішей, до складу яких входять сухе молоко або вершки, яечний порошок, цукор, желатин та ін. Випускають суміші для вершкового, вершково-шоколадного, вершково-кавового, молочного та іншого виглядів морозива.

Суху суміш залежно від її рецептури заливають водою у співвідношенні 1:1,6 або 1:2,1 і залишають для набухання на 20 хв. Суміш проціджують у циліндр одно- або двоциліндрового фризера, вмикають розмішувальник, холодильну установку і через 7...10 хв подають готове морозиво. У результаті спрощення технологічної схеми, зокрема вилучення операції загартовування, готовий продукт має кремopodobну консистенцію, невисоку збитість (40...60%) і температуру $-6...-7$ °С. М'яке морозиво подають із солодкими соусами (гарнірами) — шоколадним, абрикосовим, зі свіжими або замороженими полуницею чи малиною, тертим шоколадом, горіхами.

До заморожених виробів також належить *парфе* — заморожені збиті вершки. Технологія приготування парфе така сама, як і вершкового крему, але у збиті вершки (з яєчно-молочною сумішшю або без неї) не додають желатину. Підготовлену масу викладають у форму із кришкою (парфейний ковпак) і заморожують. Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у теплу воду і перевертають над вазою,

випускаючи парфе. Оформляють цукатами, подрібненим печивом. Залежно від доданих добавок розрізняють парфе ванільне, лимонне, шоколадне, горіхове, кавове, ягідне та ін.

Фруктовий лід – найпростіший із заморожених десертів. Фруктовий лід зазвичай називають *шербетом або сорбе (сорбетом)*. Сорбетом вважається звичайний лід із дрібнозернистою структурою, що подають між стравами.

При готуванні шербету використовується фруктовий сік або фруктове пюре, які змішують зі слабким сиропом. Також можна додати алкогольний компонент. Отриману суміш заморожують у металевому лотку. Постійне розмішування в процесі замерзання запобігає появі крижаних кристалів. Для більшої однорідності рекомендується використовувати блендер. Чашку й ніж блендера потрібно тримати в холодильнику.

Серед популярних сорбе – цитрусовий із червоним вином, полуничний з лікером «Гран Марньє» і цитрусовим соком, лимонний з мадерою та сиропом, з рожевого шампанського, сиропу, соку лимона тощо.

Шербет готують також з додаванням яєчних білків. Замість збитих білків до складу десерту можуть входити збиті вершки, що становлять 1/4 обсягу шербету.

10.5. Гарячі солодкі страви

До групи гарячих солодких страв входять суфле (пухкі пироги), солодкі пудинги, гарячі страви з яблук (яблука в тісті смажені, яблука з рисом та ін.).

Суфле. Основний компонент суфле – збиті яєчні білки. Висока піноутворююча здатність білків обумовлена їхньою поверхневою активністю. Збивати білки треба в просторому посуді, з огляду на те, що об'єм білкової піни у 5...8 разів перевищує об'єм вихідного білка.

Присутність жиру знижує піноутворюючу здатність яєчних білків, тому перед збиванням білки ретельно відокремлюють від жовтків, що містять 21...23% жиру.

Максимальна піноутворююча здатність білкових розчинів відповідає певному значенню рН. Для яєчного білка це значення перебуває у межах рН 5,0...5, 5. Підкислення середовища підвищує стійкість піни. Тому наприкінці збивання рекомендують додавати в білки кілька крапель 10%-ї лимонної кислоти.

Стійкість білкової піни значною мірою визначається її дисперсністю. Для кожного піноутворювача існує певний інтервал розмірів повітряних пухирців, що мають найбільшу стійкість.

Недостатньо збиті білки утворюють піну з низьким ступенем дисперсності, міжфазові адсорбційні шари в такій піні нещільні, при з'єднанні її з іншими продуктами яєчна структура системи швидко руйнується, тому готовий виріб залишається щільним і малопористим.

Добре збита піна характеризується високою дисперсністю і доволі щільними міжфазовими адсорбційними шарами. На віночку збивальної машини вона тримається, не сповзаючи і не втрачаючи форми. При введенні в маси для пудингів, суфле та інших виробів така піна надає їм пухкої і ніжної консистенції.

Проте надто тривале збивання білків, збільшуючи ступінь дисперсності піни, призводить до зростання поверхні розмежування фаз і зменшення товщини плівок дисперсійного середовища, що супроводжується денатурацією білків у поверхневому шарі. Плівки втрачають еластичність і стають більш вразливими. Структура такої піни при тривалому збиванні руйнується, об'єм її зменшується. При випіканні збитих білків або виробів, до складу яких вони входять, руйнування таких плівок може відбуватися під тиском повітря, що розширюється. Це супроводжується зменшенням об'єму виробу, що випікається, і збільшенням його щільності.

Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне, горіхове) або без нього (фруктове, ягідне).

У першому випадку жовтки яєць розтирають із цукром, додають борошно, розводять масу молоком і проварюють до загустіння. У цю масу вводять смакові й ароматизуючі добавки (ваніль, порошок какао, обсмажені й подрібнені горіхи), обережно з'єднують масу зі збитими білками, випускають із кондитерського мішка на змащене маслом металеве блюдо й запікають.

Для приготування фруктового або ягідного суфле підготовлені плоди або ягоди варять, протирають і додатково уварюють отримане пюре, після чого з'єднують його зі збитими білками. Далі запікають масу, як описано вище. Для приготування цієї страви, як і для самбуків, зручно використовувати плоди пюре та пасти промислового виробництва.

Випечене суфле посипають рафінадною пудрою й одразу ж подають, тому що при охолодженні об'єм виробу швидко зменшується. До суфле подають холодне молоко або вершки.

Страви з яблук. Для гарячих солодких страв яблука варять, припускають, смажать і запікають. Підготовляючи яблука до теплої обробки, видаляють із них насінневе гніздо й найчастіше обчищають від шкірки. Відходи при цьому становлять відповідно 12 і 30% (до маси бруто). Для страв яблука з рисом яблука варять у підкисленій воді цілком або половинками, обчищеними від шкірки й насінневого гнізда. Драглисту молочну рисову кашу з додаванням у неї яєць, вершкового

масла, родзинок і ваніліну запікають на порціонних сковорідках. Перед подаванням на кашу кладуть гаряче яблуко і поливають фруктовим соусом.

Для страви *грінки з яблуками* очищені від шкірки яблука нарізають часточками і припускають із цукром у невеликій кількості підкисленої води. Тоненькі (4...5 мм) скибочки батона білого хліба змочують у суміші молока, яєць і цукру й присмажують з обох боків. На підсмажені скибочки хліба викладають припущені яблука й поливають абрикосовим соусом.

Для *яблук у тісті* смажених із плодів видаляють насіннєве гніздо, очищають їх від шкірки, нарізають кружальцями та посипають цукром.

Яєчні жовтки розтирають із цукром, додають сметану, борошно і розводять молоком. В отримане тісто вводять збиті білки. Підготовлені кружечки яблук занурюють у тісто, потім обсмажують у фритюрі до утворення золотавої кірочки. Подають, посипавши рафінадною пудрою. Фруктовий соус подають окремо.

В українській національній кухні популярна страва «Яблука запечені». З яблук, не очищаючи їх від шкірки, видаляють насіннєве гніздо. Отвір, що утворився, заповнюють цукром (варіанти — варенням, родзинками, рисовою кашею з родзинками і горіхами, сиром з родзинками, горіхами із чорносливом, тоненько нашаткованою морквою зі сметаною й цукром) і запікають яблука 15...20 хв, підливши на лист трохи води. Подають запечені яблука із сиропами, ягідними або фруктовими соусами, варенням або посипають рафінадною пудрою.

Страву можна подавати охолодженою. У цьому випадку, крім солодкого соусу яблук оформляють збитими вершками і посипають подрібненими горіхами.

За допомогою запікання готують також *яблука по-київськи*. Яблука, очищені від шкірки й насіннєвого гнізда, розрізають навпіл і бланшують у підкисленій воді до напівготовності. Отвори від видаленої серцевини заповнюють варенням, заливають яблука яєчно-сметанною сумішшю і запікають.

Суміш готують, розтираючи яєчні жовтки із цукром. До них додають борошно і — після перемішування — збиті сметану і яєчні білки.

Для *яблук у білці* у плодів очищають шкірку і видаляють насіннєве гніздо, варять у підкисленій воді, потім викладають на порціонну сковороду і покривають збитими білками, до яких додана рафінадна пудра, змішана з корицею. Запікають яблука при температурі не вище 150 °С протягом 10...15 хв. Страву можна подавати із солодким соусом.

У кокотниці запікають невеликі плоди. Очищені яблука варять у підкисленому цукровому сиропі, охолоджують, отвір від видаленого на-

сінневого гнізда заповнюють порічками з медом і викладають у кокотницю на скибочку бісквіта. Зверху покривають білками, збитими з рафінадною пудрою, посипають подрібненими горіхами і запікають.

Для *шарлотки з яблуками* очищені від шкірки й нарізані дрібними кубиками плоди засипають цукром. Пшеничний хліб, очищений від скоринки, нарізають прямокутними скибочками, змочують один бік скибочок яєчно-молочною сумішшю і викладають ними дно та бічні поверхні металевій форми змоченою стороною до металу. Обрізки хліба, що залишилися, подрібнюють, підсушують, перемішують із яблуками, додають корицю. Форму наповнюють підготовленими яблуками, покривають зверху скибочками хліба змоченою стороною назовні і запікають. Готову шарлотку витримують у формі 8...10 хв, щоб вона краще відділилася, потім переносять на блюдо. Подають із солодкими соусами.

Пудинги. Крім пудингів із круп і сиру, про які йшлося вище, солодкі пудинги готують із сухарів, яблук, бананів тощо.

Для приготування пудингу сухарного яєчні жовтки розтирають із цукром, розводять холодним молоком. Яєчно-молочною сумішшю заливають ванільні сухарі, нарізані кубиками, і залишають на 15...20 хв для набрякання. Потім до сухарів додають розинки, вводять збиті білки і, обережно розмішавши, заповнюють на 2/3 об'єму підготовлену форму.

Пудинг можна запікати або варити на парі. Для запікання форму змащують маслом, для варіння — маслом і посипають цукровим піском. Подають пудинг гарячим, поливши його солодким соусом, або холодним — з молоком чи киселем.

У масу для пудингів із плодів (яблучний, банановий, вишневий) додають крохмаломісткі продукти: сухарі, манну крупу та ін. Клейстеризований крохмаль відіграє роль загусника, сприяючи утворенню структури виробу та втриманню його форми. Повітряна фаза білкової піни, розширюючись при тепловій обробці, спричиняє збільшення об'єму пудингу і передає його пористу ніжну консистенцію.

Для пудингу яблучного з горіхами в молоці проварюють підсмажені подрібнені горіхи (фундук, волоські, мигдаль) і, засипавши манну крупу, варять до загустіння. В охолоджену кашу додають жовтки, розтерті із цукром, нарізані кубиками яблука й останніми — збиті білки. Масу викладають у форму, змащену маслом і посипану цукровим піском, і варять на парі протягом 20...25 хв. Подають із абрикосовим соусом.

Для вишневого пудингу в розтерті із цукром жовтки вводять мелені сухарі й подрібнені ядра мигдалю. У підготовлену масу обережно додають збиті білки. Половину маси викладають у форму, змащену маслом і посипану сухарями, на неї — вишню без кісточок і зверху — решту яєчної маси. Випікають при 160...180 °С протягом 8...10 хв.

10.6. Солодкі соуси та сиропи

Солодкі соуси використовують для оформлення або як гарнір перед подаванням холодних і гарячих солодких страв (мусів, самбуків, кремів, морозива, пудингів і т.ін.), добираючи їх з урахуванням сумісності за смаком і кольоровим контрастом. Вони широко застосовуються як підливи до круп'яних (котлети, биточки, пудинги) і борошняних (млинчики, оладки) страв. Деякі соуси (із брусниці, агрусу, яблука) подають до смаженого м'яса птиці, дичини, кролика.

Сировиною для приготування солодких соусів (крім цукру) є свіжі плоди і ягоди, продукти їхньої переробки (варення, джеми, соки, сиропи), яйця, крохмаль, виноградні вина, коньяк, лікери, шоколад, порошок какао. Для ароматизації соусів використовують різноманітні прянощі (корицю, гвоздику, мускатний горіх, ванілін), лимонну й апельсинову цедру та ін. Подають їх як холодними, так і гарячими.

Підготовлені ягоди та плоди для соусів суничного, малинового і вишневого пересипають цукром і залишають на 2...3 год у холодному місці, щоб виділився сік. Потім варять до цілковитого розчинення цукру й охолоджують. Використовують соус як гарнір для оформлення морозива. До подавання із запіканками, пудингами, млинчиками ці соуси готують із крохмалем. Ягоди й плоди протирають, у пюре додають цукор, воду доводять до кипіння, доливають картопляний крохмаль, розведений кип'яченою водою, і знову доводять до кипіння. Цей соус можна використовувати гарячим і холодним.

Абрикосовий соус готують частіше з кураги, яку варять із цукром до готовності, протирають і прогрівають до загустіння.

Яблучний соус існує у двох варіантах — з крохмалем і без нього. У першому випадку яблука, зварені до готовності, протирають і змішують із відваром. Додавши цукор і лимонну кислоту, доводять масу до кипіння, після чого вводять крохмаль, розведений охолодженим відваром, і дають ще раз закипіти. Із цим соусом подають круп'яні котлети, биточки, запіканки, млинчики.

Для соусу без крохмалю яблука варять у два прийоми. Спочатку — до готовності (з додаванням соку лимона, цедри й мускатного горіха), упарюючи воду не менш ніж третину від первинного об'єму, а потім протирають, додають цукор і проварюють ще 10...12 хв. Наприкінці варіння можна влити біле вино. Гарячим цей соус подають до смаженої птиці (гуски, качки) і м'яса.

Соус шоколадний готують із використанням какао-порошку або шоколаду. Згущене молоко із цукром розводять гарячою водою, кип'ятять, додають какао, змішане із цукром, знову доводять до кипіння, проціджують і прохолоджують. Ароматизують соус ваніллю.

Для коньячного соусу згущене молоко змішують із кип'яченою водою й незбираним молоком, розводять цією сумішшю яйця, розтерті із цукром, прогрівають 10 хв при 85...90 °С, прохолоджують і вливають коньяк.

Залежно від виду основного продукту кількість цукру в солодких соусах, приготовлених без крохмалю, коливається від 30 до 60%, із крохмалем — у межах 10...20%.

Сиропа широко використовують у приготуванні безалкогольних та алкогольних напоїв, для оформлення багатьох солодких страв (желейних, заморожених).

Цукровий сироп готують розчиняючи в гарячій воді цукор-пісок (650 г на 1 кг сиропу). Розчин проціджують, дають прокипіти при постійному помішуванні. Наприкінці варіння додають лимонну кислоту. Готовий сироп охолоджують.

Для лимонного й апельсинового сиропів із плодів віджимають сік, мезгу та шкірку дрібно нарізають, проварюють 5..10 хв при слабкому кипінні, настоюють півгодини і проціджують. У відварі розчиняють цукор-пісок, проварюють 10...15 хв, додають віджатий сік і знову доводять до кипіння.

Додаючи в готовий цукровий сироп розчин ваніліну в теплій воді (1:20), настій гвоздики або м'яти, одержують сиропи ванільний, гвоздиковий, м'ятний. Гвоздику в гарячій воді доводять до кипіння, настоюють 15...20 хв, проціджують крізь сито з отворами розміром не більше 1...1,2 мм. Сушені листочки м'яти заливають киплячою водою і настоюють у закритому посуді 40...50 хв, після чого проціджують.

Для кавового сиропу мелену каву заливають гарячою водою, доводять до кипіння, настоюють 10...15 хв, проціджують, додають цукор і доводять до кипіння.

Шоколадний сироп готують розводячи гарячою водою какао-порошок, розтертий із цукром. Суміш доводять до кипіння, ароматизують ваніліном, розчиненим у теплій воді.

Настоюючи в гарячому кавовому сиропі подрібнені горіхи, одержують горіховий сироп.

Всі сиропи після приготування охолоджують.

10.7. Технологія окремих солодких страв закордонної кухні

КРЕМ АНГЛІЙСЬКИЙ (десерт — страва англійської кухні). Молоко кип'ятять із цукром. Яєчні жовтки збивають і при безперервному помішуванні додають у гаряче молоко. Суміш переливають у каструлю,

уводять підготовлений, доведений до кипіння желатин і, також безперервно помішуючи, варять на водяній бані до загустіння при температурі 70–80 °С. (Суміш не повинна кипіти.) Готовий крем розливають у вазочки, охолоджують і подають, прикрасивши фруктами з варення.

ДЕСЕРТ АНАНАСОВИЙ (страва іспанської кухні). Ананас обчистити й відрізати вісім кружалець однакової величини завтовшки приблизно 1 см. Із середини кожного кружальця вирізати твердий стрижень, кружальця викласти у вазу, збризнути вишневою наливкою і витримати закритими 2 години у холодильнику. Із решти ананаса видалити тверду серцевину, м'якоть нарізати маленькими шматочками, вкласти в каструлю, додати желейний цукор, лимонний сік та біле вино і підігрівати під кришкою 5 хвилин на слабкому вогні, потім міксером приготувати пюре з яйцем. Пюре ще раз злегка підігріти, не доводячи до кипіння. Вершки із цукровою пудрою, корицею, кардамоном та імбиром збити в круту піну. Кружальця ананасів разом із соком розкласти на 4 тарілки і на кожне кружальце покласти по 1 кульці апельсинового морозива. Ананасний соус змішати з 4 столовими ложками збитих вершків і полити ананасні кружальця. Рештою вершків заповнити шприц і трояндочками прикрасити морозиво. Зверху посипати шоколадною стружкою.

ДЕСЕРТ «ШОКОЛАДНА МАРКІЗА» (страва французької кухні). Шоколад дрібно нарізати і розплавити на слабкому вогні з невеликою кількістю води так, щоб вийшла густа однорідна маса. Дати охолонути й увести в неї цукор, жовтки та розім'яте масло. Добре перемішати, додати збиті в дуже щільну піну білки. Викласти у форму для шарлотки і поставити в морозильник. Занутивши форму в гарячу воду, викласти на блюдо. Покрити ванільним кремом.

ЖЕЛЕ З ВИНА (десерт — страва французької кухні). Білок добре розмішати з водою, додати цукор і, підігриваючи на слабкому вогні, додати замочений у холодній воді та віджатий желатин, розмішуючи до цілковитого розчинення. Витримати під кришкою 20 хвилин, процідити крізь серветку й остудити до кімнатної температури. Влити вино, додати есенцію і розлити у форми. Охолоджене желе викласти на блюдо й подавати, прикрасивши збитими вершками.

ЗЕФІР ВЕРШКОВИЙ АНАНАСНИЙ (десерт — страва французької кухні). Обчистити ананас, нарізати і зварити в склянці води. Коли вода випарується, протерти шматочки ананаса крізь сито й змішати із цукром і збитими вершками. Заздалегідь замочити желатин в склянці кип'яченої води і, коли він розбухне, розтопити на невеликому вогні, не доводячи до кипіння. Влити розтоплений желатин в ананасову суміш та ретельно перемішати. Отриману масу викласти у форму для пудингу й покласти в холодильник на горішню полицю. Коли суміш застигне, опустити форму

на кілька секунд в окріп і потім перевернути на плоске блюдо. Зняти форму і прикрасити зефір зверху тоненькими скибочками ананасів.

ПОЛУНИЦЯ ФЛАМБЕ (десерт — страва французької кухні). Розігрівують сковороду на сильному вогні, розтоплюють у ній вершкове масло і викладають нарізану полуницю. Додають паличку кориці. Обсмажують кілька хвилин, постійно розмішуючи. Після цього вливають трохи горілки й підпалюють. Доки суміш горить, уміст сковороди посипають меленою корицею. Потім додають полуничний лікер, цукровий сироп і перемішують. Тримають на вогні до загустіння сиропу. Готову полуницю викладають на тарілку, прикрашають морозивом у стаканчику з тіста й поливають соусом.

ЛЮБОВНИЙ (десерт — страва французької кухні). Морозиво вершкове, вино червоне, коньяк, ягоди і фрукти. Морозиво розкласти в глибокі блюдця. Ківи обчистити, нарізати тоненькими скибочками і викласти поверх морозива. Вишню й полуницю викласти на сковороду, залити червоним вином, довести до кипіння, після цього додати коньяк. Не даючи охолонути киплячою сумішшю залити морозиво. До стола потрібно подавати тоді, коли морозиво не стануло, а ягоди теплі.

МУС ШОКОЛАДНИЙ (десертна страва французької кухні). Розтопити плитку шоколаду на водяній бані при високій температурі. В іншій ємкості розтопити вершкове масло, помішуючи, щоб не пригоріло. Видалити піну ложкою-шумівкою. Зняти розтоплений шоколад з водяної бані. Поступово додати в нього розтоплене вершкове масло, помішуючи віночком, щоб у результаті утворилася однорідна маса. Ячні жовтки додати по одному в шоколадний крем і розмішати. Поступово додаючи цукор, збити білки до густої маси. Вилити шоколадну масу на збиті білки й обережно перемішати. Поставити мус у холодильник на 3 години. Додати йому форму кульок, розкласти у форми, прикрасити десерт шоколадною стружкою, какао та м'ятою.

ЧОРНОСЛИВ ФАРШИРОВАНІЙ ЗІ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ (десерт — страва французької кухні). Необхідно нарізати ківи й викласти його у вазочку. Надрізати чорнослив і закласти всередину нього мигдаль. Збитими вершками покриваємо дно вазочки. Викладаємо чорнослив і знову додаємо вершки. Прикрашаємо шматочками ківи.

ФРУКТИ З ВАНІЛЬНИМ КРЕМОМ (страва чеської кухні). Фрукти і ягоди обчищають, нарізають шматочками, змішують із цукром і посиченими горіхами та викладають на скляне блюдо або в креманки. Крем збивають на парі, безперестану підігрівуючи, але не доводячи до кипіння. Готовий крем прохолоджують і заливають ним фрукти, зверху прикрашають фруктами, що залишилися, і ставлять охолонути.

Приготування ванільного крему. У гаряче молоко кладуть цукор, картопляне борошно, попередньо розведене в холодному молоці, перемішують, щоб не утворилися грудки, і доводять до кипіння. Потім проціджують, охолоджують до температури 75–80 °С, додають жовтки, ванілін і «вибивають» на парі.

МОРОЗИВО ЯПОНСЬКЕ ЧАЙНЕ (страва японської кухні). Залити чайні листочки киплячою водою й залишити настоюватися до цілковитого охолодження. Отриманий настій процідити. У невеликому посуді збити яєчні білки, по 1 ст. ложці додаючи цукор. Коли маса стане однорідною, додати 1 жовток, потім улити охолоджений чайний настій. В окремому посуді збити вершки, після чого злити вміст обох ємкостей разом. За бажанням можна додати 2-3 краплі харчового барвника. Розлити суміш у стаканчики, накрити кришками і поставити в морозильну камеру. Установити режим заморожування згідно з інструкцією до морозильника.

ПУДИНГ-ЖЕЛЕ КОКОСОВИЙ (десерт — страва тайської кухні). Розігріти духовку до 180 °С. Поставити на глибокий лист керамічні термостійкі формочки. У чашці перемішати яйця, яєчні жовтки, кокосове молоко, цукор і рожеву воду або жасминову есенцію доти, доки цукор не розчиниться. Процідити суміш крізь сито у формочки. У лист налити окропу. Запекати в духовці близько 20 хвилин, доки пудинги в товщі злегка не затвердіють. Вийняти із листа, злегка остудити перед тим, як видолити з формочок. Подавати теплим або холодним, прикрасити кокосом.

КРЕМ ЗАВАРНИЙ ПІД КАРАМЕЛЛЮ (десерт — страва мексиканської кухні). Розігрійте плиту до 150 °С. Покладіть половину цукру і налийте воду в каструлю з товстим дном, поставте на маленький вогонь і розмішуйте, доки цукор не розплавиться. Збільшуйте вогонь і швидко доведіть до кипіння без помішування, доки сироп не стане золотавим. Залийте розчин у формочки для сирників або тістечок, струшуючи їх таким чином, щоб було покрите денце і стінки на 1 см заввишки. У каструлі з товстим дном нагрійте молоко. Додайте решту цукру, сіль і ванільну есенцію. Підігрійте при частому помішуванні до повного розчинення цукру. Збийте в мисці яйця з яєчними жовтками і влийте в молоко. Крізь ситечко влийте у формочки з карамеллю. Поставте їх у посуд для смаження і налийте окропу у простір навколо формочок. Накрийте їх промасленим вощеним папером. Випікайте в духовці протягом 45 хвилин, доки крем трохи не опуститься в центрі. Дістаньте формочки з посуду, дайте їм охолонути, потім заморозьте. Перед подаванням на стіл поставте формочки денцями в гарячу воду і потримайте так деякий час. Легко струсніть, щоб вийняти крем, потім переверніть і викладіть на окремі тарілки.

10.8. Вимоги до якості солодких страв

До якості солодких страв висувають певні вимоги. Смак і аромат основного продукту, з якого приготовлена страва (плоди, ягоди, вершки та ін.), а також доповнених ароматичних і смакових речовин (ваніліну, цедри, кави, какао) мають бути добре виражені. У компотах плоди і ягоди повинні залишатися цілими, не розвареними, сироп прозорим, смак — солодким або кисло-солодким. Желе, муси, самбуки, креми повинні добре зберігати надану їм форму. Консистенція їх желеподібна, злегка пружна. Ягідне желе має бути прозорим із блискучою поверхнею. Креми, самбуки, муси — дрібнопористими без грудок желатину, що не розчинився, киселі — однорідними без грудок неоклейстеризованого крохмалю та плівок на поверхні.

Поверхня запечених страв має бути підсмаженою. На розрізі — маса однорідна без загартування і великих пустот, з рівномірно розподіленими родзинками, цукатами або іншими наповнювачами. Печені яблука мають зберігати форму, їх консистенція м'яка і ніжна.

Тривалість зберігання, холодних солодких страв при температурі 2...6 °С, год: компотів — 12, желе, мусів, самбуків — 24, кремів вершкових і сирково-фруктових — 24, вершків збитих — 6.

Гарячі солодкі страви зберігають при температурі 65 °С протягом 2...3 год. У магазинах кулінарії їх реалізують охолодженими (до 4...6 °С) протягом 12 год.

Контрольні запитання і завдання

1. Які фактори впливають на щільність збитих вершків?
2. Опишіть технологію м'якого й загартованого морозива.
3. Які гарячі солодкі страви можна приготувати з яблук? Назвіть способи їх теплової обробки.
4. Які вимоги висувають до якості солодких страв?
5. Як готують креми та муси, складіть технологічні схеми приготування цих страв?

Розділ 11



АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ ГАРЯЧИХ ТА ПРОХОЛОДНИХ НАПОЇВ

Підприємства ресторанного господарства реалізують напої гарячі (чай, каву, какао тощо), температура яких перед подаванням повинна бути не нижче 75 °С, і холодні — не вище 14 °С і не нижче 7 °С (молочні, фруктовоягідні прохолодні напої, безалкогольні коктейлі тощо). Чай, каву, какао й шоколад іноді подають охолодженими. До особливої групи належать змішані алкогольні напої.

11.1. Гарячі напої

ЧАЙ

Чай поєднує у собі приємний смак, тонкий аромат і корисно діє на організм людини. Вищі сорти чаю містять 10...14% дубильних речовин (таніну, катехинів), що характеризуються антиокислювальною і проти-променевою дією. Алкалоїди чаю (кофеїн, теофілін, адеїн) стимулюють нервову систему і серцеву діяльність, сприяють розширенню кровоносних судин мозку, знижують відчуття втоми. Характерний аромат чаю обумовлений присутністю в ньому ефірних масел, ароматичних смол, альдегідів, білкових речовин і продуктів їхньої взаємодії. Смак напою визначається більшою розмаїтістю розчинних в ньому органічних і мінеральних речовин. Чай містить вітаміни В₁, В₂, ніацин, аскорбінову й пантотенову кислоти.

Для приготування напою використовують чай байховий (чорний, зелений), плитковий чорний, зелений цегельний, гранульований, розчинний, у пакетиках для разового заварювання, а також композиції чаю із ароматичними та смаковими добавками. Пресований чай (плитковий чорний і зелений цегельний) перед заварюванням подрібнюють.

Чай заварюють у порцелянових або фаянсових чайниках. Перед заварюванням чайник обполіскують гарячою водою, насипають у нього сухий чай на певну кількість порцій (рекомендується не більш ніж на 20 порцій одночасно) і заливають окропом приблизно на 1/3 об'єму чайника. Закривши чайник кришкою і накривши серветкою, чай зали-

шають для настоювання на 5...10 хв, потім доливають окропом. Заварений чай не можна кип'ятити або підігрівати: зникає аромат і з'являється гіркий присмак. Тривалість зберігання заварки при температурі 55...65 °С не має перевищувати 30 хв.

Норма заварки на порцію чаю (200 см³) — 50 см³, або 1...2 г сухого чаю.

Аромат і смак напою (за умови дотримання норм закладання і правил заварювання) характерні для кожного виду чаю. Смак може бути злегка терпким з ледь помітним гіркуватим присмаком, добре вираженим терпким або в'язким. Аромат приємний, типовий для даного сорту. Колір настою — коричневий різної інтенсивності — характеризується різними відтінками залежно від сорту чаю: червонуватим, зеленуватим, золотаво-бурштиновим.

Правильно заварений чай прозорий. Змутнілий, темно-коричневий настій свідчить про порушення правил заварювання або про настоювання протягом тривалого часу.

Чай подають у чашках або склянках, а в спеціалізованих підприємствах — у двох чайниках (чай парами): в одному з них — заварку, в іншому — окріп.

Цукор, варення, мед, лимон, нарізаний кружальцями, подають до чаю окремо на розетці, гаряче кип'ячене молоко або вершки — у молочнику або вершківниці.

До чаю подають різноманітні кондитерські та хлібобулочні вироби (цукерки, шоколад, торти, вафлі, здобу, бублики тощо). У літню пору чай можна подавати холодним. Заварку готують за тією ж рецептурою, що й для гарячого напою, настоюють 7...10 хв, проціджують, додають гарячу кип'ячену воду з розрахунку 150 см³ на 50 см³ заварки і охолоджують. Подають із лимоном, апельсинами і харчовим льодом.

Плитковий подрібнений чай заливають водою, доводять до кипіння і кип'ятять 5...15 хв (або настоюють), після чого вливають молоко, знову кип'ятять і проціджують. У проціджений напій додають вершкове масло, сіль, іноді — прянощі (чорний перець, мускатний горіх, гвоздику). Режим варіння напою в різних регіонах неоднаковий за тривалістю кип'ятіння або настоювання. Подають чай у піалах.

КАВА

Присутність кофеїну в каві зумовлює яскраво виражений тонізуючий ефект: напій стимулює центральну нервову систему, підвищує розумову та фізичну активність, поліпшує серцеву діяльність, підвищує секрецію травних залоз.

Характерне забарвлення, смак, аромат зерна кави набувають у процесі обсмажування при 180...200 °С. Продукти карамелізації цукрів надають зернам коричневого забарвлення.

Обсмажують сирі зерна кави на чавунних сковородах шаром 2...3 см при температурі 180...200 °С до темно-коричневого забарвлення (20...30 хв) при безперервному розмішуванні. Обсмажені зерна розмелюють безпосередньо перед приготуванням напою, бо мелена кава швидко втрачає аромат. Величина помолу впливає на якість напою. Що крупніший помол, то менш виражений аромат кави та прозоріший напій.

Напій готують у посуді для варіння кави (кавниках, турках), а також в електрокавоварках.

Кавники обполіскують окропом, всипають потрібну норму меленої кави, заливають окропом, доводять до кипіння (але не кип'ятять!) і залишають на 5...8 хв.

Розчинну каву заливають у кавниках окропом і розмішують. У кавоварках напій одержують екстрагуванням окремих порцій кави гарячою водою та насиченою парою.

Каву чорну подають по 100 см³ із цукром, лимоном, коньяком, лікером, молоком або вершками, які подають окремо.

Каву по-східному варять із дрібно змелених зерен, які насипають у турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають у турці або в кавовій чашечці, не проціджуючи. Окремо подають холодну кип'ячену воду.

Каву чорну зі збитими вершками по-віденськи готують, додаючи в готову чорну каву цукор, а перед подаванням в склянку з напоєм кладуть збиті із цукровою пудрою вершки.

Каву на молоці подають по 200 мл. У зварену і проціджену чорну каву додають гаряче молоко, цукор і доводять до кипіння.

Для приготування *кави чорної з морозивом (глясе)* охолоджену до 8...10 °С готову чорну каву наливають у келих або фужер, зверху кладуть кульку морозива й одразу подають.

За популярністю кава випереджає чай. Її п'ють на всіх континентах. У кожній країні існує свій національний спосіб приготування кави. У чорну каву додають при варінні алкогольні напої (віскі, ром, коньяк, червоне вино), спеції та приправи (цедру цитрусових, корицю, гвоздику, ваніль, сіль), какао, шоколад, ячні жовтки тощо.

Основний показник якості кави — її аромат (смажених кавових зерен) і властивий напою смак. Обидва ці показники в правильно приготовленій каві повинні бути добре виражені. Тривале кип'ятіння (близько 5 хв) або багаторазове розігрівання в кілька разів зменшує вміст у напої легких речовин, водночас змінюється співвідношення між окремими їхніми компонентами. Все це істотно погіршує аромат напою. У кави (крім східної) не має бути осаду (гущі).

Крім перелічених видів кави, на підприємствах ресторанного господарства готують кавові напої. Це порошкоподібна суміш обсмажених і розмелених хлібних злаків, цикорію, жолудів, натуральної кави й ін-

ших продуктів. Кавові напої можуть містити один або декілька видів сировини.

Порошок кавового напою заливають окропом, доводять до кипіння і залишають на 3...5 хв відстоюватись. Потім напій зливають в інший посуд, додають цукор, гаряче молоко і знову доводять до кипіння.

КАКАО Й ШОКОЛАД

Для приготування напою порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння.

Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад) заварюють так само, як какао.

Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8...10 °С. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід.

11.2. Холодні напої

Підприємства ресторанного господарства виробляють різноманітний асортимент прохолодних напоїв: плодово-ягідних, змішаних напоїв на основі соків і сиропів, молока, вершків, кисломолочних продуктів, напоїв бродіння. Залежно від виду напою для подавання використовують різний посуд: бокали, склянки, келихи, фужери, креманки, а під час масового обслуговування — глечики. Багато холодних напоїв п'ють крізь соломку, а до тих, які містять ягоди або фрукти, подають чайну ложку.

Подають напої охолодженими. Харчовий лід подають окремо або у посуді з напоєм.

ПЛОДОВО-ЯГІДНІ ПРОХОЛОДНІ НАПОЇ. МОРСИ

Плодово-ягідні напої готують із ягід, зерняткових, кісточкових і цитрусових плодів, баштанних (кавуни, дині), ревеню, плодових паст і пюре, варення, соків та сиропів.

Напої з ягід, цитрусових, аличі, кислих яблук називають морсами. Для приготування морсів із плодів і ягід віджимають сік. Яблука з видаленим насіннєвим гніздом попередньо протирають, цитрусові очищають від шкірки. Мезгу ягід варять 5...8 хв, яблук — 10...15 хв. У цитрусових плодів варять не м'якоть, що залишилася після вичавлення

соку, а подрібнену цедру. Після варіння мезгу й цедру залишають у відварі: ягідну і яблучну — 25...30 хв, цедру — 3...4 год. Потім відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий сік і прохолоджують.

Напій з дині (кавуна) готують з нарізаної м'якоті баштанних культур невеликими кубиками або скибочками, заливають охолодженим цукровим сиропом, додаючи лимонну кислоту, і залишають на 30...40 хв.

Ревінь, видаливши грубі зовнішні волокна, подрібнюють, варять 15...20 хв, настоюють і проціджують. У відварі розчиняють цукор і лимонну кислоту, доводять до кипіння.

Сушені плоди шипшини заливають окропом і варять у закритому посуді при слабкому кипінні 5...10 хв, додають цукор і залишають на 8...10 год, після чого відвар проціджують. Частина цукру в напої можна замінити медом.

Для буракового напою подрібнений буряк заливають водою, додають лимонну кислоту і цукор, доводять до кипіння, настоюють 30...40 хв і проціджують.

Флодово-ягідні пюре, сиропи, соки промислового виробництва розводять кип'яченою водою. Якщо напій вийде занадто солодким, додають лимонної кислоти.

Приготовлені напої охолоджують.

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ І КРЮШОНИ

Коктейлі. До рецептур коктейлів входять два-чотири компоненти: плодові або ягідні соки, сиропи, морси, безалкогольні напої промислового виробництва, газована й мінеральна вода. Крім рідких компонентів, у деякі коктейлі додають смакові й ароматичні добавки: мед, вершки, яєчні білки або жовтки, консервовані або свіжі ягоди та фрукти, м'яту та ін.

Коктейлі, у рецептуру яких не входять вершки, яйця або морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порціонують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах або коктейлезбивачі. Складові частини деяких коктейлів (прозорих, шаруватих, айс-кримів) не перемішують. Готують такі коктейлі в посуді, призначеній до подавання.

У рецептуру освіжаючих коктейлів входять сироп (м'ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, ягідний тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газована вода або напій промислового виробництва (тархун, кола, фанта, спрайт тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній в рецептурі, не розмішуючи. Подають із соломкою.

Шаруваті коктейлі готують у високих склянках, вузьких келихах або фужерах. Компоненти коктейлю (сиropи, соки, газована вода) наливають обережно по лезу ножа або за допомогою коктейльної ложки (щоб рідини не перемішувалися) у порядку зменшення їхньої щільності: спочатку — сиropи, потім — соки, морси й останніми — газовані напої. Складові частини шаруватих коктейлів повинні бути контрастних відтінків (наприклад, сиrop лимонний, вишневий, сік яблучний). На поверхню коктейлю кладуть морозиво або випускають із кондитерського мішка збиті вершки чи яєчні білки. Оформляють коктейль фруктами і ягодами так само, як плодово-ягідні коктейлі (див. нижче).

До складу плодово-ягідних коктейлів входять у різноманітних поєднаннях плоди і ягідні напої, морси, соки, сиropи, компоти, газована вода. Добавками до суміші напоїв найчастіше є консервовані плоди і ягоди, часточки (кружальця) лимона або апельсина, морозиво. Складові частини коктейлів (крім газованих напоїв), попередньо охолоджені до 5...8 °С, збивають у коктейлезбивачі або міксері протягом 60 с при частоті обертання робочого органа апарата 8,5 тис./хв. Збитий коктейль розливають у склянки для коктейлів циліндричної або конічної форми чи в келихи. Газовані напої не збивають, а наливають у келих з готовим коктейлем і розмішують.

Плоди, ягоди кладуть у напій або нанизують їх на коктейльну шпажку, опускаючи її в напій або закріплюючи на торці келиха. Прикрашають коктейль кружечками лимона (апельсина), закріпивши їх на краю келиха.

Деякі безалкогольні коктейлі мають назви, аналогічні до алкогольних — *джупели*, *коблери*, *фізи* та ін. Поєднує їх присутність у рецептурах однакових обов'язкових компонентів (яєць, прянощів тощо). Так, для безалкогольних джулепів — коктейлів із соків, фруктових напоїв або морсів — таким обов'язковим компонентом є м'ята у вигляді свіжих паростків, м'ятного сиropу або напою з м'яти. Якщо використовують м'ятний сиrop або напій, його змішують з іншими компонентами рецептури (соками, сиropами). Паростки свіжої м'яти розтирають, заливають у келиху рідкими компонентами коктейлю, перемішують, видаляють м'яту. Подають джулепи з льодом, ягодами, фруктами, гілочкою м'яти.

До складу *коблерів* на відміну від інших коктейлів входить значна кількість (до 30% маси напою) фруктів. У велику склянку (колінз), заповнену на 2/3 подрібненим льодом, вливають передбачені рецептурою соки й сиropи, кладуть свіжі (банани, груші, апельсини, яблука) або консервовані (ананаси, черешня, виноград та ін.) фрукти. Подають коблери із соломкою і чайною ложкою.

До складу безалкогольних коктейлів — *ег-нога та фліпу* — входять яйця або лише жовтки. Розходження рецептур полягає в тім, що у фліпі яєць більше, ніж в ег-нозі, відповідно 30...36% маси напою проти

20...25% для цінних яєць і 14...19% проти 10...11% для жовтків. Обидва напої можуть включати молоко. Проте воно не є обов'язковою складовою рецептури. Його частково або повністю можна замінити плодовим, ягідним або овочевим соком.

Крім яєць і молока, для приготування *ег-нога* використовують соки з м'якоттю і без м'якоти, сиропи, солодкі соуси (порічковий, абрикосовий, шоколадний), морозиво. До складу фліпу можуть входити соки, сиропи (малиновий, кминний т.ін.), холодна чорна кава або какао. Компоненти *ег-нога та фліпу* змішують у міксері. Подають ег-ног у склянці з льодом, оформляють свіжими або консервованими плодами і ягодами. Фліпи подають без льоду. Залежно від використаних у коктейлі напоїв фліпи посипають зверху тертим мускатним горіхом або шоколадом, меленою кавою.

Фізи — ігристі пінливі коктейлі. Ігристість свідчить про те, чи газована або мінеральна це вода, про пінливу консистенцію — яєчний білок, що входить у більшість рецептур коктейлів цієї групи. Готують фізи в шейкері, куди кладуть два кубики льоду і всі складові частини рецептури (соки, сиропи, яєчний білок), за винятком газованої (мінеральної) води. Готову суміш переливають у високу склянку, заповнену наполовину подрібненим льодом, розводять газованою (мінеральною) водою, перемішують, прикрашають скибочками апельсина або лимона.

Айс-крім — напій з морозивом. На відміну від інших коктейлів, складовою частиною яких є морозиво, в айс-кріму морозиво не змішують із іншими компонентами. Охолоджені складові частини напою (сиропи, соки, мінеральна або газована вода, солодкі соуси) наливають у склянку, низький фужер або креманку в послідовності, передбаченій рецептурою, не змішуючи їх. Залежно від щільності використаних напоїв морозиво викладають на дно склянки або кладуть зверху. Оформляють айс-крім свіжими ягодами або фруктами.

Крюшони. Безалкогольні крюшони — прохолодні напої, які відрізняються високим вмістом (10–50% маси напою) різних плодів або ягід, свіжих, консервованих або заморожених, а також обов'язкова присутність у рецептурі газованої чи мінеральної води, газованих безалкогольних напоїв.

Для *полуничного крюшону* полуницю викладають у широкі вази — крюшонниці — або в глечики, засипають цукром і залишають у холодильній шафі на 1...2 год. Потім ягоду заливають охолодженим лимонним соком, газованою водою, обережно перемішують і розливають у чашки або широкі фужери.

За тією ж схемою готують *крюшон з бананів*, попередньо обчиستивши їх від шкірки й нарізавши дрібними кубиками. Разом з лимонним можна використовувати ананасовий сік.

Полуничний крjюшон можна приготувати на основі полуничного сиропу, який змішують із морсом (яблучним, малиновим або полуничним) і газованим напоєм. Отриману суміш напоїв прохолоджують до 12...15 °С і додають у неї свіжу, консервовану або заморожену полуницю.

Цитрусовий крjюшон готують у такий спосіб: змішують лимонний або апельсиновий сироп із соками цитрусових і манго та газованою водою. Оформляють часточками лимона.

МОЛОЧНІ ПРОХОЛОДНІ НАПОЇ

Для приготування молочних напоїв використовують пастеризовані молоко, вершки 10%-ї жирності, а також кефір і рідше — кисляк. Молочні продукти повинні бути розфасовані в пакети або пляшки. Перед використанням їх охолоджують до 12...15 °С.

У різноманітні напої з молока додають мед, варення, джем, протерті свіжі плоди і ягоди, плодіві пюре й пасти, солодкі соуси (абрикосові, шоколадні), сиропи (ягідні, із цитрусових, кавові, шоколадні, ванільні тощо), соки (яблучні, сливові, виноградні, лимонні та ін.), охолоджену чорну каву. Використовують або один вид добавок, або комбiнують їх (наприклад, шоколадний сироп з яєчним жовтком, мед із соками, соки із сиропом та ін.).

Молочні напої, якщо в них не входять морозиво і яйця, можна приготувати перемішуючи компоненти в склянці ложкою. Однак при інтенсивному перемішуванні в змішувальних апаратах завдяки піноутворюючій здатності білків молока готові напої мають ліпшу пінну консистенцію.

Молочні коктейлі з морозивом, до складу яких, крім молока й морозива, входять сиропи (плодово-ягідні, кавовий, шоколадний), готують у коктейлезбивачі або електроміксері. Компоненти коктейлів охолоджують до 5 °С, відмірюють за об'ємом або масою, передбаченими у рецептурах, уводять у склянку-змішувач коктейлезбивача в такій послідовності: молоко, сиропи й морозиво. Збивання триває 60 с при швидкості обертання робочого органа апарата 11...13 тис./хв.

Коктейлі з вершків готують із тими ж добавками, що й молочні (соками, сиропами або з їхніми сумішами) і до того ж з лікерами (кавовим, шоколадним).

Вершки 20%-ї жирності, збиті з пюре зі свіжих або консервованих плодів і ягід, мають густішу консистенцію, ніж інші вершкові коктейлі. Їх іноді називають кремами.

З кисломолочних продуктів для приготування прохолодних напоїв найчастіше використовують кефір, який змішують і збивають із сиропами, соками (апельсиновим, морквяним, томатним), медом, варенням, джемом. У кефір, змішаний з томатним соком, додають подрібнені свіжі огірки, зелень, сіль і перець.

Кількість добавок, що вводяться в молоко, вершки, кефір, для меду, варення, джему, морозива, яєць становить 13...20% маси напою, для сиропів і соків – відповідно 16...20% і 25...45%.

Подають молочні напої відразу після приготування в келихах або склянках із соломкою. Густіші коктейлі-креми – у креманках або низьких фужерах із чайною ложкою.

КВАС

Квас – слабоалкогольний прохолодний напій, один із найдавніших, широко розповсюджених і улюблених в Україні.

Розрізняють кваси хлібні і плодово-ягідні. Сировиною для хлібних квасів є ячмінний або житній солод, борошно (житнє, пшеничне), житні сухарі та ін.; для плодово-ягідних – зерняткові і кісточкові плоди (яблука, груші, сливи) і ягоди (журавлина, брусниця, малина). Вміст спирту в хлібних квасах не перевищує 1...1,2% (масових), у плодово-ягідних – 3%.

Підприємства ресторанного господарства реалізують кваси промислового виробництва і власного приготування.

У промисловості хлібний квас одержують шляхом комбінованого спиртового й молочнокислого бродіння зернової суміші (затору), що містить житній і ячмінний солод, житнє борошно й воду. Способи виробництва квасу (настійний, заторний) розрізняються за технікою підготовки затору (сусла). Власне схема виробництва квасу така: приготування затору, бродіння, зливання молодого квасу, охолодження й розлив.

Щоб реалізувати квас власного виробництва у підприємства ресторанного господарства, має бути позитивний висновок органів Держсанепідслужби. Для приготування хлібного квасу використовують житні сухарі або концентрат квасового сусла, що випускається промисловістю. Підсмажені й подрібнені житні сухарі засипають тоненькою цівкою у кип'ячену гарячу (80 °С) воду при безперервному розмішуванні й залишають на 1...1,5 год для настоювання, періодично помішуючи. Отримане сусло зливають, а сухарі знову заливають водою і ще раз настоюють 1...1,5 год. Сусло від першого і другого настоювання з'єднують, додають цукор і дріжджі (3 г на 1 л), розведені невеликою кількістю сусла, і залишають для бродіння на 8...12 год при температурі 23...25 °С. Готовий квас зливають і прохолоджують. Співвідношення сухарів і води при першій екстракції – 1:17, при другій – 1:12,5.

Концентрат квасового сусла розводять теплою (35...40 °С) водою, додають цукор, дріжджі й залишають для бродіння на 18...20 год, після чого проціджують і охолоджують.

Додаючи у квас різноманітні добавки (мед, патоку, хрін, м'яту, родзинки, бадьян тощо), одержують прохолодні напої, що розрізняються відтінками смаку й аромату.

Для яблучного квасу яблука з попередньо видаленим насіннєвим гніздом проварюють 5 хв. Після нетривалого настоювання до них додають розведені теплим відваром дріжджі, цукор і лимонну кислоту. Бродіння триває добу при 20 °С, після чого квас проціджують і охолоджують. Для журавлиного квасу ягоди протирають, віджимають сік, а мезгу проварюють. У проціджений відвар додають цукор, дріжджі й віджатий сік. Бродіння квасу триває 5...6 год при 20 °С.

Подають кваси охолодженими до 12...15 °С у квартах або склянках.

Контрольні запитання і завдання

1. Як правильно заварювати чай і каву? Які вимоги висувають до якості напоїв?
2. Які основні операції має технологічна схема приготування квасу з житніх сухарів і плодів (ягід)?
3. Чим відрізняється технологія приготування напоїв з ягід (морсів) і баштанних культур (кавунів, динь)?
4. Які продукти використовують як добавки до молока (вершків, кефіру) при виготовленні молочних прохолодних напоїв?
5. Назвіть відомі вам види безалкогольних коктейлів. Які напої і продукти вони містять?

Частина 3

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ



Розділ 1

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ОСНОВНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ



1.1. Види сировини

Основні види сировини при виробництві борошняних виробів на підприємствах ресторанного господарства — борошно пшеничне, цукор, харчові жири, молоко або вода, яйця або яйцепродукти, сіль і розпушувачі (біологічні або хімічні). Залежно від виду виробів використовують і таку сировину, як свіжі плоди та ягоди або їхні напівфабрикати, свіжі й консервовані овочі та гриби, крупи, м'ясо і м'ясопродукти, рибу. Аромат і своєрідний приємний смак борошняних виробів, одержання клейкоподібної структури або стабілізація пінної структури (оздоблювальні напівфабрикати, тісто), різні відтінки кольорів досягаються завдяки використанню ароматизаторів, смакових продуктів, желеутворюю-



вачів і загусників, емульгаторів і розпушувачів, піноутворювачів, харчових барвників, а також підтримкою певних параметрів технологічного процесу (температура на етапі замішування тіста, тривалість замішування, швидкість обертання робочих органів машини при механічній обробці сировини, температура випічки тощо).

Борошно пшеничне. На підприємствах ресторанного господарства використовують борошно пшеничне тонкого помелу вищого або першого ґатунку з базисною вологістю 14,5%. При відхиленні вологості борошна від базисної витрата її зменшується або збільшується на 1% з розрахунку на кожний відсоток зміни вологості. Відповідно змінюється і витрата води.

Діючі стандарти на борошно нормують такі показники якості, як колір, смак, запах, відсутність хруску при розжовуванні, крупнота помелу, вологість, зольність, вміст сирієї клейковини і її властивості, а також незараженість шкідниками хлібних злаків і кількість металевих домішок. При цьому хлібопекарські якості пшеничного борошна в основному визначаються її газоутворюючою і газоутримуючою здатністю — «силою» борошна, а також його забарвленням і здатністю до потемніння в процесі приготування виробів.

Газоутворююча здатність борошна залежить від стану його вуглеводно-амілазного комплексу, тобто від вмісту в ньому «власних» цукрів і його цукроутворюючої здатності. Вуглеводи в борошні представлені крохмалем, цукрами, декстринами, геміцелюлозами та клітковиною.

Технологічне значення «сили» борошна визначається кількістю води, необхідною для одержання тіста нормальної консистенції, а також зміною фізичних властивостей тіста на етапі його замішування, бродіння або «підходу», обминання й вистоювання.

Колір борошна при органолептичному визначенні може характеризувати його ґатунок. Борошно пшеничне вищого ґатунку білого кольору або білого із кремовим відтінком, 1-го ґатунку — білого або білого з жовтуватим відтінком. Якщо борошно відповідного ґатунку темніє під час приготування тіста або наступної випічки тістових заготовок, це свідчить про підвищений вміст амінокислоти тирозину, що розщеплюється ферментом тирозиназою з утворенням темнозабарвленої речовини — меланіну.

Цукри, цукристі та крохмалисті речовини. Основний цукор при виробництві борошняних виробів — сахароза. Однак використання допоміжних компонентів для борошняних виробів — інвертного цукру, патоки мальтозної або крохмальної, меду натурального або штучного, різних видів молока — обумовлює присутність у них і таких цукрів, як глюкоза, фруктоза, мальтоза й лактоза. Сахароза — це не тільки смако-

вий продукт, але й висококалорійний продукт харчування. До того ж вона належить до консервуючих речовин (використовується, наприклад, при виготовленні фруктово-ягідних напівфабрикатів). Залежно від виду виробів вміст сахарози становить 2...25%.

Сировиною для сахарози є цукор-пісок (вміст чистої сахарози не менше 99,74%, вологість — не більше 0,14%), розчини з нього, цукор-рафінад (сахарози — не менше 99,9%, вологість — не більше 0,1%) і пудра рафінадна (сахарози — не менше 99,9%, вологість — не більше 0,2%). Цукор-пісок повинен бути білого кольору, блискучим, сипким, сухим, нелипким на дотик; він повністю розчиняється у воді і дає прозору розчину. Смак цукру-піску й у сухому вигляді, і в розчині солодкий без сторонніх запахів і присмаку. Високий вміст цукру в тісті знижує водопоглинальну здатність борошна, обмежуючи набухання клейковини і зменшуючи пружність тіста.

Різні види патоки та інвертний сироп відіграють роль антикристалізаторів (оздоблювальні напівфабрикати — цукрові розчини, помадка), але водночас можуть бути додані в тісто, що затримує процес черствіння готових виробів. У виробництві інвертний цукор одержують із розчину сахарози (100 г сахарози дають 105 г інвертного цукру), який проварюють із харчовою кислотою, у результаті чого одержують суміш однакової кількості глюкози та фруктози. Склад і властивості інвертного сиропу залежать від концентрації цукрового розчину, виду й концентрації кислоти, температурного режиму та тривалості теплового впливу. Пружність парів насиченого розчину інвертного цукру значно нижча, ніж у розчинів сахарози, що обумовлює високу гігроскопічність інвертного цукру.

Мед. Свіжий мед — густа, майже прозора рідина, від світло-жовтого до темно-коричневого кольору залежно від виду меду. При зберіганні мед кристалізується, утворюючи тверду зернисту масу, що не є дефектом. При нагріванні до 40...50 °С перед використанням мед знову перетворюється на густу рідину. Мед є джерелом барвників і ароматичних речовин і, нарешті, вітамінів групи В і С. Штучний мед одержують інверсією розчинів сахарози слабкими кислотами — лимонної, молочної, виннокам'яної — з подальшою його ароматизацією.

Мед використовують, як правило, для приготування пряникового тіста і медяників. Вироби мають приємний специфічний смак, аромат, в них уповільнюється процес черствіння.

Харчові жири. Масло коров'яче, котре поділяють на вершкове і топлене, досить широко використовують при виробництві борошнених виробів. Проте масло вершкове різних видів частіше використовують при виробництві оздоблювальних напівфабрикатів (виняток — дитяче харчування), топлене — при виробництві тістових заготовок і фаршів.

Колір масла вершкового може бути від білого до світло-жовтого (у масла шоколадного – шоколадний), смак і запах – характерні для даного виду масла, без сторонніх запахів і присмаків. При 10...12 °С консистенція масла вершкового щільна, однорідна; поверхня на розрізі слабкоблискуча, суха, без наявних крапель вологи (виняток – масло любительське і селянське: одиночні блискучі краплі). Топлене масло м'яке, зернисте; у розтопленому стані прозоре, без осаду.

При виробництві борошняних виробів частіше використовують маргарин, що являє собою високодисперсну жироводну систему, до складу якої входять високоякісні харчові жири, молоко, сіль, цукор, емульгатори та інші компоненти. Зі столових маргаринів у виробництві застосовують «Вершковий», «Молочний», а останнім часом – рідкий молочний і безмолочний. Смак маргарину чистий молочний або молочнокислий. При 18 °С консистенція маргарину легкоплавка, щільна, пластична, однорідна.

Жири рослинні (рафіновані й дезодоровані), а також кулінарні (фритюрний, кондитерський, «кулінар») використовують, як правило, для смаження у великій кількості жиру деяких борошняних виробів (пиріжків, пончиків тощо). Основну частину кулінарних жирів становить харчовий саломас із олій і китового жиру, яловичого, свинячого або баранячого жиру залежно від виду самого кулінарного жиру, а також вітамінів та антиокисників. Колір жирів від білого до світло-жовтого; смак і запах, властиві рафінованому жиру; консистенція однорідна, тверда або мазеподібна. При нагріванні розтоплені жири прозорі.

Молоко. У виробництві борошняних виробів та оздоблювальних напівфабрикатів використовують молоко цільне коров'яче пастеризоване різної жирності, а також сухе молоко, молоко згущене із цукром, згущене без цукру. Еквівалентна маса продукту (брутто) при заміні 1 л молока цільного пастеризованим сухим становить 0,12 кг, молоком цільним згущеним із цукром – 0,38 кг, без цукру – 0,46 кг. Молоко цільне згущене із цукром широко використовують при виробництві різних видів кремів для борошняних кондитерських виробів. Молоко – не тільки продукт, що надає приємні специфічні смакові відтінки готовим борошняним виробам, але й постачальник повноцінних за амінокислотним складом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів (близько 30), мінеральних речовин, мікроелементів (до 10), ферментів.

Яйця і яєчні продукти. У ресторанному господарстві для борошняних виробів і різних оздоблювальних напівфабрикатів використовують яйця курячі та продукти їхньої переробки – меланж, яєчний порошок. Яйця поліпшують смак готових виробів, підвищують їхню калорійність і водночас забезпечують одержання закріпленої структурованої системи на етапі випічки (наприклад, тісто бісквітне) або

механічної обробки (креми білкові). Норма заміни яєць без шкаралупи меланжем становить 1:1, а яєчним порошком — 1:0,28. Замінювати яйця яєчним порошком не можна при виготовленні кремів.

Вода. При виробництві борошняних виробів вода має відповідати вимогам, що висуваються до питної води. Для технологічної оцінки води важливо знати її твердість, що залежить від вмісту солей кальцію і магнію. Тверда вода поліпшує фізичні властивості клейковини й тіста зі слабого борошна. У хлорованій воді необхідно контролювати вміст залишкового хлору, що має окислювальну дію і також зміцнює слабку клейковину.

Дріжджі. При виробництві борошняних виробів із дріжджового тіста на підприємствах ресторанного господарства використовують дріжджі хлібопекарські пресовані. Передбачена органолептична оцінка кольору, консистенції, запаху і смаку пресованих дріжджів. Дріжджі хлібопекарські пресовані — це технічно чисті культури дріжджових грибів — сахароміцетів. Останнім часом широко використовують дріжджі сухі активні імпортного виробництва «САФ ЛЕВЮР» та інших виробників.

1.2. Асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів

До цієї групи виробів належать борошняні страви, борошняні кулінарні вироби, здобні хлібобулочні вироби, борошняні кондитерські вироби.

У процесі виробництва борошняних виробів використовують різні способи обробки продуктів. При цьому значну увагу приділяють організації централізованого виробництва, за якого можлива механізація багатьох трудомістких операцій (замішування і розкочування тіста, збивання кремів, виготовлення помадки та ін.), а також використання напівфабрикатів промислового виробництва.

Борошняні вироби виготовляють із різних видів тіста. Залежно від подальшого використання воно має бути з певними фізико-хімічними й органолептичними показниками. Тісто поділяють на два види — дріжджове і прісне (бездріжджове).

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

При підготовці сировини для тіста борошно просівають, щоб видалити сторонні домішки (шматки мішковини та ін.) і насичити його киснем. Сіль розчиняють, дріжджі розмішують у теплій воді. Воду для

замішування тіста підігривають до необхідної температури. Цукор просівають, а масло нагрівають до розм'якшення.

Дріжджовому тісту передує процес бродіння, пов'язаний з життєдіяльністю дріжджів і молочнокислих бактерій.

Бродіння тіста починається з моменту його замішування і закінчується на початковому етапі випічки або обсмажування виробів. При бродінні в тісті відбуваються складні фізико-хімічні й біохімічні процеси, у результаті яких змінюються фізичні властивості тіста, що має важливе значення під час його обробки, і накопичуються різні продукти, які надають певного смаку й аромату випечених виробів. Розпушування тіста вуглекислим газом дозволяє одержувати вироби зі специфічною структурою, що сприяє ліпшому перетравленню продукту.

На життєдіяльність дріжджів, а отже, і на процес бродіння впливає низка факторів: вологість тіста; кількість у ньому цукру й жиру; концентрація в тісті вуглекислого газу; температура тіста.

Волога сприяє бродінню, а відтак, що більше в тісті води або молока, то інтенсивніше відбувається процес бродіння.

Оптимальна температура для бродіння — 25–35 °С. Для «слабкого» борошна бродіння варто здійснювати при низьких температурах (25–30 °С), для «сильного» — при більш високих (30–35 °С).

Накопичення в тісті вуглекислого газу — продукту спиртового бродіння — знижує активність дріжджів, і щоб вилучити його надлишок, тісто в процесі бродіння необхідно періодично перемішувати (обминати).

Цукор, що вводиться в кількості до 10%, сприяє життєдіяльності дріжджів, жир у кількості до 5% практично не впливає на них. Тісто з таким вмістом цукру й жиру замішується в один прийом безопарним способом. Для цього до рідини, нагрітої до 30–35 °С, додають розведєні дріжджі, сіль, цукор, яйця, борошно, все добре перемішують і вводять розтоплений жир. Замішане тісто залишають на 3–4 год для бродіння, під час якого його двічі обминають.

Підвищені концентрації цукру й жиру (у здобному тісті) гальмують життєдіяльність дріжджів. У цьому випадку використовують опарний спосіб виробництва тіста, при якому спочатку готують опару, а на ній тісто.

Для опари використовують 60–70% потрібної за рецептурою рідини (молоко, вода), на якій замішують 35–60% борошна, кладуть всі дріжджі і залишають на 2,5–3 год для бродіння при температурі близько 30 °С. У процесі бродіння об'єм опари збільшується в 2–2,5 рази. Готовність опари визначають за зменшенням її об'єму й появою на поверхні «зморшок».

В опарі створюються сприятливі умови для розвитку дріжджів, тому додавання до неї здоби в подальшому не пригнічує їх процес, як при безопарному замішуванні.

Готову опару змішують із іншою рідиною, у якій попередньо розчиняють сіль, цукор, яйця, додають борошно і замішують тісто. Перед закінченням замішування додають розтоплений жир. В тісті на опарі бродіння триває 2–2,5 год; загальна тривалість бродіння опари й тіста становить 5–5,5 год. У процесі бродіння тісто обминають.

Обробка тіста. Приготовлене тісто нарізають шматками необхідної маси, розкочують і дають їм «підійти». Потім зі шматків тіста формують відповідні вироби і дають їм вистоятися. Сенс цих операцій полягає в тому, що при формуванні виробів з них майже повністю витісняється вуглекислий газ, тому вироби, випечені одразу ж після формування, мають неналежно розпушену хлібну м'якушку і покриті тріщинами скоринку. Щоб цього не сталося, сформовані вироби перед випічкою витримують у теплому приміщенні. При цьому в них утворюється вуглекислий газ, що розпушує тісто і збільшує його об'єм.

Випічка виробів. Сформовані вироби після витримання змащують меланжем і випікають при температурі близько 240 °С. При випіканні об'єм виробів спочатку швидко збільшується головним чином за рахунок розширення вуглекислого газу. Однак у міру прогрівання тіста збільшення об'єму виробів спочатку вповільнюється, а потім припиняється. Пояснюється це тим, що при нагріванні відбувається зсідання пшеничних білків, внаслідок чого пластичність, властива клейковині і сирому тісту, втрачається. При 54–74 °С пшеничний крохмаль клейстеризується і разом зі зсілими білками утворює м'якушка хліба.

У поверхневому шарі виробів, що випікаються, відбуваються складні процеси, у результаті яких скоринка добре випеченого виробу набуває приємного рум'янцю. Основна роль в утворенні забарвленої скоринки належить реакціям меланоїдиноутворення й меншою мірою карамелізації цукрів і декстринізації крохмалю.

При випіканні виробів з тіста їхня маса зменшується в основному через випарювання частини вологи (запікання). Величина запікання залежить від питомої поверхні виробів, вогкості тіста, а також деяких інших факторів.

Опарне й безопарне дріжджове тісто використовують для виготовлення пірижків печених і смажених, ватрушок, пончиків смажених, кулеб'як, розтягаїв, рулетів, пирогів відкритих тощо.

Листкове дріжджове тісто. Для його приготування використовують опарне або безопарне дріжджове тісто і масло вершкове або маргарин.

Шматки охолодженого тіста розкачують шаром прямокутної форми завтовшки 2–2,5 см і змащують $\frac{2}{3}$ його поверхні розм'якшеним маслом. Потім тісто складають у три шари. Для цього спочатку закачують незмащену третину шару і накривають його змащеною частиною

тіста, домагаючись у такий спосіб рівномірного розподілу масла між окремими шарами. По краях тісто защипують. Тісто розкачують до первинної товщини 2–2,5 см і складають у четверо. Спочатку обидва краї загинають до середини шару, а потім складають його вдвічі. Таке розкачування й нашарування тіста повторюють ще 1–2 рази, попередньо прохолоджуючи його до 20–22 °С. Отримане тісто зберігають в охолодженому приміщенні при 4–8 °С. Листкове дріжджове тісто використовують для виготовлення «слоєнок» з марципаном, повидлом, а також деяких інших виробів.

ПРІСНЕ (БЕЗДРІЖДЖОВЕ) ТІСТО

Листкове прісне (бездріжджове) тісто. Тісто замішують на воді з яйцями, сіллю і кислотою (лимонною та ін.). Кислота сприяє ліпшому набухання білків борошна, і тісто, залишаючись дещо пластичним, набуває підвищених пружноеластичних властивостей й не розривається при розкачуванні.

Для кращого формування клейковини після замішування тіста йому дають вистоятися півгодини і потім охолоджують.

Масло, яким змащують тісто, попередньо добре перемішують із борошном до утворення однорідної маси, формують з нього корж прямокутної форми завтовшки близько 2 см і охолоджують до 12–14 °С.

Тісто розкачують у шар прямокутної форми завтовшки 1,5–2 см, кладуть на нього підготовлене масло, краї тіста загортають до центру, закриваючи ними масло, і защипують. Потім тісто акуратно розкачують, складають учетверо і перед наступним розкачуванням прохолоджують у камері протягом 20–30 хв. Цю операцію повторюють 3–4 рази. До використання тісто зберігають в охолоджуваному приміщенні. Листкове тісто використовують для виготовлення тістечок, ватрушок, язичків, пиріжків, волованів, кулеб'як і т.ін.

Для тістечок готове тісто розкачують у шар завтовшки 4–6 мм, ставлять його на змочений водою лист і для рівномірного «підйому» проколюють у декількох місцях. Випікають слойку при температурі 230–250 °С протягом 25–30 хв. Товщина слойки при випіканні збільшується в кілька разів.

Бісквітне тісто. Для приготування бісквітного тіста використовують борошно, яйця (меланж), цукровий пісок і картопляний крохмаль. Яйця змішують із цукром, нагрівають до 45–50 °С і збивають до збільшення об'єму в 2–3 рази. Потім додають борошно, змішане із крохмалем, і швидко замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Тісто не підлягає зберіганню й повинне одразу ж випікатися. Використовують його для виготовлення тортів, тістечок. За наяв-

ності дієтичних яєць білки відокремлюють і збивають без нагрівання. Жовтки розтирають окремо із цукром, змішують із борошном і з'єднують зі збитими білками.

Приготовлене тісто розливають у змащені маслом або вистелені папером форми (листи) на $\frac{2}{3}$ висоти й випікають при температурі 200–220 °С протягом 45–60 хв. Іноді бісквіт випікають при нижчих температурах, але при цьому час випікання значно зростає. Товщина бісквіта при випіканні збільшується приблизно в 1,5 рази.

Пісочне тісто. Для приготування цього тіста використовують масло, цукор, яйця (меланж), хімічні розпушувачі (суміш вуглекисло-го амонію з харчовою содою) і ванільний цукор. Після ретельного перемішування всіх компонентів додають борошно і замішують тісто, яке до використання зберігають в охолодженому приміщенні.

Пісочне тісто використовують для виготовлення тортів, тістечок, пирогів із сиром або фруктовою начинкою й іншими виробами.

Для тортів і тістечок тісто розкачують у шар завтовшки 3–4 мм, викладають на змащені жиром листи й випікають при температурі 215–260 °С протягом 10–13 хв. Товщина пісочного тіста при випіканні збільшується приблизно вдвічі.

Заварне тісто. Процес приготування тіста має дві стадії: заварювання борошна й замішування тіста. У воду, нагріту до кипіння, додають сіль і масло. Тільки-но масло розтопиться й вода знову закипить, всипають при швидкому помішуванні борошно. Отриману масу прогрівають протягом 3–5 хв, охолоджують до 65–70 °С і поступово змішують із яйцями. Тісто використовують для приготування тістечок і заварного печива (профітролів).

Для тістечок тісто випускають з кондитерського мішка у вигляді кілець або трубочок на змащені жиром листи й випікають при температурі 180–200 °С протягом 30–35 хв. Об'єм виробів при випіканні збільшується в кілька разів.

1.3. Оздоблювальні напівфабрикати

Для приготування борошняних виробів, особливо кондитерських, випечене тісто є проміжним напівфабрикатом, який при подальшій обробці може просочуватися сиропом, прикрашатися кремом, помадкою, желе й іншими оздоблювальними напівфабрикатами.

Креми вершкові. Основними вершковими кремами є масляний, шарлот і глясе.

У рецептуру вершкових кремів у значній кількості входять масло вершкове (40–53%) і цукор (до 40%). Обов'язковою операцією при виготовленні кремів є збивання вершкового масла.

При виготовленні *масляного крему* збите масло змішують із цукровою пудрою, прокип'яченим та охолодженим згущеним молоком і додатково збивають протягом 7–10 хв. Перед закінченням збивання додають ванільну пудру і коньяк. Щоб одержати шоколадно-масляний крем, в масляний крем вводять какао-порошок.

Для *крему шарлот* збите вершкове масло змішують із яєчно-молочним сиропом (шарлот). Для приготування сиропу яйця збивають із цукром, потім поступово з'єднують із гарячим кип'яченим молоком, доводять до кипіння і охолоджують до 20–22 °С. Сироп змішують зі збитим маслом і збивають до одержання пухкої однорідної маси.

Крем-глясе готують, змішуючи збите вершкове масло із цукрово-яєчним сиропом (глясе). Яйця збивають, з'єднують із увареним сиропом (118–120 °С) і продовжують збивати доти, доки цукрово-яєчний сироп не охолоне до 26–28 °С. Охолоджений сироп змішують зі збитим маслом і додатково збивають до одержання пухкої однорідної маси.

Помадка. Помадку готують із цукру (близько 83%), патоки й оцтової есенції. Цукор розчиняють у киплячій воді й уварюють отриманий сироп до 107–108 °С. Потім до нього додають патоку і продовжують уварювати до 115–117 °С. Готовий сироп швидко охолоджують до 35–40 °С і збивають до утворення білої щільної маси. Збиту помадку для дозрівання кладуть у закритий посуд і зберігають у прохолодному приміщенні протягом 12–24 год. Перед уживанням її нагрівають, помішуючи до 45–55 °С.

Більша частина цукру в готовій помадці дрібнокристалічна, менша (головним чином інвертний цукор) — у розчиненому вигляді. Агрегатний стан цукру і дрібні бульбашки повітря в структурі помадки надають їй ніжного смаку.

Смаженка. Суміш цукру й води (5:1) нагрівають при помішуванні до темно-коричневого кольору, розводять водою, перемішують до цілковитого розчинення цукру і проціджують. Вологість смаженки — 22–23%.

Желе. Для приготування желе як драглистий утворювач використовують агар. Для швидкого й повного розчинення агар замочують протягом 3–4 год у холодній воді (маса його при цьому збільшується в 6–8 разів). Потім у воду, призначену для приготування желе, кладуть цукор, набухлий агар і при помішуванні нагрівають до кипіння. Після повного розчинення цукру й агару сироп охолоджують до 40–50 °С, підкислюють і додають до нього ароматизовані і смакові речовини, а також барвники. Для покриття тістечок і тортів желе використовують у гарячому стані.

Меренги. Для приготування легкого печива «меренги» використовують яйця (білки), цукор і ванільну пудру — білки збивають до збільшення об'єму в 5–7 разів; перед закінченням збивання додають половину належного за рецептурою цукру. Решту 50% цукру вводять у масу після збивання. Масу випускають з кондитерських мішків на змащені маслом листи і випікають при температурі 100–110 °С. Меренги використовують як напівфабрикат для прикрашання тортів і виготовлення повітряних тістечок із кремом.

БОРОШНЯНІ СТРАВИ

До борошняних страв належать пельмені, млинці, оладки, млинчики тощо.

Пельмені. Пельмені надходять на підприємства ресторанного господарства з м'ясокомбінатів готовими в замороженому вигляді, або їх виготовляють на місцях. Готують пельмені з м'ясним і рибним фаршем.

Пельмені варять у міру попиту в підсоленій воді (4 л води на 1 кг пельменів) і заправляють маслом або сметаною. Маса пельменів у процесі варіння збільшується на 8–10%. М'ясні пельмені можна також обсмажувати у фритюрі або після відварювання запікати, а рибні — спочатку відварити, а потім обсмажувати з невеликою кількістю жиру.

Млинці й оладки. Для млинців готують рідке дріжджове тісто (на воді або молоці). Залежно від кількості здоби тісто замішують опарним або безопарним способом. Для оладок тісто готують безопарним способом, але рідини беруть менше, ніж на млинці, тому консистенція готового тіста гущіша.

Випікають млинці й оладки на змащених жиром сковородах з обох боків. Подають із маслом, сметаною. Окремо до млинців можна подати ікру зернисту або кетову, сьомгу, оселедець, до оладок — варення, джем або повидло.

Млинчики. Для млинчиків готують рідке бездріжджове тісто (на молоці або воді). До суміші яєць, солі й цукру додають половину рідини, борошно і все добряче перемішують. Потім при безперервному помішуванні додають іншу рідину. Готове тісто виливають тонким шаром на сковороду й обсмажують із одного боку.

Млинчики готують із різними фаршами (м'ясним, рибним, сирним та ін.). Фарш викладають на обсмажений бік млинчика і загортають у вигляді прямокутного пиріжка. Після обсмажування млинчики 5–8 хв витримують у жаровій шафі.

Подають по два млинчики на порцію, поливаючи розтопленим маслом. До млинчиків з м'ясним фаршем можна подати червоний соус, з рибним — томатний, із сирним — сметану.

БОРОШНЯНІ КУЛІНАРНІ ВИРОБИ

До цих виробів належать пиріжки смажені й печені, пончики, ватрушки, розтягаї, кулеб'яки та ін.

Випечені вироби із дріжджового тіста. Готове тісто обробляють на столах. Для пиріжків шматочки тіста розкачують у круглі коржі, посеред яких кладуть охолоджений фарш. Краї коржа з'єднують і защипують. Пиріжкам надають різної форми (рис. 6). Сформовані пиріжки викладають швом долілиць на змащений маслом лист для вистоювання (15–20 хв).

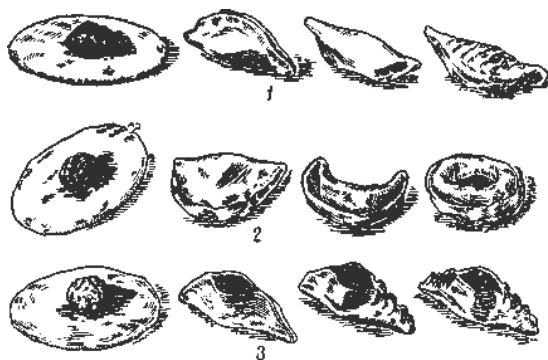


Рис. 6. Форма печених пиріжків:

1 — «човник»; 2 — «калачик»; 3 — розтягай

При формуванні розтягаїв краї коржа з фаршем защипують так, щоб частина фаршу в центрі залишалася відкритою.

Для ватрушок шматочки тіста формують у вигляді кульок, викладають на змащений маслом лист і після певного вистоювання роблять у центрі дерев'яною паличкою отвір, у який кладуть джем або сирний фарш, потім піддають додатковому вистоюванню.

Для кулеб'як тісто розкачують у шар завтовшки 1 см і розрізають його смугами завширшки 18–20 см і завдовжки з розмір листа, на якому кулеб'яки випікають. Посеред смуги кладуть фарш, після чого краї тіста з'єднують і защипують. Кулеб'яку перевертають швом донизу і викладають на змащений маслом лист для вистоювання. Поверхню кулеб'як прикрашають фігурками з тіста.

При виготовленні рулету тісто розкачують у прямокутний шар завтовшки близько 0,5 см, кладуть на нього рівномірно фарш і закачують виріб у вигляді рулету; краї тіста защипують. Сформований рулет перекладають швом долілиць на лист для вистоювання.

Тривалість випікання булочок, пиріжків, ватрушок — 8–12 хв, куб'як — 35–45 хв.

Смажені вироби із дріжджового тіста. У фритюрі смажать пиріжки й пончики. Тісто обробляють вручну на змащених олією дошках (без борошна). Для пиріжків тісто формують у вигляді коржів, кладуть на них фарш і з'єднують краї. Підготовлені пиріжки вистояють протягом 20–30 хв і смажать при 190 °С. Готові пиріжки викладають на сито для стікання жиру.

Для приготування і смаження пиріжків з різними начинками й пончиків на багатьох підприємствах ресторанного господарства встановлені різні автомати високої продуктивності.

Вироби із дріжджового листкового тіста. Тісто для здоб з марципаном або повидлом (марципани, слойки з повидлом) розкачують шарами й нарізають трикутниками з основою 10–20 см і заввишки 15–20 см або смугами завширшки 10–12 см. При виготовленні марципанів на основу трикутника кладуть марципанову начинку й закачують виріб у вигляді рогаликів, після чого переносять на змащений маслом лист і вистояють. Для марципанової начинки підсмажені й подрібнені горіхи перемішують із цукром, частиною необхідного за рецептурою меланжу, пропускають крізь м'ясорубку й з'єднують із іншим меланжем.

При виготовленні слойок смуги тіста змащують із одного боку меланжем, а на середину їх випускають із кондитерського мішка повидло. Потім обидва краї смуги з'єднують разом і закачують тісто в скрутень, нарізають його на окремі вироби, переносять їх на листа і дають вистоятися.

За 5–10 хв до випічки марципани змащують розтопленим маслом, а слойку з повидлом — меланжем. Випечені марципани поливають помадкою й посипають січеними горіхами. Випікають вироби при температурі 240–260 °С.

Вироби із прісного листкового тіста. Для пиріжків тісто розкачують у шар і вирізають із нього кружечки або квадратики. Краї кружечків або квадратиків змащують меланжем, а на середину кладуть фарш. З'єднуючи протилежні кути квадратиків або краї кружечків, одержують пиріжки трикутної або півкруглої форми. Сформовані пиріжки викладають на змочений водою лист, змащують меланжем і випікають при температурі 240–250 °С.

Щоб вийшли язички із шару тіста, вирізають овальні коржі (7x11 см), кладуть на посипаний цукровим піском стіл і прокачують качалкою. Випікають язички на листах, змочених водою, при температурі 280–300 °С, при цьому цукор на їхній поверхні частково розплавлюється.

Вироби з пісочного тіста. При виготовленні пирогів із сиром один шар тіста випікають до напівготовності, змащують його сирним фар-

шем і покривають другим шаром тіста. Випікають пиріг на листах при температурі 200–220 °С. Випечений пиріг нарізають порціями. Фруктовою начинкою просочують два попередньо випечені коржі. Зверху пиріг посипають цукровою пудрою.

ЗДОБНІ ХЛИБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

До цієї групи виробів належать різні булочки, здоби та ін. Для їхнього виготовлення використовують дріжджове, головним чином опарне тісто. Назва деяких виробів відображає особливості складу рецептури (булочка ароматна містить ванілін, булочка медяна — мед) або особливості їхньої обробки (булочка глазурована і т.д.).

Здобы часто формують у вигляді булочок, округлих булочок, а булочки — у вигляді пампушок округлої або овальної форми. Деякі булочки (медяна, глазурована) випікають у формах.

Поверхню деяких здоб (виборзька) змащують повидлом або варенням, а також посипають крихтами.

БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

До цього виду виробів належать пряники, печиво, кекси, торти й тістечка.

Кекси. Бабу ромову, кекс травневий, кекс кондитерський випікають зі здобного опарного тіста. Для кексу столичного готують безопарне здобне тісто — масляний бісквіт, що відрізняється від звичайного бісквіта наявністю вершкового масла.

Випікають кекси у формах. Готові вироби посипають цукровою пудрою, деякі просочують сиропом і поливають помадкою.

Тістечка й торти. Для приготування виробів з бісквіта випечене бісквітне тісто охолоджують і розрізають у горизонтальному напрямку на два (рідше три) рівних за товщиною шари. Шари просочують сиропом і склеюють кремом, якщо надалі вироби оформлятимуть кремом, або фруктовою начинкою, якщо вироби оформлятимуть помадкою й кремом, а також желе й фруктами-цукатами.

Призначені для тістечок склеєні шари бісквіта перед остаточною обробкою нарізають шматками відповідної маси і форми. У тортів, крім поверхні, оформляють кремом або фруктовою начинкою бічні сторони й посипають їх бісквітними крихтами.

Випечені форми із заварного тіста наповнюють кремом, а їх поверхні глазурують помадкою. Тістечкове кільце заварне додатково прикрашають кремом і фруктовою начинкою.

Для приготування двошарового тістечка з листового тіста шари випеченої слойки склеюють кремом. Потім верхній шар змащують кре-

мом і посипають крихтами подрібненої слойки. Підготовлений напівфабрикат нарізають на тістечка, які посипають цукровою пудрою. Якщо готують слойку з яблучною начинкою, то тісто, призначене для верхнього шару, перед випічкою змащують ячним жовтком. Після склеювання напівфабрикат нарізають на окремі тістечка.

Для ріжків (тістечок) листкове тісто розкачують у тонкий шар (2–4 мм) і нарізають смужками завдовжки 25 см і завширшки 2,5 см. Отримані смужки намотують на металеві формочки, зроблені у вигляді ріжків, змащують меланжем і випікають. Після охолодження тіста формочки виймають. На формочках випікають також листкове тісто для муфточок. Випечені ріжки й муфточки заповнюють кремом і посипають крихтами та цукровою пудрою.

Із двох коржів пісочного тіста, склеєних кремом або фруктовою начинкою, готують тістечка з кремом. Тістечко із фруктовою начинкою глазурують помадкою без крему або додатково прикрашають кремом, а також покривають желе із фруктами-цукатами.

1.4. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів

ВЕРШКИ

Останнім часом асортимент вершків розширився і їх дедалі частіше використовують для прикрашання тортів і тістечок. Велике значення має вміст жиру у вершках. Для того щоб вони добре збивалися в піну, потрібно, аби вони містили велику кількість жиру: у рослинних вершках — не менше 24–29%, у тваринних — 30–33%. Наразі більшість вершків, що випускаються харчовою промисловістю, рослинного й тваринного походження містять у своєму складі стабілізатори, що дозволяє отримувати креми зі стійкою структурою. Крем з рослинних вершків термо- і холодостійкий, може бути підданий заморожуванню як у збитому, так і в рідкому стані, зберігаючи первинні властивості після розморожування. Збитий крем має шовковисту, білосніжну поверхню і глянцевої блиск, що забезпечує одержання надзвичайно чіткого рельєфу, зберігає стабільну форму після відсадження, не осідає, не засихає, не тріскається. Можливе додавання до 30% рідини, а також біологічно активних добавок (БАД).

Збиті вершки добре прилягають до змашених фруктовою начинкою або джемом поверхонь.

Збиті вершки не можна повторно збивати: на їхній поверхні з'являються тріщини.

Вершки наливають у збивальну машину і збивають спочатку на малій швидкості, потім поступово додають обертів, при цьому вони збільшуються в об'ємі й за віночком прямує чіткий малюнок. У цей момент необхідно припинити збивання, хоча вершки ще не дуже стійкі. Якщо збивати їх довше, вони вийдуть щільнішими, але це свідчить про те, що вершки «перезбивані». Коли вершки злегка «недозбивані», вони ще насичуються повітрям і ущільнюються.

СУМІШІ ДЛЯ БІСКВІТА

Готові суміші для бісквіта набагато скорочують час його приготування.

Суміш для білого бісквіта

Суміш для бісквіта являє собою порошок білого кольору, розфасований у мішки по 10 кг. Термін зберігання — 6 місяців у сухому прохолодному місці.

Із суміші одержують світло-жовтий бісквіт із приємним запахом і ніжною структурою. Готовий бісквіт не кришиться, при просоченні не втрачає форми.

Готовий виріб можна заморожувати; після разморожування бісквіт зберігає всі свої властивості.

Яйця, бісквітну суміш, воду закладають у збивальну машину і збивають 8–10 хвилин на високій швидкості.

Тісто виливають у форму шаром 4–5 см і випікають при 170–180 °С. Із цієї суміші можна приготувати бісквіт для рулету.

Суміш для шоколадного бісквіта

Шоколадна бісквітна суміш — порошок коричневого кольору зі шматочками шоколаду, розфасований по 15 кг у мішки.

Із суміші одержують бісквіт темно-коричневого кольору, із вкрапленнями нерозтопленого шоколаду, зі щільною ніжною структурою і яскраво вираженим запахом і смаком шоколаду.

Усі компоненти (яйця, бісквітну суміш, воду) кладуть у збивальну машину і збивають 5 хвилин на низькій швидкості.

Тісто виливають у форми шаром 4–5 см і випікають 40–50 хвилин при 185 °С.

Суміш (порошок) для білкового крему й безе «Біанкі меринга»

Суміш використовують для приготування білкового крему до кондитерських виробів, меренг для прикрашання, суфле, тарту «Пташине молоко».

Переваги білого крему з даного порошку: швидкість приготування, економічність, гарна піноутворююча здатність. Застосування цього кре-

му зменшує небезпеку мікробіологічного зараження та збільшує строк зберігання кондитерських виробів.

Зберігають порошок у сухому прохолодному приміщенні при температурі не вище 25 °С протягом 9 місяців.

Склад суміші: цукор, сухий яєчний білок, поліпшувач E466, ароматизатор, сіль, окислювач E330.

Способи приготування крему й безе

1-й варіант: 100 г сухої білкової суміші і 200 г води збивають на високій швидкості 3 хвилини, засипають у два прийоми 400 г цукру з інтервалом 10 хвилин.

2-й варіант: 100 г сухої білкової суміші, 250 г води збивають на великій швидкості 3 хвилини, додають 100 г цукру й збивають ще 10 хвилин.

3-й варіант: 100 г сухої білкової суміші, 200 г води і 100 г цукру (цукор засипають у 2 прийоми) збивають 7–10 хвилин.

Креми випускають з кондитерського мішка із зубчастим наконечником і висушують у печі 1,5–2 години при температурі 105 °С.

З даної суміші можна також приготувати торт «суфле». Суміш для білкового крему засипають у ємкість, вливають воду і збивають у стійку піну. Цукор насипають у 2 прийоми.

Замочують желатин. Коли він набухне, його розтоплюють і гарячим, не припиняючи збивання, цівкою вливають у білкову суміш. Збивають доти, доки білкова маса не охолоне. Наприкінці збивання в білок додають вершковий крем (його можна ароматизувати). Збивають 1–2 хвилини.

Цукрова паста для моделювання (мастика)

Мастика — високоякісна цукрова паста білого кольору й однорідної консистенції. Приємна на смак. Використовують пасту для «обтягування» тортів і тістечок, для ліплення квіточок, фігурок та інших деталей оформлення тортів (рюші для торта, плетінки, мотузочки, квіти).

Склад пасти: цукор, глюкоза, жир, вода, сорбіт, пшеничний крохмаль, загусник, емульгатор.

Зберігають її герметично впакованою при температурі нижче 20 °С.

Перед роботою пасту розминають до м'якої пластичної консистенції. Потім на столі, посипаному цукровою пудрою, розкачують шар потрібної товщини (3–5 мм), накручують на качалку (як у приготуванні марципанів або перенесенні пісочного тіста) і покривають шаром торт; а щоб він щільно злипся, торт попередньо змащують тоненьким шаром джему.

Для ліплення квітів у масу втирають трохи цукрової пудри (оскільки маса білосніжна, кольори при додаванні барвника виходять пастельними, ніжними).

Із цієї маси можна заготовити прикраси взапас і зберігати в картонних або пластикових коробках. Для виготовлення квітів і різних фігурок користуються спеціальними інструментами.

Торти, прикрашені цукровою пастою, мають дуже привабливий вигляд.

Цукрова паста «Біанкі»

У неї чудовий білий колір, підходить для виготовлення квітів, «обтягування» тортів, для декорування. Вона складається з: цукру — 25%, крохмалю, глюкозного сиропу, олії, ароматизатора. Зберігають пасту при кімнатній температурі в сухому затемненому місці, подалі від джерел тепла, 1 рік.

З пасти роблять тоненькі прикраси, що виготовляються дуже легко. Паста має приємний мигдальний смак.

Шоколад

Для прикрашання кондитерських виробів найчастіше використовують чорний гіркий, молочний і білий (найліпше плитковий) шоколад.

Перед початком роботи шоколад подрібнюють, розтоплюють, потім дають охолонути і знову нагрівають до 30 °С.

Процес «нагрівання — охолодження — нагрівання» називається темперуванням шоколаду.

Шоколадна глазур

Сьогодні чимало виробників пропонують готову шоколадну глазур — білу й чорну. З нею працювати легше, ніж зі звичайним шоколадом. Таку глазур використовують для заливання тортів, тістечок, цукерок, випічки; для приготування деталей прикрас. Із глазури відливають форми квітів, звірів, листочків.

Глазур розтоплюють на водяній бані або в мікрохвильовій печі (не можна нагрівати глазур при температурі понад 50 °С і впускати до неї пару).

Глазур перед роботою викладають на водяну баню з температурою 45 °С, доки вона повністю не розтопиться. Обливають глазур'ю виріб, установлений на решітку. Розмащують. Виходить рівна гладенька поверхня. При цьому покривати торт можна глазур'ю двох кольорів (білою і чорною), або ж білу глазур можна злегка підфарбувати харчовими барвниками. При нарізанні торта така глазур не кришиться.

По глазурі розігрітим шоколадом можна нанести малюнки, сіточки, написи.

Щоб вийшов гарний малюнок (шоколад легко наклеївся на поверхню), треба додати в нього кілька крапель коньяку або горілки. Але кіль-

кість цього шоколаду має бути незначною (краще, щоб він увесь умістився в 1 корнетик).

Розтоплений шоколад виливають у корнетик з пергаменту й наносять малюнок.

Білий шоколад дуже «примхливий»: розтоплюючи, його не треба нагрівати до дуже високої температури, інакше він швидко затвердіє. Якщо все-таки це сталося, то в шоколад додають какао-масло, і він знову стає пластичним.

На чорному шоколаді має чудовий вигляд малюнок з білого шоколаду і навпаки: на білому — малюнок із чорного шоколаду.

При поєднанні чорного й білого теплого шоколаду виходить мармуровий малюнок: поверхню торта заливають то білим, то чорним шоколадом, потім злегка розрівнюють ножем.

Із шоколадної глазури легко приготувати й різні ажурні прикраси. Для цього на листі пергаменту спочатку малюють візерунки олівцем, потім за допомогою корнетика випускають по малюнку шоколад і ставлять у холодильник на кілька хвилин. Після охолодження шоколадні прикраси легко від'єднуються від паперу. Щоб склеїти один орнамент із іншим, використовують підігрітий шоколад, який замінює клей.

За допомогою пергаментного корнетика можна створювати ялинки, листочки, квіти, фігурки тварин, букви, цифри тощо, охолодженими готівими шоколадними виробами прикрашають поверхню торта.

Для прикрашання тортів існують готові спеціальні декори у вигляді квітів, кавових зерен, черепашок, звірів, віял, вусиків, фігурок наріченого й наріченої тощо.

Шоколадом можна глазурувати ягоди (вишню, полуницю, виноград), екзотичні фрукти, горіхи. Для цього шоколадну глазуру (або шоколад) підігрівають у невеликій ємкості, опускають у неї ягоди. По глазури одного кольору можна нанести лінії або візерунки іншого кольору. Глазуровані ягоди викладають на пергамент і прохолоджують. Після охолодження ягоди перекладають на торт. Так само можна глазурувати й горіхи, дрібне печиво для прикрашання виробів.

Особливості роботи із шоколадом

1. Шоколад розтоплюють тільки на водяній бані або в спеціальних приладах (шоколадні фонтани, термостати, плити для шоколаду, мікрохвильові печі).
2. Розтоплюючи шоколад, треба слідкувати, щоб у нього не потрапила вода: вона може зробити шоколад драглистим, що зашкодить подальшій роботі.
3. Якщо шоколадні вироби виходять «сивими», їх треба покласти в посуд, підігріти до 50 °С, масу охолодити, потім удруге підігріти, безперервно помішуючи, і заново готувати виріб.

4. Шоколад можна змішувати з какао-маслом: від цього він стає більш пластичним.
5. Якщо з'єднати шоколад з гарячими вершками (при постійному помішуванні), вийде чудова полива для тортів і тістечок.

Імітатор шоколаду

Для прикрашання верху й сторін поверхонь кондитерських виробів, для виготовлення легкого ажурного декору застосовують імітатор шоколаду. З ним легше працювати, ніж із шоколадом і шоколадною глазур'ю. Він розтоплюється при незначному підігріванні і швидко застигає при кімнатній температурі.

Є білий і чорний імітатори шоколаду. Вони мають смак і запах шоколаду, хоча містять менше 10% какао (в основному складаються з рослинних жирів і цукру).

Імітатор шоколаду можна підфарбовувати в будь-який колір харчовими барвниками й додавати ароматизатори, змішувати його із шоколадною глазур'ю, робити всілякі сіточки.

Для прикрашання виробів імітатором шоколаду необхідні певні навички. За розмірами бічної поверхні торта відрізають спеціальну целофанову стрічку. Накладають на стрічку розтоплений білий імітатор шоколаду. Розрівнюють поверхню палетою. Дають імітаторові охолонути й акуратно прикладають стрічку до бічної поверхні торта. Коли глазур зовсім охолодне, акуратно знімають стрічку.

Марципан

Марципан — це готова до вживання еластична горіхова маса світло-жовтого кольору з яскраво вираженим запахом мигдалю.

Марципанова маса легко піддається ліпленню. Техніка цього ліплення схожа на ліплення із пластиліну. Марципан можна охолоджувати.

Склад: мигдаль, цукор, сорбіт, загусник (E466), регулятор кислотності (E330), що інвертує компонент.

Розрізняють два види марципана:

1:2 (33%) — 1 частина мигдалю і дві частини цукру;

1:3 (22%) — 1 частина мигдалю і 3 частини цукру.

Важливо правильно зберігати марципан: на відкритому повітрі він висохне. Тому його зберігають у щільно закупореній ємкості або поліетиленовій плівці й обов'язково в холодильнику.

Шмат марципана, призначений для роботи, потрібно загорнути в поліетиленову плівку й у міру потреби брати його вроздріб.

Марципан можна підфарбовувати харчовими барвниками в різні кольори. Для цього в невеликому шматочку маси роблять поглиблення й кладуть у нього харчовий барвник, масу ретельно вимішують.

Марципанові деталі добре склеюються водою.

Перед початком роботи на стіл підсипають цукрову пудру.

Технологія покриття торта марципаном

Торт виглядає дуже ошатним і гладеньким, якщо його покрити марципаном.

1. Марципанову масу розкачують у шар завтовшки 5 мм на осипаному цукровою пудрою столі.
2. Накручений на качалку шар марципана акуратно розкручують на торт.
3. Руками, обережно притискаючи шар до торта, розправляють його.
4. Зрізають зайвий марципан круглим ножом. Якщо бічна поверхня нерівна, роблять надріз ножицями й забирають надлишок усередину маси, а надрізаний шматочок пензликом злегка змочують зсередини водою і «приклеюють» до основної маси.

Можна зробити поверхню торта одного кольору, а бічну сторону — іншого. Із шару першого кольору вирізають по діаметру торта корж для верху. Для бічної поверхні шар іншого кольору розрізають стрічками, за шириною рівні висоті торта, скручують їх у рулон, а потім розкручують на бічні поверхні торта. Можна приготувати й різнобарвну поверхню, використовуючи 2–4 кольори. Кольорові шматочки згортають у джгути, складають щільно і розкачують за формою торта.

Обтягнутий марципановою масою торт можна прикрасити будь-якими композиціями з марципана, крему або мастики.

Ліплення з марципана

Ліпити з марципанової маси нескладно: вона пластична, «слухняна», не липне до рук. Проте якщо масу довго м'яти в руках, то під впливом тепла вона розм'якне і почне прилипати до пальців. У цьому випадку руки посипають цукровою пудрою, обвалюють у пудрі шматочок маси й підмішують трохи пудри в марципан.

З марципана можна виліпити що завгодно: квіти, фрукти, фігурки тварин і людей.

Муси

Це дуже корисний інгредієнт для продукції кафе, ресторанів, барів, а також кондитерських цехів.

Мус — це порошок зі смаком і запахом, що відповідають назві. Різновиди мусу — «Лимон», «Шоколад», «Горіх», «Полуниця», «Малина», «Нейтральний».

Готувати мус дуже легко: змішують порошок та рідину і при високій швидкості збивають 5 хвилин.

Муси виходять м'якими, повітряної консистенції. Їх можна використовувати разом зі стабілізаторами.

Мус використовують не тільки для приготування різних кремів, але й для прикрашання, начинки тортів і тістечок.

Гомогенні джеми (гелі)

Гелі — це однорідна маса на натуральній основі консистенцією від в'язкої до желейної зі стандартним вмістом сухих речовин 50–73%. Випускаються вони харчовою промисловістю сухими й використовуються для обробки кондитерських виробів і морозива. Спосіб приготування: до 100 г сухого гелю додають 150 мл води кімнатної температури, нагрівають при постійному помішуванні до цілковитого розчинення гелю, доводять до кипіння, після чого гелем покривається поверхня. Гель застигає за 15–20 хвилин.

Гель може бути без кольору й смаку, а також прозорим, замутнілим, перламутровим, з кольором і смаком на вимогу замовника.

Гелі можуть випускатися зі смаком і кольором: абрикоса, ананаса, апельсина, апельсина із цедрою, банана, банана-манго, вишні, грейпфрута, груші, граната, гренадина, суниці, ківі, полуниці, журавлини, лісової ягоди, лимона, малини, манго, маракуйї, персика, чорниці, чорної смородини, екзотики, дині, зеленого яблука, кураги, персика-маракуйї, тропіка, цитруса, ананаса-манго.

Бінекс

Це порошкоподібна суміш для виробництва виробів типу «козинаки», «флорентинер», «грільяж» та ін.

До її складу входять: висушений глюкозний сироп, цукор, затверділа олія, декстроза, сухе знежирене молоко, емульгатор лецитин (Е 322), сухі вершки.

Використовувати бінекс швидко й легко, він універсальний у застосуванні. Дає неабиякий блиск на випечених виробах.

Зберігається протягом 12 місяців у закритій упаковці.

Кошички з бінекса

Для приготування кошичків беруть подрібнені горіхи або кунжутне насіння, змішують у мисці дві частини бінекса й одну частину горіхів.

Роблять трафарет, кладуть його на силіконовий килимок, висипають на нього однорідну масу (суміш подрібнених горіхів і бінекса), розрівнюють палетою або шкребком. Трафарет піднімають.

Силіконовий килимок із сумішшю ставлять на кондитерський лист, котрий розміщують у заздалегідь підігріту духовку. Температура випікання — 200–210 °С.

1.5. Нові технології оформлення тортів

Технологія нанесення малюнків на торти прийшла до нас із Заходу, де стала швидко поширюватися на початку 90-х років завдяки розвитку комп'ютерної техніки і друку. До початку XXI століття споживачі США й Західної Європи настільки звикли до неї, що зараз багато кондитерських цехів випускають торти з фотографічними та мультиплікаційними зображеннями.

Існують три найпоширеніші способи нанесення зображення: використання «перекладних» зображень, друк малюнка безпосередньо на виріб і нанесення готового малюнка на торт.

«Перекладні картинки»

«Перекладна картинка» має харчовий шар з малюнком, нанесеним на неїстівну пластикову основу. Спосіб застосування такий: шоколад на поверхню розігрівається до 50 °С, і на неї кладуть аркуш із малюнком харчовим шаром долілиць. Після того як шоколад охолонув, пластикова основа знімається, а малюнок залишається на поверхні. Основна перевага використання «перекладної картинки» у тім, що вона добре прилягає до шоколаду. Цю перевагу можна вважати й недоліком, тому що використовувати картинку можна тільки на виробі із шоколадною поверхнею.

«Друк на глазури торта»

Надрукувати малюнок можна й на самому торті. Цей спосіб гарний тим, що барвники прилягають відразу на цукрову або шоколадну глазури і навіть на сирне покриття. За такої техніки необхідно дуже ретельно готувати поверхню для друку, щоб фарба не розмастилася. Устаткування для виконання цього друку дороге, тому потрібен час для того, щоб воно окупилося.

«Зображення на харчовій основі»

Можливість друкувати зображення на харчових основах — найбільш вдале вирішення проблеми. Харчові основи універсальні у використанні — ними можна прикрашати будь-яку випічку, кондитерські вироби і навіть морозиво.

У зображень дві складові — це барвники й харчова основа («папір»). Для одержання зображень використовують суміш трьох харчових барвників («чорнила»): синього, червоного й жовтого. Барвники на зображеннях не тільки дозволені для вживання в їжу, але й мають антиалергенні властивості. Таким чином, при будь-якій насиченості малюнка вживання її в їжу нешкідливе.

Харчова основа («папір») буває цукровою, рисовою або вафельною. Від структури «паперу» залежить чіткість малюнка й можливість її ви-

користання на різних виробках. На цукрових листах виходить найкраще зображення, але ці «листі» найдорожчі і, крім того, вони дуже легко ламаються. Рисовий «папір» — дешевший та еластичніший за цукровий, але надрукований на такій основі малюнок нечіткий і розмитий. Зараз абсолютна перевага — у вафельного «паперу», виготовленого із пресованого кукурудзяного крохмалю. Він досить дешевий, дозволяє друкувати зображення гарної якості, досить добре прилягає на вироби. Прикрашаючи торт він поглинає вологу з поверхні виробу, стає м'яким і приємним на смак. Більш того, він нарізається краще за інші основи.

Спосіб використання малюнка на харчовій основі дуже простий.

Поверхня, на яку накладається малюнок, має бути вологою (найбільш підходящі варіанти — це суфле або крем). Якщо викладати малюнок прямо на бісквіт, то найкраще промастити його поверхню гелем або кремом.

Потім малюнок накладається на виріб. Для посилення яскравості квітів поверхню малюнка можна покрити спеціальним гелем.

Завершальний етап: краї зображення необхідно приховати під кремовою облямівкою.

Торт можна оформити як стандартними малюнками з каталогу виробника, так і зображеннями, зробленими на замовлення, за бажанням клієнта. Працюючи на замовлення, дуже важливо дотримуватись швидкості, своєчасності постачання і кваліфікованої роботи із графікою.

1.6. Технологія борошняних і кондитерських виробів закордонної кухні

ПІТА (страва грецької кухні).

Просійте борошно. Додайте дріжджі й сіль. Улійте ледь теплої води. Перемішайте. Замішуйте тісто на посипаній борошном поверхні близько 10 хвилин, поки воно не стане однорідним і еластичним, потім розрізайте на однакові шматки. Скачайте з кожного шматка кульку, а потім розкачайте у коржі завдовжки 18 см. Коржі викладайте на посипаний борошном лист, накрийте рушником, поставте лист на 1 годину в тепле місце, доки об'єм тіста не збільшиться удвічі. Розігрійте духовку до 240 °С. Намастіть маслом листи й поставте їх прогрітися в духовку. Потім покладіть на кожний лист піту, побризкайте водою. Випікайте 5 хвилин, доки піта не підніметься і не підрум'яниться. Вийміть із духовки. Випікаючи другу порцію, накрийте перші піти рушником, щоб вони не охолонули.

ТОРТИЛЬЇ ПШЕНИЧНІ (страва мексиканської кухні). Насипте борошно й сіль у велику миску. Перетирайте сало з борошном доти, доки маса стане схожою на хлібні крихти. Поступово підливайте в суміш гарячу воду, до одержання м'якого пластичного тіста. Посипте борошном дошку, вимісіть тісто до м'якості, потім накрийте підігрітою вогкою серветкою. Розділіть тісто на шматочки. Скачайте з кожного кульку, а потім розпластайте. Посипте дошку борошном, викладіть на неї коржі, і качалкою, обсипаною борошном, розкачайте їх так тоненько, щоб виднілася дошка, намагаючись зберегти їхню круглу форму. Готові тортільї складіть на тарілку, посипану борошном. Слідкуйте за тим, щоб коржі не злипалися. Сильно розжарте сковороду, потім трохи зменшіть вогонь і акуратно покладіть тортілью на сковорідку. Смажте тортілью протягом 30 секунд, доки вона не почне покриватись пухирцями, потім переверніть і випікайте ще 10 секунд. Тортілья матиме блідий і несмажений вигляд, та коли її просмажити трохи довше, вона стане сухою і привабливою. Складіть тортільї на дротову підставку, покриту серветкою, і накрийте зверху ще однією серветкою. Коли тортільї охолонуть, перекладіть їх квадратиками промасленого паперу, щоб вони не злипалися, і зберігайте в поліетиленовому пакеті в холодильнику 2–3 дні.

РАВІОЛІ ІЗ СИРОМ (страва італійської кухні). У миску додати яйця, приправити сіллю й перцем, змішати з олією, додати трохи борошна. Решту борошна висипати в іншу миску, влити в неї яєчну масу й місити до одержання блискучого еластичного тіста. Тісто залишити на 1 годину під переверненою мискою. Натерти сир «Пармезан», змішати із сиром «Рікотта», рештою яєць, приправити сіллю й мускатним горіхом. Тісто розкачати на посипаній борошном дошці до товщини 2 мм або за допомогою машинки при мінімальному зазорі між валіками, потім нарізати більшими квадратиками розміром 5 см. Розкласти начинку по квадратах, краї квадратів змочити водою і з'єднати. Підсолену воду довести до кипіння. Варити в ній равіолі 5 хвилин, вийняти з води і дати стекти. Вершкове масло підігріти до світло-коричневого кольору, змішати із рештою сиру, і обережно викласти в нього равіолі.

ХАЧАПУРІ (один з варіантів) (страва грузинської кухні). З мацоні (або кисляку, кефіру), яєць, солі й пшеничного борошна замісити некруте тісто (іноді в тісто додають розпушувач — соду), розділити на чотири частини. Кожну з них розкачати в тоненькі млинці трохи товще, ніж для локшини (за розміром сковороди, у якій буде випікатися хачапурі). Намастити на кожний шар заздалегідь підготовлену начинку шаром близько 0,5 см, зверху покласти такий же шар меншого роз-

міру й міцно защипати краї. Чавунну сковороду змастити маслом, покласти на неї хачапури швом долілиць, закрити кришкою й випікати 8–10 хвилин. Коли один бік зарум'яниться, перевернути і продовжувати випікати, але вже без кришки. Хачапури може бути й відкритим, на зразок ватрушки, тоді його випікають у духовці. Готові хачапури змащувати маслом і подавати гарячими. Приготування начинки. Сир подрібнити (потовкти або пропустити крізь м'ясорубку), додати вершкове масло і яйце.

ПИРІГ З ТІСТА ПРІСНОГО З РОДЗИНКАМИ І ГОРІХАМИ (страва вірменської кухні). Замісити пластичне тісто з борошна, солі й води. Промити родзинки протушкувати на сковороді в 2 ст. ложках розтопленого масла, доки він не набухне. Зняти з вогню, додати товчені горіхи, цукор і ретельно перемішати. Тісто розкачати на 4 шари і випікати на листі, посипаному борошном, до золотавого кольору. Шари викласти один на один, кожний змащуючи маслом і викладаючи шар начинки. Останній шар змастити жовтком, збитим з молоком, защипнути краї, зробити невеликі надрізи й запекти в духовці із сильним нагріванням до глянцевої кірочки. Поглибити надрізи й полити пиріг сиром, після чого поставити в духовку на кілька секунд.

СТРУДЕЛЬ ЯБЛУЧНИЙ (страва австрійської кухні). У борошно вводять яйце, сіль, масло, воду, оцет і готують круте тісто (вимішують доти, доки воно не перестане прилипати до рук і покривається пухирцями). Дошку посипають борошном, кладуть на неї тісто і злегка змочують його теплуватою водою, накривають нагрітою мискою і залишають на 30 хв. Потім тісто розкачують до товщини 5 мм і перекладають на посипану борошном серветку. Підкладаючи руку під серветку, розтягають тісто від центру до країв до товщини сигаретного паперу, а товсті краї обрізають. Потім дають тісту обсохнути, змащують його олією або маргарином і $\frac{2}{3}$ поверхні шару покривають підготовленою начинкою. Обережно піднімаючи серветку з одного кінця, загортають струдель, перекладають його на лист, змащують розтопленим маслом і випікають 45 хвилин у жаровій шафі при середній температурі, періодично оббризкуючи маслом. Гарячий струдель розрізають на шматки завтовшки 5–6 см і густо посипають цукровою пудрою.

Начинка: яблука очищають і нарізають тоненькими скибочками. Сухарі, злегка підсмажені в маслі, розсипають по змащеному маслом тісту, розподіляють однаковим шаром яблука, родзинки, дроблений мигдаль і посипають цукром, змішаним з корицею.

ПИРІГ З ВИШНЕЮ І ШОКОЛАДОМ (страва австрійської кухні). Перемішати борошно з какао, розпушувачем, корицею та коріандром. Мигдаль подрібнити й додати в масу. Масло розтерти з медом до появи

піни. Отриману масу, яйця і ром ретельно перемішати. Розігріти духовку до 180 °С. Форму змастити маслом. Тісто покласти у форму й вирівняти. Вишні вимити, дати обсохнути, кісточки виїняти, розподілити вишні по тісту, злегка вдавивши. Випікати пиріг на середньому рівні духовки 45 хвилин, потім залишити на 10 хвилин у вимкненій духовці. Розтопити шоколад на водяній бані. Нанести його на пиріг і посипати мигдальними пластівцями.

ПИРІЖКИ СИРНІ — АЛІВЕНЦІ (страва італійської кухні). За 2–3 години до приготування загорнути сир у серветку й покласти між двома дошками, зверху покласти вантаж, щоб видалити із сиру зайву вологу. Віджати сир змішати з 20 г вершкового масла, сіллю й вершками, протерти крізь сито і змішати з 3 жовтками. За 30 хвилин до приготування просіяне борошно, кукурудзяний крохмаль і збиті білки обережно змішати із сиром. Форму змастити рештою вершкового масла, що залишилося, дно й стінки посипати панірувальними сухарями, влити трохи олії, щоб сирна маса легко відділялася від форми. Пекти в духовці із середнім нагріванням 20–30 хвилин. Окремо подати вершки.

ПІЦА «ПОРИ РОКУ» (страва італійської кухні). Розігрійте духовку до 220 °С. Злегка змастіть лист. Обминайте підняте тісто. Покладіть тісто на лист і руками розкачайте коло діаметром 25 см. Змастіть поверхню тіста олією. Розігрійте олію в каструлі. Тримаєте гриби на вогні протягом 5 хвилин. Потім розділіть млинець на 4 рівні сектори. Покрийте поверхню одного з них грибами. Наріжте шинку смужками й покришіть маслини — заповніть ними другий сектор. Наріжте артишоки тоненькими скибочками, розкладіть по третьому секторі. Наріжте скибочками сир і помідор і заповніть четвертий сектор. Додайте сіль і перець, полийте олією, що залишилася. Поставте в духовку на 20 хвилин, доки тісто не затвердіє і не підрум'яниться. Подавайте до стола гарячою. Можна замість однієї піци із чотирма секторами зробити чотири маленьких піци з різними начинками.

САВАРЕН З ТІСТА ДРІЖДЖОВОГО (страва французької кухні). Просіяти борошно в миску гіркою, зробити в ньому поглиблення, покласти в неї розведені в теплому молоці дріжджі, додавши яйця. Добре перемішати і збивати рукою, доки тісто не перестане липнути до руки. Накрити миску й дати тісту піднятися в теплі до збільшення в об'ємі удвічі. Увести розм'якле масло, цукор, сіль і вимішати до однорідності. Викласти тісто на змащений маслом лист або у форму, заповнивши її на $\frac{2}{3}$. Пекти в духовці із сильним нагріванням. Подавати, поливши теплий саварен рмовим соусом.

ТОРТ ЛІКЕРНИЙ (страва французької кухні). Для крему: 600 мл вершків для збивання, 50 г цукрового піску, 3 столові ложки шоколадної стружки. Для оформлення: 20 г шоколадної глазури, 5 столових ложок яєчного лікеру, 12 шоколадних фігурок.

Тісто. Нагріти духовку до 180 градусів. Білки відокремити від жовтків. Шоколадну глазур розтопити на водяній бані. Вершкове масло збити з жовтками й цукром. Усипати й розмішати суміш борошна з розпушувачем. Додати глазур і горіхи. Білок збити з цукром, викласти на жовткову масу й обережно перемішати. Форму змастити маслом, заповнити тістом і випікати 35 хвилин. Остудити корж.

Крем. Збити вершки, всипаючи цівкою цукор. Чверть вершків перекласти в кондитерський мішечок і поставити в холодильник. Шоколадну стружку ввести у решту вершків. На корж ложкою або лопаточкою намастити вершки. Поставити торт на 30 хвилин у холодильник.

МЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ «КРЕП-СЮЗЕТ» (десерт — страва французької кухні). На розігрітій сковороді розтоплюють вершкове масло, викладають туди млинчики і швидко їх обсмажують. Гарячі млинці поливають лікером, підпалюють і додають трохи горілки (або коньяку). Після цього в сковороду вливають апельсиновий сік і цукровий сироп. Кип'ятять кілька хвилин. Потім додають апельсинову цедру. Готові млинчики викладають на тарілку, а соус, що залишився, уварюють до зменшення об'єму вдвічі й поливають ним млинчики.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ «ЗАХЕР» (страва австрійської кухні). Збити до появи піни маргарин з половиною цукру й ваніліновою пудрою, поступово додати в масу 125 г тертого шоколаду й жовтки. Круто збиті із щіпкою солі білки почергово із просіяним борошном поступово підмішати в шоколадну масу. Пекти відразу ж у добре змащеній і посипаній панірувальними сухарями рознімній формі в духовці на середньому вогні. Наступного дня залишок тертого шоколаду й цукор прокип'ятити в 250 г води 10 хвилин на слабкому вогні й дати охолонути. Поверхню торта змастити теплим абрикосовим конфітюром і нанести шоколадну глазур. Можна використовувати також готову шоколадно-масляну глазур.

КНЕДЛИК БУЛОЧНИЙ ЗДОБНИЙ (страва чеської кухні). У борошно додають змішане з жовтками й сіллю молоко й замішують тісто. Хліб нарізають невеликими кубиками, посипають ними тісто, поливають розтопленим жиром і залишають на 1 годину. Потім хліб змішують із тістом і збитими білками. Кнедлики варять у серветці, підвісивши на вішалі, протягом години (через 20 хвилин після закипання розв'язують нижній вузол).

ТОРТ «ПРАГА» (страва чеської кухні). Цукор розтерти з яйцем, додати згущене молоко, сметану, какао, борошно, потім соду (погасити сметаною). Із приготовленого напіврідкого тіста спекти два коржі, прошарувати кремом, поверхню залити глазур'ю. Крем приготувати з вершкового масла і згущеного молока; глазур — з розтопленого вершкового масла, змішаного із цукром, какао й сметани. Довівши цю суміш до кипіння, її варто зняти з вогню. Для одержання кавового присмаку замість згущеного молока й какао можна використовувати згущену каву з вершками, а для приготування кавової глазури — розчинну каву. Поверхню глазури можна прикрасити білим тертим шоколадом.

ОЛАДКИ ШОТЛАНДСЬКІ (страва шотландської кухні). Для апельсинового масла: 180 г несолоного вершкового масла, 1 ст. ложка цукрової пудри, 6 чайних ложок свіжого апельсинового соку, терта цедра від 0,5 апельсина. Щоб приготувати апельсинове масло, збивайте в мисці всі інгредієнти, доки суміш не стане однорідною й повітряною. Просійте борошно, пекарський порошок і сіль у миску, змішайте із цукровою пудрою і зробіть заглиблення в центрі. В іншій мисці перемішайте яйце та молоко, вилийте цю суміш у заглиблення. Гарненько розчиняйте борошно в рідині, помішуючи дерев'яною ложкою, потім належно збийте до одержання однорідного повітряного рідкого тіста. Злегка розігрійте змащену жиром сковорідку або форму для випічки. Наливайте тісто десертною ложкою на розпечену поверхню і смажте близько 3 хвилини, доки зверху не почнуть лопати пухирці, а знизу не підрум'яниться. Переверніть оладки лопаточкою та продовжуйте смажити близько 1 хвилини, доки інший бік не підрум'яниться. Загорніть посуд з готовими оладками в рушник, щоб зберегти їх теплими, доки смажаться інші. Подавайте з апельсиновим маслом.

КОРЖІ МЕДЯНІ (страва естонської кухні). Мед розмішують із водою, додають житнє борошно, замішують тісто, з якого роблять невеликі коржі. Випікають у духовці. Подають коржі з молоком.

ПАМПУШКИ (страва китайської кухні). У теплій воді розводять дріжджі, всипають просіяне борошно й замішують тісто, яке залишають для бродіння на 1, 5–2 години. За цей час тісто в міру його збільшення в об'ємі обминають 1–2 рази. Після цього в тісто додають питну соду, розведену водою, борошно й удруге замішують тісто. Готове тісто розрізають шматочками, закачують на столі, надаючи їм форми кульок, і залишають вистояватись. Після цього кульки відварюють на парі до готовності.

РУЛЕТКИ ГОРИХОВІ (страва латиської кухні). До дріжджів додати цукор, трохи води й поставити в тепле місце для бродіння. Молоко трохи підігріти, досипати половину борошна, додати цукор, масло, яйце, терту цедру, дріжджі, решту борошна, сіль і вимісити до однорідності. Тісто поставити в тепле місце, дати піднятися, потім розкачати пластом і викласти на нього начинку. Для начинки: горіхи подрібнити, родзинки промити й обсушити, змішати зі сметаною, додати за смаком цукор. Покритий начинкою пласт згорнути в рулет і нарізати скибочками. Рулетики покласти в змащену жиром форму, залити солодким молоком і випекти в духовці. Подавати гарячими або холодними із фруктовим соком.

Контрольні запитання і завдання

1. Як класифікують борошняні вироби?
2. Охарактеризуйте особливості попередньої підготовки різних видів сировини при виробництві борошняних виробів.
3. Опишіть технологію безопарного способу виробництва дріжджового тіста.
4. У чому полягає опарний спосіб виробництва дріжджового тіста? Зазначте його переваги й недоліки.
5. Опишіть технологію дріжджового листкового тіста.
6. Які є види прісного тіста? Опишіть його призначення і технологію.
7. Яке значення замішування тіста?
8. У чому сутність біологічного способу розпушування тіста?
9. У чому особливості хімічного способу розпушування тіста?
10. Опишіть механічний спосіб розпушування тіста.
11. Як класифікують оздоблювальні напівфабрикати?

Частина 4

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Розділ 1

ЯКІСТЬ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1. *Складові якості*

Якість продукції ресторанного господарства формується ще на стадії розробки певного виду продукції й закладається в нормативно-технічну документацію, потім забезпечується на стадії виробництва, підтримується на стадії зберігання, транспортування й реалізації. Забезпечення заданого рівня якості продукції залежить від багатьох факторів, і насамперед від чіткості сформульованих у нормативно-технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини (напівфабрикатів), досконалості рецептури й технології, дотримання технологічної дисципліни, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва й обслуговування, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях її виробництва, ефективності механізму стимулювання випуску високоякісної продукції.

Якщо рецептура складена невдало, технологія не відпрацьована, то навіть за належної якості сировини й високої кваліфікації працівників видати якісну продукцію при масовому виробництві практично неможливо.

Забезпечення якості продукції включає в себе взаємопов'язані і взаємопідлеглі стадії та операції — від приймання сировини до зберігання і реалізації готової продукції. Навіть тільки одна незадовільне виконана операція в технологічному процесі виробництва продукції може зіпсувати решту високоякісної роботи і не дозволить одержати продукцію належної якості. А тому необхідно чітко дотримуватися технологічної дисципліни, запропонованої нормативно-технічною документацією, контролювати якість виконання не тільки всього технологічного процесу, але й якість виконання проміжних операцій.

Для стабільного випуску продукції високої якості необхідно також підвищувати технічну оснащеність підприємств, автоматизувати технологічні процеси, удосконалювати господарський механізм управління якістю продукції.

1.2. Основні поняття, терміни й визначення

Якість продукції — це сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність задовольняти певні потреби у відповідності зі своїм призначенням. Техніко-економічне поняття «якість продукції» охоплює ті властивості продукції, що пов'язані з можливістю задоволення продукцією певних суспільних або особистих потреб відповідно до її призначення. У цьому випадку продукція розглядається як результат процесу трудової діяльності, що має корисні властивості, отриманий у визначеному місці за певний інтервал часу та призначений для використання з метою задоволення певних потреб суспільного або особистого характеру.

Якщо керуватися стандартним визначенням і врахувати специфіку продукції ресторанного господарства, під якістю продукції ресторанного господарства варто розуміти сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність для забезпечення нормальної життєдіяльності людського організму, тобто задоволення фізіологічних потреб людини в їжі й енергії з урахуванням правил раціонального харчування. Продукція ресторанного господарства має чимало властивостей, які можуть проявлятися під час її створення і споживання — розробки, виробництва, зберігання, транспортування, використання.

Властивість продукції — це її особливість, що може виявлятися при її створенні, експлуатації або споживанні. Сукупність властивостей допомагає відрізнити один вид продукції від іншого. Властивості продукції можна поділити на прості й складні. До простих належать смак, зовнішній вигляд, колір; до складних — перетравленість, засвоюваність, калорійність та ін.

Якість продукції можна визначити як сукупність технічних, технологічних і експлуатаційних характеристик продукції, за допомогою яких вона відповідатиме вимогам споживача. Вимір якості в цьому випадку передбачає визначення й оцінку ступеня відповідності продукції цієї сукупності характеристик.

Оцінюють якість продукції за допомогою показників якості.

Показник якості — це кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей продукції стосовно певних умов створення або споживання. Показник якості продукції характеризує придатність продукції задовольняти необхідні потреби.

Показник якості продукції може виражатися в різних одиницях (ккал, відсотках, балах тощо). Розглядаючи показники якості, варто розрізняти, з одного боку, найменування показника (вологість, зольність, мікробіальна обсіменінність, пружність, в'язкість тощо), а з іншого — його числове значення, що може змінюватися залежно від різних умов.

До якісних ознак продукції належать колір, форма виробу, спосіб з'єднання окремих компонентів. А кількісна ознака продукції є її параметром.

Параметр продукції кількісно характеризує будь-які властивості, у тому числі і ті, що входять до складу якості продукції.

Можливість керування якістю продукції передбачає необхідність і можливість кількісної оцінки показників. Для оцінки якості продукції ресторанного господарства може застосовуватися система показників — одиничний, комплексний, визначальний, інтегральний.

Одиничний показник — це показник якості продукції, що характеризує одну з її властивостей. Наприклад, смак, колір, аромат, вологість, пружність, консистенція, набухання тощо. Одиничні показники можуть належати як до одиниці продукції, так і до сукупності одиниць однієї продукції, характеризуючи одну просту властивість.

Комплексний показник — це показник, що характеризує кілька властивостей продукції або одна складна властивість, що має декілька простих. Скажімо, комплексним є показник «кулінарна готовність», під якою розуміють певний стан страви, що характеризується комплексом фізико-хімічних, структурно-механічних і органолептичних властивостей, завдяки яким ця страва стає придатною до вживання. Показник якості кулінарної продукції «харчова цінність» також є комплексним,

тому що відображає всю повноту корисних властивостей продукції, пов'язаних з умістом у ній широкого переліку харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів та ін.), її енергетичну цінність і органолептичні характеристики продукції.

Термін «**біологічна цінність**» характеризує якість білків, що містяться в продукції, їхню збалансованість за амінокислотним складом, перетравлення і засвоюваність, які залежать не тільки від амінокислотного складу, але й від структурних особливостей.

Енергетична цінність. Цей термін характеризує ту частку енергії, що може вивільнитися з харчових речовин у процесі біологічного окислення й використовуватися для забезпечення фізіологічних функцій організму.

Визначальний показник якості продукції — це показник, за допомогою якого оцінюють якість продукції. Наприклад, треба оцінити якість торта. Для торта органолептична оцінка є визначальною. Уявімо, що ухвалено рішення оцінювати якість тортів за сукупністю властивостей (запахом і смаком, структурою, кольором, формою, оформленням), показники яких виражаються в балах.

Кожний показник може мати один з п'яти балів: «відмінно» — 5, «добре» — 4, «задовільно» — 3, «погано» — 2, «дуже погано» (незадовільно) — 1. Експерти для кожного показника встановлюють коефіцієнт вагомості (важливості).

Коефіцієнт вагомості показників якості продукції — це кількісна характеристика значимості даного показника якості продукції серед інших її показників якості. Коефіцієнти вагомості можуть визначатися соціологічним або експертним методом, а також на основі аналізу впливу даного показника якості продукції на ефективність її споживання або реалізації.

Визначальний показник якості знаходять у такий спосіб: експерти оцінюють у балах кожний показник, потім середні результати оцінки перемножують на коефіцієнти вагомості і добуток підсумовують. Якщо рішення про оцінку якості продукції приймають з огляду й на інші властивості (калорійність та ін.), то визначальний показник має включати відносні значення показників цих властивостей з відповідними коефіцієнтами вагомості.

У свою чергу, властивості, що враховуються визначальними показниками, можуть характеризуватися одиничними і/чи комплексними показниками якості продукції. Якщо визначальний показник є комплексним, його називають узагальненим. Користуватися узагальненим показником треба обережно, не допускаючи перекриття одними одиничними показниками суттєвих недоліків продукції, які характеризуються іншими оди-

ничними показниками, тобто, якщо продукція хоча б за одним з показників оцінена в 2 або 1 бал, то загалом її варто оцінити в 0 балів (незадовільно) і без підрахунку суми балів зняти з реалізації, скласти акт і зробити висновок про можливість доробки або переробки виробів. Узагальнений показник у таких випадках варто вважати рівним нулю.

Інтегральний показник якості продукції визначається як відношення сумарного корисного ефекту від споживання до сумарних витрат на її створення й експлуатацію або споживання.

Для продукції ресторанного господарства як приклад такого показника якості можна навести такі показники, як амінокислотний скор, інтегральний скор, які відображають відсоток відповідності показників амінокислотного або хімічного складу (відповідно) того або іншого продукту (продукції, напівфабрикату) до формули збалансованого харчування. Наприклад, рисова крупа за білком відповідає формулі збалансованого харчування на 7%, а тріска — на 78%. Для оцінки рівня якості продукції вводиться поняття **базове значення** показника якості продукції. Це значення показника якості, прийняте за основу при порівняльній оцінці якості продукції. Базовими значеннями можуть бути:

- ✓ значення показників кращих вітчизняних і закордонних зразків, щодо яких є достовірні дані про їхню якість;
- ✓ значення показників якості, досягнуті в попередньому періоді, або заплановані значення показників перспективних зразків, знайдені експериментально або теоретичними методами;
- ✓ значення показників якості, що задані у вимогах на продукцію (ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ, ТУ, Збірники рецептур та ін.).

Обчислюючи відношення значення показника якості оцінюваної продукції до базового значення цього показника, одержують **відносне значення** показника якості, яким зручно користуватися при порівнянні фактичних значень із базовими значеннями показників якості продукції. При цьому **рівень якості** буде визначатися сукупністю відносних значень або функціями від цих відносних значень.

Оцінюючи якість продукції, треба знати **номінальне значення** показника якості. Це регламентоване значення показника якості продукції, від якого відраховується допущене відхилення.

Номінальні значення показників якості й параметрів продукції наводяться в стандартах, технічних умовах та іншій нормативно-технічній документації. Наприклад, стандартом «Напівфабрикати м'ясні натуральні» встановлюються маса шматочків дрібнокускових напівфабрикатів і їхня форма, а при механізованому нарізанні напівфабрикатів допускаються відхилення за масою і формою окремих шматочків не більше: для шашлику, гуляшу, азу — 25%, піджарки, бефстроганова, плову — 15% у кожній одиниці упаковки.

Поряд з номінальними значеннями під час оцінки якості продукції враховуються і **граничні значення** показників якості. Це найбільше або найменше регламентоване значення показників якості продукції, що наводяться в нормативно-технічній документації, і використовуються для контролю якості продукції. Граничні значення можуть бути максимальними й мінімальними. Так, максимальне значення вмісту жиру в бульйоні кістковому концентрованому — не більше 1%, мінімальний вміст сухих речовин у биточках картопляних — не менше 23% (ТУ 28-12-84).

1.3. Показники якості

Установлено номенклатуру основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують: показники призначення, надійності, технологічності, транспортability, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів.

Показники призначення характеризують властивості продукції, що визначають основні функції, для виконання яких вона призначена. Для продукції ресторанного господарства показниками призначення є енергетична цінність продукції, склад і структура продукції, обумовлені введенням різних добавок (білкових, вітамінних, мінеральних, ароматичних та ін.). З показників призначення, що характеризують структуру продукції, можна назвати вміст у ній харчових речовин, що формують її структуру (це загусники, піноутворювачі, емульгатори, стабілізатори, розпушувачі, водоз'єднувальні добавки тощо).

Склад продукції (вміст білків, жирів, вуглеводів і т. ін.) характеризує харчову цінність продукції, надає уяву про її біологічну й енергетичну цінність. У діючій нормативно-технічній документації на продукцію ресторанного господарства зазначається склад виробленої продукції. В окремих випадках нормується також вміст сухих речовин, жиру, солі.

З показників, що характеризують структуру продукції, широко застосовується органолептичний показник якості — консистенція (тверда, ніжна, м'яка, масляноподібна та ін.), що не має кількісного вираження, обумовленого об'єктивними методами.

Показник надійності варто зарахувати до найважливіших для продукції ресторанного господарства.

Під надійністю розуміють властивість продукту зберігати у встановлених межах значення всіх параметрів, що характеризують здатність виконувати необхідні функції в заданих режимах та умовах застосування, збереження і транспортування. Показником надійності продукції

ресторанного господарства є зберігання, що гарантується виробником протягом певного часу за чітких режимів температури і вологи, що встановлені в нормативно-технічній документації, а для нестандартизованої продукції зберігання якості регламентується санітарними нормами й правилами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України. Наприклад, відповідно до ТУ 28-14-83 для салатів (напівфабрикатів) термін зберігання становить з моменту закінчення технологічного процесу не більше 12 год при температурі від 4 до 8 °С, у тому числі на підприємстві-виробнику – не більше 4 год, а тривалість перевезення на ізоtermічному транспорті – не більше 2 год.

Показники технологічності характеризують властивості складу і структури продукції, що визначають мінімальні витрати при виробництві, зберіганні і відновленні для заданих значень показників якості продукції. До показників технологічності належать трудомісткість, матеріалоемність і енергоемність продукції.

Технологічність виробництва продукції ресторанного господарства залежить від складу і структури сировини та готового продукту, рецептури і технології, використаного обладнання, режимів і способів кулінарної обробки та інших факторів.

Розробляючи нормативно-технологічну документацію на продукцію, треба намагатися знизити питому трудомісткість, матеріалоемність і енергоемність виробів. Висока трудомісткість виробу стримує його випуск, тому що позначається на продуктивності праці. Трудомістка продукція випускається у вузькому асортименті й малих кількостях.

Про енергоемність продукції свідчать такі показники, як тривалість механічної і теплової обробки, температурний режим і спосіб обробки, які наведені в нормативно-технологічній документації.

Ергономічні показники відображають взаємодію системи «люди-на-виріб» і поділяються на антропометричні, гігієнічні, фізіологічні та психологічні. Для продукції ресторанного господарства важливе значення мають три останні показники. У гігієнічному сенсі продукція повинна бути нешкідливою. Регламентується вміст важких металів, мікотоксинів, канцерогенів (у консервах, фритюрних жирах, копченнях), а також загальна обсіменінність мікроорганізмами та вміст окремих найнебезпечніших для людини мікроорганізмів (бактерії групи кишкової палички, коагулазопозитивні стафілококи, бактерії роду протей, бактерії роду сальмонел).

Фізіологічні показники застосовуються при визначенні відповідності продукції фізіологічним потребам людини в харчових речовинах і енергії. Критеріями оцінки якості продукції ресторанного господарства вони виступають рідко, ширше використовуються для оцінки якості продукції дієтичного та лікувального харчування.

Психологічні показники застосовують у визначенні відповідності продукції психологічним особливостям людини (національним, індивідуальним).

Естетичні показники характеризують зовнішню виразність, оригінальність, цілісність композиції, виразність і раціональність форм, стабільність товарного виду продукції. Вимоги до зовнішнього вигляду, форми, кольору, прозорості, мутності обговорені в нормативно-технічній документації на окремі види продукції ресторанного господарства в стандартах і технічних умовах, збірниках рецептур. У збірниках рецептур описані правила оформлення й подавання страв, що також позначається на якості продукції.

Показники стандартизації й уніфікації характеризують ступінь використання в продукції стандартних та уніфікованих виробів, компонентів, окремих елементів. Кінцевою метою уніфікації є стандартизація. Стандартизація складу і структури дозволяє одержувати продукцію із заданими й відтвореними властивостями, а також модельні системи для вивчення впливу технологічних параметрів виробництва і кулінарної обробки продуктів на якість напівфабрикатів і готову продукцію. Застосування уніфікованих технологічних процесів дозволяє знизити витрати праці на одиницю продукції.

Економічні показники характеризують витрати на розробку, виготовлення, зберігання й реалізацію продукції. За допомогою економічних показників оцінюють технологічність продукції, рівень її уніфікації та ін. Економічні показники відображені в цінах на продукцію й відіграють величезну роль у системі керування якістю продукції.

Патентно-правові показники відзначають можливість безперешкодної реалізації продукції не тільки усередині країни, але й за кордоном. Зазначимо, що натуральні харчові продукти не патентуються, а окремі найменування продукції підприємств ресторанного господарства можуть бути патентозахищеними.

1.4. Методи і показники оцінки якості продукції

Класифікують наступні методи оцінки якості продукції: диференційний, комплексний, змішаний, статистичний.

Диференційний метод оцінки якості продукції ґрунтується на використанні одиничних показників її якості.

Комплексний метод оцінки якості продукції ґрунтується на використанні комплексних показників якості.

Змішаний метод синтезує одиничні й комплексні показники якості.

Статистичний метод — це метод, що визначає якість продукції за допомогою правил математичної статистики.

Залежно від засобів вимірів методи поділяються на вимірювальні, реєстраційні, розрахункові, соціологічні, експертні й органолептичні.

Вимірювальні методи базуються на інформації, що одержують з використанням засобів вимірювання і контролю. За допомогою вимірювальних методів установлюють такі показники, як маса, розмір, оптична щільність, склад, структура та ін. Вимірювальні методи поділяють на фізичні, хімічні й біологічні.

Фізичні методи застосовують для визначення фізичних властивостей продукції (щільності, коефіцієнта зламу, коефіцієнта рефракції, в'язкості, липкості та ін.). Фізичні методи — це мікроскопія, поляриметрія, колориметрія, рефрактометрія, спектрометрія, спектроскопія, реологія, люмінесцентний аналіз та ін.

Хімічні методи застосовують для визначення складу і кількості речовин, що містить продукція. Вони поділяються на кількісні і якісні методи аналітичної, органічної, фізичної та біологічної хімії.

Біологічні методи застосовують для визначення харчової й біологічної цінності продукції. Їх поділяють на фізіологічні й мікробіологічні.

Фізіологічні методи застосовують для встановлення ступеня засвоєння і перетравлення поживних речовин, нешкідливості, біологічної цінності.

Мікробіологічні методи застосовують для визначення ступеня обмінення продукції різними мікроорганізмами.

Реєстраційні методи — це методи визначення показників якості продукції, що здійснені на основі спостереження й підрахунку числа визначених подій, предметів чи витрат. Ці методи базуються на інформації, одержаної шляхом реєстрації й підрахунку деяких подій, наприклад, відмов від виробів, підрахунку числа дефектних виробів у партії тощо.

Розрахункові методи застосовують головним чином при проектуванні продукції, коли вона ще не може бути об'єктом дослідження. Цим же методом можуть бути встановлені залежності між окремими показниками якості продукції.

Соціологічний метод ґрунтується на зборі й аналізі думок споживачів. Збір думок фактичних споживачів продукції здійснюють усно, за допомогою опитування або поширення анкет для опитування, шляхом проведення конференцій, нарад, виставок, дегустацій тощо. Цей метод застосовують при визначенні коефіцієнтів вагомості.

Експертний метод — це метод визначення показників якості продукції, що здійснюється на основі рішення, прийнятого експертами. Його широко використовують для оцінки рівня якості (у балах) при

встановленні номенклатури показників, що враховуються на різних стадіях керування, при визначенні узагальнених показників на основі сукупності одиничних і комплексних показників якості, а також при атестації якості продукції. Основними операціями експертної оцінки є формування робочої та експертної груп, класифікація продукції, побудова схеми показників якості, підготовка анкет і пояснювальних записок для опитування експертів, опитування експертів і обробка експертних оцінок.

Органолептичний метод — це метод, який здійснюється на основі аналізу сприймання органів відчуттів. Значення показників якості знаходяться шляхом аналізу отриманих відчуттів на основі наявного досвіду. Тому точність і вірогідність таких значень залежать від кваліфікації, навичок і здібностей осіб, що визначають їх. Органолептичний метод не виключає можливості використання технічних засобів (лупи, мікроскопа тощо), що підвищують сприйняття і поліпшують якості органів чуття. Цей метод широко застосовують для визначення показників якості продукції ресторанного господарства. Показники якості, обумовлені цим методом, виражаються в балах.

1.5. Планування та забезпечення якості продукції

Під плануванням якості продукції треба розуміти встановлення завдань з випуску продукції належної якості за певний проміжок часу або постійно.

При плануванні якості продукції встановлюють такі завдання:

- ✓ на розробку й виробництво нових зразків продукції вищими показниками якості;
- ✓ на випуск продукції належної якості, атестованої за вищою категорією якості;
- ✓ на збільшення обсягу випуску найважливіших видів продукції високої якості;
- ✓ на поліпшення окремих показників якості продукції, що випускається.

При плануванні якості продукції значення планових показників мають бути погоджені з наявними результатами виробництва продукції.

Предметом планування якості продукції є показники, що характеризують продукцію на всіх стадіях її функціонування. Ці показники виражені у спеціальних завданнях з поліпшення якості продукції, зростання обсягу виробництва, у планах випуску продукції і технічного розвитку виробництва, стандартизації, у науково-дослідних роботах.

Система показників для планування якості продукції має деякі розходження залежно від рівня управління системою ресторанного господарства.

Найважливішими завданнями планування якості продукції є: досягнення і перевищення технічного рівня та якості кращих підприємств, своєчасна заміна або зняття з виробництва застарілих виробів, забезпечення чіткого дотримання стандартів, технічних умов, збірників рецептур, виготовлення продукції вищої якості, зниження відходів при виготовленні продукції, зростання надійності продукції.

Плануючи підвищення якості продукції, до роботи долучаються всі цехи і служби підприємства, а проекти планів робіт узгоджуються з усіма підрозділами підприємства.

Керування якістю продукції — це вже конкретні дії, що здійснюються при створенні продукції, вони призначені для того, щоб забезпечити необхідний рівень якості. При керуванні якістю продукції об'єктами керування є процеси, від яких залежить якість продукції. Ці процеси відбуваються на стадії приймання сировини і напівфабрикатів і на стадіях створення, зберігання, реалізації та споживання продукції. Вироблення управлінських рішень здійснюється на підставі інформації про фактичний стан процесу виробництва і його відповідність необхідним характеристикам.

Нормативну документацію, що регламентує значення показників якості продукції, технічну документацію, що встановлює вимоги до процесів розробки, виробництва, зберігання і реалізації продукції, варто розглядати як програму керування якістю продукції. Керуючі дії мають бути спрямовані або на збереження фактичного стану керованого процесу, або на коригування цього процесу.

Для успішного керування якістю продукції можна використовувати створену за минулі роки систему, що являє собою сукупність організаційних, технічних, наукових, економічних і соціальних заходів. Система охоплює все — людей, технічні пристрої, матеріальні засоби, інформацію.

Основним моментом керування якістю продукції є точне визначення вимог до продукції. Далі йде чіткий розподіл завдань, забезпечення контролю якості на кожному етапі між підрозділами підприємства.

Методи керування якістю включають методи класифікації й визначення показників якості, вибірковий контроль, методи керування виробничим процесом, обробку даних про якість продукції, розробку стандартів, статистичні методи. Важливо зрозуміти, що керування якістю не обмежується вибірковим контролем, який широко використовується на підприємствах ресторанного господарства.

Розділ 2



ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

2.1. Економічна залежність працівника і якість

На підприємствах ресторанного господарства існує ціла система контролю якості продукції, у якій, крім працівників, зайнятих безпосередньо виробництвом продукції, беруть участь державні установи та громадські організації.

Варто зазначити, що найбільш ефективною в досягненні високих якісних показників продукції є матеріальна залежність працівника від якості продукції, що випускається ним, надійнішого засобу людство поки ще не вигадало.

В усіх випадках підставою для оцінки продукції є нормативно-технічна документація – ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ, ТУ й ТІ, збірники рецептур та ін. Використання цих документів забезпечує єдиний підхід до оцінки якості продукції і спрощує контроль.

В основу контролю якості продукції підприємств різних видів власності закладений принцип економічної залежності працівників від якості продукції, що випускається, тобто принцип економічної зацікавленості працівників у випуску продукції високої якості.

Оцінку якості продукції й облік результатів контролю продукції, що випускається кожним працівником, ведуть на всіх етапах виробництва, порушення фіксують і встановлюють винну особу. При визначенні показників, за виконання яких здійснюється оплата праці й преміювання, головним показником варто вважати якість продукції, що випускається (звичайно, не завдавши шкоди її кількості).

За систематичне порушення технологічної і виробничої дисципліни, випуск продукції низької якості, наявність скарг на якість продукції і незадовільні лабораторні аналізи працівнику знижують кваліфікаційний розряд. У трудовій угоді (контракті) можуть бути обговорені й інші заходи покарання за порушення технологічної дисципліни. Винні в зниженні якості продукції, що завдало матеріального збитку, несуть матеріальну відповідальність за заподіяну підприємству шкоду.

2.2. Контроль якості продукції на підприємствах

На підприємствах ресторанного господарства контроль якості продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, а тому варто створити служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким поділом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається. Така специфіка підприємств ресторанного господарства.

Кількість членів і склад служб контролю визначаються відповідно до типу підприємства. Наприклад, служба вхідного контролю якості на підприємствах із власним складським господарством може бути укомплектована в такий спосіб: завідувач складу, заступник директора з постачання, товарознавець. На підприємствах без складського господарства приймання продуктів за якістю здійснюють начальник цеху, завідувач виробництва (його заступник), інженер-технолог, кухар-бригадир.

Операційний і приймальний контроль на більшості підприємств здійснює єдина за складом служба: начальник цеху (завідувач виробництва), інженер-технолог, кухар-бригадир, кухар вищого розряду. Служба вхідного контролю провадить контроль сировини, що надходить і відповідність її якості даним, зазначеним у супровідних документах (сертифікатах), за органолептичними показниками, викладеними у нормативно-технічній документації.

Коли виникають сумніви у доброякісності сировини, що надійшла, викликають працівника лабораторії (санітарно-харчової або технологічної) для відбору зразків на аналіз. Також запрошують представника постачальника, у присутності якого здійснюють приймання продуктів за якістю. На підставі лабораторного висновку постачальнику висувають претензії у встановленому порядку, і всі випадки постачання недоброякісної сировини фіксують у журналі обліку недоброякісних та нестандартних продуктів, що веде матеріально відповідальна особа, яка приймає сировину (продукти).

Відповідно до договору за порушення стандартів і ТУ постачальник може бути оштрафований, а при кількарізових постачаннях продукції низької якості підприємство може в односторонньому порядку розірвати договір з постачальником. Постачальник зобов'язаний відшкодувати підприємству збиток, що виник внаслідок постачання недоброякісної сировини або продуктів, а також у результаті розірвання договору.

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить. Невчасне повернення недоброякісних продуктів і неправильне їхнє оформлення, несвоєчасне надання матеріалів для висування позову постачальникам, недотримання правил товарного сусідства, пору-

шення санітарних норм і термінів реалізації продукції, наявність претензій усередині підприємства — все це свідчить про низьку виробничу дисципліну працівників складу та служби вхідного контролю.

При транспортуванні продуктів зі складу на виробництво завідувач виробництва (заступник, начальник цеху, кухар-бригадир) мусить приймати продукти за якістю відповідно до вимог нормативно-технічної документації.

Якщо в оцінюванні якості продуктів між завідувачем виробництва і завідувачем складу виникли розбіжності, до приймання долучають адміністрацію підприємства.

Контроль за чітким виконанням технологічних операцій і їхньою послідовністю, дотриманням режимів теплової обробки, рецептур, правил оформлення і подавання страв та виробів (операційний контроль) здійснює кухар-бригадир (начальник цеху, завідувач виробництва). Проведення операційного контролю допомагає вчасно усунути порушення, виявлені на окремих етапах виробництва кулінарної продукції.

Операційний контроль провадиться шляхом органолептичної оцінки, перевірки відповідності сировинного набору технологічним картам, дотримання технологічних режимів і виходу продукції за масою. Порушення, виявлені під час операційного контролю, фіксуються особами, відповідальними за контроль технологічного процесу в цеху, інженером-технологом, представниками лабораторії й адміністрації.

Контроль якості продукції, що випускається (приймальний контроль), організується залежно від типу підприємства. У цехах заготовчих підприємств і спеціалізованих цехів контроль ведуть залежно від виготовлення кожної партії продукції за органолептичними показниками, а також за виходом виробів по масі, дотриманням вимог з упакування і маркування.

Контроль за фізико-хімічними показниками провадить технологічна лабораторія. На всю продукцію, вироблену протягом зміни, має бути заповнене посвідчення якості, оформлене на бланку суворої звітності, пронумерованому й виданому бухгалтером під звіт керівнику виробничого підрозділу. Подавання готової продукції в експедицію здійснюється лише за наявності посвідчення якості, що заповнене начальником цеху (завідувачем виробництва, кухарем-бригадиром). Експедитор, у свою чергу, несе повну матеріальну відповідальність за збереження товарного вигляду прийнятої продукції і забезпечення режимів та термінів її зберігання.

У їдальнях, кафе, ресторанах оцінку якості готової продукції провадить служба контролю якості, що виконує роль бракеражної комісії і члени якої відповідають за оцінку якості продукції, котра виготовляється протягом робочого дня.

Оскільки продукція підприємств швидкого обслуговування, а також замовлені й фірмові страви в ресторанах випускаються без поділу на партії, контроль проводиться під час виготовлення цих страв. Відхилення і порушення в технології приготування, зауваження від членів служби контролю якості і споживачів фіксуються у спеціальному журналі.

У системі ресторанного господарства існують й інші форми контролю якості виробленої продукції, однією з яких є контроль страв масового попиту, що здійснюється бракеражними комісіями. До складу бракеражної комісії можуть входити завідувач виробництва або його заступник, інженер-технолог, кухар-бригадир, кухарі високих розрядів. Для одноразового проведення бракеражу склад комісії має налічувати не менше двох осіб. Комісія керується Збірниками рецептур, технологічними картами, технічними умовами, технологічними інструкціями й іншими нормативними документами. Комісія провадить органолептичну оцінку якості їжі, визначає фактичну масу штучних виробів і напівфабрикатів, перевіряє температуру страв, що подаються, правильність зберігання їжі на роздачі і наявність окремих компонентів для її оформлення.

У деяких ресторанах і кафе, що реалізують замовлені і фірмові страви, створюють пости якості, що здійснюють контроль її на роздачі. Пости якості, очолювані кухарями-бригадирами, контролюють проведення окремих технологічних операцій і вихід готових страв. Заступник завідувача виробництва перевіряє на роздачі оформлення страв і наявність у них необхідних компонентів. Офіціант, одержуючи страви, у свою чергу перевіряє їх якість за зовнішнім виглядом.

Завідувач виробництва, його заступник або кухар-бригадир періодично контролюють порціонні страви.

Для посилення особистої відповідальності за якість продукції, що випускається, на деяких підприємствах кухарі і кондитери одержують талони якості, що дозволяють оцінити їхню роботу. Талони якості, які мають три відривних купони, зберігаються у відділі кадрів разом з особовим листком з обліку кадрів. У разі порушення працівником технології приготування їжі, санітарних правил і правил особистої гігієни, надходження неналежних лабораторних аналізів приготовленої ним продукції чи обґрунтованих скарг на її якість, випуску протягом трьох місяців поспіль їжі з оцінкою «задовільно» наказом на підприємстві вилучають один купон. Для повернення купона працівник протягом наступного року має випускати продукцію з оцінками тільки «добре» і «відмінно». Якщо в працівника вилучаються всі три купони, кваліфікаційна комісія переглядає його розряд.

Один раз на місяць на підприємствах ресторанного господарства можна проводити день оцінки якості — оперативна нарада, на якій оці-

нюється якість продукції підприємства в цілому. У цехах дні оцінки якості проводять щотижня, аналізуючи позитивний досвід роботи окремих працівників, порушення, допущені за тиждень, заслуховують працівників, з вини яких була випущена продукція низької якості.

Для керівництва роботою бракеражних комісій і проведення заходів щодо поліпшення якості продукції при кулінарних радах великих підприємств організують комісії з якості в складі 3–10 осіб терміном на 1–2 роки. Комісії періодично контролюють роботу підрозділів підприємства, розглядають їхні звіти про стан якості продукції, що випускається, розробляють рекомендації з поліпшення бракеражу і впровадження нових форм контролю, беруть участь у проведенні споживчих конференцій, «днів оцінки якості», конкурсів на кращого кухаря, кондитера, тематичних днів (рибних, овочевих та ін.).

Члени комісії з якості, що контролюють якість їжі на підприємстві ресторанного господарства, беруть участь у проведенні бракеражу. Їхня оцінка записується в бракеражний журнал, а при виявленні порушень складається акт перевірки у двох екземплярах, один із яких скеровується в комісію з якості, а другий лишається на підприємстві.

Крім щоденного контролю, що здійснюється працівниками підприємства, контрольні перевірки правильності подавання страв і їхньої якості можуть проводити інспектори Управління із захисту прав споживачів, працівники Держспоживзахисту України, управлінь (відділів) торгівлі місцевих органів влади. Всі особи, що перевіряють, повинні мати відповідні документи, тільки тоді вони мають право оглядати торговельні і складські приміщення підприємства, перевіряти правильність приймання і зберігання сировини та напівфабрикатів, контролювати виготовлення страв необхідного асортименту і належної якості. Правильність подавання готової продукції проводять шляхом контрольних закупівель страв або шляхом установлення кількості, маси і вартості страв, що подаються споживачам. На підприємствах самообслуговування страви для перевірки беруть безпосередньо з роздавальної лінії, на інших підприємствах — після подавання їх перевіряючим чи відвідувачам, а в ресторанах — до подавання страви споживачеві.

На підприємствах торгівлі і ресторанного господарства перевіряють масу й органолептичні показники. Правильність розрахунку в ресторанах перевіряють після вручення рахунка відвідувачу, а на підприємствах самообслуговування — після оплати вартості страв у касу.

Контролюючі організації можуть брати зразки страв для експертизи і лабораторного контролю. Добір проб здійснюють за участю фахівців санітарно-технологічних і технологічних харчових лабораторій. Установлені перевіркою порушення подавання страв зазначають в акті перевірки, що завіряється підписом перевіряючої особи і представника

адміністрації підприємства. До акта перевірки додають письмове пояснення особи, що порушила правила подавання продукції.

Оцінку якості продукції разом із працівниками ресторанного господарства і контролюючими органами здійснюють відвідувачі цих підприємств. Однією із форм залучення відвідувачів до оцінки якості є споживчі конференції, які можуть бути очними й заочними. Очні конференції проводять на підприємствах з постійним складом споживачів, заочні — у загальнодоступних їдальнях, ресторанах, на спеціалізованих підприємствах, тобто на підприємствах з непостійним складом споживачів. На очних конференціях відвідувачі висловлюють свою думку про асортименти, якість страв, культуру обслуговування тощо. Заочні конференції проводять за допомогою анкетування: на столах у залі розкладають анкети, де зазначена мета проведення опитування, його організатор, правила заповнення анкети і перелічені питання.

Іноді відвідувачам видають спеціальні бланки, у яких зазначені одна чи декілька страв і проставлені їхні оцінки. Надірвавши бланк у певному місці (з оцінкою «відмінно», «добре» або «задовільно»), відвідувач оцінює якість приготовлених страв. Опрацювавши дані споживчої конференції, розраховують середню оцінку якості за кожним видом страв і загальну оцінку якості страв на підприємстві. Оцінку стравам дають також представники комісії з якості. Їхні оцінки порівнюють із оцінками споживачів і бракеражної комісії.

Частину страв, приготовлених на підприємстві, відбирають для порівняльної дегустації із стравами того ж найменування, приготовленими майстрами-кухарями, і визначення фізико-хімічних показників.

Крім того, за роботою підприємств ресторанного господарства встановлений державний санітарний нагляд з боку органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України. Державний санітарний нагляд за дотриманням санітарно-гігієнічних правил і норм здійснюється, зокрема, при виробництві, зберіганні, транспортуванні й реалізації продуктів харчування. Працівники санітарно-епідеміологічної служби (санітарні лікарі та ін.) контролюють якість продуктів, готової їжі і раціонів харчування організованих груп населення. Наявність у них службового посвідчення надає право безперешкодно відвідувати підприємства ресторанного господарства й давати вказівки про усунення виявлених санітарних порушень, робити добір проб продуктів і готової їжі для лабораторного аналізу та гігієнічної експертизи.

Державний санітарний нагляд здійснює контроль за застосуванням харчових добавок (барвників, консервантів, стабілізаторів) у виробництві продукції ресторанного господарства, за впровадженням нової технології, проводить роботу з попередження харчових отруень і захворюю-

вань, пов'язаних зі споживанням недоброякісних продуктів, розслідує випадки харчових отруєнь, контролює відповідність обладнання, інвентарю, посуду, що використовується, діючим санітарно-гігієнічним нормам і правилам, проводить заходи щодо впровадження раціонального харчування населення й вітамінізації кулінарної продукції, проводить експертизу на наявність шкідливих домішок і харчових добавок у кількостях, які перевищують гранично допустимі, встановлює доброякісність і придатність продуктів для харчових цілей.

2.3. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями

Регулярний контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства здійснюють технологічні й санітарно-технологічні харчові лабораторії. Технологічні лабораторії створюються при об'єднаних дирекціях групи підприємств ресторанного господарства і на великих підприємствах (у великих ресторанах, їдальнях тощо). Ці лабораторії підпорядковані керівникові підприємства, а санітарно-технологічні харчові лабораторії — керівникам різних об'єднань (територіальних або виробничих) підприємств ресторанного господарства.

Лабораторії роблять аналізи сировини, напівфабрикатів і готових виробів на відповідність їх ДСТУ, ГОСТам, ГСТУ, рецептурам та іншим нормативним документам; контролюють дотримання норм вкладення сировини й технології виробництва продукції. У роботі названих лабораторій чимало спільного, але є й відмінності.

Технологічні лабораторії, розташовані, як правило, на підприємстві, контролюють його роботу щодня: перевіряють сировину, кожен партію напівфабрикатів, що випускаються, і готову продукцію, проводять операційний контроль. При цьому використовуються експресні методи якісного та кількісного аналізу, що допомагає швидко виявити порушення і внести виправлення в технологічний процес. Крім контрольних функцій, технологічні харчові лабораторії сприяють впровадженню у виробництво нових видів сировини, напівфабрикатів, кулінарних виробів, слідкують за правильністю організації технологічного процесу на підприємствах, перевіряють вихід напівфабрикатів і готової продукції, кількість відходів і величину втрат при тепловій обробці й тощо.

Санітарно-технологічні харчові лабораторії проводять контроль за графіком, складеним з урахуванням частоти відвідувань підприємств, на яких були виявлені порушення рецептур, технології або санітарного режиму приготування їжі.

Крім контролю дотримання норм вкладення сировини, в обов'язки санітарно-технологічних харчових лабораторій входять: визначення енергетичної цінності раціонів харчування і вмісту в них білків, жирів та вуглеводів для різних контингентів (учнів, робітників масових професій та ін.); контроль застосування засобів, що підвищують харчову цінність страв і кулінарних виробів (вітамінних, білкових препаратів); контроль дотримання санітарно-гігієнічного режиму на підприємствах ресторанного господарства шляхом дослідження змивних рештків з устаткування, інвентарю, рук працівників та ін.

Спільно працівники технологічних і санітарно-технологічних харчових лабораторій беруть участь в організації і проведенні технологічних конференцій, дегустацій, виставок-оглядів, конкурсів молодих фахівців та інших заходів, у розробці і затвердженні рецептур і технології приготування фірмових страв, у проведенні контрольних варінь, розробках, спрямованих на поліпшення якості й розширення асортименту продукції.

Працівники лабораторій мають право робити вилучення проб харчових продуктів, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів на підприємствах і їхніх складах; припиняти на будь-якій стадії технологічного процесу використання сировини і реалізацію готової продукції, коли виявлені недоброякісність, невідповідність ДСТУ, технічним умовам або рецептурам, а також у разі недотримання норм вкладення сировини чи порушення правил її обробки. Виявлені порушення (недоброякісність, некондиційність, недовкладення сировини) працівники лабораторії фіксують у контрольному журналі підприємства. Результати перевірок отримують керівництво вищої організації і керівництво підприємства, де виявлені порушення, для вживання необхідних заходів.

2.4. Органолептичний контроль якості продукції

Незважаючи на свою суб'єктивність, органолептичний аналіз дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва та оформлення страв, що, у свою чергу, дає можливість оперативно вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків.

При проведенні органолептичного аналізу якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: зовнішнім виглядом (у т. ч. за кольором), консистенцією, запахом і смаком. Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид

на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, тістечка, кекси та ін.), забарвлення кірочки і стан м'якушки (борошняні кондитерські й булочки) та ін.

Зовнішній вигляд виробу (загальне зорове сприйняття) має в кулінарній практиці вирішальне фізіологічне і психологічне значення. Вибираючи ту чи іншу страву, споживач керується головним чином зоровою оцінкою. Так, порушена форма свідчить про недбале оформлення чи неналежне зберігання виробу, поява невластивого кольору може свідчити про псування продукту і т.д.

Часто для відповіді на запитання про придатність виробу в їжу достатньо визначити його запах.

Запах — відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів. У застосуванні до харчових продуктів і кулінарних виробів розрізняють такі поняття, що поєднуються загальним терміном «запах», як аромат — природний привабливий запах, властивий первинній сировині (фруктам, молоку, спеціям), і букет — запах, що формується в процесі технологічної переробки продукту під впливом складних хімічних перетворень.

Запахи, невластиві продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

Одним з важливих показників якості виробів є їхня **консистенція**. Це поняття містить у собі характеристику агрегатного стану (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічні властивості (еластична, пружна, пластична та ін.), які визначають оглядово (рідка, піноутворююча та ін.) або за допомогою органів дотику. Наприклад, кінчиками пальців визначають ступінь пружності, твердості, пластичності різноманітної сировини. У порожнині рота виникають такі дотичні відчуття, як соковитість, розсипчастість, однорідність, волокнистість, терпкість та ін. Так, соковитість — відчуття, викликане соками продукту під час жування, виражається кількісно (продукт дуже соковитий, малосоковитий, сухий); розсипчастість і крихкість визначаються опором, що чинить продукт при розжовуванні (наприклад, розсипчастість виробів з пісочного тіста); однорідність — відчуття, що викликають частки продукту при розподілі на поверхні язика і ротової порожнини (однорідність крему, соусу), а волокнистість — волокна продукту, що чинять опір при розжовуванні (наприклад, грубоволокнисте м'ясо); терпкість — відчуття, що виникає в порожнині рота при стягуванні (зморщуванні) внутрішньої його поверхні, що супроводжується зазвичай появою в роті сухості.

Консистенція різних груп виробів характеризується декількома визначеннями. Наприклад, консистенція смаженого м'яса м'яка, соковита; картопляного пюре — однорідна, пишна, пухка тощо.

Найважливішим показником якості кулінарної продукції є **смак**. **Смак** — це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку — малосольний, середньосольний, сильносольний). Смакові відчуття, що викликають харчові продукти, є, як правило, результатом впливу двох або більше основних смаків на смакові рецептори.

Куштуючи ту чи іншу страву, ми отримуємо не лише смакові відчуття, але й низку інших, що дають цілковиту уяву про продукт. Тому показник, визначений як смак, є сукупністю власне смакових, дотичних відчуттів і запаху, які сприймаються нами при дегустації. Органолептична оцінка страв і кулінарних виробів може дати точні результати за умови правильної методики її проведення і дотримання низки правил, викладених у Методичних вказівках з лабораторного контролю якості їжі.

Кількість страв чи виробів, що піддаються перевірці одночасно, має бути незначною, тому що через стомленість вразливість органів чуттів швидко знижується, спостерігається їхня адаптація (звикання) до певного подразника.

На вразливість органів смаку впливає температура повітря в приміщенні: при температурі вище 36 °С знижується вразливість до кислого і гіркого смаків, при температурі нижче 15 °С ускладнюється виявлення солоного смаку. Різко знижується чутливість смакових рецепторів при охолодженні поверхні язика до 0 °С або при нагріванні до 45 °С. Оптимальною для дегустації вважають температуру повітря 20 °С, а температура страв повинна бути такою, при якій їх подають.

Приміщення, де проводиться органолептична оцінка виробів, має бути добре й рівномірно освітленим. Освітлення повинне бути природним, тому що штучне світло може змінити натуральне забарвлення продукту, що надто важливо при визначенні розходжень у відтінках кольору, які з'являються в м'ясних і рибних напівфабрикатах у процесі зберігання й упакування. У приміщення не повинні проникати сторонні запахи, які можуть вплинути на оцінку якості виробів.

Як і при будь-якому аналізі, під час органолептичної оцінки точність отриманих результатів залежить від професійних навичок працівників, знання методики і старанності її виконання. Тому працівники, які постійно здійснюють контроль якості продуктів харчування, повинні виробити в собі неабияку чутливість до смаку, запаху, кольору тощо.

Розглянемо порядок проведення органолептичної оцінки (бракераж). Перед тим як розпочати роботу, члени бракеражної комісії (або працівник лабораторії) мають ознайомитися з меню, рецептурою страв і виробів, технологією приготування страв (виробів), якість яких оці-

нюються, а також з показниками їхньої якості, установленими нормативно-технічними документами.

У розпорядженні комісії для проведення бракеражу повинні бути ваги, ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, чайник з окропом для обполіскування приладів. Крім того, у кожного члена бракеражної комісії мають бути дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм (водою), блокнот і ручка.

Члени бракеражної комісії перед початком роботи повинні одягнути санодяг, ретельно вимити руки в теплій воді з милом, кілька разів обполоснути їх і витерти насухо.

Бракераж починається з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других, солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по 10 штук і визначають середню масу однієї штуки, потім зважують поштучно не менше 10 виробів. Готові страви добирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості трьох порцій, і розраховують середню масу страви. Основний виріб, що входить до складу страви (м'ясо, риба, птиця, котлети, млинчики, сирники та ін.), зважують у кількості 10 порцій. Маса однієї порції може відхилитися від норми в межах $\pm 3\%$, загальна маса 10 порцій повинна відповідати нормі. Аналогічно встановлюють середню масу порцій м'яса, риби чи птиці, з якими подають перші страви.

На роздачі перевіряють температуру страв перед подаванням, користуються при цьому лабораторним термометром (у металевій оправі) зі шкалою від 0 до 100 °С.

Показники якості контрольованих страв і виробів оцінюються в такій послідовності: показники, що оцінюються візуально (зовнішній вигляд, колір), запах, консистенція, потім властивості, які оцінюються в порожнині рота (смак і деякі особливості консистенції — однорідність, соковитість та ін.).

Рідкі страви для органолептичної оцінки ретельно перемішують, наливають у загальну тарілку, оцінюють зовнішній вигляд, потім члени комісії беруть пробу у свої тарілки однією ложкою, а іншою дегустують. Щільні страви (другі, холодні, солодкі) після оцінки зовнішнього вигляду на загальній тарілці нарізають шматками, які перекладають у свої тарілки для дегустації. Характеризуючи зовнішній вигляд, звертають увагу на конкретні ознаки цього показника, такі як форма і її утримання у готовій страві, стан поверхні, вид на розрізі (злам), старанність оформлення страви та ін.

Визначаючи запах, виокремлюють його характер та інтенсивність. Оскільки під тривалим впливом організм перестає сприймати запахи, варто брати до уваги лише перше враження (відчуття). Дуже важливо

«вловити» появу сторонніх запахів, невластивих виробам, що практично завжди свідчить про їхню дефектність.

Визначаючи смак, варто пам'ятати, що органи чуттів, які збуджені сильними подразниками, втрачають вразливість, і на вплив слабких подразників не реагують. Тому спочатку куштують страви, що мають слабковиражені запах і смак (наприклад, круп'яні супи), а потім такі, смак і запах яких виражені чітко. Солодкі страви дегустують останніми.

Рецептори смаку відрізняються великою специфічністю і певним чином групуються на поверхні язика. Кінчик язика найбільш чутливий до солодкого, основа язика — до гіркого, краї в далекій частині язика сильніше відчувають кислий смак, у передній — солоний. Щоб мати правильну і повну уяву про смак виробу, пробу треба ретельно розжувати, розподілити по всій поверхні ротової порожнини і затримати на 5–10 с у роті, щоб розчинні речовини їжі перейшли в слину і утворений розчин впливав на смакові рецептори.

Різні смакові відчуття виникають у ротовій порожнині з різною швидкістю: швидше за все дається ознаки солоний смак і майже настільки ж швидко солодкий, дещо повільніше кислий і останнім виявляє себе гіркий смак. А отже, щоб виявити гіркоту, їжу варто пережувати повільно, знаходитися в роті вона повинна довше, ніж при визначенні солодкого і солоного смаку.

Щоб поверхня ротової порожнини не дуже охолонула, для дегустації не можна відразу брати в рот велику кількість холодної страви. Як і при визначенні запаху, куштуючи страву, варто довірятися першому враженню. Воно, як правило, найбільш повне і яскраве. Не рекомендується ту саму страву куштувати кілька разів.

Після кожного куштування рот прополіскують кип'яченою водою або закушують злегка зачерствілим пшеничним хлібом. Цими заходами усувають так звану смакову інерцію, що виникає при поглинанні смакових і ароматичних речовин слизовою оболонкою рота і може зіпсувати смак страви, яке дегустується пізніше.

Усі показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п'ятибальною системою: 5 — «відмінно»; 4 — «добре»; 3 — «задовільно»; 2 — «погано»; 1 — «дуже погано» або «незадовільно». Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до одного знака після коми.

Стравам, приготовленим у чіткій відповідності з рецептурою і технологією, що не має за органолептичними показниками відхилень від установлених вимог, ставлять оцінку «відмінно» (5 балів). Якщо страва приготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні або легко усунні відхилення від вимог, вона оцінюється як «добре» (4 бали). Конкретно до таких відхилень належать характерні, але слабо вира-

жені запах і смак, наявність безбарвного або слабкозабарвленого жиру, недостатньо акуратна або частково порушена форма нарізання, злегка переварені овочі, що зберегли форму, злегка пересолений або недосолений бульйон, недбале оформлення страви, недостатньо інтенсивний або нерівномірний колір тощо.

Страви, що мають більш значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні для реалізації без переробки або після доробки, оцінюються як задовільні (3 бали). Уточнимо недоліки таких страв — недотримання співвідношень компонентів, підсихання поверхні виробів, підгоряння, порушення форми виробів, велике нерівномірне нарізання овочів для салатів, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність соусів, слабкий або надмірно різкий запах спецій, наявність рідини в салатах, перевареність круп і макаронних виробів, грубовата консистенція м'яса тощо.

Оцінку «погано» (2 бали) одержують вироби зі значними дефектами — недоварені, недосмажені, підгорілі, із присмаком осаленого жиру та ін., але існує можливість їхньої переробки.

«Незадовільно» (1 бал) одержують страви зі стороннім, не властивим їм присмаком (сирої крупи, непасерованого борошна, кислої капусти) і запахом (парених чи надтоо пересмажених овочів та ін.), пересолені, різко кислі, з виразним присмаком гіркоти й невластивою консистенцією, з наявними ознаками псування, а також неповновагові штучні вироби. Така продукція реалізації не підлягає. Її забраковують, оформляючи відповідним актом.

Забраковують і знімають з реалізації страви й у тому випадку, якщо під час органолептичної оцінки хоча б один показник якості був оцінений 2-ма балами. Суму балів для таких страв не підраховують.

Якщо смак і запах страви оцінено 3-ма балами, то, незалежно від оцінок за іншими показниками, страву оцінюють не вище, ніж на «задовільно». Бали знімають: за більш низьку (порівняно з рекомендованою) температуру подавання гарячих страв — 1 бал на кожні 10 °С, за більш високу температуру холодних страв — 1 бал на кожні 5 °С.

Для кваліфікованого проведення бракеражу і підвищення його об'єктивності розроблені уніфіковані характеристики органолептичних показників якості страв по групах, а також таблиці зниження бальної оцінки якості за виявлені дефекти. За допомогою таблиць переводять суми балів в оцінку.

Під час бракеражу всі виявлені порушення технології приготування їжі обговорюються з працівниками цехів, а особу, що виготовила забраковану продукцію, притягають до матеріальної відповідальності. Результати перевірки якості кулінарної продукції записують у бракеражний журнал і оформляють підписами всіх членів комісії.

Бракеражний журнал має кожне підприємство ресторанного господарства. Відповідальність за ведення бракеражного журналу несе голова бракеражної комісії. У бракеражному журналі записують дату проведення бракеражу, найменування приготовленої кулінарної продукції, яку оцінює комісія, прізвище кухаря (кондитера), відповідального за її приготування, час проведення бракеражу кожної випущеної партії страв (виробів), оцінку її якості за п'ятибальною системою відповідно до органолептичних показників страви масового попиту і з урахуванням розмірів зниження оцінки за виявлені дефекти, зауваження до якості. Наприкінці робочого дня (або зміни) завідувач виробництва або його заступник виводить середньоарифметичну оцінку якості страв (виробів), випущених за день кожним працівником. Запис у бракеражному журналі засвідчується підписом членів служби контролю якості (бракеражної комісії), які проводили бракераж.

За даними бракеражного журналу легко підрахувати середньоденну оцінку якості продукції, що випускається кожним працівником і підприємством загалом.

2.5. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу

У лабораторіях якість сировини, напівфабрикатів і готових виробів оцінюється за результатами аналізу частини продукції, відібраної з партії. При цьому партією вважається будь-яка кількість продукції одного найменування, виготовленої підприємством за зміну. Добір проб сировини, напівфабрикатів і готових виробів, на які розроблена технічна документація, здійснюють, розкриваючи певну кількість транспортних одиниць упаковки, вказану в зазначених документах, і відбираючи частину продукції. Пробу, взяту з окремої одиниці упаковки, називають разовою.

Кількість продукції в разовій пробі з кожної одиниці упаковки має бути однаковою (рівновеликою). Разові проби з'єднують, перемішують і складають середню чи загальну пробу способом, описаним у ГОСТах, ДСТУ та інших документах. Середня проба повинна бути відібрана таким чином, щоб її склад відповідав усій партії. Якщо відсутні стандарти і технічні умови на сировину і напівфабрикати для добору середньої проби з невеликої партії продукції, розкривають всі одиниці упаковки, коли їх не більше п'яти. У більшій партії розкривають кожну другу або третю, але в цілому не менше п'яти.

Із середньої проби виділяють частини для органолептичної оцінки, визначення маси й лабораторного аналізу. Відібрані для аналізу проби

упаковують у суху, чисту тару (скляні банки із щільно закритими кришками, металеві судки, целофан, полімерну плівку тощо). Кожна проба повинна бути оснащена етикеткою з назвою продукту чи кулінарного виробу, зазначенням дати і часу добору проби, а також номера стандарту або рецептури. Відібрані проби пломбують. При відбиранні проб складається акт.

Узяті для аналізу проби сировини, напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів повинні бути негайно доставлені в лабораторію. У разі відсутності такої можливості їх варто зберігати в холодильнику і передати в лабораторію не пізніше ніж через 6 год після добору.

Зразки сировини, напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів, відібрані на підприємствах, розташованих далеко від лабораторії, можна здати на дослідження і після закінчення зазначених термінів за умови обов'язкового зберігання їх у холодильнику. Проби, що надійшли в лабораторію, реєструють у журналі, у якому записують порядковий номер проби, номер акта добору проб, дату добору і доставки проб, найменування підприємства, найменування проби, місце взяття проби, масу партії (кг, шт.), з якої відібрана проба, постачальника, номер накладної. У журналі зазначається, ким у лабораторію відібрана проба, кількість порцій (маса або шт.), прізвище, ім'я та по батькові виробника, прізвища осіб, що здали і прийняли проби. У лабораторії проби необхідно підготувати до аналізу й досліджувати в день надходження.

Проби контролюють за органолептичними і фізико-хімічними показниками. Для фізико-хімічних досліджень частину проби перетворюють на однорідну масу, застосовуючи різні способи. Так, тверді, крихкі продукти (напівфабрикати, вироби) розтирають у ступці або подрібнюють на лабораторному млинку. Ступка повинна бути заповнена не більш ніж на 1/3 об'єму. Спочатку обережними ударами товчачки розбивають великі шматки, доводячи їх до розмірів горошини, потім круговими рухами повільно розтирають зразок, притискаючи товчачку до стінок ступки не дуже сильно. В міру зменшення розміру часток швидкість руху товчачки збільшують, слідкуючи за тим, щоб частки продукту не випадали зі ступки. Під час подрібнення частки проби періодично зачищають зі стінок ступки і товчачки шпателем, збирають до центру ступки і продовжують подрібнювати до одержання однорідної маси.

Пастоподібні продукти (напівфабрикати, вироби) розтирають у ступці, а продукти (напівфабрикати, вироби) більш щільної консистенції пропускають крізь м'ясорубку.

Напівфабрикати і готові вироби з м'яса, м'ясопродуктів, птиці і риби двічі пропускають крізь ручну або електричну м'ясорубку. Сирі ово-

чі подрібнюють на тертці. Проби кулінарних виробів і напівфабрикатів щільної консистенції, багатокомпонентні за складом, доцільно гомогенізувати у подрібнювачі.

Подрібнювач тканин призначений для подрібнення в рідкому середовищі харчових продуктів тваринного і рослинного походження, тому при подрібненні деяких страв і напівфабрикатів у них додають певну кількість води. Прилад складається з корпусу, у який вмонтований електродвигун, що має на валу муфту з наконечником. Наконечник призначений для приєднання двигуна до приводу ножів, установлених на дні знімної посудини місткістю 800 см³. На валу приводу закріплені два ножі — різальний і змішувальний. Пробу масою не менше 200 г викладають у посудину, який встановлюють на корпус таким чином, щоб наконечник муфти ввійшов у гніздо приводу ножів, після цього посудину закривають кришкою і вмикають у мережу. Подрібнювання проби здійснюють при 4000 об./хв протягом 30 с, потім при 8000 об./хв протягом 30–60 с. Якщо після цього проба не стане однорідною, додатково подрібнюють ще протягом 1 хв.

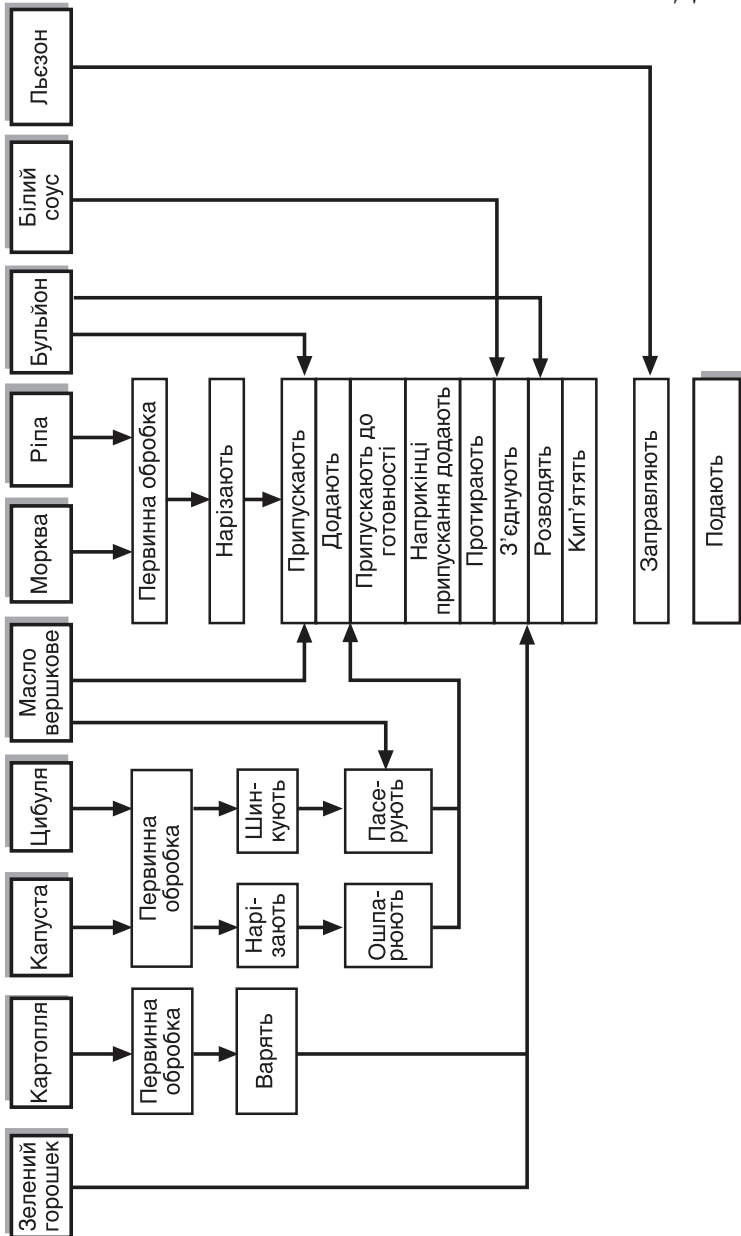
Проби, підготовлені до аналізу будь-яким способом, ставлять у банку з притертою пробкою і беруть з неї частинки для дослідження. Перед узяттям частинок уміст банок ретельно перемішують. Проби з вогких продуктів, напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів зберігають у холодильнику при температурі 4–8 °С не більше доби. Перед узяттям частинок проби підігривають у водяній бані при температурі 50–60 °С або на повітрі до 20 °С.

Контрольні запитання і завдання

1. Що розуміють під терміном «якість продукції»?
2. Які існують показники якості продукції?
3. Що таке інтегральний показник якості, як він визначається?
4. Якими методами визначається якість продукції?
5. Як здійснюється планування й керування якістю продукції?
6. Ким і як здійснюється вхідний контроль якості сировини й товарів на підприємстві?
7. Порядок проведення бракеражу готової продукції в ресторанах.
8. Охарактеризуйте показники якості продукції при органолептичному аналізі.
9. Якими державними органами здійснюється контроль якості продукції в ресторанах?
10. Який порядок відбору зразків продукції для лабораторного дослідження в ресторанах?

ДОДАТКИ

Додаток 1



*Приклад складання технологічної схеми.
Технологічна схема. Страва — суп-пюре з різних овочів.*

Додаток 2**Технологічна карта №10**

Назва страви: «Суп-пюре з різних овочів»

Рецептура № _____

Короткий опис технологічного процесу

Цибулю ріпчасту шаткують соломкою і злегка пасерують на вершк-вому маслі. Моркву, ріпу нарізають, ріпу обшпарюють, щоб позбавити гіркоти. Білоголову капусту шаткують і обшпарюють. Картоплю нарізають частинками й варять окремо. Моркву й ріпу припускають із невеликою кількістю бульйону та вершкового масла, кладуть пасеровану цибулю, капусту і припускають до готовності. Наприкінці припускання додають зелений горошок і варену картоплю. Підготовлені овочі протира-

ють, змішують із білим соусом, розводять бульйоном або овочевим відваром до консистенції супу-пюре, додають сіль і кип'ялять. Потім готовий суп заправляють льезоном і вершковим маслом

Коротка характеристика готової страви

Перед подаванням в тарілку кладуть зелений горошок і відварені овочі (моркву, ріпу), подрібнені кубиками, наливають суп. Окремо подають грінки.

Найменування продуктів	Норма продуктів на 1 порцію, г		Розрахунок кількості порцій					
	брутто	нетто	10	20	30	50	60	100
			Кількість продукту, кг (нетто)					
Капуста свіжа	50	40	5,5	0,4	2,5	2,0		
Картопля	60	45	0,6	0,45	3,0	2,25		
Ріпа	40	30	0,4	0,3	2,0	1,5		
Морква	37	30	0,37	0,3	1,85	1,5		
Цибуля ріпчаста	24	20	0,24	0,2	1,2	1,0		
Цибуля-порей	13	10	0,13	0,1	0,65	0,5		
Горошок зелений консервований	38	25	0,38	0,25	1,9	1,25		

Продовження таблиці

Найменування продуктів	Норма продуктів на 1 порцію, г		Розрахунок кількості порцій					
	брутто	нетто	10	20	30	50	60	100
			Кількість продукту, кг (нетто)					
Борошно пшеничне	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5		
Масло вершкове								
Молоко								
Яйця								

Керівник підприємства _____
 Зав. виробництва _____

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка сухих речовин, %
 Масова частка цукру, %
 Масова частка жиру, %
 та ін.

ХАРЧОВА Й ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ СТРАВИ (ВИРОБУ) (у грамах на 100 г)

Білки _____ Жири _____ Вуглеводи _____
 Енергетична цінність, кКал _____
 Інженер-технолог _____
 Відповідальний виконавець _____

Додаток 3

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 на курку тушковану із грибами

1. Сфера застосування

1.1 Справжня техніко-технологічна карта поширюється на страву «Курка тушкована із грибами», виготовлену рестораном і його філією.

2. Перелік сировини

2.1. Для приготування курки тушкованої із грибами використовують такі продукти:

сировина	
м'ясо птиці	ДСТ У 0000-00
маргарин	ДСТ У 0000-00
картопля свіжа продовольча	ДСТ У 0000-00
морква столова свіжа	ТУ-00000000.000.00
цибуля ріпчаста свіжа	ТУ-00000000.000.00
печериці свіжі культивовані	ДСТ У 0000-00

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати й посвідчення якості на Україні

2.2. Сировина, що використовується для приготування курки тушкованої із грибами, повинне відповідати вимогам нормативної документації, мати сертифікати й посвідчення якості

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура страви «Курка тушкована із грибами»

<i>Найменування сировини</i>	<i>Маса брутто, г</i>	<i>Маса нетто, г</i>
Курка	160	109
Маргарин	3	3
Картопля	187	140
Морква	44	35
Печериці свіжі	118	90
Маса відварних грибів	—	45
Маргарин	5	5
Маса смажених грибів	—	45

<i>Найменування сировини</i>	<i>Маса брутто, г</i>	<i>Маса нетто, г</i>
Цибуля ріпчаста	40	25
Маргарин	чгод	55
Маса пасерованої цибулі	—	125
Бульйон або вода	130	130
Маса тушкованої курки	—	75
Маса гарніру	—	275
Вихід готової страви (1 порція)	—	350

4. Технологічний процес

- 4.1. Підготовка сировини до виробництва страви «Курка тушкована із грибами» здійснюється відповідно до «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування».
- 4.2. Підготовлені тушки курки січуть шматками, обсмажують до утворення підсмаженої кірочки, закладають у горщик додають сиру картоплю й моркву, нашатковану пасеровану цибулю, лавровий лист, сіль, перець. Потім заливають бульйоном або водою й тушкують у жаровій шафі до готовності (40–50 хв). За 8–10 хв до закінчення тушкування додають смажені гриби.

5. Оформлення, подавання, реалізація і зберігання

- 5.1. Страву «Курку тушковану із грибами» зазвичай подають у горщик-ку, у якому готувалося. Горщик установлюють на закусочну тарілку, покриту паперовою серветкою.
- 5.2. Температура подавання страви має бути не менше 65 °С.
- 5.3. Термін реалізації курки тушкованої із грибами при зберіганні на марміті або гарячій плиті — не більше 3 годин з моменту завершення технологічного процесу.

6. Показники якості та безпеки

- 6.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд — два шматочки курки на порцію, овочі зберегли форму нарізки, рівномірно перемішана. Консистенція — м'яка, соковита.

Колір — жовтий з жовтогарячим відтінком.

Смак — помірковано солона із присмаком смажених грибів.

Запах — тушкованої курки з овочами і смаженими грибами.

6.2. Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин, % (не менше).....20,7

Масова частка жиру, % (не менше)3,1

Масова частка солі, % (не більше)0,7

6.3. Мікробіологічні показники :

Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту, не більше.....1,1

Бактерії групи кишкових паличок, не допускаються в масі продукту, г.....0,1

Каугулазопозитивні стафілококи, не допускаються в масі продукту, г.....1,0

Proteus не допускається в масі продукту, г.....0,1

Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються у масі продукту, г.....25

7. Харчова й енергетична цінність

<i>Білки</i>	<i>Жири</i>	<i>Вуглеводи</i>	<i>Енергетична цінність кКал/кДж</i>
735	7 17	7 11	122/510

Додаток 4

Форми нарізки овочей та їх призначання

<i>Форма нарізки</i>	<i>Найменування овоча</i>	<i>Розмір</i>	<i>Кулінарне використання</i>
Соломка	Картопля	Квадратний розріз 0,2x0,2; довжина – 4-5 см	Картопля “пай”, картопля фрі на гарнір до паніровочних котлет з курятини, котлетам по київські, шніцелю по міністерські, філе, біфштексам та ін.
	Морква, петрушка, селдерей, буряк, цибуля	Квадратний розріз 0,2x0,2; довжина – 4-5 см	Для борщу, окрім флотського та сибірського, шей зі свіжої капусти та квашеної, розсольників, супів з овочей, супів з макаронними виробами (окрім фігурних), буряку, маринаду
	Білокачанна капуста	Розміри довільні	Для борщу, окрім флотського та сибірського, шей зі свіжої капусти та квашеної, розсольників, котлет, капусти тушкованої
	Кольрабі	Теж саме	Для бульйонів з овочами та супів
	Червонокочанна капуста	Теж саме	Для салату, на гарнір до холодних та гарячих страв
Брусками	Картопля	Квадратний розріз 0,7x0,7; довжина — 3,5-4 см	Для смаження у фритюрі, для супів з макаронними виробами, для розсольнику домашнього, для смаження у фритюрі на гарнір до філе, біфштексам, антрекоту, філе риби фрі; судаку, смаженому з зеленим маслом, смаженому грильє та ін.

Продовження таблиці

<i>Форма нарізки</i>	<i>Найменування овоча</i>	<i>Розмір</i>	<i>Кулінарне використання</i>
Кружками	Картопля	Діаметр — 2-3 см; товщина — 0,2-0,3 см	На гарнір до запеченої риби: по московському, по російському, в сметані; для запеченого м'яса, для смаження
	Морква, петрушка, сельдерей	Діаметр — 2-2,5 см; товщина — 0,1-0,3 см	Для супу селянського(сирі), варені – для холодних страв
Шматочками	Морква, буряк	Розміри — 2,0-3 см	Сирі — для борщу флотського, сибірського, варені — для салатів та вінегретів
	Картопля	Розміри — 2,5-3 см; товщина — 3-0,5 см	Для смаження основним способом на гарнір до смажених страв з м'яса та риби; варений — на гарнір до запеченої яловичини, для салатів та вінегретів
	Кольрабі	Розміри — 2,0-2,5 см; товщина — 0,2-0,3 см	Для салатів та вінегретів
Дольками	Картопля	Різноманітні розміри, але не більше 5 см	Сирою — для розсольників, підсмажена — для смаження у фритюрі, для рагу та духової яловичини та ін.
Брусочками	Морква, петрушка, сельдерей	Квадратний розріз від 0,4x0,4; довжина — 2,5-3,5 см	Для бульйону з овочами, для припускання, супу з макаронами та інших страв
	Кольрабі	Теж саме	Для бульйону з овочами та інших страв

Продовження таблиці

<i>Форма нарізки</i>	<i>Найменування овоча</i>	<i>Розмір</i>	<i>Кулінарне використання</i>
Кубиками	Картопля	Розмір ребра 1x1,25 см	Для супів: селянського, картопляного з крупами, борщу флотського, сибірського, окрошки, "Картопля в молоці", для тушкування, на гарнір до гарячих та холодних страв, для салатів та вінегретів та ін..
	Морква, петрушка, сельдерей, ріпчаста цибуля	Розмір ребра – 0,3x0,75 см	Для шей добових, з кропи-ви, супів з круп та бобових, на гарнір до різних страв, з вареної — для холодних страв, окрошка з сирої моркви — для шей добових, супу рисового
	Баклажани	Розміри довільні	Для супів, тушкування, ікри та ін..
	Гарбуз, кабачки, патисони	–	Для того, щоб варити, тушкувати, смажити
	Огірки свіжі	Дрібними кубиками	Для салатів, окрошки
	Перець стручковий	–	Для салатів, борщу українського та ін.
Дольками	Морква, петрушка, сельдерей	Різні розміри, але не більше 3,5 см	Для шей зі свіжої капусти, рагу, духової яловичини, нирок по російськи, смаження у фритюрі
	Капуста	–	Для того, щоб варити, припускати, у відварному вигляді, для смаження
Квадратики (шашечки)	Білокачанна капуста	Розміри 3-3,5 см	Для борщу: флотського, сибірського, розсольнику домашнього супу овочевого
Рубка	Капуста	0,2-0,3 см	Для фаршу

Продовження таблиці

<i>Форма нарізки</i>	<i>Найменування овоча</i>	<i>Розмір</i>	<i>Кулінарне використання</i>
Кубики дрібні (кришка)	Цибуля ріпчаста	Товщина пластини — 1-3 см	Для круп'яних супів, харчо, фаршу, шей добових та ін.
Кільця та напів кільця	Цибуля ріпчаста	Діаметр 3-6 см	На гарнір до біфштексу з цибулею, до риби по ленінградськи, шашлику та ін.
	Цибуля-порей	Діаметр 1-25 см	Для сельви з гарніром, на салати та вінегрети
Кільця (мілко нарізана цибуля)	Цибуля зелена		Для салатів, окрошки, до холодних страв та закусок, холодного борщу
Дрібні шпалки	Цибуля зелена	Довжина 1,5-2 см	Для приготування салатів
Великі шпалки	Цибуля зелена	Довжина 5-6 см	Для гарнірів для шашлику, люля-кебабу, курчатам-табаку
Стружка (строгання)	Хрін	Довжина – 4-6 см, ширина – 1-1,5 см; товщина – 0,1-0,2	На гарнір до натурального біфштексу, ростбіфу
	Картопля	Товщина – 0,3 см; довжина – 15-25 см	Для смаження у фритюрі, на гарнір до смажених м'ясних та рибних страв
Бочонки Груши, горішки, кульки, чесночки (обточування) на вийняття	Картопля	Бочонки — 3,5-4х6 см	Варена картопля — на гарнір до оселедця натурального і до риби по польськи, паровий, в томаті, в розсолі
		Горішки – діаметр – 1,5-2,5 см	Горішки, чесночки, кульки — для смаження у фритюрі, на гарнір до смаженого м'яса та смаженої риби
	Морква, петрушка	Кульки, горішки – діаметр – 1-1,5 см	На гарнір до холодних та гарячих страв

Додаток 5**Види напівфабрикатів з яловичини**

<i>Частини м'яса</i>	<i>Порційні напівфабрикати з яловичини</i>		
	<i>Крупні шматки</i>	<i>Порційні</i>	<i>Дрібні шматки</i>
Вирізка	Для жарки (ростбіф), вага – 1—2—3 кг	Біфштекс, філе, лангет, вага –80 та 125 г	Бефстроганов, вага—5-7 г; шашлик по московські, вага 30—40 г
Товсті та тонкі краї	Для смаження(м'ясо смажене великим шматом, м'ясо шпиговане)	Антрекот, вага— 80,125 г, ромштекс, вага— 100,135,110 г	Бефстроганов, вага—5-7 ; під смаження, вага— 10-15 г
Верхній та внутрішні частини тазостегнової частини	Для смаження, (м'ясо смажене великим шматом, м'ясо шпиговане)	Ромштекс, вага— 100,135,170 ; зрази відбивні (тушкування), вага—80,125 г	Бефстроганов, вага—5-7 г; піджарка, вага— 10-15 г
	Для тушкування, м'ясо шпиговане	Яловичина духова, зрази відбивні	Азу, вага— 10-15 г
Лопаткова та під ложкова частини	Щоб варити		
Грудина	Щоб варити		Гуляш, вага 20-30 г
Покромка	Щоб варити		

Додаток 6***Кулінарне призначення частин***

<i>Частини м'яса</i>	<i>Туша барана</i>	<i>Туша свині</i>
Корейка	Для смаження цілком, дрібними шматками, порційними, натуральними	Теж саме
Лопаткова частина	Для смаження цілком, дрібними шматками, порційними, натуральними	Теж саме
Шийна частина	Для рубленої маси	Для смаження цілком, тушкування дрібними частинами, порційними
Тазостегнова частина (ококор)	Для смаження цілком, дрібними шматками, порційними	Теж саме
Обрізки	Для котлет	Теж саме

Додаток 7

**Хімічний склад, г, і енергетична цінність, ккал (кДж),
100 г їстівної частини продуктів**

<i>Продукти</i>	<i>Білки</i>	<i>Жири</i>	<i>Моно і дисахариди</i>	<i>Крохмаль</i>	<i>Енергетична цінність</i>
<i>Борошно пшеничне</i>					
I сорту	10,6	1,3	0,5	67,1	331
Вищого сорту	10,3	1,1	0,2	68,7	334
<i>Крупа</i>					
Гречана ядрами	12,6	3,3	1,4	60,7	335
Манна	10,3	1,0	0,3	67,4	328
Рис	7,0	1,0	0,7	70,7	330
<i>Хліб</i>					
Житній формений пшеничний подовий з борошна	5,6	1,1	1,2	36,3	189
II сорту	8,6	1,3	1,5	43,8	233
Цукор-рафінад	-	-	99,9	-	379
Крохмаль картопляний	-	79,6	327	-	
Молоко пастеризоване	2,8	3,2	4,7	-	58
Сметана 30%-ої жирності	2,4	30,0	3,1	-	294
Сир жирний	14,0	18,0	2,8	-	232
Кефір жирний	2,8	3,0	4,1	-	56
Масло вершкове несолене	0,5	82,5	0,8	-	748
Сир російський	23,0	29,0	-	-	360
Жир кулінарний	-	99,7	-	-	397
Майонез	2,8	67,0	2,6	2,6	624
Олія соняшникова рафінована	-	99,9	-	-	899
Горошок зелений	5,0	0,2	6,0	6,8	73
Капуста білоголова	1,8	0,1	4,6	0,1	27
Картопля	2,0	0,4	1,3	15,0	80
Цибуля зелена(перо)	1,3	-	3,5	-	19
Ріпчаста	1,4	-	9,0	0,1	41
Морква	0,3	0,1	7,0	0,2	34
Огірки ґрунтові	0,8	0,1	2,5	0,1	14
Петрушка (зелень)	3,7	0,4	6,8	1,2	49
Салат	1,5	0,2	1,7	0,6	17
Томати (ґрунтові)	1,1	0,2	3,5	23	23

Продовження таблиці

<i>Продукти</i>	<i>Білки</i>	<i>Жири</i>	<i>Моно і дисахариди</i>	<i>Крохмаль</i>	<i>Енергетична цінність</i>
<i>Яблука</i>					
Свіжі	0,4	0,4	9,0	0,8	45
Сушені	2,2	-	44,6	3,4	199
Чорнослив	2,3	-	57,8	0,6	242
Капуста квашена	1,8	-	2,2	-	19
Огірки солоні	0,8	0,1	1,6	-	13
Баранина I категорії	15,6	16,3	-	-	209
Яловичина I категорії	18,6	16,0	-	-	218
Свинина м'ясна	14,3	33,3	-	-	357
Жир свинячий топлений	-	99,7	-	-	897
Печінка яловича	17,9	3,7	-	-	105
Сосиски молочні	11,0	23,9	-	1,6	266
Ковбаса Краківська напівкопчена	16,2	44,6	-	-	466
Кури I категорії	18,2	18,4	0,7	-	241
Яйця курячі I категорії	12,7	11,5	0,7	-	157
Окунь морський	18,2	3,3	-	-	103
Сом	17,2	5,1	-	-	115
Тріска	16,0	0,6	-	-	69
Оселедець атлантичний жирний	17,7	19,5	-	-	246

Додаток 8

Вимоги до якості блюд

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Борщі	Форма овочів не порушена. Буряк нарізаний соломкою або скибочками; нарізка решти овочів подібна до нарізки буряка. На поверхні відблиски жиру жовтогарячого кольору	Бульйон малиново-червоний (для борщів української кухні – червоний)	Овочі м'які, не переварені	Кисло-солодкий, з ароматом бульйону, пасерованих овочів, томату (для українського борщу з ароматом часнику), без присмаку сирих буряків і борошна
Щі	Форма овочів не порушена. Свіжа капуста нарізана соломкою або квадратиками, квашена (нашинкована або січена); нарізка решти овочів така сама як і капусти. На поверхні від-блиски жовто-гарячого кольору	Бульйон світло-жовтий або світло-брунатний	Коріння і цибуля м'які, не переварені, капуста злегка хрустка	Злегка солодкуватий (із квашеної капусти кисло-солодкий), у міру солоний, з ароматом пасерованих овочів, без запаху пареної капусти
Щі зелені	Однорідна поре-подібна маса, без грудочок завареного борошна. Овочі нарізані дрібними кубиками. Яйце покладене цілим або половинкою. Сметана не розмішана	Зелений або оливковий з відтінком білого після розмішування сметани	Рідкої сметани, овочі м'які, не переварені	Слабокислий, без гіркоти, з ароматом шпинату й пасерованого борошна. Не допускається смак і запах сирого борошна
Розсольник	Форма нарізки не порушена. Огірки без шкірочки й грубих насінь. На поверхні відблиски жиру жовто-гарячого кольору або безбарвні	Бульйон безбарвний (у розсольнику лєнінградському жовтувато-червоний) або білий від сметани чи лєзону. Овочі натурального кольору. Крупа світло-сіра або біла	Овочі і крупа м'які, огірки злегка хрусткі	Гострий (від розсолу, огірків і спецій), у міру солоний, з ароматом пасерованих овочів, спецій
Солянка збірна м'ясна	Продукти нарізані скибочками, цибуля накаткована. На поверхні відблиски жиру жовтогарячого кольору, кружальце лимона без шкірки	Бульйон помутнілий від томату й сметани	Продукти м'які, огірки злегка хрусткі	Гострий, з ароматом каперсів, пасерованої цибулі, огірків

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Супи овочеві	Форма овочів не порушена. На поверхні відблиски жиру яскраво-жовто-гарячого кольору	Бульйон безбарвний, ясно-жовтий або світло-брунатний	Овочі м'які, не переварені	У міру солоний, з ароматом свіжих овочів і зелені
Супи із круп	Крупа добре набухла, зерна цілі. Форма овочів не порушена. На поверхні відблиски жиру	Бульйон напівпрозорий. Супи на молоці – білі або світло-кремові	Крупа й овочі м'які, не переварені	Вареної крупи з ароматом пасерованих овочів, без гіркоти й затхлості. Молочні супи солодкуваті, без запаху підгорілого молока
Супи з макаронними виробами	Форма макаронних виробів і овочів не порушена	Бульйон прозорий (допускається мутнуватий). Суп на грибному бульйоні світло-брунатний. Суп молочний білий. Макаронні виробни білого кольору	Овочі й макаронні виробни м'які, не переварені	Властиві макаронним виробам і бульйону, без відчутної кислотності, з ароматом пасерованих овочів. Молочний суп солодкуватий, без запаху пригорілого молока
Суп квасолевий	Зерна квасолі цілі, не розварені. Коріння подрібнені кубиками. На поверхні відблиски жиру жовто-гарячого кольору	Бульйон світло-сірий	Квасоля й овочі м'які, не переварені	Властиві свинячим копченням і квасолі
Суп-пюре	Протерта однорідна маса без грудочок завареного борошна, шматочків не протертих продуктів і поверхневих плівок	Відповідає продукту, з якого приготовлений	Рідкої сметани, ніжна («оксамитна»)	Нижній, у міру солоний, з ароматом білого м'ясного соусу
Прозорі супи	Бульйон прозорий, без пластівців і жиру	Золотаво-жовтий (для курячого бульйону), жовтувато-брунатний (для м'ясного бульйону), світло-бурштиновий (для рибного бульйону)	-	Свіжозвареного бульйону, з ароматом коріння

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Соус: червоний	Однорідна маса без грудочок борошна і часток непротертих овочів	Брунатний	Рідкої сметани	М'ясний з кисло-солодким присмаком, з ароматом коріння, цибулі, спецій
білий	Те саме	Білий або злегка сіруватий	» »	Бульйон з ледь кислуватим присмаком, з ароматом коріння і цибулі
томатний	Те саме	Червоний	» »	Яскраво виражений кисло-солодкий
Каші: розсипчасті	Зернини повністю набухлі, цілі, легко відділяються одна від одної	Відповідає виду крупи	М'яка, однорідна, розсипчаста, без грудочок	Відповідає виду крупи, без присмаку гіркоти. Не допускається запах і смак підгорілої каші
в'язкі	Зернини набухлі, добре розварилися, не злипли	Те саме	Густа маса, тримається на тарілці гіркою	Те саме
рідкі	Зернини повністю набухлі, втратили свою форму	Відповідає виду крупи	Рідка однорідна маса, розтікається на тарілці	Відповідає виду крупи, без присмаку гіркоти. Не допускається запах і смак підгорілої каші
Котлети й биточки круп'яні	Котлети овально-плескуватої форми з одним загостреним краєм. Биточки круглої форми, без тріщин на поверхні, рівномірно обсмажені із обох боків	Золотавий, на розрізі властивий крупі, з якої приготовлені	Пухка, однорідна	Відповідає каші, з якої приготовлені, без гіркоти й затхлості
Смажені овочі	Форма нарізки не порушена. Обсмажені рівномірно з обох боків	Картоплі – жовтий (окремі шматочки можуть бути обсмажені до коричневого кольору), решта овочів – світло-брунатний. На зламі властивий натуральному кольору овочів	М'яка	Властивий відповідним смаженим овочам

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Котлети, шніцель овочеві	Форма відповідає виробу, без тріщин на поверхні, рум'яна підсмажена кірочка	На розрізі виробу з картоплі – білий або кремовий, з моркви – ясно-жовтогогарячий, з капусти – кремовий	Пухка, не тягуча, однорідна	Властивий відповідним смаженим овочам, у котлет з моркви злегка солодкуватий
Тушковані овочі	Шматочки однакової форми й розміру, що не розварилися	Від світло- до темно-брунатного, тушкованого буряка – темно-вишневий	М'яка, соковита, у капусти допускається пружна	Відповідає овочам, з яких приготовлена страва. Тушкованої капусти – кисло-солодкий
Рулети й запіканки овочеві	Рівна поверхня, без тріщин, з рум'яною кірочкою. На розрізі товщина верхнього й нижнього шарів однакова, фарш розподілений рівномірно	Золотавий. На розрізі – овочів, з яких приготовлена страва	М'яка, пухка	Відповідає овочам, з яких приготовлена страва
Страва з макаронних виробів	Макаронні вироби легко відокремлюються одне від одного, утримують форму (у запечених стравах можуть бути з'єднані між собою)	Відварні вироби – білі, запечені – золотаві	М'яка	Властиві відповідним макаронним виробам, без запаху затхлості
Відварна картопля	Форма збережена. Бульби можуть бути злегка розвареними, добре обчищені від вічок, чорних плям	Від білого до жовтуватого	Пухка	Свіжозвареної картоплі
Картопляне пюре	Добре протерта однорідна маса	Від кремового до білого, без темних плям	Густа, пишна	Те саме
Припущені овочі	Форма нарізки не порушена	Властивий овочам, з яких приготовлена страва	М'яка	Властивий відповідним овочам
Биточки м'ясо-овочеві	Кругла плескувата форма. На поверхні рум'яна підсмажена кірочка. Дopusкаються малопомітні неглибокі тріщини	Золотавий, на розрізі – від світло-сірого до сірувато-рожевого	Соковита, ніжна, м'яка	Властивий свіжообсмаженому м'ясу з добре вираженим смаком і ароматом овочів

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запахи
Риба: відварна	Риба цілим шматком збереженої форми. Гарнір (відварна картопля) политий маслом і посипаний зеленню. Риба полита соусом (соус можна подати окремо)	Відповідає виду риби	М'яка	Властивий відварній рибі, з ароматом коріння і спецій
смажена	Шматок риби (дрібна риба цілком) збереженої форми. Рівномірно підсмажена з обох боків. Паніровка не відстає	Від золотавого до світло-коричневого. М'якоть біла	М'яка, але не в'яла	Специфічний без сторонніх присмаків
у тісті	6-8 шматочків, рівномірно обсмажених і покладених на серветку у вигляді кринички	Світло-золотавий	Риби – соковита, тісто – пористе, пишне	Те саме
фрі	Порціонний шматок збереженої форми рівномірно обсмажений	Від темно-золотавого до світло-коричневого	М'яка, соковита, але не в'яла	Специфічний, без сторонніх присмаків
Котлети, биточки рибні	Котлети овальної форми, з одним загостреним краєм; биточки круглої плескуватої форми. Поверхня рівна, підсмажена з обох боків, без тріщин	Золотавий, на зламі – від світло-сірого до сірого	Соковита, пухка	Властивий виробам з рибної котлетної маси
Тюфтельки рибні	Кульки (по 2-3 на порцію) зі злегка запеченою рум'яною скоринкою	На зламі від білого до сірого	Соковита, пухка	Те саме, із запахом цибулі, спецій
Страви з вареного м'яса	М'ясо нарізане тоненькими шматками поперек волокон (1-2 на порцію). Поверхня не обвітрена	Від світло-сірого до темного. Сік, що витікає, при проколюванні безбарвний	М'яка, пухка	У міру солоний, з ароматом, властивим даному виду м'яса
Страви з тушкованого м'яса	Шматочки м'яса однакової форми й розміру, нарізані поперек волокон	Від темно-червоного до коричневого	Соковита, ніжна, м'яка	Специфічний, тушкованого м'яса, з ароматом овочів і спецій

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Ростбїф	Обсмажене великим шматком м'ясо і нарізане поперек волокон по 2-3 шматочки на порцію	Слабко-просмаженого – від червоного до рожевого, середньо-просмаженого – від рожевого до сірого, добре просмаженого – від сірого до коричневого	Соковита, ніжна	Властивий смаженому м'ясу
Бїфштекс, філе, лангет	Форма бїфштекса й філе неправильна кругла (1 шматок на порцію), лангету – овально-видовжена (2 шматочки на порцію). Нарізані поперек волокон	Поверхні – темно-коричневий, на розрізі добре просмаженого виробу – світло-коричневий, середньо-просмаженого – рожевий, слабко-просмаженого – червоний	Соковита, ніжна	Те саме
Ромштекс	Шматок м'яса овально-плоскої форми обсмажений по обидва боки. Панірування не відстає	Від золотавого до коричневого	М'яка, соковита, скоринка хрустка	Те ж
Котлета відбивна	Форма овально-плоска. На поверхні підсмажена кірочка. Паніровка не відстає. Реберна кісточка рівно висічена навскіс	Від золотавого до коричневого	М'яка, однорідна	Властивий смаженому м'ясу
Бїфштекс січений	Форма плескувато-кругла. Поверхня рівна, без тріщин	Поверхні – коричневий, на розрізі – від світло-до темно-сірого	Соковита, однорідна	Те саме
Страви: з котлетної маси	Форма: котлет – овально-плеску-вата з одним загостреним краєм; биточків – плескувато-кругла; тюфтелькою – у вигляді кульок; зраз – овальна; рулету – видовжено-овальна (у вигляді батона). Поверхня без тріщин і розривів	На розрізі сірий (не допускається рожево-червоний відтінок)	Соковита, пухка, однорідна	У міру солоний, запах м'яса, без присмаку хліба, згірклого жиру
зі смаженої птиці	Шматок птиці з рум'яною кірочкою. Кістки не роздроблені. Шкіра чиста, без залишків пера	Філе курей та індичок – білий, окорочків – сірого або світло-коричневий, гуски й качки – коричневий	М'яка, соковита	Властивий певній птиці

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Яечня "глазунья"	Жовток утримує форму, край яєчні не підсушені. У яєчні з гарніром продукти злегка підсмажені, однорідної форми нарізки	Білка – білий, жовтка – жовтий. Небажані білі плями на жовтку від солі	Білка – щільна, жовтка – напіврідка	Властивий свіжим яйцям і доданим продуктам
Омлет смажений	Форма пиріжка. У змішаному омлеті продукти подрібнені й розподілені в масі рівномірно	Поверхні – злегка коричневий, на розрізі – світло-жовтий	Ніжна, повітряна	Те саме
Сирники із сиру	Форма правильна, кругла. Поверхня рівна, без тріщин, підсмажена з обох боків	Кірочки – від золотаво-жовтого до коричневого, на розрізі – білий або злегка жовтуватий	М'яка, однорідна	Кисло-солодкий, запах сиру, без зайвої кислотності
Запіканка із сиру	Поверхня гладка, без тріщин, з рівномірною рум'яною кірочкою	Золотавий, на розрізі – білий або жовтий	М'яка, однорідна	Кисло-солодкий, запах сиру, без зайвої кислотності
Салати	Форма нарізки овочів та інших продуктів збережена. Салат покладений гіркою, оформлюний продуктами, що входять у його склад. Зелень, яка використовується для оформлення, свіжа, не прив'ялена	Характерний застосованим продуктам	Відварних продуктів – м'яка, сирих овочів – пружна	Відповідає використаним продуктам
Вінегreti	Форма нарізки овочів збережена	Світло-червоний	Відварних овочів – м'яка, не крихка, огірків і квашеної капусти – тверда хрустка	Гострий, характерний для варених овочів, солоних огірків і квашеної капусти
Рибні холодні закуски і страви	Риба зачищена від кісток і шкіри, нарізана навкіс широкими шматками, гарно прикрашена	Відповідає виду риби, желе в заливній риби світло-жовтого	Щільна, м'яка; у січеного оселедця мастка	Відповідає виду риби; заливної риби й риби під маринадом з ароматом прянощів
М'ясні холодні страви	М'ясопродукти нарізані поперек волокон навкіс широкими стрічками, гарно оформлені	Властивий кольору використаних продуктів	Пружна, щільна, еластична; овочів – м'яка, що не крихка	Відповідає виду продуктів

Продовження таблиці

Назва страви	Показник якості			
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Компоти	Плоди і ягоди цілі або нарізані часточками, скибочками, кружечками, що зберегли свою форму; сироп прозорий	Від світлого до коричневого	Сироподібна, плоди і ягоди м'які, не переварені	Солодкий або з ледь кислуватим присмаком, з ароматом використаних фруктів і ягід
Киселі	Однорідні, без грудочок провареного крохмалю, не тягучі. Не допускається на поверхні плівок	Використаних ягід і фруктів	Киселів середньої густоти – густої сметани, рідких киселів – вершків, густі киселі утримують свою форму	Солодкий із присмаком і запахом використаних ягід або фруктів. Не допускається в молочного кисело запах підгорілого молока
Желе	Фрукти в желе нарізані акуратно й викладені у вигляді малюнка	Те саме	Холодцеподібна, однорідна, злегка пружна	Солодкий із присмаком і запахом використаних ягід або фруктів
Мус	Пишна застигла маса	Білий, жовтуватий або рожевий	Дрібнопориста, ніжна злегка пружна	Солодкий, з ледь кислуватим присмаком
Самбук	Однорідна пишна маса	Світло-сірий	Дрібнопориста, пружна	Солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного або абрикосового пюре
Крем	Однорідна маса без грудочок і клаптиків розвареного яйця	Ванільного – кремовий, кавового – злегка коричневого, з ягід – світло-вишневий або малиновий	Пружна, пориста	Солодкий з ароматом ванілі, кави або ягід
Пудинг	Пишний. На поверхні рум'яна підсмажена кірочка (у парового пудингу світла поверхня). На розрізі пориста м'якоть із вкрапленнями ізюму й цукатів	Від світло-жовтого до світло-коричневого	Ніжна, м'яка	Солодкий, з ароматом ванілі, кориці або горіхів. Не допускається запах підгорілого молока

Додаток 11

Організація _____

Лабораторія _____

Аналіз № _____

на доброякісність і відповідність вимогам стандартів і рецептур

Назва продукту (виробу _____)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові особи, що доставила пробу)

Де вилучена проба _____

Маса партії, постачальник, номер накладної _____

Дата надходження проби до лабораторії _____

Мета дослідження _____

Органолептичні показники

(опис) _____

Фізико-хімічні показники _____

Висновок _____

Аналіз проводив _____

Зав. лабораторії _____

Додаток 12

Організація _____
 Лабораторія _____

Аналіз № _____

повноти закладання сировини в страви, напівфабрикати і кулінарні вироби
 Відбір проб зроблено в _____ № _____ Дата відбору _____ Ким доставлена проба _____
 Завідувач виробництва _____ Роздавальник перших страв _____
 Роздавальник других страв _____ Роздавальник гарячих і холодних напоїв _____

№ проби за журналом ресестрації	Назва страви (виробу)	Прізвище, ім'я, по батькові виробника	Маса блюда (виробу), г		Сухі речовини, г		Жир, г				
			фактично	за рецептурою	фактично	за рецептурою (+, -)	фактично	за рецептурою (мін, макс.)	фактично	за рецептурою (+, -)	

Аналіз проводив _____
 (на зворотній стороні)

№ проби за журналом ресестрації	Назва страви (виробу)	Цукор, г		Молоко, г, наповнювач, %		Висновок
		фактично	за рецептурою (мін, макс.)	фактично	за рецептурою (мін, макс.)	

Зав. лабораторії _____

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Віктор Віталійович АРХІПОВ

**РЕСТОРАННА СПРАВА:
АСОРТИМЕНТ, ТЕХНОЛОГІЯ І УПРАВЛІННЯ
ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАНІ**

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

3-тє видання

Оригінал-макет підготовлено
ТОВ «Видавництво «Центр учбової літератури»

Підписано до друку 22.12.2015 р. Формат 60x84 1/16.
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 21,5.

ТОВ «Видавництво «Центр учбової літератури»
вул. Електриків, 23 м. Київ 04176
тел./факс 044-425-01-34
тел.: 044-425-20-63; 425-04-47; 451-65-95
800-501-68-00 (безкоштовно в межах України)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції
ДК № 4162 від 21.09.2011 р.