Учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**УП № 15:** **Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

**Мясные холодные блюда и закуски.**

**Мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами**. Цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус - соответствующий виду продукта. Консистенция - упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но некрошащиеся.

**Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта. Вкус - свойственный продукту, из которого приготовлен** студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция - желе плотное, упругое мясные продукты мягкие.

**У паштета формы разные**, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мя­со заливное – в течение 12 ч, паштеты – 24, мясо жареное – 48, рыба жареная – 12, сельдь рубленая – 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май – сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными са­нитарно-эпидемиологическими станциями.

**СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 167. Студень из говядины | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина II категории (котлетное мясо) | - | - | 858 | 858/3751 | 572 | 572/2501 |
| Желатин | - | - | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Морковь | - | - | 40 | 32 | 40 | 32 |
| Петрушка (корень) | - | - | 32 | 24 | - | - |
| Лук репчатый | - | - | 40 | 34 | 40 | 34 |
| Чеснок | - | - | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Лавровый лист | - | - | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Перец черный горошком | - | - | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***-*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 В числителе указана масса мяса брутто, в знаменателе - масса готового, мяса.  Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5-2 л воды) и варят при слабом кипении 3-5 час. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 г на 1 кг студня), варят 20-25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 г на порцию с соусом хрен [№ 891](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/8.html).  Студень можно готовить без чеснока.  При поступлении мясных крупнокусковых полуфабрикатов мясо и кости варят отдельно. |