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

**УП № 16:** **Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

[*Паштеты*](https://studopedia.ru/15_81121_myasnie-i-myasorastitelnie-pashteti.html). Готовят двух видов: из печени и из печени с добавлением измельченной телятины, свинины, баранины, домашней птицы или дичи. Говяжья печень содержит 17 - 20% белков, в том числе 15 - 16% полноценных. При обжаривании масса ее уменьшается на 23%, поэтому содержание белков в жареной печени достигает 22 - 26%. Очень богата печень витаминами А (55 мг%), В2, В12, РР, пантотеновой кислотой, биотином, холином, пиродоксином. Поэтому паштеты относятся к наиболее питательным холодным закускам.

Для приготовления паштета из печени последнюю обжаривают вместе со шпиком и шинкованными овощами (морковь, лук), пропускают два раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют сливочное масло и перемешивают. При отпуске паштет посыпают рублеными вареными яйцами и зеленью.

Для приготовления паштетов с мясными продуктами печень обжаривают и размельчают. Отдельно измельчают на мясорубке сырую мякоть домашней птицы, дичи или мяса и соединяют их с печенью, добавляют немного бульона и хорошо взбивают. В эту массу добавляют кусочки шпика, специи и перемешивают. Пресное сдобное тесто раскатывают, кладут на пего фарш, закрывают таким же тестом, формуют в виде кулебяки. В тесте делают отверстия для выхода пара, паштет запекают в жарочном шкафу. Готовый паштет охлаждают, промежутки между тестом и фаршем заливают полузастывшим темным желе. Можно запекать паштет и в специальных формах или в виде пирожков. Перед подачей его нарезают на порции. Отдельно можно подать соус фруктовый с вином.

Паштет из печени формируют в виде батона, рулета , украшают, нанося рисунок из сливочного масла, укладывают овощи и зелень.

**Требования к качеству**

Паштет – от светло – до темно-коричневого цвета, вкус и запах, свойственный используемым продуктам, консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.



