

## **Полуфабрикаты из мяса различных национальных кухонь, для приготовления сложной кулинарной продукции**

### **1. П/ф для блюда «Фаршированное говяжье филе»**

Для его приготовления используют вырезку, тонкий и толстый край.

*Приготовление фарша:*

На оливковом масле обжаривают до мягкости рубленый репчатый лук (5 мин). Затем добавляют мелко нарубленную ветчину; отварной, тщательно отжатый и нарубленный шпинат; рубленые: маслины, чеснок, зелень базилика и петрушки, черный молотый перец и соль. Эту смесь тушат 5 минут и затем охлаждают. Добавляют свежие хлебные крошки и перемешивают.

Кусок мякоти весом 2-2,3 кг тщательно обрезают, выравнивают. Затем посередине куска мяса делают длинный прямой разрез вглубь до его центра. Затем прямо внутри этого длинного разреза, держа нож под небольшим углом, делают надрезы вправо и влево, каждый глубиной 4 см. Это называется разрезом в форме буквы «У», потому что, если посмотреть на разрез в поперечнике, он будет напоминать перевернутую букву «У». Полученный разрез наполняют приготовленной шпинатной смесью. Кусок мяса обвязывают ниткой с интервалом в 4 см. Далее на поверхности куска делают небольшие надрезы (проколы) в которые просовывают подготовленный чеснок. Для этого зубчики чеснока нарезают тонкими ломтиками и перемешивают с рубленным свежим тимьяном, солью и молотым черным перцем. Затем мясо смазывают оливковым маслом. Полуфабрикат предназначен для жарки в жарочном шкафу.

### **2. П/ф для блюда «Говядина с овощами, обжаренная по китайскому способу»**

Можно использовать также нежирную свинину, баранину или курицу. Мякоть говядины нарезают поперек волокон на полоски размером 5x1,2 см и маринуют в течение 20 минут в смеси из соевого соуса, сухого вина «херес» или китайского рисового вина, воды, сахара, кукурузной муки и кунжутного масла. Полуфабрикат предназначен для жарки в сковороде «вок».

### **3. П/ф для блюда «Говядина по-бургундски» (Франция)**

Лопаточную часть говядины или верхний и внутренний кусок тазобедренной части говядины нарезают на кусочки размером 5 см и маринуют в холодильнике в течение от 1 часа до 24 часов, периодически переворачивая.

Маринад готовят так: репчатый лук, морковь и чеснок очищают и мелко рубят, перемешивают.

Добавляют сухое красное вино, оливковое масло, лавровый лист, рубленую зелень петрушки и тимьяна, соль и раздавленные горошины черного перца. Полуфабрикат предназначен для тушения.

### **4. П/ф для блюда «Брачьоле или инвольтини»**

Этот полуфабрикат представляет собой мясные рулеты, которые называют: на юге Италии - брачьоле, на севере Италии – инвольтини. Для приготовления используют тонкий, толстый край, верхний и внутренний куски т/з части. Мякоть нарезают на куски толщиной 6 мм (весом 115-140 гр каждый). Затем отбивают плоской стороной молотка, стараясь не порвать ткань мяса. Ломтики должны стать толщиной 3 мм. Поверхность посыпают солью и молотым черным перцем, затем выкладывают начинку на середину куска мяса ровным слоем, оставив по краям 2,5 см. Мясо скатывают рулетом, подтыкая внутрь боковые стороны. Должен получиться плотный аккуратный рулет, который обвязывают ниткой крест-накрест. Затем рулеты панируют в муке.

Для приготовления фарша смешивают

мягкие хлебные крошки от вчерашнего хлеба с говяжьим, телячьим или свиным фаршем; тертым сыром «Пармезан», мелко нарубленной прошутто (сыро-копченый окорок) или салями; рубленной зеленью петрушки, репчатого или зеленого лука. Добавляют к смеси слегка взбитое яйцо, соль и молотый черный перец. Все хорошо перемешивают. Полуфабрикат предназначен для тушения.

#### 5. П\ф для блюда «Телятина «сальтимбокка»

В переводе с итальянского означает «скачок в рот».

П\ф представляет собой фаршированные рулеты, предназначенные для тушения. Порционные куски телячьей корейки толщиной 6 мм слегка отбивают, посыпают черным молотым перцем и солью. Оставив по краям 6 мм мяса, на середину кусков выкладывают очень тонко нарезанные ломтики прошутто и листья шалфея.

Сверху на прошутто кладут тонкие ломтики сыра «моцарелла». Затем ломтики мяса сгибают пополам и скалывают их зубочисткой.

#### 6. П\ф для блюда «Телятина по-французски»

Мякоть телячьей корейки нарезают на порционные куски толщиной 6мм, слегка отбивают. Панируют в муке, а затем в яичной смеси, состоящей из сырых яиц, тертого сыра «пармезан», рубленной зелени петрушки, соли и молотого черного перца. Полуфабрикат предназначен для жарки на сковороде.

#### 7. П\ф для блюда «Жаркое из свиной вырезки в панировке из миндаля»

Этот крупнокусковой п\ф предназначен для жарки в жарочном шкафу. Подготовленную вырезку (можно мякоть корейки) заливают маринадом из йогурта и ставят в холодильник на срок от 6 до 24 часов. Для приготовления маринада взбивают натуральный йогурт с мелко нарубленным чесноком, с соком лимона или лайма, сухой горчицей и молотым черным перцем. Маринованную свинину вынимают из маринада, очищают его остатки с поверхности, затем панируют мясо в ореховой смеси (рубленный миндаль, свежие хлебные крошки и соль) и прижимают ее к поверхности.

#### 8. П\ф для блюда «Фаршированная свиная вырезка с яблоками»

Этот крупнокусковой п\ф предназначен для жарки в жарочном шкафу.

В свиной вырезке делают многочисленные надрезы по всей поверхности, в которые затем вкладывают тонкие ломтики чеснока, перемешанные с рубленным шалфеем и молотым черным перцем. Вырезку поворачивают слоем жира вниз. Разрезают вырезку в виде перевернутой буквы «У». Вдоль вырезки на разрез выкладывают фарш и придают первоначальную форму. Обвязывают мясо с интервалами 5 см и выкладывают надрезом вниз на решетку в жаровне. *Для приготовления фарша:* мелко рубленный репчатый лук пассеруют в течение 15 минут при помешивании, пока лук не станет золотисто-коричневого цвета. Затем к нему добавляют рубленые сочные яблоки или сушеные яблоки, яблочный сок и белое сухое вино. Доводят до кипения, уменьшают нагрев и тушат 20 минут. Затем снимают с нагрева, добавляют очень мелкие свежие хлебные крошки (блендер). Смесь должна быть настолько густой, что из нее можно скатать шар. Затем добавляют мелко нарезанный свежий шалфей, молотый мускатный орех

#### 9. П\ф для блюда «Фаршированные свиные отбивные»

Из свиной корейки нарезают котлеты с косточкой (2,5-4 см толщиной).

Затем делают разрез в середине отбивной параллельно разделочной доске, разрез должен доходить почти до кости. В полученное отверстие закладывают начинку и закалывают зубочистками.

Поверхность солью и молотым черным перцем.

Полуфабрикат предназначен для жарки на сковороде. *Для приготовления фарша*

рубленный репчатый лук и мелко рубленный чеснок пассеруют на сливочном масле в течение 5 минут до мягкости лука. Затем их перекладывают в миску и добавляют мелко рубленные сушеные груши или курагу или чернослив без косточек, рубленную зелень базилика, раскрошенный белый хлеб и жирные сливки. Все перемешивают.

#### 10. П\ф для блюда «Ребрышки жареные в духовке»

Подготовленные свиные ребрышки с мякотью натирают с двух сторон смесью из сухого молотого шалфея, соли, молотого черного перца, сухого тимьяна и нескольких раздавленных ягод можжевельника. Затем их выкладывают на решетку гриля костями вверх, прикрывают пергаментной бумагой или прозрачной пленкой и ставят в холодильник на срок от 1 до 12 часов.

#### 11. П\ф для блюда «Маринованная свинина (Адобо)»

Адобо – это маринад из перцев чили, паприки и уксуса. Обычно этот маринад используют для блюд из свинины в испаноговорящих странах. Для приготовления п/ф используют лопаточную часть без костей и жира нарезанную на кубики размером 5 см; или свиные ребрышки без жира; или стейки из свиной лопатки.

Перечисленные виды мяса маринуют в холодильнике в течение срока от 12 часов до 3 дней. Полученный п/ф используют для тушения. Для приготовления маринада сухие перцы «чили» заливают кипящей водой. Замачивают перец 20 минут. Вынимают перцы, воду не выливают. Перцы разрезают, вынимают семена и отрезают стебель. Кладут перцы в ту же воду, в которой они замачивались и, с помощью блендера измельчают вместе с яблочным уксусом, чесноком, солью, сухим орегано (листья душицы), молотым черным перцем, молотым кориандром и молотой корицей до состояния гладкой пасты. Подготовленный п/ф используют для тушения.

#### 12. П\ф для блюда «Жаркое «Корона» или «Почетный караул»

Для его приготовления используют баранью корейку с косточкой. Корейку кладут набок, вырезают позвоночную кость, срезают полоску жира шириной 5 см, начиная с конца ребер. Затем делают надрезы между ребрами. Затем зачищают кости от мяса и сухожилий, надрезают пленки между ребрами и сгибают корейку так, чтобы придать ей форму короны. Затем закрепляют форму веревкой. Для приготовления п/ф «Почетный караул» берет 2 корейки, также зачищают ребра и соединяют их, скрестив как мечи у основания ребра. Затем закрепляют веревкой. П/ф предназначен для жарки в жарочном шкафу.