**Тема. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м’яса, сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини.**

1. Структура виробництва ЗРГ. Форми нарізання овочів, кулінарне призначення різних форм нарізання.
2. Розбирання риби, приготування напівфабрикатів із риби. Приготування напівфабрикатів із натуральної січеної, котлетної мас.
3. Сортування і кулінарне використання частин м’яса яловичини, свинини, баранини і телятини.
4. Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини, телятини, с/г птиці, кроликів і дичини.

**1**. ЗРГ можуть мати цехову і без цехову структуру виробництва. ЗРГ які мають цехову структуру працюють на сировині, технологічний процес складається з таких стадій:

а) приймання і зберігання сировини;

б) механічна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів в заготівельних цехах (м’ясному, рибному, овочевому);

в) теплова обробка (приготування продукції в гарячому цеху);

г) оформлення;

д) реалізація готової продукції в торгових залах, буфетах та ін.

ЗРГ які мають без цехову структуру виробництва одержують напівфабрикати з підприємств харчової промисловості.

**2.** Форма нарізаних овочів повинна відповідати формі основних продуктів, з яких складається страва, форму котрих змінити не можна (крупи, макаронні вироби та ін.). Нарізані овочі однакової форми і величини надають стравам привабливого вигляду, одночасно доходять до готовності, що значно економить час приготування страв і підвищує їх якість.

Нарізати можна механічним способом – овочерізальними машинами або вручну, для чого використовують ножі кухарської трійки та інструменти для фігурного нарізання овочів.

При нарізанні овочів вручну використовують прийоми шаткування (від себе, до себе, вбік, зверху вниз), січення, розтирання.

Найбільш поширені прості форми нарізання – соломка, брусочки, кубики, кружальця, часточки, скибочки, квадратики, кільця, півкільця

та ін.

С о л о м к а . Картоплю нарізають на тонкі пластини товщиною 2\_

2,5 мм. Потім їх складають одна на одну, злегка зсувають і ріжуть довжиною 4—5 см.

Для нарізання соломкою моркви з неї спочатку роблять тонкі видовжені овали, розрізуючи весь коренеплід під кутом 30°. Пластинки складають і тонко ріжуть соломкою уздовж серцевини.

Соломкою нарізують також корінь петрушки, селери, ріпчасту цибулю, буряк, а білоголову і червоноголову капусту шаткують у формі соломки. Для цього головку розрізають навпіл, видаляють качан, потім ріжуть на 2—4 шматки шириною 4—5 см і тонко шаткують.

Картоплю, нарізану соломкою, використовують для смаження у

фритюрі (у великій кількості жиру), коренеплоди — для приготування борщів, а капусту — для салатів, борщів.

Б р у с о ч к и . Картоплю розрізають уздовж на пластинки товщиною 1 см. Пластинки також ріжуть уздовж і отримують довгі смужки з квадратним перетином 1 см. 3 них дістають брусочки довжиною 3,5 см. Моркву спочатку нарізають на пластинки 0,7—1 см завтовшки, а потім – на брусочки 2,5—3,5 см завдовжки. Брусочки картоплі використовують для смаження у фритюрі, а моркву — для бульйонів.

К у б и к и . Нарізають картоплю спочатку на пластинки, потім на брусочки, а потім на кубики. Залежно від призначення з картоплі нарізають кубики великих розмірів (2—2,5 см) для супів, рагу овочевого, середніх розмірів (1 см) і малих (0,3—0,5 см) для холодних закусок.

У моркви, ріпчастої цибулі, кореня петрушки і селери величина ребра товщиною 0,3—0,7 см. Корінь петрушки і селери нарізають дрібними кубиками з величиною ребра 0,2—0,3 см. Використовують для пасеровок при приготуванні супів, соусів.

К р у ж а л ь ц я . Нарізують з картоплі діаметром близько 4 см. Для цього картоплю обточують, надаючи їй форми циліндра, який ріжуть упоперек товщиною 2–3 мм. Діаметр моркви і редиски має бути 2—3 см, помідорів – до 5 см. Особливо гарні кружальця бувають з помідорів і редиски, якщо при нарізанні місце від плодоніжки буде в центрі кружальця.

Нарізання помідорів упоперек осі та насінних камер утворюють додатковий малюнок. Кружальця частіше нарізають з варених картоплі (для запечених

страв) і моркви (для холодних закусок).

Ч а с т о ч к и . Отримують з картоплі круглої форми діаметром 4—5

см, її розрізають по центру на дві половинки. Кожну половинку відносно зрізу ріжуть по радіусу або променями на 4—5 частин. Використовують для борщів, смаження у фритюрі. Такою формою нарізають моркву, корінь петрушки, селери, ріпчасту цибулю. З моркви спершу нарізають циліндри довжиною 2,5—3 см, а потім часточки. Використовують для тушкованих страв.

С к и б о ч к и . Картоплю і коренеплоди розрізають уздовж на дві половинки, зрізом кладуть на дошку і знову розрізають уздовж, потім ріжуть упоперек товщиною 2—3 см.

К в а д р а т и к и . Білоголову капусту розрізають на дві або чотири

частини. Потім кожну з цих частин нарізають на шматочки квадратної форми розміром 3—3,5 см. Використовують в борщ флотський, рагу

овочеве та ін.

К і л ь ц я і п і в к і л ь ц я . Нарізають ріпчасту цибулю перпендикулярно до осі кружальцями, які розділяють на кільця. Для того щоб мати півкільця, ріпчасту цибулю розрізають на дві частини по осі, а потім нарізають упоперек і розділяють на півкільця.

С і ч е н н я . Дрібно нарізану свіжу капусту або ріпчасту цибулю (для

фаршів), часник (для заправлення супів) січуть ножем на дрібні шматочки на дерев’яній дошці.

**Фігурне** нарізання виконують кухарі високої кваліфікації, використовуючи корінчасті ножі або спеціальні інструменти.

При цьому застосовують прийом карбування.

З і р о ч к и , ш е с т е р і н к и вирізають з моркви, кореня петрушки, які мають однаковий діаметр. Для цього їх обточують, обкруглюють, карбують, а потім нарізають упоперек.

Г р е б і н ц і виготовляють з карбованої моркви, яку розрізають уздовж, а потім кожну половину – навкіс.

К у л ь к и , б о ч е ч к и , г р у ш і , г о р і ш к и , ч а с н и ч о к виготовляють з картоплі, кореня петрушки, ріпи. Для цього їх обточують ножем або спеціальною виїмкою і надають необхідної форми. Для часничку картоплю спочатку обточують у формі бочечки, а потім розрізають вздовж на декілька частин. У кожній частині роблять невелику виїмку.

С т р у ж к а . Картоплю обточують, надають їй форми циліндра діаметром 3—4 см, 2—3 см заввишки, потім по окружності з неї зрізають стрічку 2—3 мм завтовшки, 12—25 см завдовжки, яку складають бантиком і перев’язують шпагатом. Використовують для смаження у фритюрі.

Хрін замочують, обчищають і зішкрібають уздовж коренеплоду (товщина стружки 0,1—0,2 см).

**Свіжі гриби —** продукт, який швидко псується, тому при надходженні на підприємства харчування їх відразу обробляють. Гриби сортують, вилучають перестиглі, червиві і обчищають.

Б і л і г р и б и , п і д о с и ч н и к и , п і д б е р е з н и к и , л и с и ч к и , с и р о ї ж к и сортують за розміром, чистять нижню, забруднену землею частину ніжки і відрізають її на відстані 1,5—2 см від шапки.

Потім ретельно промивають 3—4 рази у холодній воді, нарізають і занурюють у солоний розчин. Потім відварюють.

При обробці с и р о ї ж о к з шапки знімають шкірочку. Для цього їх

заздалегідь обшпарюють окропом. У маслюків зачищають ніжки, з шапок знімають слизьку шкірочку і промивають.

У ш а м п і н ь й о н і в видаляють плівку і зачищають ніжку, знімають шкірку з шапки і промивають водою, в яку додають лимонну кислоту або оцет, щоб запобігти потемнінню.

**Сушені гриби.** Під час варіння сухих білих грибів утворюються світлі

ароматні бульйони. Підберезники, підосичники, маслюки під час сушіння темніють, тому вони малопридатні для приготування бульйонів.

Гриби перебирають, промивають, замочуюють у холодній воді на 1\_3 год, потім воду зливають, а гриби використовують для варіння. Варять

гриби без солі.

**Солоні та мариновані гриби** до споживання зберігають у тій тарі, у

якій вони надійшли на виробництво. Перед споживанням їх вивільняють від маринаду чи розсолу. Дуже солоні гриби інколи промивають і

вимочують, нарізають шматочками певної форми.

Гриби використовують для приготування холодних закусок, перших, других страв. З них готують соуси і фарші для пирогів, кулеб’як, вареників.

**3.** Потрошать рибу через розріз у черевці (рис. 18). Для цього її кладуть на бік хвостом до себе і обережно розрізують черевце від голови до анального отвору так, щоб не пошкодити жовчний міхур, інакше риба матиме гіркий смак. З розрізаного черевця ножем видаляють нутрощі і зачищають внутрішню порожнину від плівок і згустків крові. Ділянки м’якоті, на які просочилася жовч, видаляють.

Випотрошену рибу ретельно промивають проточною холодною водою і обсушують. Для цього її вміщують у контейнери з решітчастим дном. До теплової обробки рибу зберігають у холодильнику.

Кількість відходів при обробці тушки з головою становить 20%, а тушки без голови — 35%.

Використовують рибу цілою тушкою для варіння і смаження.

**Розбирання риби на порційні шматочки-кругляки.** Використовують

рибу середніх розмірів масою до 1,5 кг. Процес обробки складається з розморожування риби, обчищання луски, видалення плавників, голови, нутрощів (через отвір, що утворився після відтинання голови), промивання, нарізування.

**Розбирання риби на філе** Рибу масою більше ніж 1,5 кг розбирають на філе методом пластування, потім нарізують на порційні шматочки або використовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси.

Рибу розморожують на повітрі, потім обчищають луску, видаляють

плавники, голову, нутрощі (через розріз у черевці), зачищають внутрішню порожнину, промивають і обсушують. Після цього кладуть на чисту суху обробну дошку і, починаючи з хвоста або голови, зрізують половину риби — філе, ніж ведуть паралельно хребту, але так, щоб на ньому не залишилось зверху м’якоті.

Внаслідок пластування дістають два філе: з шкірою і реберними кістками (верхнє філе) і з шкірою, реберними і хребетною кістками

Філе нарізують упоперек на порційні шматочки.

Філе з ш к і р о ю і р е б е р н и м и к і с т к а м и дістають після

видалення хребта. Для цього нижнє філе кладуть хребтом до дошки (шкірою догори) і, починаючи з хвоста або голови, зрізують м’якоть з хребтової кістки.

Для того щоб мати ф і л е з ш к і р о ю б е з к і с т о к , необхідно зрізати реберні кістки.

Філе нарізують упоперек на порційні шматочки і використовують для смаження, припускання і запікання.

При розбиранні риби на філе б е з к і с т о к і ш к і р и ( ч и с т е ф і л е ) рибу не обчищають від луски, оскільки вкрита лускою шкіра не так рветься і з неї краще зрізується м’якоть.

Філе риби використовують для приготування напівфабрикатів —

для смаження у фритюрі, запікання, приготування січеної натуральної

і котлетної маси, начинок.

*Щуку, призначену для фарширування цілою,* обережно обчищають від луски, щоб не пошкодити шкіру, відрізують плавники, промивають, обсушують, підрізують шкіру навколо голови, відгинають і обережно знімають її з тушки «панчохою». Плавникові кістки підрізують у середині тушки, кінець хребтової кістки надламують біля хвоста так, щоб шкіра залишилась з хвостом. Шкіру промивають і обсушують.

Рибу розбирають на чисте філе. М’якоть використовують для приготування начинки, якою щільно наповнюють шкіру, надаючи їй форми риби. Біля хвоста роблять кілька проколів, щоб видалити повітря.

*Для фарширування порційними шматочками* коропа, сазана обробляють і нарізують на порційні шматочки-кругляки.

Залежно від способу приготування розрізняють напівфабрикати: натуральні, січені натуральні і з котлетної маси. При цьому застосовують такі прийоми: нарізування, відбивання, маринування, подрібнення, вибивання, панірування.

*Нарізування.* Рибу нарізують упоперек волокон, тримаючи ніж під прямим кутом або 30°, залежно від виду напівфабрикату

**Напівфабрикати з риби.** Для в а р і н н я використовують цілу оброблену рибу з головою або без неї, пласти осетрової риби, порційні шматочки-кругляки, порційні шматочки, які нарізують упоперек волокон під прямим кутом з пластованої риби з шкірою і кістками або з шкірою без кісток. Щоб уникнути деформації риби при варінні, на шкірі роблять надрізи в 2—3 місцях. Для п р и п у с к а н н я використовують цілу рибу, невеликі пласти осетрової, порційні шматочки з пластованої риби на філе з шкірою без кісток. Шматочки нарізають під кутом 30°, починаючи від хвоста, 1—1,5 см завтовшки. При цьому виходять плоскі, широкі шматочки, які швидко і рівномірно прогріваються в малій кількості рідини, не деформуються.

Для с м а ж е н н я о с н о в н и м с п о с о б о м використовують цілу

рибу, пласти осетрової риби, порційні шматочки-кругляки, а також порційні шматочки, які нарізують під кутом 30° з пластованої риби на філе з шкірою і кістками, філе з шкірою без кісток (як для припускання).

Підготовлені напівфабрикати перед смаженням посипають сіллю, обкачують у просіяному борошні або сухарях, або в суміші борошна і сухарів

Для с м а ж е н н я у ф р и т ю р і використовують рибу цілою, порційні шматочки, які нарізують з пластованої риби на філе без шкіри і кісток (чистого філе). Рибу нарізують під кутом 30°, обсушують, посипають сіллю, обкачують у борошні, змочують у льєзоні і обкачують у білій паніровці (подвійне панірування).

Для страви «Т р у б о ч к и р и б н і » чисте філе риби нарізують тонкими шматочками 1 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, кладуть начинку, загортають у вигляді трубочок, обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Для страви «Р и б а с м а ж е н а з з е л е н и м м а с л о м » рибу розбирають на філе без шкіри і кісток і нарізають у вигляді стрічки 4—5 см

завширшки, 1 см завтовшки, 15—20 см завдовжки, злегка відбивають,

обкачують у борошні, льєзоні і білій паніровці. Напівфабрикат згортають з обох боків, надають форми вісімки і сколюють шпажкою.

Для напівфабрикату у вигляді бантика філе нарізають на порційні шматки прямокутної форми або у вигляді ромба. Роблять розріз, згортають у вигляді бантика і обкачують в льєзоні і сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Для страви «Р и б а в т і с т і » чисте філе риби нарізають брусочками 1 см завтовшки і 8—10 см завдовжки, складають у посуд і маринують на холоді 15—30 хв.

Перед смаженням у фритюрі рибу опускають у тісто — кляр. Для приготування тіста жовтки яєць розтирають з олією, додають молоко, сіль,

борошно, перемішують, щоб не було грудок, і залишають на 10—15 хв. для набухання білків клейковини. Перед смаженням у тісто кладуть збиті білки й обережно перемішують.

Для з а п і к а н н я використовують цілу рибу, порційні шматки, нарізані з шкірою без кісток або з чистого філе.

Для т у ш к у в а н н я використовують цілу рибу, порційні шматки кругляки, порційні шматки, нарізані з філе з шкірою і кістками, з філе

із шкірою без кісток.

Січену натуральну масу виготовляють з риби, яка не має дрібних кісток (щуки, судака, сома, миня, хека, тріски та ін.).

До складу *натуральної січеної маси* входять м’якоть риби, сало-шпик, часник, сіль, перець.

Рибу розбирають на чисте філе, нарізують невеликими шматочками, додають шматочки сала-шпику, часник і пропускають два рази через м’ясорубку. В утворену масу додають сіль, перець, вибивають.

З натуральної січеної маси виготовляють напівфабрикати: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські.

**Ковбаски рибні українські.** Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски по 2 шт. на порцію, змочують у яйці, обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

**Січеники рибні українські** виготовляють із січеної маси без перцю і часнику по 1—2 шт. на порцію. До маси додають сіль і яйця, перемішують, вибивають. Утворену масу порціонують, надають форму кружалець 1 см завтовшки, зверху на них кладуть начинку, краї з’єднують, формують напівфабрикат овальної форми, змочують у яйці, обкачують у білій паніровці.

*Приготування начинки.* Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають сухарі, січені варені яйця, розтертий із сіллю часник і перець.

Використовують для смаження у фритюрі.

Котлетну масу виготовляють з риби, в якій немає дрібних кісток. Краще готувати котлетну масу з судака, тріски, минтая, хека, щуки, а також з філе промислового виробництва.

До складу котлетної маси входять м’якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

Розбирають рибу на філе без шкіри і кісток, нарізають невеликими шматками. Білий пшеничний хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе й розмочений хліб пропускають через м’ясорубку, додають сіль і перець та ретельно перемішують у фаршемішалці або вручну.

В котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати тваринний, риб’ячий жир або вершкове масло (50\_100 г на 1 кг м’якоті). Щоб котлетна маса не була дуже в’язкою, в неї можна додати пропущену через м’ясорубку охолоджену варену рибу 1/3 норми. Хліб використовують вчорашньої давності з борошна першого сорту. Він добре вбирає воду, завдяки цьому вироби мають пористу структуру і соковиту консистенцію.

Для високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо додержувати встановленого співвідношення хліба і м’яса. Котлетна маса швидко псується, тому для її приготування використовують заздалегідь охолоджені рибу й молоки. Приготовану масу охолоджують і відразу розділяють на порції.

З котлетної маси виготовляють котлети, биточки, тюфтельки, рулети, зрази, фрикадельки.

К о т л е т и формують за допомогою машини КФМ\_2, яка розділяє масу на порції (по 1—2 шт.), формує вироби і панірує їх з одного боку. Після цього вироби вручну обкачують у сухарях.

Ручним способом котлетам надають овально-сплющеної форми із загостреним кінцем. Вироби обкачують в сухарях з допомогою панірувального ножа, підрівнюють краї. Використовують для смаження.

Б и т о ч к и виготовляють з цієї самої маси, але надають їм сплющено округлої форми, діаметром 6 см і завтовшки 2 см. Обкачують у сухарях або білій паніровці. Маса напівфабрикату така, як і у котлет, по 1—2 шт. на порцію. Використовують для смаження і запікання.

Тюфтельки формують у вигляді кульок діаметром до 3 см по 3-4 шт. на порцію. В котлетну масу, призначену для приготування тюфтельок, додають дрібно нарізану пасеровану цибулю. Хліба для такої котлетної маси беруть менше, ніж для котлет. Тюфтельки обкачують у борошні. Використовують для тушкування і запікання.

Р у л е т формують у вигляді батона з фаршем усередині. Котлетну масу викладають на мокру полотняну серветку шаром 1,5—2 см у вигляді прямокутника 20 см завширшки. На середину вздовж шару кладуть фарш. Краї серветки з’єднують так, щоб один край котлетної маси накрив другий і утворився суцільний шов. Сформований рулет за допомогою серветки перекладають на змащений жиром лист швом донизу. Поверхню розрівнюють, змащують олією або льєзоном, посипають сухарями і проколюють у двох\_трьох місцях, щоб при тепловій обробці поверхня рулету залишилась цілою. У фарш для рулету можна додати смажені гриби, пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно нарізані варені яйця, посипані сіллю і перцем, або відварені макарони, заправлені яйцями, омлет. Сформований рулет запікають у духовці. Готовий виріб розділяють на порції.

З р а з и р и б н і формують з котлетної маси у вигляді цеглини. Масу

котлетну розкладають на порції й придають форму коржів завтовшки 1

см. На середину кожного кладуть фарш, який готують так, як і для рулету, краї коржа з’єднують, обкачують у сухарях, з допомогою панірувального ножа надають відповідну форму.

Т е л ь н е із котлетної маси формують так, як зрази, але надають форму півмісяця. Сформовані вироби змочують у льєзоні і обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

К н е л ь н у м а с у готують з м’якоті судака, щуки, сома без шкіри і кісток, її нарізають маленькими шматочками, пропускають через м’ясорубку, з’єднують з білим без шкірки і розмоченим у молоці або вершках хлібом і пропускають 2—3 рази через м’ясорубку з густою решіткою. Після цього протирають крізь сито, додають збиті білки, а також охолоджене молоко або вершки і добре вибивають. Після цього солять.

Шматочок приготованої кнельної маси повинен плавати на поверхні холодної води.

Кнельну масу рекомендують використовувати для дієтичного харчування. З неї готують другі гарячі страви і використовують для фарширування.

**4.** Зачищене м’ясо сортують залежно від кулінарного призначення. На якість м’яса впливає кількість і вид сполучної тканини, а також її стійкість при тепловій обробці. Частини м’яса, в яких вміст сполучної тканини невеликий, використовують для смаження, а якщо великий — для варіння та тушкування.

*Вирізка —* найніжніша частина м’яса; використовують для смаження великим шматком, натуральними порційними (філе, біфштекс, лангет) і малими шматками (бефстроганов, шашлик).

*Товстий і тонкий краї* використовують для смаження великими шматками, порційними натуральними (антрекот), панірованими (ромштекс) і дрібними шматками (бефстроганов, піджарка).

*Внутрішня і верхня частини —* для тушкування великими і порційними шматками (битки, зрази), для смаження панірованими (ромштекс) і дрібними шматками (бефстроганов і піджарка).

*Зовнішня і бокова частини —* для варіння, тушкування великими, порційними (яловичина духова, зрази, битки), дрібними шматками (азу, гуляш, вироби з січеної маси).

*Лопатка і підлопаткова частини, грудинка, пружок* (м’ясо І категорії) — для варіння і тушкування дрібними шматками (гуляш, вироби з січеної маси).

*Котлетне м’ясо —* це м’якоть шийної частини, пахвина і обрізки, які дістають при обвалюванні туші і зачищанні великошматкових напівфабрикатів, а також пружок з туш II категорії. В котлетному м’ясі з

яловичини вміст жирової і сполучної тканини не повинен перевищу/

вати 10%.

Тазостегнову частину використовують для смаження цілою, порційними шматками (свинина і баранина духова), в панірованому вигляді (шніцель), малими шматками (плов, піджарка, шашлик, гуляш), виробів з січеної маси.

Корейку використовують для смаження цілою, порційними шматками, в натуральному (котлети натуральні, ескалоп, шашлик по/карському), панірованому вигляді (котлети відбивні, битки по/київському, шніцель) і дрібними шматками (шашлики).

Грудинку також повністю не обвалюють. Великошматковий напівфабрикат грудинка — це частина туші з реберними кістками, яка залишається після відокремлення корейки без грудної кістки, її використовують для смаження, фарширування, варіння, тушкування малими шматками (рагу, гуляш).Шийну частину використовують для смаження цілою, тушкування (порційними — свинина духова і малими шматками — гуляш).

У баранини, козлятини, телятини для котлетного м’яса використовують м’якоть шийної частини і обрізки, у свинини – обрізки. Шматки м’якоті зачищають від сухожилків і грубої сполучної тканини.

1. Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини, телятини, с/г птиці, кроликів і дичини.

За способом приготування розрізняють напівфабрикати: великошматкові, порційні і дрібно шматкові

**Великошматкові напівфабрикати**

**Ростбіф** виготовляють з повністю зачищених шматків товстого, тонкого краю м’якоті або вирізки. Щоб забезпечити рівномірне прогрівання при смаженні, напівфабрикат формують з двох вирізок, стулюють голівку з хвостиком і перев’язують шпагатом. На поверхні шматків у декількох місцях надрізають сухожилки і плівки. Маса напівфабрикату 1,5—2,5 кг.

**Тушковане** м’ясо готують з верхньої внутрішньої, бокової і зовнішньої частин задньої ноги масою 1,5—2,5 кг.

**Шпиговане м’ясо** готують з тих самих частин, що й тушковане, але їх шпигують за допомогою шпигувальної голки морквою, петрушкою або свинячим шпиком у шахматному порядку. Проколи роблять уздовж волокон, в отвори вставляють брусочки шпику або овочів.

**Відварне м’ясо** готують з м’якоті бокової і зовнішньої частин задньої ноги, лопатки, підлопаткової частини, грудинки, пружка масою 1,5—2,5 кг.

**Порційні напівфабрикати**

М’ясо нарізають на порційні шматки для смаження в натуральному вигляді, тушкування.

**Біфштекс** нарізають під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматку на порцію 2—3 см завтовшки, злегка відбивають, надають округлої форми. Біфштекс з насічкою нарізають з верхньої і внутрішньої частин задньої ноги. На поверхні з обох боків роблять надрізи або пропускають через машину для розпушування.

Шматки мають неправильну округлу форму.

**Філе** нарізають під прямим кутом з середньої частини вирізки, по одному шматку на порцію, 4—5 см завтовшки, потім надають округлої форми, але не відбивають.

**Лангет** нарізають під кутом 40—45° з тонкої частини вирізки по два шматки на порцію 1—1,5 см завтовшки, злегка відбивають. Можна нарізати з товстого і тонкого країв.

**Антрекот** нарізають з товстого і тонкого країв під прямим кутом 1,5— 2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки і плівки. Напівфабрикат має овально-довгасту форму. Допускається товщина жиру не більш як 1 см.

**Зрази відбивні** нарізають з бокової і зовнішньої частин задньої ноги порційними шматками 1—1,5 см завтовшки. Відбивають, на середину кладуть фарш, загортають у вигляді маленьких ковбасок і перев’язують ниткою або шпагатом. Для приготування фаршу ріпчасту цибулю пасерують і з’єднують з подрібненими вареними яйцями або грибами, зеленню петрушки, меленими сухарями, додають сіль, перець і перемішують.

**Яловичина духова.** З бокової і зовнішньої частин м’якоті задньої ноги

нарізають великі або порційні шматки по одному або два на порцію 1,5—2 см завтовшки і відбивають.

**Ромштекс.** З товстого і тонкого країв верхньої і внутрішньої частин м’якоті задньої ноги нарізають порційні шматки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, підрізають сухожилки, солять, посипають перцем, змочують у льєзоні, обкачують у червоній паніровці і формують.

**Дрібношматкові напівфабрикати**

**Бефстроганов** нарізають з обрізків вирізки, товстого і тонкого країв, внутрішньої і верхньої частин м’якоті задньої ноги 2 см завтовшки. Шматочки відбивають, щоб товщина їх становила не більше ніж 0,5 см, розрізають на брусочки 3—4 см завдовжки масою 5—7 г кожний.

**Азу** нарізають з м’якоті бокової і зовнішньої частин задньої ноги 1,5—2 см завтовшки, відбивають і нарізають брусочками 4—5 см завдовжки масою 10—15 г кожний.

**Піджарку** нарізають з товстого і тонкого країв, внутрішньої і верхньої частин м’якоті задньої ноги 2 см завтовшки, відбивають і нарізають брусочками масою 10—15 г кожний.

**Шашлик.** Вирізку нарізають шматочками однакової форми масою 30—40 г, злегка відбивають; шпик нарізають квадратиками. Потім м’ясо і шпик наколюють на шпажки (кусочки м’яса на шпажці повинні бути першими і останніми).

**Гуляш** нарізають з пружка, лопаткової і підлопаткової частин, бокової і зовнішньої частин задньої ноги кубиками масою 20—30 г по 4—5 шт. на порцію. Маса жиру має становити не більше ніж 10%.

**Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні**

Для приготування напівфабрикатів з частин туш малої худоби використовують такі самі кулінарні прийоми, як і для приготування напів- фабрикатів з яловичих туш.

**Великошматкові напівфабрикати**

**Баранина** (свинина) смажена. Для приготування цієї страви використовують великі шматки масою 1,5—2 кг з корейки, тазостегнової

частини, грудинки, лопатки (у туші свині — з шиї); *для варіння —* лопатку і грудинку. Великі шматки м’яса повинні бути приблизно однакової товщини. М’якоть лопаткової частини малої худоби розрізають шарами на два-три шматки.

Грудинку варять і смажать з реберними кістками. З внутрішнього боку ребер підрізають плівки, щоб кістки краще відокремлювались після варіння. Для тушкування *м’ясо шпигують, як і яловичину.*

**Грудинка фарширована смажена.** У грудинки з боку пахвини прорізають плівки між зовнішнім шаром м’якоті і м’якоттю на реберних кістках так, щоб утворилась «кишеня». З внутрішнього боку грудинки надрізають плівки вздовж кісток. Утворений отвір заповнюють фаршем, розріз закріплюють шпажкою і зашивають. Для фаршу використовують гречану (рисову) кашу або м’ясо з рисом. Кашу з’єднують з пасерованою цибулею, вареним подрібненим яйцем, меленим перцем, зеленню петрушки і добре перемішують. Сире м’ясо подрібнюють, додають воду, сіль, мелений перець, пасеровану ріпчасту цибулю, відварений рис і перемішують.

**Порційні напівфабрикати**

**Котлети натуральні.** М’ясо нарізають з половини реберної частини корейки, яка прилягає до ниркової частини, з 13/го по 6/е ребро. Для цього корейку кладуть на стіл ребрами догори і, починаючи від ниркової частини, нарізають під кутом 45° порційні шматки разом з реберною кісточкою. В нарізаних шматках вздовж ребра підрізають м’якоть на 2—3 см, кісточку зачищають, котлети відбивають і надрізають сухожилки. Кінець кісточки повинен бути рівним, нероздробленим. Напівфабрикат має овально/плоску форму, злегка ввігнуту з боку реберної кісточки. Поверхня необвітрена, злегка волога, колір м’язової тканини характерний для м’яса певного виду.

**Ескалоп.** Порційні шматки нарізають з корейки свинини без реберних кісток 1,0—1,5 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки. Використовують 1—2 шматки на порцію.

**Духова свинина** (баранина). З м’якоті лопатки (у туші свиней — з шиї) нарізають порційні шматки під кутом 45° 2/2,5 см завтовшки.

**Котлети відбивні.** М’ясо нарізають з корейки, що залишилась після нарізання натуральних котлет, з 6/го ребра. Порційні шматки нарізають під кутом 45° разом з реберною кісточкою. М’ясо підрізають уздовж зачищеної кісточки, відбивають, надрізають сухожилки, посипають сіллю й перцем, змочують у льєзоні, обкачують у сухарях, надають овально-плоскої форми.

**Шніцель відбивний.** З м’якоті тазостегнової частини баранини (свинини) нарізають порційні шматки 1,5—2 см завтовшки. М’якоть відбивають, надрізають сухожилки, посипають сіллю, перцем, змочуюють у льєзоні і обкачують у сухарях, надають овально-довгастої форми.

**Битки по9київському.** М’якоть корейки свинини нарізають на шматки 1,5—2 см завтовшки (2 шматки на порцію), злегка відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, змочують у яйцях. Використовують для смаження основним способом.

**М’ясо хрустке.** М’якоть корейки або тазостегнової частини свинини нарізають на порційні шматки (по 2 на порцію) 1,5—2 см завтовшки. Відбивають, солять, посипають перцем, змочують у льєзоні, обкачують у сухарях, надають овально-довгастої форми.

**Дрібношматкові напівфабрикати**

**Шашлик.** 3 м’якоті корейки і тазостегнової частини баранини нарізають шматочки квадратної форми і маринують. Для цього в посуд, який не окислюється, кладуть м’ясо, збризкують лимонним (гранатовим) соком або оцтом, або натуральним вином, додають подрібнену цибулю, а також перець, сіль, зелень петрушки і кропу і ставлять у холодне місце на 4—8 год. Для шашлику по/кавказькому м’ясо баранини нарізають шматочками у вигляді кубиків масою 30—40 г і маринують.

Перед смаженням наколюють на шпажку по 4—5 шматочків. Для шашлику по-карському м’ясо нарізають **з** ниркової частини корейки баранини по одному шматку на порцію і маринують разом з нирками. Перед смаженням на шпажку спочатку наколюють половину нирки, потім м’ясо і другу половину нирки.

**Піджарка.** З корейки і тазостегнової частини задньої ноги нарізають брусочки масою 10—15 г.

**Гуляш.** З м’якоті лопатки і шиї нарізають кубики масою 20/30 г з вмістом жиру не більш як 20%.

**Рагу.** З грудинки нарубують шматочки разом з кісточкою у вигляді кубиків масою 30—40 г по 3—4 шматочки на порцію. Маса кісток у рагу не повинна перевищувати 20%.

**Плов.** З м’якоті лопаткової і тазостегнової частин нарізають шматочки у вигляді кубиків масою 20—30 г.

**Пилав.** З баранячої грудинки і лопатки нарубують шматочки разом з кісточкою у вигляді кубиків масою 10—15 г по 5—6 шматочків на порцію.

З січеної маси виробляють такі напівфабрикати.

**Біфштекс січений.** Шпик нарізають дрібними кубиками, з’єднують з січеною масою, розділяють на порції і надають виробам приплюснуто-округлої форми 2 см завтовшки. На порцію використовують 1 шт.

**Лангет січений.** Січену масу розділяють на порції, надають виробам приплюснуто-округлої форми 1—1,5 см завтовшки. Використовують

по 2 шт. на порцію.

**Котлети натуральні січені.** Масу з баранини розділяють на порції, надають виробам овально-приплюснутої форми, змочують у льєзоні, обкачують у сухарях.

**Шніцель натуральний січений.** Січену масу порціонують, надають овально-довгастої форми 1 см завтовшки, змочують у льєзоні і обкачують у мелених сухарях.

**Ромштекс січений.** Готують так само, як і шніцель натуральний січений, але для його приготування використовують яловичину.

**Фрикадельки**. М’ясо нарізають шматочками, пропускають 2—3 рази

через м’ясорубку, з’єднують з ріпчастою цибулею, сирими яйцями, меленим перцем, сіллю, додають воду й все перемішують, порціонують у вигляді кульок масою 7—10 г.

**Люля-кебаб.** М’ясо баранини нарізають шматочками, з’єднують з сирою ріпчастою цибулею, баранячим (курдючним) салом, 2—3 рази пропускають через м’ясорубку, кладуть сіль, мелений перець і добре перемішують. Можна додати лимонну кислоту. Для маринування ставлять у холодильну шафу на 2—3 год., після цього порціонують (по 2—3 шт. на порцію), надають форми маленьких ковбасок, нанизують на шпажку.

**Биточки по9селянському.** Для приготування натуральної січеної маси використовують яловичину, додають також дрібно нарізану ріпчасту цибулю.

**Котлети полтавські.** Яловичину пропускають 2 рази через м’ясорубку, додають воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець і перемішують. З цієї маси формують котлети і обкачують їх у сухарях.

**Котлети.** Котлетну масу розкладають на порції (по 1—2 шт. на порцію), обкачують у сухарях, надають овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем до 2 см завтовшки, 10—12 см завдовжки і 5 см завширшки.

**Биточки.** Котлетну масу розкладають на порції (по 1—2 шт. на порцію), обкачують у сухарях, надають приплюснутої округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі.

**Шніцель.** Котлетну масу розкладають на порції (по 1 шт. на порцію), обкачують у сухарях, надають приплюснуто/овальної форми 1 см завтовшки.

Котлети, биточки, шніцелі можна приготувати з додаванням часнику (відповідно 0,5—0,8 г нетто) або цибулі (5—10 г нетто). Норму води або молока зменшують. У цьому разі вироби відразу підлягають тепловій обробці, оскільки котлетна маса при зберіганні набуває сірого кольору, погіршується її структура, а отже, і якість виробів.

**Зрази.** Котлетну масу з меншою кількістю хліба розкладають на порції (по 1—2 шт. на порцію), надають форми кружальця завтовшки 1 см, на середину кладуть начинку, краї з’єднують, обкачують в сухарях, формують у вигляді цеглини з овальними краями.

Для начинки пасеровану ріпчасту цибулю з’єднують з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і перемішують.

**Тюфтельки.** До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, добре перемішують, розкладають на порції по 2—4 шт., формують у вигляді кульок діаметром 2—4 см, обкачують у борошні.

**Рулет.** Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають на змочену у воді серветку або марлю у вигляді прямокутника 1,5—2 см завтовшки, 20 см завширшки, на середину вздовж кладуть фарш. Масу з’єднують за допомогою серветки або марлі так, щоб один край трохи накривав другий, надають форми батона і перекладають швом донизу з серветки на лист, змащений жиром Поверхню рулету змащують збитим яйцем або льєзоном, посипають сухарями, проколюють в 2—3 місцях, щоб під час запікання не утворилися тріщини.

**Напівфабрикати з цілої птиці, дичини**

В і д в а р н і п т и ц я , д и ч и н а , к р о л и к . Для других страв відварюють переважно курей, курчат і рідше кроликів, гусей, качок. Дичину варять для холодних закусок. Оброблені тушки птиці, дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми.

С м а ж е н і п т и ц я , д и ч и н а , к р о л и к . Смажать курей, індиків, гусей, качок, а також дичину. Оброблені тушки перед смаженням заправляють відповідними способами заправляння. Всередині і зовні натирають сіллю, перцем, змащують сметаною.

Г у с к а , к а ч к а ф а р ш и р о в а н і . Оброблені тушки гуски або качки фарширують картоплею, яблуками або чорносливом. Картоплю беруть середнього розміру або обточують її і злегка підсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізають часточками і посипають цукром. Чорнослив обшпарюють і виймають кісточки. Тушку (всередині і зовні) посипають сіллю, перцем, начиняють через отвір у черевці, отвір зашивають або проколюють шпажкою.

К у р ч а т а т а б а к а . Підготовлену тушку курчати розрізають уздовж і надають їй плоскої форми. Змащують сумішшю із чорного і червоного перцю, солі, сметани, часнику з обох боків.

Д р і б н а д и ч и н а с м а ж е н а . Вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок після оброблення і заправляння обгортають відбитими шматками сала і перев’язують ниткою.

**Порційні напівфабрикати**

Для того щоб приготувати напівфабрикати, тушку птиці або дичини розбирають. З птиці готують такі порційні напівфабрикати.

К у р я ч е ф і л е н а т у р а л ь н е ( к о т л е т и н а т у р а л ь н і ) . В розріз зачищеного розгорнутого і злегка відбитого великого філе кладуть підготовлене мале філе, накривають розгорнутою частиною великого філе і формують у вигляді валика.

К у р я ч е ф і л е в с у х а р я х ( к о т л е т и п а н і р о в а н і ) . Готують так само, як і куряче філе натуральне, змочують у льєзоні й обкачують у білій паніровці.

Ш н і ц е л ь з к у р к и ( с т о л и ч н и й ) . З великого філе відрізують плечову кістку, зачищають і розкривають. Велике і мале філе злегка відбивають, у великого філе надрізують сухожилки в двох\_трьох місцях, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого, надаючи овальної форми, солять, змочують у льєзоні й обкачують у пшеничному хлібі, нарізаному у вигляді локшини.

К о т л е т и п о \_ к и ї в с ь к о м у . На середину підготовленого великого філе кладуть шматочок охолодженого вершкового масла, зверху закривають підготовленим малим філе. Краї великого філе загортають так, щоб м’ясо рівномірно накривало масло. Виробу надають форми валика, змочують у льєзоні й обкачують у білій паніровці, вдруге змочують у льєзоні та знову обкачують у білій паніровці. Напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Ф і л е ф а р ш и р о в а н е ( ф а р ш и р о в а н і к о т л е т и ) . З великого зачищеного філе вирізають кісточку, філе розкривають, відбивають, у 2\_3 місцях перерізують сухожилки. На середину філе кладуть начинку, закривають відбитим малим філе, під яке вставляють зачищену кісточку з тонкої частини великого філе (для котлет з дичини вставляють кісточку з ніжки). Потім загортають краї великого філе, надаючи виробу грушоподібної форми, змочують у льєзоні й обкачують у білій паніровці.

Для приготування начинки в густий молочний соус кладуть дрібно посічені відварені білі гриби або печериці, сіль і перемішують. Щоб соус не витікав, у начинку додають сирі яйця.

**Дрібношматкові напівфабрикати**

Р а г у . Тушки птиці, кролика розрубують на шматки по 3—4 шт. на порцію, масою 30—40 г кожна.

П л о в . Тушку птиці, кролика або дичини розрубують на шматки по 1\_2 шт. на порцію.

Г у с к а а б о к а ч к а п о - д о м а ш н ь о м у . Тушки качки або гуски розрубують на шматки по 4—5 шт. на порцію.

Ч а х о х б і л і . Тушки курки розрубують на порційні шматки.

**Котлетна маса.** М’ясо птиці без шкіри і кісток нарізують шматочками, пропускають через м’ясорубку разом з внутрішнім жиром, з’єднують із замоченим у молоці або воді пшеничним хлібом без скоринок, додають сіль, а для маси з дичини — перець, перемішують, ще раз пропускають через м’ясорубку і вибивають. Для котлетної маси використовують тушки курей, індиків, рябчиків, куріпок, глухарів, фазанів. З тушок сільськогосподарської птиці використовують м’якоть філе і ніжок, а з тушок дичини (крім фазанів і курток) — тільки філе. Готову котлетну масу розподіляють на порції і формують котлети, биточки. Панірують у сухарях або тертому білому хлібі (для панірування котлет пожарських хліб нарізають кубиками).

**Кнельна маса.**З кнельної маси можна приготувати галушки різної форми для супів-пюре. Для кнелів парових масу готують у формочках на парі як окрему страву і подають з різними соусами.