**22.04.20. Лекция. Составить конспект. Выучить материал.**

**Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов.**

В настоящее время большинство морепродуктов не относятся к категории деликатесов и есть в свободном доступе практически во всех магазинах. Их польза для организма человека доказана уже давно, ведь они содержат достаточно большое количество витаминов и при этом малокалорийны. Это и обуславливает их незаменимость при различных диетах. Обладая прекрасным вкусом и ароматом, они отлично сочетаются со множеством продуктов, что позволяет разнообразить способы их приготовления и комбинации с другими компонентами блюд.

Наиболее ценные из них - ракообразные, моллюски и водоросли содержат: большое количество белков (до 22 %), минеральные вещества (натрий, калий, железо, йод, медь, сера, фосфор до 7 %), витамины В, РР, С, D; жир, гликоген, ферменты, тонизирующие вещества и прочие микроэлементы, необходимые для жизнедеятельности организма человека. Благодаря содержанию микроэлементов и тонизирующих веществ морепродукты используют в медицине и лечебном питании.

 Ассортимент, классификация сложных горячих блюд из морепродуктов

К морепродуктам применимо большинство способов тепловой обработки, а это значит, что их можно обжаривать, припускать, запекать, отваривать в воде или на пару, всякий раз добиваясь разного текстурного и вкусового результата.

В настоящее время можно приготовить практически любые блюда с морепродуктами, ведь все они без исключения прекрасно сочетаются между собой, а так же с рыбой, с рисом и тестом, со многими овощами и даже с шампиньонами.

Таблица 1. Ассортимент горячих сложных блюд из морепродуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид термической обработки морепродуктов | Пример |
| Тушеные блюда | Кальмары тушеные в сметане  Филе кальмара отбить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. Отдельно обжарить лук, нарезанный кольцами, уложить его поверх кальмаров, залить сметаной и тушить под крышкой в течение 10 минут. На гарнир подать отварной картофель. |
| Запеченные блюда | Устрицы, запечённые с грибами под молочным соусом.  Мякоть устриц припускают с добавлением масла и сока лимона, затем добавляют припущенные грибы, соус. Массу перемешивают, доводят до кипения, раскладывают в глубокие раковины, заливают молочным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Подают на тарелке, покрытой бумажной салфеткой. |
| Жареные блюда | Рыбная рубка с кальмарами.  Вареных кальмаров пропускают через мясорубку вместе с сырым филе рыбы; добавляют хлеб, замоченный в воде или молоке, пассерованный репчатый лук и еще раз пропускают через мясорубку. В массу добавляют соль, перец, тщательно вымешивают и формуют котлеты, биточки, тефтели. Жарят и подают, как обычно. |
| Блюда из отварного мяса | Кальмары фаршированные  Для фарша нарезать кубиками помидоры, кабачки, лук и чеснок и потушить в растительном масле. Яйцо нарезать и добавить в фарш; посолить, поперчить, перемешать. Кальмары отварить в бульоне (опускать в кипяток), просушить салфеткой, нафаршировать, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в большом количестве растительного масла. Для приготовления соуса чеснок обжарить в растительном масле, добавить сметану, сливки, бульонный кубик, молотый перец, нарезанный кубиками помидор и подержать на огне 1 минуту. Положить в соус обжаренные кальмары, добавить укроп, чеснок и припустить в течение 2 минут. |

**Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов**

Блюда из отварного мяса морепродуктов. Отварное и припущенное мясо головоногих, двустворчатых моллюсков и ракообразных имеет мягкий и нежный вкус, благодаря чему широко используется не только в рациональном, но и в диетическом и лечебнопрофилактическом питании. В зависимости от вида сырья при варке и припускании морепродуктов применяют специи, пряности, приправы, apомaтические коренья. Количество вводимых приправ и пряностей зависит от вкуса и запаха натуральных продуктов моря. Так, мясо кальмаров, гребешка, устриц следует отваривать и припускать без добавления пряностей и ароматических кореньев. Paков, сырых неразделанных креветок, трубача следует варить с добавлением лавровоrо листа, перца черноrо горошком и apoматических кореньев. Подают их с овощными сложными гарнирами и соусами (сметанным, томатным, голландским и eгo производными).

Жареные блюда. Эти блюда классифицируются на следующие группы: порционные панированные, мелкокусковые жареные в натуральном и панированном виде, фаршированные, из рубленой натуральной и котлетной масс. Для жаренья можно использовать все морепродукты в сыром виде или предварительно отваренными. Жаренье моллюсков в натуральном виде сопровождается интенсивным вьщелением сока (38-81 %), что замедляет образование корочки. Длительное термическое воздействие способствует сильному обезвоживанию, усыханию, из-за чеro готовый продукт, несмотря на выраженные вкус и запах, приобретает органолептически неприемлемую консистенцию. Поэтому целесообразно приготовление блюд из жареного панированного мяса. Наличие панировки обеспечивает быстрое образование корочки, препятствует выделению сока и обеспечивает получение готовoro изделия сочным, с выраженными вкусовыми качествами и ароматом, xaрактерными для данноrо вида сырья. Обжаривание панированных полуфабрикатов во фритюре при температуре 180-190 оС способствует наиболее интенсивному образованию корочки, из-за чего продолжительность обжаривания не превышает 2-3 мин. Для дoведения продукта до состояния кулинарной готовности eгo необходимо выдержать в течение 4-20 мин в жарочном шкафу при температуре 200-220 оС. Изделия из рубленой массы обжаривают основным способом при температуре 140-160 оС до появления равномерного цвета с обязательной последующей их выдержкой в жарочном шкафу в течение 3-5 мин. Блюда из жаренных основным способом морепродуктов подают со сложным гарниром и соусами: томатным, сметанным с луком, луковым и др. Жареное мясо моллюсков в кляре хорошо coчетается со свежими овошами (томаты, оrypцы), маслинами и зеленью петрушки, сельдерея. Жареные фаршированные изделия из каракатицы, кальмара, кукумарии, трепанга, отличающиеся высокими вкусовыми и ароматическими свойствами, можно реализовывать в натуральном виде, без соуса. Подача к жареным блюдам кусочка ракового масла придает готовым изделиям не только пикантные вкус и аромат, но и значительно повышает их калорийность.

Тушеные блюда из морепродуктов. Тущеные блюда отличаются сочностью, мягкостью, высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Целесообразно использовать для приготовления тушеных блюд сырье, требующее длительноrо тепловoго воздействия (трепанг, кукумария, трубач, морская капуста), не имеющее выраженноrо вкуса и аромата. Тушат морепродукты в бульоне, соусах с добавлением набора овощей, приправ и пряностей. Кукумарию, трепанга, морскую капусту для получения полноценных готовых блюд следует тушить совместно с продуктами животноrо происхождения (говядина, свинина, птица, рыба) и овощами. Тушение обжаренных устриц, мидий, гpебешка в молоке с добавлением лука, специй обеспечивает получение очень мягкoro вкуса. Кальмаров, устриц можно тушить и сырыми, но при этом соус для тушения используется более гyстой консистенции. Следует отметить, что продолжительность тушения мяса кальмаров, гpебешков, устриц и ракообразных не должна превышать 20-30 мин, так как более длительное тепловое воздействие yxyдшает не только органолептические показатели готовых блюд, но и переваримость и усвояемость.

Запеченные блюда. Запекание морепродуктов дает возможность в максимальной степени сохранить характерные для дaннoro продукта вкус и запах, а в случае необходимости изменить специфические органолептические качества. Мясо моллюсков, ракообразных запекают в сыром, отварном, припущенном, жареном и фаршированном виде. Наиболее целесообразно запекать морепродукты не в натуральном виде, а в соусе или под coусами. Наличие соуса обеспечивает готовым изделиям сочность, нежность и повышение пищевой ценности. Наиболее полноценная композиция получается при запекании морепродуктов coвместно с гарнирами, в качестве которых используются сырые, отварные, жареные овощи, а также рассыпчатые каши, макаронные изделия. Необычайно эффектными получаются блюда, запеченные в «раковинах» (устрицы, гребешки, мидии). При запекании сыроrо мяса кальмаров, устриц, гpебешков следует соблюдать следующую технологическую особенность: в готовый гyстой соус вводят подготовленное мясо моллюсков и доводят до кипения. При этом за счет вьщеления из мяса большого количеcrвa сока (28-49 %) соус разжижается, приобретая требуемую консистенцию. Затем подготовленную смесь раскладывают в порционные сковороды, кокильницы, а при массовом изготовлении противни и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-260 оС. Для более быстрого образования на поверхности корочки и придания выраженноrо вкуса и аромата изделия перед запеканием смaзывают сметаной, яйцом, посыпают тёртым сыром. Высокими вкусовыми качествами обладают запеченные блюда из морской капусты. Количество вводимой отварной капусты зависит от вида основногo продукта. При приготовлении вторых блюд из овощей (гpибная солянка) количество морской капусты не должно превышать 45-50 %, овощных котлет 60-75 %. Неповторимые аромат и вкус придает морская капуста также блюдам из мяса и субпродуктов. Морская капуста в количестве 15-20 % от массы готового полуфабриката используется при приготовлении рыбных котлет, тефтелей, зраз, рулетов. Сочетание отварной измельченной морской капусты, моркови, растительного, сливочного масел, яиц и манной крупы позволяет получить высокоценные кулинарные изделия (запеканки).

**Технология приготовления горячих сложных блюд из морепродуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт | Название блюда | Технология приготовления |
| Из двустворчатых моллюсков (устриц и мидий) | Мидии или устрицы, запеченные в томатном соусе | Полуфабрикат отваривают, шинкуют, укладывают на сковороду, вокруг укладывают отварной картофель (картофельное пюре), заливают соусом, посыпают сыром и запекают. Подают в порционной сковороде. Допускается запекать в глубокой створке, посыпав мускул солью, тертым сыром и сбрызнув маслом. При подаче створки укладывают на блюдо, застланное салфеткой, и украшают зеленью. |
| Из морского гребешка | Жульен из морских гребешков | Гребешки размораживают, промывают в проточной холодной воде. Разрезанные пополам гребешки раскладывают в кокотницы, смазанные маслом. На небольшом огне в сковороде растапливают сливочное масло, затем высыпают в него муку и перемешивают. Вливают струйкой сливки, постоянно помешивая. Добавляют соль, перец и мускатный орех, не переставая мешать соус, пока тот не загустеет. Готовым соусом заливают гребешки в кокотницах. Сверху гребешки обсыпают густо натертым сыром и ставят кокотницы на 18 - 20 минут в горячую духовку, поддерживая в ней температуру 200оС. |
| Из трепангов | Трепанги с овощами | Приготавливают, используя кабачки, капусту, помидоры, зелень. Кусочки трепангов и овощей обжаривают, добавляют бульон и тушат до готовности. |
| Из кальмаров | Кальмары, запеченные в сметане | Кальмары размораживают в горячей воде, очищают от кожицы и нарезают полосками шириной в 1-2 см. Обжаривают, без добавления масла, на сковороде до испарения влаги на быстром огне (2-4 минуты). В это время растапливают сливочное масло, смешивают с мукой, затем с кальмарами. На противень, с высокими стенками, выкладывают кальмары, добавив сметану, и солят. Сверху посыпают тертым сыром и ставят в разогретую духовку, пока сыр не подрумяниться. |
| Из креветок | Креветки, запеченные со сметанным или молочным соусом | На смазанную сковороду укладывают мякоть креветок, вокруг кладут ломтики жареного картофеля, заливают сметанным соусом, посыпают сыром и запекают. |
| Из крабов | Крабы в молочном соусе | Для этого мясо крабов нарезают вместе с отварными шампиньонами, заправляют паровым соусом, укладывают в раковину, поливают молочным соусом, заправляют раковым маслом, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При подаче украшают зеленью и клешнями. |

**Оформление и декорирование сложных горячих блюд из морепродуктов**

Горячие блюда из морепродуктов принято подавать порционно и при этом сама порция не должна быть очень большой. Такая подача соответствует деликатесам и придает приготовленному блюду своеобразной изысканности, которая выделяет его среди остальных блюд на столе.

В качестве дополнительных продуктов используют кружочки или дольки лимона, кружочки соленых или маринованных огурцов, помидоров, кольца репчатого лука, сладкого стручкового перца, маслины без косточек, дольки или кружочки сваренного вкрутую яйца, мелко нарезанный зеленый лук, нарезанный кружочками редис, листики зеленого салата, веточки зелени и т.д. К морепродуктам подают белое вино (к ракообразным еще и светлое пиво). При выборе вина ошибиться сложно -- цвет напитка должен соответствовать цвету рыбы. К устрицам положено подавать шампанское или белое вино. Но и светлые сорта пива тоже подходят. И большинство даров моря вполне дружат с чистой водой и замороженным цитрусовым соком. Это оптимальное сочетание.

Подача и оформление сложных горячих блюд из морепродуктов.

|  |  |
| --- | --- |
| Название блюда | Подача |
| Кальмары, жаренные в сухарях | При подаче на тарелку укладывают гарнир в виде жареного картофеля, рядом - жареные кальмары, поливают растопленным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. |
| Жаркое из мидий | При подаче на тарелку укладывают отварной или жареный картофель, рядом - мидии. Блюда украшают зеленью петрушки. |
| Морской гребешок в томатном соусе | При отпуске посыпают зеленью. Подают на порционной сковороде |
| Кальмары, тушенные в сметане | Отпускают с гарниром в виде картофеля жареного или отварного, картофельного пюре, рассыпчатых каш, отварных макаронных изделий. Перед подачей посыпают зеленью петрушки или укропа. |
| Плов с мидиями | Плов отпускают, выложив в тарелку горкой, посыпав зеленым луком. К плову можно подать свежие помидоры или маринованные яблоки. |
| Котлеты из кальмаров. | При подаче на тарелку укладывают гарнир в виде отварного или жареного картофеля, зеленого горошка, отварных макарон или риса, рядом - 1-2 шт. котлет из кальмаров, которые поливают растопленным сливочным маслом или маргарином. Блюдо можно дополнить свежими огурцами или помидорами, нарезанными кружочками, и украсить зеленью петрушки. |
| Запеканка картофельная с трепангами | Отпускают по одному куску на порцию, поливают соусом красным, луковым, сметанным или растопленным сливочным маслом |

Требования к качеству и безопасность сложных горячих блюд из морепродуктов

Качество готовых блюд из морепродуктов оценивают по следующим показателям:

- соответствие вида сырья названию блюда,

- соответствие вида обработки принятому в калькуляции,

- правильность подготовки сырья,

- правильность нарезки порционных кусков,

- состояние панировки (для жареных блюд),

- степень готовности,

- консистенция,

- запах,

- вкус,

- оформление блюда.

При подаче должны быть соблюдены общие правила:

- борта посуды не покрывают гарниром и соусом;

- панированные изделия (кроме биточков) не поливают соусом;

- основной продукт и гарнир укладывают аккуратно;

- посуду подогревают, температура блюда не ниже 65°С.

Гарнир из свежих овощей подают отдельно в салатнике, чтобы не остывал основной продукт.

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила приготовления и отпуска блюд. Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности морепродуктов.

При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты:

- соус не соответствует виду сырья;

- гарнир подобран неудачно;

- запах специй заглушает аромат блюда;

- изделия слегка недосолены или немного пересолены;

- панировка слегка отстает; в панировке попадаются крупные частицы;

- куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды;

- поверхность жареных изделий бледная или очень темная (но не подгорелая), бледная корочка у запеченных блюд.

Жаренные изделия. Должны хорошо сохранять форму, иметь на поверхности ровную золотистую корочку, допускается легкое отставание панировки у продукции фри. Блюдо полито жиром, гарнир уложен сбору горкой, соус подан отдельно. Вкус -- специфический, свойственный данному виду морепродуктов. Запах -- морепродуктов и жира, на котором их жарили, без порочащих признаков.

Запеченные изделия. Поверхность должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Соус под корочкой не должен быть высохшим.

Изделия из котлетной массы. Масса должна быть однородной, без кусочков хлеба. Готовые изделия сохраняют форму без трещин. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгорелая корочка и др.