

**Баранина** — главное мясо на столе народов Востока, славящееся своим великолепным душистым ароматом, весьма престижный продукт.

Недаром в Средней Азии самых почетных гостей принято угощать свежесрезанным барашком. Впрочем, гастрономическая история этого продукта не ограничивается восточными странами.

Очень популярна баранина в Новом Свете — Австралии и Новой Зеландии. Именно в этих странах, которым природа подарила великолепные условия для животноводства, производят ягнятину и баранину высшего премиального качества.

Вкус и жирность баранины зависят от возраста животного.

Мясо взрослого барана — бордового цвета, очень ароматное и сочное.

Нежное мясо молочного или травоядного барашка возрастом до 1 года — розового цвета, это мясо называется ягнятиной.

Ягнятина обладает более тонким ароматом и мягким вкусом, чем мясо взрослого барана, и является диетическим продуктом, который легко усваивается организмом человека.

Самые вкусные части бараньей туши — корейка, седло, грудинка, лопатка, голяшка и рулька. Мясо барашка или ягненка великолепно подходит для приготовления шашлыка, а также многих традиционных блюд восточной кухни, таких как плов, чанахи, бишбармак и люля-кебаб.

Среди европейских блюд — самые популярные: французское жигу, английская пастушья запеканка и греческая мусака.

### **Методы обработки и подготовки баранины для сложных блюд .**

Размораживание, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка , зачистка, приготовление п/ф. (см. п/ф из говядины).

В результате разделки, обвалки и жиловки баранины в отечественной кулинарии различают 5 частей туши: шейная часть, лопаточная часть, корейка(реберная и почечная части), тазобедренная часть, грудинка.

В соответствии с технологией принятой в европейской кухне различают 8 частей баранины.

Шейка, шейно-спинной кусок, корейка (передняя часть), корейка (задняя часть), почечная часть, задняя нога (окорок), грудинка, лопаточная часть.

**Шейка- шейные кольца, шейное филе** (освобожденное от позвонков) фаршируют, используют для тушения (стр 50 хор кухня баранина).

**Шейно-спинной кусок-** отбивная из шейно-спинного куска и двойное шейное филе (фаршированное) для тушения и варки.

**Корейка (передняя часть)** –это нежный кусок с ребрами целиком или разделанный на котлеты.

-*каре ягненка*- положить корейку набок, вырезать позвоночную кость, срезать полоску жира шириной 5 см, начиная с конца ребер, и сделать надрезы между ребер. Зачистить кости от мяса и сухожилий, надрезать пленки между ребрами.

-*«корона»* - сомкнуть две половины грудной клетки таким образом, чтобы ребра соприкасались концами, образуя кольцо. Обвязать ниткой, чтобы не расходились.

-*почетного караула* – две части корейки сложены так, чтобы концы перекрещивались: получится блюдо под названием «почетный караул»

**Корейка (задняя часть)**

- *Баранье седло* готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом.

*Бабочка двойная отбивная* – вырезается из задней части корейки, которая состоит из филе и петельки, соединенные между собой позвоночником, вырубленные поперек.

-*стейков из баранины* - нарезают из корейки с реберной косточкой. Порционный кусок отрезают наискось (под углом 45°) вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2—3 см от ее нижнего конца. Косточку зачищают от пленок и остатков мякоти. Котлету отбивают и обравнивают, придавая овальную форму.

**Почечная часть** – можно отбивные для жарки на гриле или сковороде. Из целого куска – жаркое, либо потушить.

**Задняя нога (окорок)**

**фаршированный и нефаршированный**

Иногда ногу разделяют на филейную часть и голяшку; филейную часть можно разрезать на небольшие куски- отбивные из окорока для жарки на сковороде и на гриле.

*Баранина жиго*- Окорок подвергают неполной обвалке, удаляя берцовую и тазовую кости. На расстоянии 10 см от нижней головки бедренной кости делают круговой надрез мякоти. Мякоть снимают с кости и отрубают наискосок головку. Края верхней части окорока заравнивают.

*Окорок барашка запеченный целиком*- удалить тазовую кость, у берцовой кости отрезать сухожилие и обнажить кость и отпилить ее чуть выше сустава (чтобы к ней можно было

прикрутить манш-а-жигу. Срезать весь лишний жир. Травы ( чабрец, душицу, чабер, орегано вместе с солью, перцем,, чесноком) растолочь добавить белого вина для образования жидкой пасты. Сделать ножом глубокие надрезы и в каждый надрез заложить немного пасты, этой же пастой натереть окорок, смазать растительным маслом, полить щедро окорок белым вином. Обернуть фольгой и оставить на 2-3 часа для маринования.

*Фаршированная нога*- удалить тазовую и обрезать берцовую. Осторожно снять кожу и слой жира , начиная с филейного конца . Кожа должна остаться прикрепленной на узкой шейке у нижнего конца ноги. Распределить начинку 0,5 см по всей поверхности , где была снята кожа, ровным слоем. Возвращаем кожу на место, над начинкой, сшиваем обрезанные концы кожи возле филейного конца. Сверху смазать растительным маслом.

*Начинка*: рубленый сырой бекон, лук, грибы, соль, перец, травы, обрезки мяса барашка, сливочное масло.

**Группа 312/9**

**Лунева Т.Н.**

## **УРОК № 3**

**Грудинки фаршированной и нефаршированной** для тушения и запекания.

*Грудинка фаршированная с костями* у грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался "карман". "карман" заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны -надрезают пленки вдоль реберных костей.

Для фарша готовят рассыпчатую гречневую или рисовую кашу. Смешивают ее с пассерованным луком, вареным рубленым яйцом, жареной измельченной печенью, зеленью петрушки. Можно отварной рис соединить с сырым фаршем из баранины, пассерованным луком, солью, перцем.

*Грудинка фаршированная без костей* – очищают от костей, удаляют жир с внутренней стороны, заполнить карман начинкой и на 2/3 поверхности мяса. Завернуть края мяса на карман и поверхность с начинкой, зашиваем. Грудинку поместить внешней стороной вверх

*Грудинка нефаршированная (рулет из грудинки)*– очищают от костей и сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом.

*Грудинку*- с костями или без – можно нарезать на полоски для тушения.

**Лопаточная часть ( фаршированной и нефаршированной )** для жарки на гриле, запекания, варки, тушения. Лопатка целиком или разделенная на 2 куска: заплечную часть и рульку.

*Лопатка на гриле целиком*- удалить весь жир аккуратно не трогая мясо, как с наружной , так и с внутренней стороны. На внешней стороне сделать глубокие надрезы до самой кости длиной

4-5 см. В разрезы заложить сушеные травы (чабер, чабрец, орегано, душицу, а также веточки розмарина), оставить для маринования 2-3 часа.

*Рулет из лопатки*--мякоть лопатки, скручивают рулетом, подворачивая внутрь верхние и нижние края лопатки, перевязывают шпагатом. Используют для варки, жарки и тушения.

*баранина тушеная шпигованная* - мякоть лопатки шпигуют морковью и петрушкой(брусочками), сворачивают рулетом.

*Лопатка фаршированная* –очистить лопатку от костей, срезать весь лишний жир. Набить начинкой карман, оставшийся после удаления средней кости, и разложить начинку по куску. Сложить оба края лопатки вместе и сшить ниткой, затем вдавить мясо рульки в карман с начинкой. Обвязать кусок ниткой.

Начинка из свинины – фарш свиной, петрушка, чеснок, хлебные крошки, отварное яйцо, пассерованный лук, соль, перец, травы.

*Фаршированная лопатка в форме дыни* - очистить лопатку от костей. Растолочь в ступке специи, соль, травы, добавить коньяку и рубленой петрушки. Обвалить полоски шпика в этой смеси и нашить лопатку с внутренней стороны. Распределить начинку по всей поверхности. Сложить два противоположных конца лопатки, чтобы закрыть начинку, сшиваем концы. Обвязать бечевкой мясо крест-накрест, пока не обмотаете весь шнур вокруг куска, разделив каждую четверть еще на три или четыре части.

#### Начинки

-лук, грибы, свежие травы, мясо барашка, соль, масло сливочное, свежий бекон, мускатный орех, хлебные крошки, яйцо отварное.

-обрезки, хлебная крошка, лук, чеснок, зелень, соль, перец, яйцо.

-прогретая смесь из пассерованного лука, обжаренной печени, кускуса, сала, соли, перца, кубики твердого сыра.