

Советские
БЛЮДА
ИЗ МЯСА,
КОЛБАСЫ
И КОПЧЕНОСТИ





Советские
БЛЮДА
ИЗ МЯСА,
КОЛБАСЫ
И КОПЧЕНОСТИ



Вкус нашего детства!

Издательство «АСТ»

Издательство «Миллион меню»

В жизни есть мгновения, которые с удовольствием хочется вспоминать снова и снова.

Черный бархат неба над головой, усыпанный бриллиантами мерцающих звезд. Переливающиеся оранжевые угли в мангале и божественный запах шашлыка.

Или парадный зал приемов с важными гостями и длинными рядами столов, с серебряными приборами и сервизами дорогого фарфора, где копчености неземного аромата соседствуют с мраморной белизны салом, жареными молочными поросятами и царственными фазанами...

Мясные деликатесы. О них написаны тысячи книг. О них рассказывали в своих бессмертных произведениях классики русской, советской и зарубежной литературы. Их рецепты передавались из поколения в поколение. Кто из нас не вожделел их. С рубщиками мяса в советское время почитали за честь водить знакомство артисты кино и эстрады первой величины. А все потому, что только хорошее и хорошо приготовленное мясо, предоставляло гурману неповторимую вкусовую симфонию.

Вот и мы хотим пригласить нашего читателя в незабываемое кулинарное путешествие в мир мясных деликатесов.





Как правильно выбирать и хранить мясо

Вкус готового блюда зависит от качества исходного продукта. Поэтому, прежде чем пойти в магазин или на рынок, нужно знать, на что следует обращать внимание при покупке мяса.

ДОБРОКАЧЕСТВЕННОЕ ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО МОЖНО ОТЛИЧИТЬ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРИЗНАКАМ:

- оно покрыто тонкой бледно-розовой или бледно-красной корочкой;
- при ощупывании его поверхности рука остается сухой;
- при нарезании мясо не прилипает к пальцам, выделяет прозрачный сок;
- консистенция мяса плотная, после надавливания пальцем ямка быстро исчезает;
- запах мяса и жира приятный, без посторонних примесей;
- цвет мяса на разрезе красный (говядина), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина);
- говяжий жир белый, кремовый или желтоватый, твердый, при раздавливании не мажется, а крошится; бараний жир белый, плотный; свиной – мягкий, бледно-розовый или белый;
- костный мозг желтого цвета, блестящий на изломе, полностью заполняет все пространство трубчатых костей;
- сухожилия эластичные и плотные;
- поверхность суставов белая и блестящая.



НАПРОТИВ, ВАМ СЛЕДУЕТ НАСТОРОЖИТЬСЯ, ЕСЛИ:

- поверхность мяса потемневшая и сильно подсохшая или, наоборот, слишком влажная, липкая, покрыта слизью;
- на разрезах мясо окрашено в более темный, чем обычно, цвет и слишком влажное, а выделяющийся сок мутный;
- мышцы рыхлые, ямка от надавливания пальцем не восполняется до конца или долго сохраняется;
- запах мяса кисловатый, затхлый, иногда гнилостный;
- жир сероватого цвета, без блеска, липнет и мажется, имеет неприятный соляной запах;
- костный мозг не имеет блеска на изломе, мягкий, мажущийся;
- сухожилия несколько размягчены, имеют матово-белый или сероватый цвет;
- суставы покрыты слизью.



ДОБРОКАЧЕСТВЕННОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО ТАКЖЕ ИМЕЕТ РЯД ОСОБЕННОСТЕЙ, ПО КОТОРЫМ ЕГО ЛЕГКО МОЖНО РАСПОЗНАТЬ ПРИ ПОКУПКЕ:

- оно твердое, при постукивании издает ясный звук;
- на поверхности и на разрезах цвет мяса красный с сероватым оттенком, который ему придают мелкие кристаллы льда;
- сухожилия замороженного мяса белые и блестящие;

ПРИЗНАКИ ПОВТОРНОЙ ЗАМОРОЗКИ:

- темно-красный цвет на поверхности и вишнево-красный – на разрезах;
 - красный цвет костного мозга;
 - при согревании пальцем мясо не изменяет свой цвет.
-
- цвет замороженного мяса быстро меняется даже при незначительном нагревании, например, в месте прикладывания пальца образуется ярко-красное пятно;
 - у замороженного мяса нет специфического мясного запаха, а после оттаивания оно может слегка пахнуть сыростью;
 - костный мозг полностью выстилает полость трубчатых костей.

Замечательно, если вам удалось приобрести качественное мясо. Но не менее важно не дать ему испортиться до момента приготовления.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ СЫРОГО МЯСА:

- Свежее сырое мясо можно хранить в холодильнике до четырех дней, предварительно удалив оберточную бумагу или пленку, в которую оно было завернуто. Чтобы весь кусок обдувался воздухом, положите его на проволочную решетку, а под нее подставьте тарелку для вытекающего сока.

- Можно накрыть мясо миской – это предохранит его поверхность от высыхания.

- Мясо, нарезанное кусочками, хранится лишь сутки, а порционные полуфабрикаты без панировки (котлеты, эскалопы, шницели) – 36 часов.

- Фарш лучше всего использовать сразу, так как его поверхность быстро подсыхает и аромат улетучивается. По истечении двух дней фарш уже может испортиться.

- Бекон и окорок, прошедшие предварительную кулинарную обработку, могут храниться от четырех до семи дней.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ МЯСА:

- Для замораживания куски свежего мяса герметично заворачивают в пищевую пленку и помещают в морозильную камеру, где при температуре -18°C и относительной влажности воздуха 95–98% хранят:
 - говядину – до 12 месяцев,
 - баранину – до 10 месяцев,
 - свинину – до 6 месяцев,
 - субпродукты – не более 4 месяцев.

- Соленые свиные окорок и бекон не стоит замораживать надолго, иначе они приобретут прогорклый вкус.

- Ветчину и бекон сырого копчения можно заморозить на срок не более одного месяца, а вот аналогичные продукты горячего копчения замораживать не следует совсем.

- Повторной заморозки любого мяса следует избегать, так как она отрицательно влияет на его вкусовые и питательные свойства.



МАРИНАДЫ И СОУСЫ

Вы считаете, что маринад или соус – это всего лишь второстепенное дополнение к основному блюду? Не торопитесь делать выводы.

Представьте, как выглядело бы самое прекрасное полотно прославленного живописца без достойного обрамления? Мелочь, казалось бы, но именно она придает произведению завершенность. Так и в кулинарии – любое блюдо обретет изюминку и заиграет новыми вкусовыми красками, если его достоинства оттенить удачно подобранными соусом и гарниром. Недаром законодатели кулинарной моды – французы – шутят, что с хорошим соусом можно съесть и подметку.

МАРИНАДЫ

Прежде чем начать готовить, мясо нередко маринуют. Делают это для того, чтобы, во-первых, подчеркнуть вкус продукта, а во-вторых, получить более сочное и нежное блюдо.

ПЕРВЫМ МАРИНАДОМ СЛУЖИЛА ОБЫЧНАЯ МОРСКАЯ ВОДА (от латинского mare – море). Постепенно рецепты маринадов становились все более сложными. В них начали добавлять уксус, вино и всевозможные пряности.

В настоящее время существует несколько классификаций маринадов. К первой категории относят маринады, которые используют при подготовке мяса, дичи и птицы, ко второй – те, что применяют при подготовке рыбы, овощей и грибов. Кроме этого, различают маринады сырые и прогретые, а также сухие и жидкие.

При приготовлении **СЫРЫХ МАРИНАДОВ** ингредиенты просто смешивают – никакая другая обработка здесь больше не требуется. Сырые маринады оказывают быстрое действие и подхо-



дят для маринования мяса, нарезанного не только мелкими, но и крупными кусками.

Прогретые маринады воздействуют на продукт медленнее, но зато готовое блюдо в этом случае отличается особенно ярким вкусом.



КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

МАРИНАДА включает несколько обязательных компонентов: кислая среда (вино, уксус, кислый фруктовый сок, натуральный йогурт или кефир), растительное масло, пряности и соль.



ПРИ СУХОМ МАРИНОВАНИИ мясо натирают растительным маслом, затем посыпают мелко рубленными свежими или сушеными травами, а также смесью пряностей. Иногда мясо шпигуют: в мякоти делают ножом проколы и вставляют в них кусочки чеснока, лука, стебли пряных трав и т. д. На мясо устанавливают гнет и оставляют его на 2–3 часа при комнатной температуре или на 12 часов помещают в холодильник.

ЖИДКИЕ МАРИНАДЫ готовят на основе вина, уксуса, кислого фруктового сока, пива, натурального йогурта, кефира, добавляя к основному ингредиенту пряности (в том числе пряные овощи, например лук или чеснок) и специи. Если мясо недостаточно жирное, то добавляют растительное масло. Продукт заливают маринадом и, накрыв крышкой, выдерживают 2–3 часа при комнатной температуре или 12 часов в холодильнике.

МАРИНАД С ВИННЫМ УКСУСОМ

НА 1 КГ МЯСА ПОНАДОБИТСЯ:

уксус винный $\frac{1}{2}$ стакана
лук репчатый 2 головки
чеснок 3 зубчика
масло кунжутное 6 ст. ложек
тимьян и розмарин 3–4 веточки
гвоздика 3 бутона
лавровый лист 2 шт.
корица молотая 1 ч. ложка
перец красный молотый 1 ч. ложка
сахар 1 ст. ложка
соль по вкусу

Репчатый лук очень мелко нарежьте. Чеснок пропустите через пресс. Лавровый лист залейте 50 мл воды, проварите 3–5 минут, отвар охладите. В небольшую чашку налейте уксус, добавьте сахар и соль. Перемешивайте, пока сахар и соль полностью не растворятся. Добавьте масло, отвар лаврового листа, остальные ингредиенты, перемешайте, полейте мясо маринадом, выдержите его в холодильнике не менее 12 часов.

МАРИНАД С ВИНОМ И МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДОЙ

НА 1 КГ МЯСА ПОНАДОБИТСЯ:

вино сухое белое 500 мл
вода минеральная с газом 500 мл
лук репчатый 2 головки
травы сухие по вкусу
перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

Репчатый лук нарежьте ломтиками и смешайте с вином, водой и пряностями. Поместите мясо в маринад на 3–5 часов.

МАРИНАД С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ

НА 1 КГ МЯСА ПОНАДОБИТСЯ:

кефир 500 мл
вода минеральная с газом 500 мл
травы сухие по вкусу
перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

Смешайте кефир, минеральную воду и специи. Поместите мясо в маринад на 2–4 часа. Перед жаркой обсушите мясо салфеткой.