

ГАЛАНТИН

Электронное пособие учебного назначения



Разработчик:
Энбрехт Г.В.,
Преподаватель
ГБОУ СПО
«БПТ»



РЕЦЕПТУРА

Курица фаршированная (галантин) или поросенок фаршированный

	БРУТТО	НЕТТО
Курица	94	45
или поросенок	90	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйца	1/4 шт.	10
Фисташки	16	8
или горошек зеленый консервированный	12	8
Молоко	35	35
Мускатный орех	0,1	0,1
Перец молотый	0,01	0,01
Масса полуфабриката	-	129
Масса готовой фаршированной курицы или поросенка	-	75
Гарнир N 807, 808, 809, 810	-	50
Соус N 887, 889, 891	-	25
Выход	-	150

Технология приготовления

На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1 - 1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курицу режут по 1 - 2 куса на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают, через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем, после чего отверстие зашивают. Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка заворачивают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями 1,5 - 2 ч при слабом кипении. Соль кладут в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают, как курицу фаршированную.

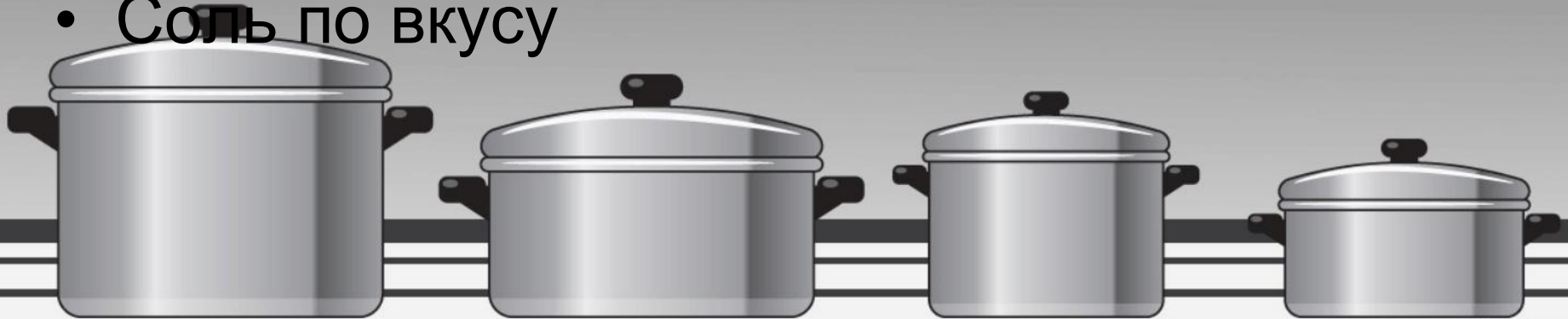


Галантин из курицы с шампиньонами



Ингредиенты:

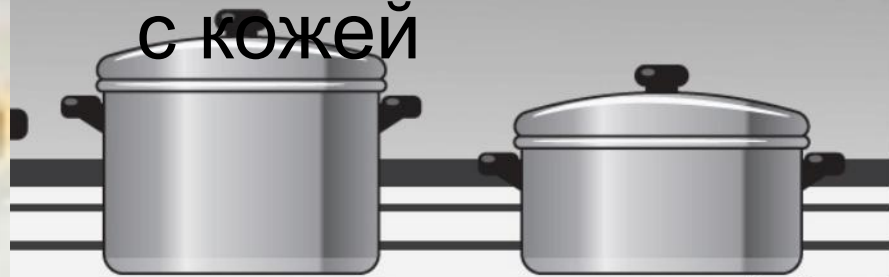
- Курица -1,5 кг
- мякоть свинины -300 граммов
- Шпик -100 граммов
- яичные белки - 40 граммов
- фасоль стручковая -190 граммов
- шампиньоны маринованные - 100 граммов
- кукуруза консервированная - 100граммов
- перец черный молотый по вкусу
- Соль по вкусу





Процесс приготовления

- На тушке курицы сделайте надрез вдоль позвоночника и снимите кожу с частью мякоти толщиной до 0,5 см так, чтобы крылья и голени оставались вместе с кожей



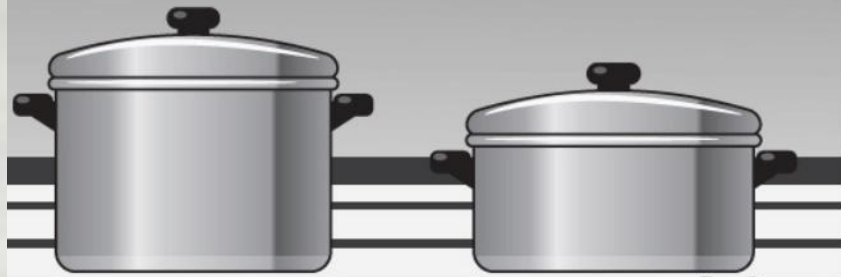


- Для фарша мякоть птицы, свинину и шпик пропустите 2–3 раза через мясорубку. Добавьте яичные белки. Фарш взбейте, посолите и поперчите.
- Фасоль варите в подсоленной воде 8 минут.



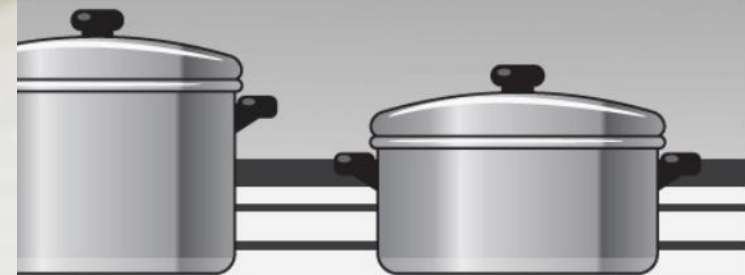


- На подготовленную кожу птицы выложите слой фарша, грибы, фасоль и кукурузу, затем снова слой фарша.



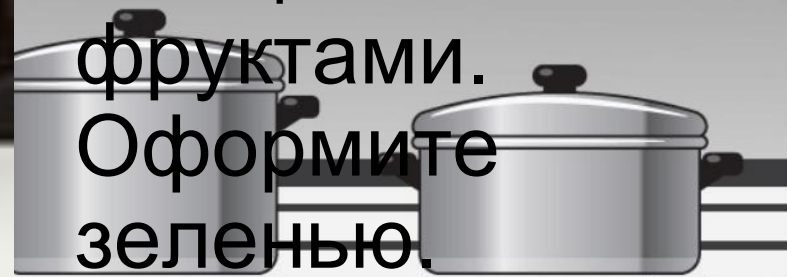


- Края кожи соедините, сшейте нитками.
- Придайте тушке форму целой курицы.





- Запекайте курицу при 200 °С до готовности. Готовую курицу охладите, положив на несколько часов под пресс. Гарнируйте курицу маринованными овощами и фруктами. Оформите зеленью.



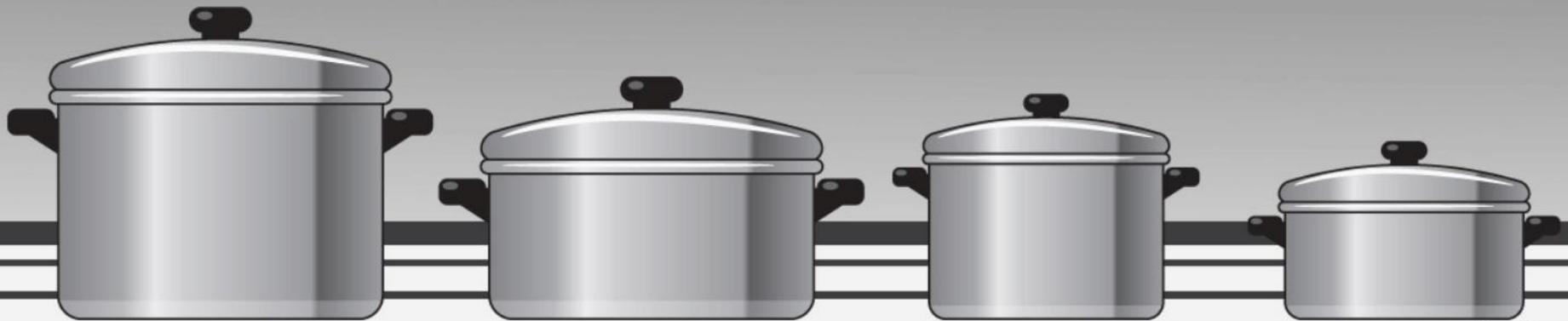
Галантин из утки с овощами



MM
MMENU.COM

Ингредиенты:

- Утка – 1,5 кг
- шпинат рубленый – 300 граммов
- морковь вареная – 200 граммов
- яйца вареные -- 2 штуки
- хлеб белый черствый – 50 граммов

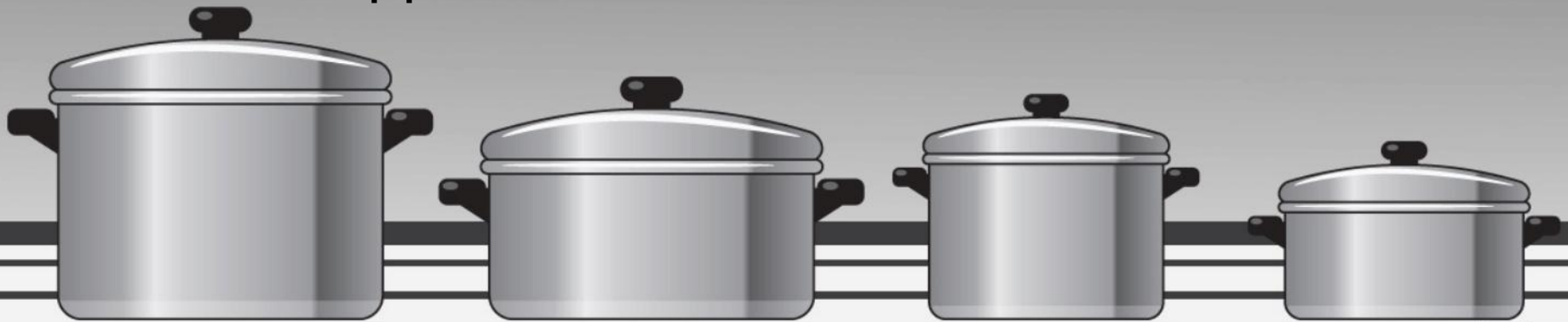


Способ приготовления:

- 1. Подготовленную утку надрезьте со стороны спинки, аккуратно снимите кожу вместе с крылышками и ножками. Мякоть, отделив от костей, вместе с замоченным в молоке хлебом пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте рубленые яйца, нарезанную кубиками морковь, шпинат, перемешайте. Полученный фарш выложите на кожу, края кожи соедините и зашейте.
- 2. Фаршированную утку натрите солью, уложите спинкой вниз на противень. Смажьте утку сметаной, смешанной с аджикой, и жарьте в духовке при 240 °С до образования золотистой корочки. Затем нагрев уменьшите, доведите утку до готовности, охладите.
- 3. При подаче нитки удалите, утку разрежьте на порции и уложите на блюдо. Подавайте с ломтиками ржаного хлеба, оформив зеленью петрушки.

Вопросы для повторения

1. Что такое галантин?
2. Как обрабатывают курицу?
3. Чем можно фаршировать курицу или поросенка?
4. Каким способам тепловой обработки можно подвергать галантин?
5. Как подают галантин?



Источники информации

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Для предприятий обществ. питания /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Издательство Арий, М.: Лада, 2009. – 680 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова/ - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 400 с.
3. Миллион меню [Электронный ресурс]: www.hppt//millionmenu

