

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОХО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра кормления животных и частной зоотехнии

ПРИПРАВЫ К МЯСУ И МЯСНЫМ ПРОДУКТАМ

учебно-методическое пособие по практическим занятиям, студентам очной и заочной форм обучения направления 260200.62 - «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр



БРЯНСК 2014 г.

УДК 641.88(07)
ББК 36.98
Г 19

Гапонова, В.Е. **Приправы к мясу и мясным продуктам: Учебно-методическое пособие.**/ В.Е. Гапонова, И.В. Малявко – Брянск: Издательство Брянская ГСХА, 2014. – 52 с.

Методическое пособие подготовлено в соответствии с типовой учебной программой по курсу дисциплины «Приправы к мясу и мясным продуктам», предназначено для проведения практических занятий студентам очной формы обучения направления 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения».

Рецензент: профессор, доктор биологических наук Крапивина Е.В.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологии БГСХА от 25.04.2014 г., протокол №7.

© Брянская ГСХА, 2014
© В.Е.Гапонова, 2014
© И.В.Малявко, 2014

Введение

С давних времен человек научился использовать разнообразные ароматические пряности, травы и специи, которые придают мясу особый аромат и повышают пищевую ценность готовых мясных блюд. На протяжении веков опытным путем подобрались те растительные компоненты, которые не только наиболее гармонично сочетались бы с собственным вкусом каждого вида мяса, но и подчеркивали его аромат, дополнительно обогащая его витаминами и минералами.

Мир пряностей многолик. Одни пряные травы произрастают лишь в странах с жарким тропическим климатом, другие менее прихотливы и растут в различных климатических условиях, порой достигая северных широт. Отдельные виды человек научился выращивать как сельскохозяйственные культуры. С развитием садоводства и огородничества появилась возможность выращивать многие пряные травы на дачных участках. И, наконец, некоторые разводят их на балконах, в цветочных горшках на подоконниках, сочетая хобби с полезным делом.

Сейчас трудно представить приготовление любого вида мяса только с использованием соли и перца. Специи и различные приправы уже давно и прочно обосновались на кухнях многих хозяек и без них уже практически никто не готовит.

Прелесть пряностей в том, что с их помощью мясо становится более ароматным и приобретает оригинальный вкус. Кроме того, натуральные травы очень полезны и регулярное их использование помогает сохранить здоровье. Один и тот же вид мяса приобретает разный вкус не только благодаря разным способам его приготовления, но и благодаря разным специям и пряностям для мяса.

Примечательно, что иногда удачно подобранные приправы и специи к мясу позволяют даже не использовать соль, что очень важно для тех, кто следит за своим здоровьем, а мясо при этом ничего не теряет во вкусе. Но в этом деле самое главное – правильно подобрать специи, и разобраться какие из них лучше подходят к определенному сорту мяса, а также знать, когда их нужно добавлять.

ЗАНЯТИЕ 1

Тема: **ВИДЫ ПРЯНОСТЕЙ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ**

Цель занятия: изучить виды и современную классификацию пряностей. Уметь проводить описание пряности, давать краткую характеристику и знать их свойства.

Материалы и оборудование. Конспекты лекции, материалы данного методического пособия, наборы пряностей.

Методические указания **Пряности** - продукты растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом. Они улучшают вкусовые достоинства пищи и способствуют ее усвоению, так как являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом. Пряностям принадлежит большая роль в выведении из организма шлаков и повышении защитных функций организма. Последнее объясняется тем, что они проявляют бактерицидные и антиокислительные свойства. Этим же объясняется их консервирующее действие при добавлении к пищевым продуктам. Некоторые пряности и их компоненты проявляют лечебные свойства, и их используют для приготовления различных лекарств.

1. Классификация пряностей

Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей, хотя их насчитывается более полутора сотен. Причина такого ограниченного применения заключается в плохом знании пряностей, в неумении ориентироваться в их ассортименте.

В связи с этим возникает необходимость распределения их по видам и группам, что, безусловно, облегчит их выбор для правильного использования в питании, научит находить взаимозаменяемые пряности, различать аналоги и антиподы.

Пряности – это продукты только растительного происхождения. Пряностей животного происхождения не существует.

Пряности принадлежат к разным ботаническим классам, и давать им ботаническую классификацию не только затруднительно, но и невозможно. Пряности сильно отличаются по характеру используемой растительной части (корни, корневища, луковицы, кора, листья, цветы, плоды, почки, семена, орехи и т.д).

Другую дополнительную трудность в классификации пряностей представляет то, что одни пряности используются в сухом, другие - в свежем (сыром), а третьи – и в том и другом виде. Одни требуют перед использованием трудной обработки, другие – нет. Исходя из вышеизложенного, все пряности разделяют на две большие группы: классические (или экзотические) и местные.

Классические, или экзотические, пряности – это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие классическими для большинства национальных кухонь, как западных, так и восточных.

Общим и существенным признаком для *классических пряностей* является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно сухом виде, что в значительной мере и обуславливает их всемирное распространение. В таком виде их, можно длительно хранить и транспортировать на дальние расстояния.

В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы:

- *семена* — горчица, мускатный орех, мускатный цвет;
- *плоды* — ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), бадьян, кардамон;
- *цветы и их части* — гвоздика, шафран;
- *листья* — лавровый лист, розмарин;
- *кора* — корица, кассия;
- *корни* — имбирь (цейлонский, китайский), куркума, калган (большой и малый калганый корень).

Местные пряности – это пряности, в большинстве своем имеющие исторически и географически гораздо меньший диапазон применения либо употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Для местных пряностей, наоборот, характерно применение в основном в сыром, свежем виде, употребление на месте или вблизи места производства. Имеются отличия в характере потребляемой части, что влияет на длительность хранения и транспортировку.

Поэтому *местные пряности* подразделяют на *пряные овощи и пряные травы*.

Пряные овощи распространены гораздо шире географически, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части – подземные, хотя в ряде случаев используются и наземные.

У пряных трав используется исключительно надземная часть, обычно ее верхняя часть – листья с цветами. Пряные травы могут быть садовыми (культивируемыми) и дикорастущими, причем дикорастущие травы имеют более резкий и сильный запах по сравнению с садовыми. Зато садовые более рослые и дают больше зеленой массы. Это обуславливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Самостоятельную группу пряностей составляют так называемые **комбинированные, или сложные**, пряности (пряные смеси) представляющие собой различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также искусственные или синтетические, пряности, не являющиеся натуральными продуктами.

Для замены дорогостоящих натуральных классических пряностей созданы *искусственные (синтетические) пряности*: ванилин, синтетический коричный экстракт, порошкообразные заменители корицы, гвоздики, мускатного ореха, шафрана и др.

2. Виды пряностей



Перец черный - самая популярная во всем мире специя. Черный перец как пряность готовят из зеленых незрелых плодов, которые сушат целиком, с мякотью околоплодников, прямо на солнце. Иногда, чтобы ускорить сушку, кисти плодов перца погружают на несколько минут в горячую воду или просто ошпаривают.

Его употребляют как цельными горошинами, так и молотым, как самостоятельную приправу, так и в различных смесях. Лучшими на мировом рынке сортами черного перца считаются малабарский и теллишери. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее. Существует даже эталон: 1000 зерен черного перца хорошего качества должны весить ровно 460 г. Хорошо высушенный черный перец не должен сереть в ложке. Черный перец применяют в мясных, рыбных, овощных, грибных и яичных блюдах, как в холодных, так и горячих.

Черный перец - черно-серые сморщенные шарики диаметром 3,5—5 миллиметров, сильно жгучего вкуса, плоды тропической лианы *Piper nigrum L.*, листья и соцветия которой похожи на подорожник. Родина черного перца — юго-западный берег Индии, или Малабар (Малаха-бар), так и переводится: «земля перца».



Белый перец ценится дороже, чем черный. По вкусу он менее острый, а запах имеет несколько иной тембр. У белого перца более узкая сфера применения. Его совершенно нельзя применять в сладких блюдах. Реже применяется он в супах и салатах. Зато для отварного мяса и теста предпочтительнее применять белый перец, так как он имеет более тонкий и вместе с тем более специфический, сильный, слегка душиловатый аромат, который лучше сочетается с нежными, отварными средами.

Перец душистый - высушенные семена гвоздичного дерева. Эта специя используется как в целом, так и в молотом виде. Душистый перец придает аромат мясным (особенно жареному мясу), рыбным, овощным блюдам, супам, паштетам и соусам, их также добавляют в маринады и соленья.

Мускатный орех и мускатный цвет. Плоды вечнозеленого тропического дерева *Myristica fragrans Houtt* похожи на крупные абрикосы. Они хранят сразу две пряности — мускатный орех и мускатный цвет. Последний ярко-красным ажурным чулочком охватывает орех (с ботанической точки зрения это — присеменник). После созревания «абрикос» растрескивается, мускатный цвет отделяют и высушивают. Его красный цвет при этом меняется на



оранжево-желтый. Сами мускатные орехи сушат более жестко — над раскаленными древесными углями. Мускатный цвет и особенно мускатный орех — пряности довольно универсальные. Их добавляют в сладкие блюда, к птице, к овощам, к мясу — хороши они всюду. Мускатный цвет не применяется в рыбных и грибных блюдах — зато он король соусов.

Гвоздика - высушенные нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева *Caryophyllus aromaticus* L.— вечнозеленое тропическое дерево высотой 10-12 м, с красивой пирамидальной вершиной. Культивируется в тропических странах (Занзибар, Антильские острова, Бразилия и др.)



Гвоздику бланшируют в кипящей воде, а затем высушивают на солнце. Гвоздика состоит из стебелька, утолщенного вверху, и головки с чашелистиками; вкус жгучий, пряный. Доброкачественная гвоздика тонет в воде или плавает вертикально головкой вверх, при нажатии на головку выделяет масло. Гвоздику используют как пряность в кулинарии, для консервирования

мяса, рыбы, в ликеро-водочном и кондитерском производстве.

Имбирь - это корневище камышеобразного тропического растения семейства имбирных, культивируется во многих районах Азии. В ход идут только клубни, которые поступают в продажу в двух видах: неочищенном — это черный, или барбадосский имбирь, и очищенном — белый, или бенгальский. Поскольку белый имбирь ошпаривают кипятком и сушат на солнце, аромат его становится мягче. Иногда отбеливание проводят более жестко — хлорной известью. Он применяется в наливках, настойках, квасах, пиве, пряниках, куличах, булочках, кондитерских изделиях, компотах, пудингах, в приготовлении птицы и соусов. Имбирь не только придает мясу аромат и вкус, но и делает его более мягким.

Куркума - корень растения из семейства имбирных всех оттенков, от темно-оранжевого до красновато-коричневого, но в сушеном и молотом виде всегда ярко-желтый. Главный компонент всех рисовых блюд. Служит неизменной приправой к пловам, ко всем мясным и яичным блюдам, к соусам, добавляется в кондитерские изделия. Куркума является обязательным компонентом приправы "Карри". Помимо придания слабо жгучего, слегка горьковатого вкуса, куркума окрашивает блюда в яркий золотисто-желтый или лимонно-желтый цвет. Как пряность используется высушенный корень этого травянистого растения. Измельченная куркума долго сохраняет способность окрашивать, но быстро теряет свой аромат. С куркумой надо обращаться осторожно, поскольку она оставляет невыводимые пятна на одежде и легко возгорается. Употребление этой пряности полезно при болезнях желудка, желчного пузыря и почек.

Лавровый лист - высушенный лист вечнозеленого благородного лавра,



одна из универсальных "суповых" пряностей, идущая в мясные, рыбные, овощные и грибные супы. Назначение лаврового листа - ароматизировать пищу, не придавая ей ни остроты, ни горечи. Излишнее количество лаврового листа неприятно изменяет вкус блюда, сообщая ему слишком резкий запах. При продолжительной теп-

ловой обработке лаврового листа пища приобретает горький привкус. Поэтому лавровый лист добавляют незадолго до окончания тепловой обработки. В большинстве блюд лавровый лист закладывают целым и по окончании тепловой обработки извлекают. Для фаршей, паштетов и для подачи на стол рациональнее истолочь лавровый лист в порошок.

Кайенский перец (чили, красный перец) - может использоваться в све-



жем виде, основная острота содержится в семенах и перепонках. Их можно хранить год в плотно закрытом контейнере. Широко применяется и молотый сушеный перец в виде порошка или хлопьев. Применяется в кулинарии так же растительное масло, ароматизированное чили. Вкус варьирует в зависимости

от вида, от горьковатого до жгуче-острого. Аромат слабый, но, впрочем, тоже зависит от разновидности. Перец добавляют для остроты в супы, особенно в томатный, рыбный, в гуляш, во все виды мяса и колбас, используют для приготовления рыбы, соусов, карри, фасоли, гороха, чечевицы, капусты и риса. Незаменим в индийской, индонезийской, мексиканской, испанской кухнях.

Кардамон - многолетнее травянистое вечнозеленое растение семейства имбирных, в качестве пряности используются семена и целые стручки. Родина - Индия. Кардамон - одна из наиболее изысканных пряностей. Привкус кардамона - слегка напоминающий лимонный с оттенком эвкалипта и камфары, который освежает дыхание, если пожевать семена. Их снимают слегка недозрелыми, затем сушат на солнце. Белые стручки кардамона, которые являются ни чем иным, как высушенными на солнце зелеными, легче достать, но они менее ароматны. Свежие семена кардамона гладкие, однородного черного цвета, а старые становятся морщинистыми и приобретают серовато-коричневый оттенок. Благодаря высокому содержанию эфирного масла (до 8%) очень душист и экономичен при использовании. Кардамон добавляют в супы, в особенности гороховый, соусы, подливки, блюда из рыбы и мяса, свинину, баранину и ягнятину, птицу, рубленое мясо, говяжий гуляш, плов с телятиной, паштеты, жареную рыбу и мясной бульон. Кардамон входит в состав многих популярных смесей пряностей, в том числе гарам масала и карри. Если по рецепту требуются только черные семена кардамона, имеющие острый вкус, то их следует растолочь в ступке пестиком.

Кориандр (кинза, кинза, гамем) - однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Зрелые семена сладко пряного вкуса, с сильным специфическим запахом. Пряный запах зерен и зелени обусловлен содержанием в них до 2% эфирных масел. Используют свежую и сушеную зелень растения и семена. Свежая зелень идет в салаты, супы, к жирным мясным блюдам, сушеную зелень добавляют преимущественно в супы. Семена кориандра используют при выпечке хлеба, засолке рыбы, при тушении мяса, засоле капусты, изготовлении квасов и пива. Как одна из составляющих, кориандр входит в большинство сложных смесей пряностей. Семена хорошо хранятся (молотый кориандр быстро теряет свой аромат).

Шафран - южное травянистое луковичное растение. Используют аро-



матные рыльца цветов, высушенные и измельченные. Сушеный шафран имеет оранжево-красный цвет и придает различным блюдам специфический аромат, пряный, горьковатый вкус и золотистую окраску. Шафран называют "королем пряностей". Растение похоже на крокус. Шафран - очень сильная пряность, поэтому закладка ее в блюда минимальна. Обычно шафран вводят в блюдо в виде рас-

творов - спиртового (настаивают рыльца на спирту) или водного (заливают несколько рылец теплой водой, а затем используют настой). Шафран лучшего качества - темно-красный или красно-коричневый и мягкий на ощупь. При старении шафран бледнеет, высыхает, становится хрупким и в значительной степени утрачивает свой аромат. Аромат шафрана тонок и приятен. Он придает глубокий оранжево-желтый цвет блюдам. Чтобы получить сильный аромат и ярко-оранжевый цвет, следует поджарить жилки шафрана на сухой сковороде на медленном огне, затем растереть в порошок и размешать в столовой ложке теплого молока. Иногда шафран продается в виде порошка, запах которого в два раза сильнее, чем у шафрановых жилок. Его добавляют в блюда из риса, рыбы, баранины, ягнятины, цветной капусты, в соусы, пироги и хлебобулочные изделия, в пасхальные куличи.

Горчица. Горчица — семена растения горчицы, принадлежащего к семейству крестоцветных. Имеются три разновидности: сарептская, черная горчица (*Brassica nigra* Koch.), белая горчица (*Brassica alba* Boiss.). У нас распространена сарептская горчица, которая культивируется главным образом в Поволжье, а также в Ставропольском крае.

Семена горчицы обладают слабым запахом или почти не пахнут. Острый вкус горчица приобретает, только когда семена измельчены и смешаны с водой. Дробление и увлажнение горчицы или смешивание горчичного порошка с водой активизирует фермент, присутствующий в семенах, и он вступает в реакцию с другими естественными составляющими, образуя эфирное масло, которое и придает горчице характерный вкус. Семена белой горчицы отличаются более слабым, сладковатым привкусом. Коричневые семена сначала слегка горчат от наружной шелухи, а потом появляется сильный жгучий вкус, черные семена соединяют в себе эти особенности: на вкус они острые, жгучие и пряные. Горчица - неперменный ингредиент множества блюд, в которых используются как целые, так и молотые семена, готовые горчичные пасты и горчичное масло.

Базилик - однолетнее ароматическое растение семейства яснотковых с оттенком запаха лимона, гвоздики, мяты, перца. Его родина - Южная Азия. Для приготовления пищи используют две разновидности этой травы: базилик фиолетовый (менее ароматен) и базилик зеленый. Используют в овощных салатах, при приготовлении макарон, для придания экзотического аромата блюдам из мяса, дичи и яиц. Хорошо сочетается с репчатым луком, чесноком и эстрагоном. Хранят листья базилика в масле, уксусе или в замороженном виде.

Зира - это одна из самых популярных в Азии пряностей, являющейся семенами индийского тмина. Он отличается от европейского тмина более мелким размером и темным цветом. Кроме того, он обладает более резким, сильным и приятным ароматом. Зира бывает 4 видов: персидская, кирманская, сирийская и набатейская. Используется для ароматизации хлебных и кондитерских изделий, блюд из кисломолочных продуктов. Применяют при засолке овощей, мариновании грибов, приготовлении картофельных супов, рыбы, овощных салатов, жареных, запеченных и тушеных блюд из свинины. Зира - главный компонент азиатского плова.

Орегано (душица, зимний майоран) - травянистое многолетнее растение семейства яснотковых с чудесным ароматом. Оно содержит эфирное масло, витамин С, дубильные вещества. Орегано возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Сушеную пряность добавляют к пище, рыбе, томатным соусам и маринадам. В России ею традиционно ароматизируют квас и домашнее пиво; также добавляют в супы, салаты, мясо. Орегано добавляют в уксус и растительное масло для создания ароматных настоек.

Петрушка - корнеплод из семейства зонтичных, корень и листья которого употребляются как пряность. Добавляют зелень, когда блюдо уже готово. Особый аромат блюдам придает корень петрушки. Такой корень придает бульону или супу особый цвет и аромат. Обычно корень петрушки пассируют на жире и только потом добавляют во всевозможные супы и вторые блюда. Зелень петрушки кладут в творог, добавляют в сливочное масло для бутербродов. Измельченной петрушкой посыпают глазунью, замешивают ее в омлет. С петрушкой сухой (измельченной) или свежей делают мясные котлеты, мучные оладьи, добавляют в фарш. Кудрявая петрушка менее ароматна и нежна, чем листовая.

Сельдерей - огородное растение семейства зонтичных. Выделяют три вида огородного сельдерея: корневого (для супов), черешковый (для салатов) и листового - его используют как пряную зелень. Вкус и аромат сельдерея теплый и горький, с нотками муската и петрушки. Зелень листьев сельдерея используется в качестве приправы к супам, рыбным и мясным блюдам. Чтобы придать бульону аромат, надо положить в него корни сельдерея, разрезанные пополам, и поджаренные с одной стороны без масла. Чем мельче нарезаны корни сельдерея, тем больше ароматических веществ они выделяют при тушении. Корни и листья сельдерея заготавливают впрок. Изысканную терпкость аромата придает сельдерей блюдам из фасоли, баклажанов, капусты моркови и картофеля.

Розмарин - вечнозеленый кустарник семейства губоцветных. В кулинарии используются молодые нежные листья, расположенные на верхней трети ветвей, собираемые до появления бутонов. Обладает приятным ароматичным, слегка камфарным запахом и горьковато-пряным вкусом. В небольшом количестве добавляется к овощным супам и блюдам, в салаты, мясные фарши, к жареному мясу, птице, грибам. Придает мясу домашних животных и птицы аромат дичи. Нельзя добавлять розмарин к рыбе, а также в маринады. Из овощей розмарин лучше всего сочетается с белокочанной, брюссельской и цветной капустой в отварном и тушеном виде. Плохо сочетается с красными овощами и лавровым листом. Хранится розмарин в сухом виде.

Тмин - травянистое растение семейства зонтичных. Растет в природных условиях по всей Европе и в западной части Средней Азии. В семенах тмина содержатся эфирные масла, жиры и многие другие вещества, которые усиливают аппетит. Приятный сильный аромат, горьковатый, слегка жгучий вкус. Чешуйчатые семена тмина с терпко-острым привкусом предназначены для оригинальной выпечки, пикантных овощей и блюд из картофеля, его добавляют в супы, соусы, квашеную капусту, при засолке помидоров и огурцов, в сырные закуски, пиво, квас, к печеному и тушеному мясу. Тмин используется как целый, так и молотый.

Тимьян (чабрец) - многолетнее вечнозеленое растение, употребляют сушеные листья в малых дозах или свежую зелень. Слегка горьковатый жгучий вкус. У свежих листьев запах теплый, солнечный, у сухого тимьяна - более сильный, с ароматом дыма, специй. Используется для листовых салатов, тушеных блюд из мяса, рыбы и большинства овощей, блюд из дичи и птицы, колбас, начинки. Добавляют в супы и соленья, творожные и крупяные изделия, яичные блюда, при изготовлении сыров, для ароматизации чая и других напитков. Хорошо сочетается с майораном - в соотношении 1:3 подходит для блюд из птицы и мяса, соусов. Входит в состав букета гарни, прованских трав, иорданского соуса «Захтар», египетской смеси «Дукка» и т.д.

Укроп - однолетнее травянистое растение семейства зонтичных, отличается высоким содержанием эфирных масел. Одна из наиболее распространенных пряностей. Как приправу используют свежую и сушеную зелень укропа, а также его сушеные семена или полностью соцветия. Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют первые и вторые блюда и украшают их. Укропа можно потреблять больше по сравнению с другими пряностями. Сушеный укроп кладут в кастрюлю за 10-15 минут до окончания варки, в этом случае укроп хорошо отдает свой аромат. Укроп, собранный в стадии цветения, используют при засолке огурцов и капусты.

Галгант (калган) - пряность, схожая с имбирем, но гораздо ароматнее. У молодого галганта аромат особенно тонкий, приятный (а у имбиря - душноватый). На вкус галгант резко пряный, жгучий, горьковатый. В Европе галгант используют очень редко. В китайской кухне его употребляют, как и имбирь, в сладкие и мясные блюда. Нормы закладки галганта в половину или на четверть меньше, чем имбиря. Галгант не следует путать с так называемой калгантравой (калганом диким), которая не является пряностью.

Бадьян — плод вечнозеленого тропического дерева семейства магнолиевых. Родина бадьяна — Китай. Произрастает в Абхазии. Бадьян называют иначе звездчатым анисом. Собирают семена спелого плода, в которых содержится до 1,8% эфирных масел. Бадьян по вкусу и запаху напоминает анис, но несколько отличается от него, так как содержит эфирное масло сафлор, которого нет в анисе. Добавляется он в те же блюда, что и анис, при отсутствии аниса его можно заменить (в равных количествах) бадьяном и наоборот. Кроме того, бадьян используется при изготовлении мучных изделий (баба из ржаных сухарей, из пшеничной муки, пряники и др.).



Задание 1. Изучить и законспектировать классификацию пряностей и оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Классификация пряностей

ПРЯНОСТИ		
Классические (характеристика)	Местные (характеристика)	
	Овощи	Травы

Вопросы:

1. Что называют пряностями?
2. По каким признакам классифицируют пряности?
3. Что такое пряные смеси?
4. Что относят к классическим пряностям?
5. Что относят к местным пряностям?

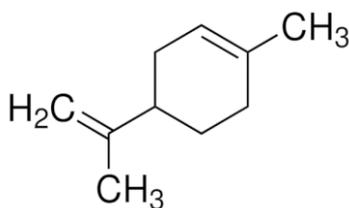
ЗАНЯТИЕ 2

Тема: ХИМИЯ КЛАССИЧЕСКИХ ПРЯНОСТЕЙ

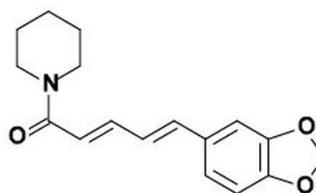
Цель занятия: изучить химическую природу основных классических пряностей, выяснить какие компоненты обуславливают остроту, жгучесть, запах и аромат.

Методические указания.

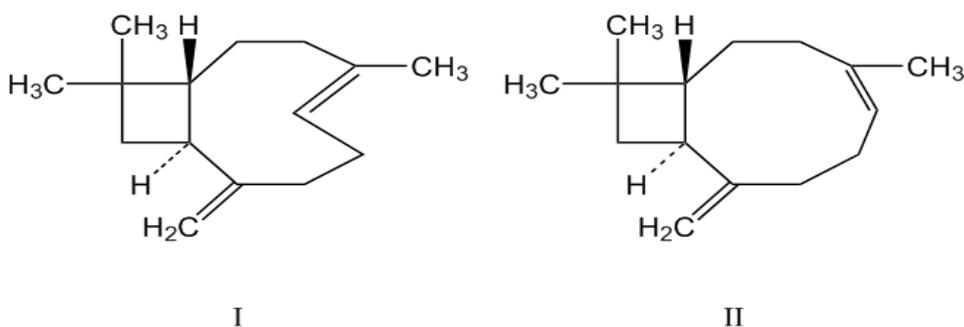
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ - черно-серые сморщенные шарики сильно жгучего вкуса. Запах черному перцу придает эфирное масло, которого в нем довольно мало — 1—2 %. Основные компоненты этого масла — терпены и сесквитерпены: дипентен (1), и кариофиллен (3), α - и β -фелландрены (4).



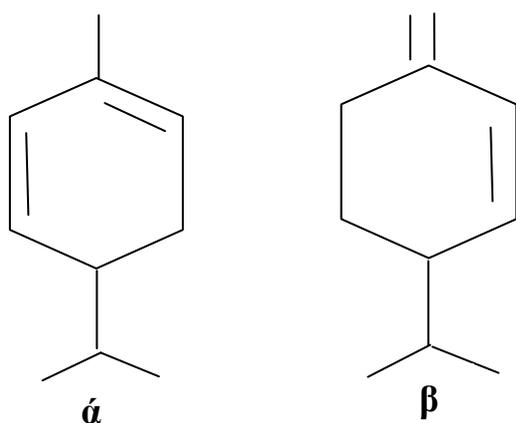
1)дипентен (C₁₀H₁₆)



2)пиперин (C₁₇H₁₉NO₃)



3) Кариофиллен (I) и изокариофиллен (II) $C_{15}H_{24}$ — терпеновый углеводород



4) α , β - фениландрены

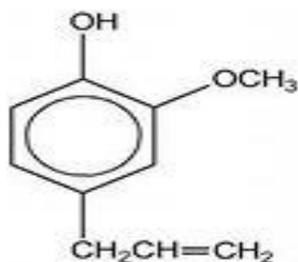
Первая из формул (дипентен) идентична формуле широко распространенного лимонена, встречающегося во многих эфирных маслах. Путаницы здесь нет — смесь оптических изомеров носит название дипентена, тогда как любой из двух индивидуальных изомеров (в природе встречаются оба) называется лимоненом.

Жгуче-горький вкус черному перцу придает алкалоид пиперин (2) (piper — по-латыни «перец»). Он содержит гетероциклическое ядро, получившее название пиперидинового. Сам пиперидин выделяют из пиперина при нагревании последнего со щелочью. Пиперина в перце довольно много — до 9%. Выделить его легко, достаточно упарить спиртовый экстракт. Алкалоид, в отличие от эфирного масла, нелетуч, поэтому при хранении запах черного перца постепенно ослабевает, а вкус сохраняется.

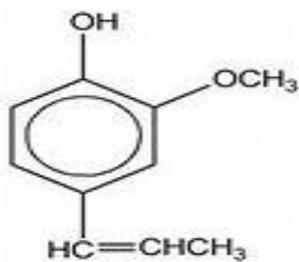
Черный перец — самая популярная у нас пряность. В русском языке есть даже специальное слово «перечница», которое употребляют и в переносном смысле. Хорош он к мясу и к рыбе, к овощам, соленьям, в соусе и в маринаде. Изредка добавляют его в некоторые виды печенья. Лучше всего хранить перец горошком, а употребляют его и в зернах, и молотым. Из того же растения, лианы *Piper igrum*, готовят еще две пряности — белый и зеленый перец. Белый перец имеет более тонкий, но сильный аромат. Лучше всего добавлять его к отварному мясу.

ГВОЗДИКА - высушенные нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева. Если прижать ее к бумаге, то остается маслянистый пахучий след, ибо черешок —местилище множества микроскопических капсул с эфирным маслом. Поскольку основной (до 85 %) компонент этого масла, эвгенол(4), тяжелее воды, а сама ткань гвоздики — легче, то проверить качество пряности — вопрос одной минуты. Нужно только бросить ее с силой в стакан воды. Если гвоздика утонула — качество отменное, если плавает шляпкой вверх — удовлетворительное, если же на боку — такую гвоздику лучше не покупать.

4) Эвгенол (4-аллил-2-метоксифенол) $C_{10}H_{12}O_2$ (формула I) — вещество класса фенолов, относится к душистым веществам, изоэвгенол (формула II)



I



II

Помимо эвгенола, в эфирном масле гвоздики есть ацетилэвгенол, метиламилкетон, также обладающий гвоздичным запахом, а кроме них, наряду с другими сесквитерпенами, уже знакомый нам по черному перцу

кариофиллен (3). К слову сказать, его название происходит от латинского имени гвоздики, а само соединение обычно получают из гвоздичного масла.

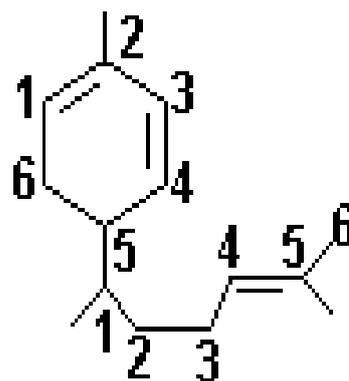
В шляпке гвоздики меньше эвгенола, обладающего наиболее резким гвоздичным запахом, зато больше других ароматических веществ. Поэтому запах черешка — сильнее и резче, аромат шляпки — тоньше и сложнее. Шляпка беднее веществами, которые придают горечь гвоздике. Так что в сладкие блюда кладут шляпки, а в мясные блюда и маринады — черешки.

Составляющие гвоздичного масла растворяются в воде с разной скоростью. Зная это, можно регулировать вкус блюд — аромат будет тем тоньше, а горечь меньше, чем позже мы добавим гвоздику в готовящееся блюдо. В бульон, к мясу гвоздику кладут за четверть часа до готовности, а в компот — за 3—5 минут. Если же греть долго, то аромат улетучится, а горечь останется. Больше всего гвоздики кладут в маринады — до полуграмма на литр. Раза в два-три меньше ее идет к рыбе, мясу, а в тесто, еще меньше (2—3 молотые почки на 1 кг). Бутоны гвоздики — не единственная пряность гвоздичного дерева. Его плоды имеют тот же, что и бутоны, тонкий запах. Их мелют и продают под названием «маточная гвоздика». В маточной гвоздике много крахмала, а в гвоздичных бутонах его нет вовсе. Так что для анализа достаточно капли иода.

Имбирь. Запах имбиря — это аромат эфирный масел. В нем до 70 % цингиберена (5), остальное — с полдюжины других терпенов. Вкус почти полностью определяет малолетучий цингерол (6), а точнее, цингеролы.



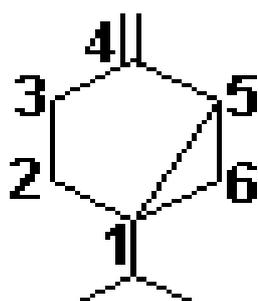
б)цингерол



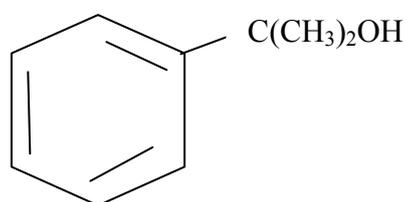
5) цингиберен

Как и многие другие пряности, имбирь после сбора проходит стадию дозревания, ферментации. При этом от цингеролов отщепляется молекула воды и образуются ненасыщенные кетоны, они-то и делают пряность вкуснее. Имбирь благотворно действует на органы пищеварения, особенно на желудок. «Имбирник» можно использовать и вместо горчичника, размолот имбирь в кофемолке (но предварительно раздробите его на небольшие куски, чтобы не заклинивало нож). Имбирь — пряность, которую, как и корицу, тратят довольно щедро: на килограмм кушанья — до грамма имбиря. Его добавляют к мясу минут за двадцать до готовности, в соусы — сразу после прекращения кипения, в сладкие напитки — за несколько минут до снятия с огня.

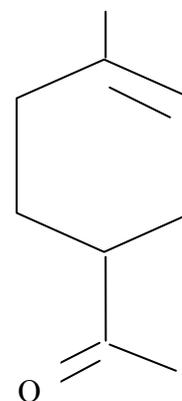
КУРКУМА - эта пряность (на азиатский манер — зарчава, а на английский — турмерик) — ближайший родственник имбиря. Запах ее довольно близок к имбирному, хотя и несколько слабее. Зато имеет куркума замечательный ярко-желтый цвет, что делает ее и пряностью, и пищевой краской одновременно. Краситель куркумин первоначально содержится в эфиромасличных клетках, но в процессе ферментации равномерно пропитывает весь корень. Чтобы ускорить дозревание пряности, собранные корни обваривают кипятком, разрушая клетки с куркумином. Одновременно содержащийся в корне крахмал частично гидролизуется, а частично дает коллоид. Пропитанный клейстером корень при высушивании превращается в «камень».



7)сабинен



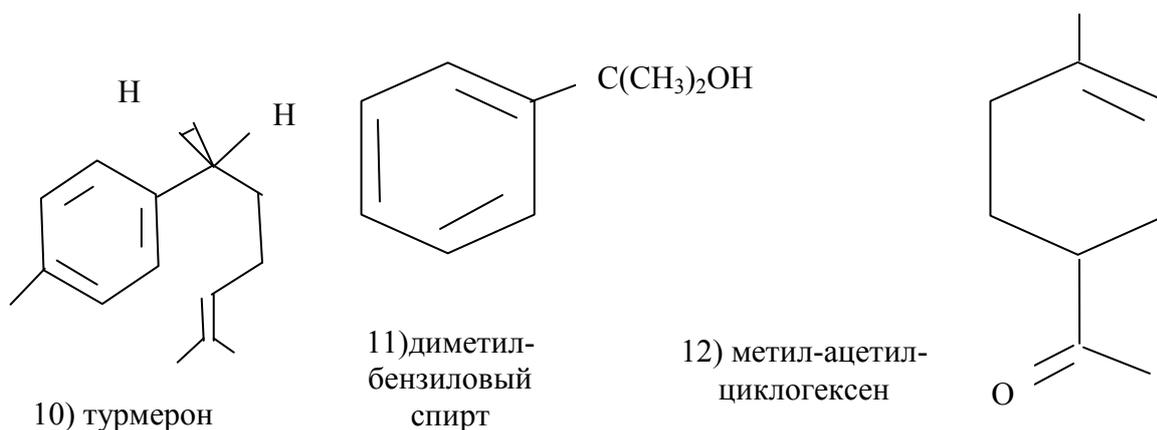
8)диметил-бензиловый спирт



9)метилацетилцикло-генкен

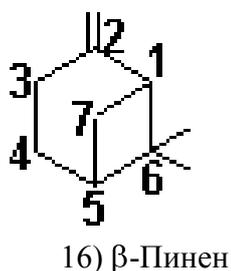
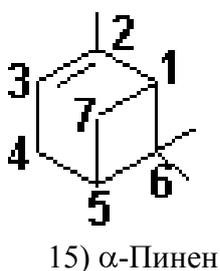
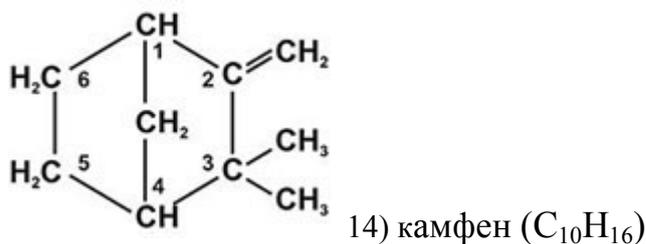
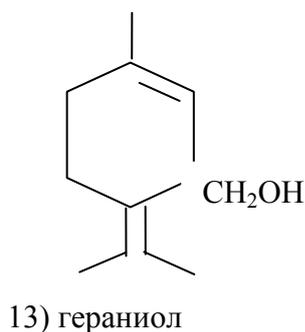
Куркумин хорошо растворяется в жирах, но плохо в воде. Вот почему куркумой приправляют главным образом жирные блюда — плов, дичь. Тратят куркуму очень экономно: в килограмм кушанья — на кончике ножа.

Душистая химия куркумы — то же семейство терпенов и цингиберенов, что и у имбиря. А в дополнение к ним — терпен с трехчленным кольцом - сабинен (7), особый ароматический кетон с терпеновым довеском турмерон (10), диметилбензиловый спирт (11), метилацетилциклогексен (12) и еще несколько соединений.



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. Жаль, что эту пряность так редко изображают в натюр-мортах. Наполовину истертый орешек на срезе демонстрирует узор такой красоты и благородства, что впору делать украшения, а не добавлять в суп или к рыбе.

Мускатный орех и мускатный цвет обязаны своим ароматом более чем десятку соединений. В этой запаховой гамме преобладают терпены: дипентен (1), гераниол (13), линалоол, камфен (14), α - и β -пинены (15 и 16), борнеол. Однако и ароматических соединений (производных бензола) хватает. Вместе присутствуют эвгенол (4-I) и изоэвгенол (4-II). Мы уже знаем эвгенол как носителя гвоздичного запаха.



Перемещение двойной связи приводит к резкому ослаблению гвоздичного запаха и возникновению выраженного мускатного. К ароматической команде относятся также сафрол, элемицин и миристицин. Последнее соединение получило свое название от родового имени мускатного ореха и, возможно, ответственно за его наркотическое действие. Латинское *Myristica* легло в основу еще одного химического названия. Миристиновая кислота — четырнадцатый член ряда предельных карбоновых кислот. Дело в том, что жирное масло мускатного ореха — практически чистый тримиристиновый эфир глицерина. Чтобы установить это, в лаборатории Либиха не пожалели полутора килограммов мускатных орехов и, изрядно повозившись, выделили 350 г чистого тримиристина.

Душистый перец. Пожалуй, это самый известный вклад цивилизации ацтеков в мировую культуру. Еще задолго до Колумба они применяли душистый перец как пряность и как лекарство, излечивая им желудочные боли. А как пряность душистый перец сочетает в себе ароматы гвоздики, корицы, мускатного ореха и черного перца. Из этого букета и родилось его французское название «катрэпис» — четверопряность.

Эвгенол, кариофиллен и фелландрен — общая троица для всех этих растений, лишь черный перец, кажется, обходится без эвгенола. Своеобразие каждой из пряностей создается дополнительными компонентами. Для душистого перца это — цинеол, вносящий в запах пряности примесь эвкалиптового аромата.

Розовато-коричневая горошина душистого перца в два-три раза крупнее горошины черного. Тонкой перегородкой она разделена на две половинки, в каждой из которых находится по темному семечку. Аромат выражен очень резко, вкус жгучий.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ. То, что мускатный орех дал название одной из жирных кислот, мы уже знаем. А вот название еще одного гомолога — лауриновая кислота ($C_{11}H_{23}COOH$). Из него делали венки триумфаторов; из него же можно выделить масло, богатое лауриловым эфиром лауриновой кислоты. В этом масле содержится еще углеводород лауран. Его формула $C_{20}H_{42}$, это изомер эйкозана.

Лавровое масло благодаря своей сравнительно высокой температуре плавления ($40^{\circ}C$) напоминает масло какао, и его применяют в медицине вместо последнего. Нерафинированное лавровое масло, то есть неочищенное от душистых летучих компонентов лавра, — прекрасное средство для растирания при радикулите, а, кроме того, помогает от чесоточных клещей. Именно летучие компоненты, а в основном это терпены — пинен, цинеол, мирцен, лимонен, камфара — придают лавровому маслу свойства наружного разогревающего и дезинфицирующего средства.

На кухне лавровый лист — традиционная добавка ко многим кислым и соленым блюдам (жареное и тушеное мясо, рыба, супы, фасоль, капуста). Норма закладки — 2—3 листика на литр или килограмм. Стоит иметь в виду, что при длительном нагревании из лаврового листа экстрагируется горечь. Поэтому его кладут в почти готовое блюдо.

Перед нашими глазами прошло почти два десятка формул душистых веществ, отвечающих за аромат классических пряностей, большинство из них принадлежит либо к терпенам, либо к 1,4-замещенным бензолам. В последних один из заместителей обязательно будет свободной или алкилированной фенольной группой и зачастую в орто-положении по отношению к себе будет содержать еще один алкилированный фенольный гидроксил.

Задание 1. Изучить химическую природу предложенных пряностей. Зарисовать структурные формулы основных компонентов пряностей.

Вопросы:

1. Назовите вещества обуславливающие жгучесть перцев.
2. Что сохраняется дольше: запах или жгучесть? Почему?
3. Какие компоненты придают жгучесть перцам?
4. Какой компонент придает пряности эвкалиптовый аромат?
5. Назовите вещества относящиеся к терпенам.

ЗАНЯТИЕ 3

Тема: **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНЫХ ТРАВ, РАСТЕНИЙ, КОРНЕПЛОДОВ**

Цель занятия: научиться по запаху, цвету, внешнему виду определять название пряности.

Материалы и оборудование. Наборы классических и местных пряностей, пряные овощи, пряные травы, корнеплоды; ступка, пестик, кофемолка, терка.

Задание 1. Описать как по внешнему виду и запаху отличить черный перец от душистого. Растолочь в ступке черный (10 горошин) и душистый перцы (5 горошин).

Задание 2. Очистить и натереть на терке столовую свеклу, морковь; мелко нарезать лук, чеснок, корень петрушки. Все овощи подвергнуть сушке, без воздействия прямых солнечных лучей, при активной вентиляции.

Вопросы:

1. По каким органолептическим показателям оценить качество пряностей?
2. Как правильно проводить заготовку и хранение классических и местных пряностей?
3. Как отличить душистый горошек от черного?

ЗАНЯТИЕ 4

Тема: **СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ СМЕСЕЙ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСА, ЛИВЕРА И КОЛБАС**

Цель занятия: изучить и проанализировать рецепты составления смесей пряностей. По рецептуре научиться составлять смеси пряностей к мясу.

Материалы и оборудование: наборы пряностей, электронные весы, чашки Петри, ступка, пестик, рецепты смесей.

Методические указания. Наряду с отдельными пряностями, которые порознь или в разных сочетаниях закладывают в пищу в кулинарии применяются также сложные или составные пряности (смеси), заготавливаемые заранее из строго определенного числа компонентов, сочетаемых в строго неизменных пропорциях. Эти составные пряности представляют собой либо порошкообразную, либо пастообразную однородную смесь с собственным оригинальным запахом и вкусом, отличающим данную смесь, как от всех остальных пряностей, так и от других смесей.

Смеси пряностей, во-первых, дают возможность расширить, разнообразить букет ароматов, создаваемых отдельно взятыми пряностями, а во-вторых, облегчают использование пряностей в процессе приготовления пищи, ускоряют создание различных блюд.

Некоторые из смесей, повсеместно признанные удачными, получали чрезвычайно широкое географическое распространение. Так произошло с известной индийской смесью, называемой карри, и отчасти с сямской смесью десяти специй и с китайской смесью пяти специй (усянмянь).

Нередко, прежде всего, с целью экономии времени, хранения, отчасти, для создания несколько нового вкуса, пряности заранее заготавливают в смеси. Естественно, технически любые пряности могут быть смешаны, однако вопрос стоит в результате: отнюдь не все пряности сочетаются друг с другом, и кулинария разных стран выработала свои, определённые комбинации пряностей, присущие тому или иному историческому или географическому региону и используемые в определённых блюдах (группе блюд).

Из наиболее известных смесей следует выделить:

- смесь карри (от 7-12 до 20-24 компонентов);
- индийская смесь (10 компонентов);
- сямская смесь (10 компонентов);
- китайская смесь усянмянь (5 компонентов);
- хмели-сунели (от 6 (сокращённый состав) до 12 (полный) компонентов);
- аджика (5 компонентов, но один из них хмели-сунели);
- долма (6-8 компонентов);
- болонская смесь (9 компонентов);
- франкфуртская смесь (10 компонентов);
- гамбургская смесь (7 компонентов);
- уорчестерская смесь (5 компонентов);
- букет гарни (сухой или свежий в разных вариантах до 9 компонентов).

Рецепт китайской смеси пяти пряностей

Ингредиенты (состав): -1 чайная ложка душистый перец;

- 4 шт. аниса;

-1/4 чайные ложки молотая гвоздика;

- 1,5 чайных ложек молотая корица;

- 1,5 чайных ложек молотые семена укропа.

Приготовление.

Для начала в сухой сковороде поджарьте душистый перец в течение 3 минут. Затем измельчите его вместе со звездочками аниса в блендере. Добавьте молотую гвоздику, корицу и семена укропа. Еще раз хорошенько измельчите. Готовую китайскую смесь пяти специй храните в герметичном контейнере, чтобы сохранить ее аромат.

Гавайская смесь

Эта смесь пряностей отлично подходит для блюд из курицы

Ингредиенты:

- 3 ст.л. куркумы;
- 3 ст.л. морской соли;
- 3 ст.л. молотого кумина;
- 1 ст.л. молотого кардамона;
- 3 ст.л. черного перца.

Приготовление. Смешайте все ингредиенты. Храните в сосуде с плотно закрывающейся крышкой.

Таблица 2 - *Восточноевропейский карри* (грубый резкий).

Используется чаще всего в консервной промышленности

Основные компоненты	Дополнительные компоненты
1. Красный перец – 45%	5. Гвоздика – 5%
2. Кориандр – 22%	6. Белый перец (или кардамон) – 3%
3. Куркума – 18%	7. Мускатный орех – 2%
4. Фенугрек – 5%	
Итого: 90%	Итого: 10%

Рецепт *западноевропейского карри* (нежный простой), представлен в таблице 3. Используется в пищевой промышленности и домашней кухне.

Таблица 3 - Рецепт Западноевропейского карри

Основные компоненты	Дополнительные компоненты
1. Куркума – 30%	5. Имбирь – 20%
2. Кориандр – 20%	6. Черный перец – 5%
3. Фенугрек – 10%	7. Корица – 5%
4. Кайенский перец – 5%	8. Гвоздика – 5%
Итого: 90%	Итого: 10%

Сиамская смесь

- 1. Чеснок (в порошке).
- 2. Фенхель.
- 3. Анис.
- 4. Бадьян.

5. Куркума.
6. Мускатный цвет.
7. Черный перец.
8. Красный перец (две части).
9. Петрушка (семена или лист, тертые в порошок; половину части).
10. Кардамон (половину части).

Пряности (1-7) берут в равных частях (например, по одной чайной ложке порошка). Мускатный цвет можно заменить мускатным орехом, фенхель — укропом. Затем к ним добавляют еще три пряности (8, 9, 10). Сиамская смесь представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью.

Смесь специй для домашней колбасы

Ингредиенты:

- 1 ч.л. измельченного шалфея;
- 1 ч.л. молотого розового перца;
- 1 ч.л. сушеного чеснока;
- 1 ч.л. соли;
- 1 ч.л. сушеного лука;
- 1 ч.л. чабера.

Приготовление. Тщательно смешайте все ингредиенты. Данный объем смеси рассчитан на 500 грамм фарша.

Таблица 4 - Смесь для сдабривания свинины и блюд из нее

Пряности	Варианты смеси				
	I	II	III	IV	V
Ямайский перец	5	10	10	15	-
Сельдерей (семена)	-	-	2	-	5
Кардамон	5	3	5	-	-
Кориандр	20	10	10	15	5
Тмин	5	-	2	-	-
Кайенский перец	-	2	1	-	-
Корица китайская	-	5	2	-	-
Укроп	-	-	3	-	15
Мускатный цвет	10	5	5	-	-
Мускатный орех	-	5	10	10	20
Белый перец	50	55	40	50	45
Шалфей	-	5	5	10	10
Тимьян	5	-	5	-	-

Примечание: Каждый вариант дан в расчете на 100 г смеси

Таблица 5 – Смеси для сдабривания начинок из ливера, мяса, домашних колбас

Пряности	Варианты смесей		
	I	II	III
Кардамон	8	5	-
Сельдерей (семя)	10	10	5
Имбирь	10	12	10
Майоран	20	50	20
Лук (порошок)	2	3	5
Душица	-	-	5
Перец белый	40	40	20
Перец черный	-	-	25
Шалфей	10	10	5
Чабер	-	-	5

Примечание: Каждый вариант дан в расчете на 100 г смеси

Задание 1. Изучить и законспектировать рецептуру смесей пряностей.

Задание 2. Группами по 2-3 человека составить выбранные смеси пряностей. Полученные смеси пряностей поместить в герметичную посуду.

Вопросы:

1. Назовите 5-ти компонентную смесь для мяса.
2. Чем отличаются основные компоненты смесей от дополнительных?
3. Назовите и охарактеризуйте популярные смеси для мяса и мясных продуктов.
4. Назовите основные компоненты смесей для мяса (для колбасы).
5. Что кроме пряностей чаще всего входит в состав смесей?

ЗАНЯТИЕ 5

Тема: ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ ДЛЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Цель занятия: изучить и научиться составлять виды обсыпок, используемые для мяса, колбас и других копченостей.

Материалы и оборудование: наборы пряностей и сушеных овощей, электронные весы, чашки Петри, ступка, пестик, рецепты обсыпок и панировок.

Методические указания. Декоративные обсыпки - это смеси пряностей для придания пикантного аромата и декоративного украшения продукции. Обсыпка для мяса - это смесь разноцветных крупных хлопьев овощей, размером 6мм x 6мм. С помощью декоративных обсыпок и панировок ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется.

Панировки имеют свои особенности. Они не подгорают при термообработке. Панировки сохраняют мясной сок и при обжаривании готового мясного изделия делают меньшими его потери. Они способствуют образованию красивой и аппетитной корочки при жарке готового мясного изделия.

Декоративные обсыпки и панировки делают мясные и колбасные изделия оригинальными и очень вкусными, отлично подходят для всех видов мясных продуктов. Они не осыпаются и хорошо наносятся на готовые продукты.

Смеси украшают мясные блюда, придают им привлекательный вид, вкус и аромат. Представляют собой комбинацию гармонично подобранных пряностей, овощей, трав и специй, обладают сильным вкусом и ароматом. В состав обсыпок входят исключительно натуральные ингредиенты. Тем самым они заслужили свое уважение профессиональных поваров.

Натуральные молотые приправы и пряности, основанные на носителе (соль)

Используется для обсыпки копченостей, слоеных рулетов, варено-копченых и сырокопченых колбас, полуфабрикатов, изделий из птицы. При использовании желательно применять материалы и добавки, способствующие закреплению декоративных специй на поверхности готового продукта.

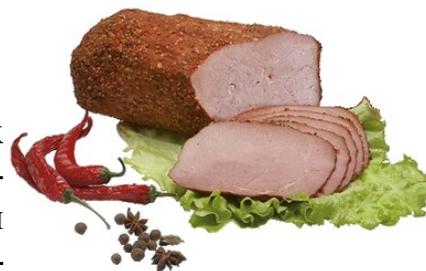


Таблица 6 - Перечень и состав декоративных обсыпок

№ п/п	Индекс	Декоративные специи, обсыпки	Состав	Характеристика продукта
1	13001 AL	«Звездная»	Морковь, красная паприка, горчица, лук, тмин, петрушка, любисток, экстракт паприки на соли.	Яркая, пестрая смесь специй преимущественно красного оттенка, начиная от желто-оранжевого до темно-красного, среднего помола.
2	13002 BK	«Балканская»	Морковь, паприка, лук, любисток, экстракт паприки на соли.	Пестрая смесь специй преимущественно темно-красного оттенка, крупного помола.
3	13003 AL	«Оригинальная»	Морковь, красная паприка, лук, тмин, чеснок, майоран, экстракт паприки на соли.	Пестрая смесь специй преимущественно ярко-красного оттенка, мелкого помола.
4	13004 AL	«Венгерская»	Морковь, красная паприка, горчица, лук, чеснок, майоран, экстракт паприки на соли.	Яркая, пестрая смесь специй мелкого помола, темно оранжевого цвета.
5	13005 BL	«Праздничная»	Морковь, паприка, горчица, лук, семена укропа, экстракт паприки на соли.	Пестрая яркая смесь специй преимущественно красного, желтого и зеленого оттенков, среднего помола.
6	13006 BL	«Юбилейная»	Морковь, паприка, петрушка, любисток и экстракт паприки на соли.	Пестрая смесь специй темно-красного и темно-зеленого цвета, среднего помола.
7	13007 AL	«Острая»	Черный перец, морковь, красная паприка, горчица, лук, любисток и экстракт паприки на соли.	Пестрая смесь специй преимущественно светлых и темных оттенков.

Таблица 7 - Характеристики обсыпок декоративных из натуральных пряностей

Наименование и артикул	Цвет	Состав
Острая 5-60910	Преимущественно красный	Перец черный, красный, морковь, паприка красная, горчичное семя
Сладкая 5-60920	Красно-зеленый	Паприка красная, зеленая, морковь, кориандр, укроп
Весенняя 5-60930	Пестрый	Паприка красная, морковь, кориандр, укроп, корень сельдерея
Дешевая 5-60940	Серо-коричневый	Перец черный, кориандр, ягоды можжевельника, тмин
Цыганская 5-60950	Серо-коричневый	Перец черный, горчичное семя, можжевельник, кориандр
Искристая 5-60911	Преимущественно красный	Перец красный, черный, морковь, кунжут
Солнечная 5-60947	Желто-оранжевая	Морковь, паприка красная, сельдерей, куркума
Пикантная 5-60666	Красно-зеленый	Паприка красная, паприка зеленая, морковь, лук, горчичное семя
Домашняя 5-60669	Красно-зеленый	Паприка красная, морковь, лук, кориандр, горчичное семя, зелень петрушки, корень сельдерея
Луковка 5-60941	Красно-зеленый с белыми хлопьями лука	Лук, паприка красная, паприка зеленая, горчичное семя
Пестрая 5-60668	Разноцветная	Паприка красная, паприка зеленая, лук, чеснок
Смесь «Анталия» 5-60946	Красно-зеленый с белыми хлопьями чеснока	Паприка красная, паприка зеленая, укроп, чеснок (крупный помол)
Смесь «Атлантика» 5-60943	Серо-коричневый	Гвоздика, кориандр, морковь, чеснок хлопья, укроп, можжевелевая ягода, лавровый лист, перец черный, перец душистый
Смесь «Дачная» 5-60667	Красно-зеленый	Паприка красная, паприка зеленая, лук сушеный, перец черный, морковь, горчичное семя, кориандр
Смесь «Деликатесная» 5-60945	Коричнево-белый	Паприка красная, паприка зеленая, укроп, кориандр, тмин, горчичное семя, перец черный, базилик, лук сушеный
Смесь «Закусочная» 5-60942	Красно-коричневый с хлопьями лука	Морковь, лук (крупный помол), лавр, гвоздика, кориандр, можжевелевая ягода, перец черный, перец красный, перец душистый, укроп
Смесь «Огонек» 5-60912	Красно-коричневый	Паприка красная, паприка зеленая, перец черный, перец белый, морковь, кориандр, горчичное семя
Смесь «Осенняя» 5-60910	Красно-зеленая	Паприка красная, кунжут, карри, орегано, петрушка, майоран, куркума
Смесь «По царски» 5-60944	Золотистая	Карри, горчичное семя, лук сушеный (крупный), кориандр, перец черный, куркума

Таблица 8 - Характеристики обсыпок декоративных из кунжута

Наименование и артикул	Внешний вид и цвет	Вкус и запах
Янтарная 5-60951	Семена кунжута оранжевого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Солнечная 5-60952	Семена кунжута желтого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Божоле 5-60953	Семена кунжута бордового цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Мозаика 5-60954	Многоцветная смесь семян кунжута	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Изумрудная 5-60955	Семена кунжута зеленого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Рубиновая 5-60956	Семена кунжута красного цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Луговая 5-60957	Семена кунжута зеленого и сиреневого цвета с преобладанием зеленого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Майская 5-60958	Семена кунжута зеленого и красного цвета с преобладанием зеленого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Багетная 5-60970	Семена кунжута коричневого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха
Скандинавская 5-60976	Семена кунжута голубого цвета	Вкус нейтральный. Нежный ореховый аромат, без порочащих вкуса и запаха

Дозировка и способ применения.

Колбасы и деликатесы из мяса предварительно окунаются в раствор желатина, затем обваливаются в смеси. Полуфабрикаты сразу обваливаются в смеси. Дозировка - приблизительно 2,5%.

Задание 1. Изучить состав смесей для обсыпки мяса и мясных продуктов.

Задание 2. Из наборов приправ, по предложенным рецептам составить обсыпки для мяса.

Вопросы:

1. Назначение обсыпок.
2. Назначение панировки.
3. Какие ингредиенты чаще всего используют в смесях обсыпок для колбас?
4. Какие ингредиенты используются в обсыпках для мясных крупнокусковых полуфабрикатов?
5. Какие ингредиенты используют в панировке мясных полуфабрикатов?

ЗАНЯТИЕ № 6

Тема: ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦИЙ МИНЕРАЛЬНОГО И ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Цель занятия: изучить разновидности специй их характеристику и свойства; назначение и применение в создании приправ.

Материалы и оборудование: наборы специй минерального и органического происхождения, электронные весы, чашки Петри, тарелки, плитка электрическая, кастрюля.

Методические указания. **Специи** "отвечают" за вкус и консистенцию готовых блюд, причем одни из *специй* создают только вкус (соленый, сладкий, острый), другие только меняют консистенцию, а третьи, меняя консистенцию, косвенно вызывают также изменение вкуса. Большую часть *специй* составляют химически активные вещества, в основном минерального и отчасти органического происхождения: поваренная соль, сахар, сода, уксус, аммоний, поташ, квасцы, этиловый спирт, пищевые кислоты, крахмал, этиловый спирт, глютамат и др. Отличительная черта их в том, что все они могут быть получены искусственным путем, синтетически. Другая, меньшая часть специй, охватывает высокомолекулярные органические соединения и различные грибковые культуры. Это все желирующие вещества (агар-агар, желатин, пектин, рыбий клей) и разные виды дрожжей.

Лимонная кислота. Бесцветные прозрачные кристаллы без запаха, но очень кислого вкуса, при взаимодействии с воздухом легко превращаются в непрозрачный беловатый кристаллический порошок. Используется тогда, когда необходимо достичь нежной, не резкой, но отчетливо ощутимой кислоты блюда: в желе, компотах, киселях, муссах, сладких пирогах, кондитерских изделиях, а также добавляется в борщи для восстановления ярко-красного цвета, в винегреты, солянки.

Аммоний (карбонат аммония, или углекислый аммоний) представляет собой соль угольной кислоты. При взаимодействии с воздухом данное веще-

ство трансформируется в двууглекислый аммоний, который нельзя использовать для приготовления пищи. Двууглекислый аммоний – порошкообразное вещество, при растирании приобретающее вид еще более мелкозернистой субстанции.

По внешнему виду аммоний похож на плотные солевые корки, прозрачные или присыпанные белой пылью. При контакте с воздухом корки становятся хрупкими и непрозрачными. Его используют в качестве добавки, активизирующей подъем бездрожжевого сладкого и сдобного теста.

Квасцы алюмокалиевые относятся к категории двойной соли. Вещество представляет собой осадочные кристаллы, которые имеют вид бесцветных октаэдров и кубов. При приготовлении продуктов питания применяют квасцы природного происхождения. Они обладают вяжущим и сладковато-кислым привкусом.

Это вещество быстро растворяется в горячей и трудно в холодной воде. Известно, что при температуре воды 100 °С растворяются 154 части квасцов, а при более низкой температуре – только 3–5 частей. В связи с этим их рекомендуют использовать лишь в кипящих растворах и отварах. Концентрацию квасцов определяют в зависимости от обрабатываемых продуктов. Главным назначением квасцов в древности и средние века было очищение воды и нейтрализация жира. При использовании квасцов для приготовления мяса или рыбы необходимо добавлять в блюдо приправы или пряности. Введение этого вещества позволяет при необходимости значительно сократить время приготовления продуктов, поскольку квасцы обладают антибактериальным и дубильным свойствами.

Сахар (сахароза) – специя, которая относится к группе углеводов. Это кристаллическое вещество, имеющее сладкий вкус, бесцветное, белое или желтоватое. Цвет его обусловлен спецификой обработки и очистки исходного сырья.



В настоящее время сахар в большей степени считается продуктом питания, сладостью, нежели специей. Однако нужно помнить о том, что это вещество изменяет первоначальный вкус продуктов, делает их сладкими. Именно с данной точки зрения и следует характеризовать сахар, прежде всего, как один из видов специй.

Сахар широко применяется в кондитерском производстве и хлебопечении. Его используют также при приготовлении напитков, желе, муссов, варенья, джемов, он является частым компонентом рецептов овощных блюд и домашних консервов. Опытные кулинары советуют добавлять 0,5 ч. л. сахара в супы и винегреты для придания особого вкуса продуктам.

Мало кому из домашних хозяек известно, что добавление в то или иное блюдо сахара может помочь исправить неприятный запах некоторых продуктов. Например, его можно вводить в состав пряно-солевой смеси, предназначенной в качестве приправы для жареной или тушеной морской рыбы, а также свинины.

Перед термической обработкой куски свинины густо посыпают сахаром,

после чего обваливают в муке. Обработанная таким образом свиная отбивная приобретет аппетитный аромат и привкус телятины и сливочного масла.

Сахар можно использовать для очищения свиного жира от специфических запахов. Для этого жир перетапливают с сахарным песком, снимая образующуюся на поверхности коричневатую пену. Конечный продукт после подобной обработки будет иметь приятный запах и легче усваиваться организмом.



Соду добавляют к мизерным количествах к любой пище во время тепловой обработки. Это позволяет очистить блюдо от различных побочных запахов и привкусов.

Соду применяют как разрыхляющее средство при изготовлении мучных кондитерских изделий, а также в ряде блюд, приготавливаемых путем жаренья. Так, соду вводят в оладьи из картофеля, куда входит и пшеничная мука; в разнообразные блинчики, сметанные лепешки и пышки, сырники, приготовленные из творога и муки, а также в мясные фарши,

если они состоят только из мяса и лука, без добавления мучных компонентов (муки, белого хлеба, панировочных сухарей). Такой сырой мясной фарш (говяжий, свиной) оставляют с содовой добавкой в холодильнике на несколько часов, а затем легко формируют из этого фарша "сосиски", которые быстро (за 10-15 минут) гриллируют в духовке. Фарш можно и не выстаивать, а сразу же интенсивно взбить с добавлением нескольких капель (5-8) коньяка, тогда он превращается фактически в мясное суфле, используемое для приготовления различных блюд, например кнелей.



Соль (хлористый натрий, или хлорид натрия) — древнейшая из специй. Хотя химический состав соли, добываемой в разных местах, одинаков, в кулинарии различают несколько ее видов, которые отличаются по вкусу в зависимости от местных примесей. Так, испанская соль, добываемая близ города Кадиса, во всем мире

считается незаменимой для засолки морской рыбы. В Европе в качестве столовой соли высоко ценится каменная соль, добываемая в Германии, Австрии и Польше. Ею солят колбасные изделия, копчености из свинины, ветчину и т. п. В России лучшая каменная соль — илецкая (южно-уральская) и усольская (сибирская). На втором месте — баскунчакская, осадочная. Любая кристаллическая соль не только чище, но и обладает более сдержанной "соленостью", чем мелкая, порошкообразная выварочная или осадочная. Крупная соль обладает более приятным вкусом, чем мелкомолотая. А такая рафинированная соль, как йодированная, абсолютно неприемлема в горячих блюдах, которые она часто портит, сообщая им излишнюю резкость. Мелкая соль ухудшает сохранность квашений и солений. Совершенно неприемлема мелкая порошкообразная соль при засолке любой рыбы. Пищевые продукты, в отличие от воды и масла, обладают способностью втягивать в себя огромное количество соли. Вот почему при засолке и квашении требуется скрупулезно соблюдать нормы расхода соли, иначе неизбежен пересол. При жарении мяса, рыбы, овощей продукты надо со-

лить в начале приготовления, а еще лучше посолить (причем довольно круто) перекаленное на сковороде масло, в котором предстоит жарить продукты.

Лакрица (уральская солодка). Это порошок корня уральской солодки, обладающий сладким, приторным, слегка раздражающим вкусом. Употребляется в незначительных количествах (щепотками) для усиления сладковатого оттенка в кондитерских изделиях. Лакрица — важный компонент русских фруктово-ягодных мочений: антоновских моченых яблок, моченой брусники, клюквы, морошки. Именно лакрица не только полностью предотвращает забраживание, но и создает непередаваемый иным способом традиционный вкус русских моченых яблок. К тому же лакрица бактерицидна и препятствует появлению плесени в мочениях. На 10 кг яблок идет 200 г лакричного корня, 12 л воды.

Уксус. Выделяют уксус спиртовой, винный, плодово-ягодный и уксус, приготовленный из уксусной эссенции. Кроме того, известны ароматизированные сорта уксуса, настоянные на пряных растениях: эстрагоне, сельдерее, листьях черной смородины, базилике, чабре, мяте, антоновских яблоках, лимонной цедре.

Уксус — незаменимая добавка к закускам, салатам. Он входит в состав соусов, маринадов и заправок. Применение уксуса влияет, с одной стороны, на цвет некоторых продуктов, а с другой — на вкус блюда. Уксус применяют также для подкисления и придания остроты мясным тушеным блюдам, загущенным супам типа солянок, для восстановления цвета, утраченного при варке овощами и фруктами (в борщи, в варенье). Уксус является важнейшим компонентом всех сложных приправ: кетчупа, горчицы, русских взваров и т. п. Хранить уксус следует в стеклянной посуде с плотно закрытой крышкой в прохладном месте (при температуре 5-15 градусов).

Желирующие вещества. В кулинарии и кондитерском деле применяют 3 вида желирующих веществ, имеющих животное или растительное происхождение: к ним относятся агар-агар, называемый с 1978 г. агаром; карлук, или рыбий клей; желатин.

Агар — желирующее вещество растительного происхождения. Сырьем для его изготовления служат морские водоросли, добываемые у берегов Индийского океана, Китайского, Японского и северных морей. В России агар получают путем особой переработки красных водорослей, добыча которых ведется в Белом море.

В химический состав агара входит 90 % углеводов, значительную часть которых занимают полисахариды, и растительный белок. Специальным образом обработанный агар имеет вид тонких полупрозрачных пластин или лент, длина которых может составлять до 30 см, а ширина до 0,5 см.

При взаимодействии с холодной водой они значительно увеличиваются в объеме, под воздействием горячей — полностью растворяются, трансформируясь в студнеобразную массу, не имеющую запаха и вкуса.

Желирующие свойства агара чрезвычайно высоки: достаточно плотный студень образуется при растворении вещества, концентрация которого составляет лишь 0,5 %. Помимо этого агар обладает способностью не подавлять аромат исходного продукта, как это происходит при использовании желатина.

Желатин – это клей животного происхождения, применяется в кулинарии. Его получают способом вываривания очищенных от жира жил, костей и хрящей домашнего скота. Конечный продукт затем подвергают сушке. Он имеет вид полупрозрачных либо прозрачных, почти бесцветных пластин или листов, толщина которых составляет до 3 мм. Такое вещество увеличивается в объеме при погружении в воду температурой 36 °С и полностью растворяется при температуре воды менее 45 °С.

В последнее время в продаже появился желатин низкого качества, который представляющий собой мелкие гранулы или зерна. Он обычно имеет желтоватую окраску и характеризуется тем, что сравнительно медленно растворяется в воде. Для разбухания такого желатина потребуется от 30 до 40 минут, после чего раствор необходимо медленно нагреть на водяной бане до температуры 60 °С для полного растворения твердых частиц.

Высококачественный желатин не имеет запаха и вкуса. Более дешевые сорта обычно отличаются едва заметным запахом и привкусом клея, поэтому их не применяют для приготовления десертных блюд. Эти сорта используют в качестве желирующего компонента к блюдам из мяса или рыбы. Клеевой запах желе можно устранить, используя чуть большее количество специй и пряностей.

Желатиновые гранулы сначала заливают водой, после чего выдерживают при комнатной температуре до разбухания, нагревают при постоянном помешивании на медленном огне до полного растворения. Затем желатин вводят основной продукт. Это может быть рыбный или мясной бульон, фруктово-ягодный сок и т. п. Полученную жидкость хорошо перемешивают и охлаждают, поместив в холодильник. Обычно достаточно получаса для того, чтобы смесь стала густой и плотной. Если этого не произошло, и исходная жидкость не приобрела студнеобразную консистенцию, значит, использовали желатин низкого качества либо с истекшим сроком годности или не были соблюдены правила приготовления блюда и пропорции компонентов.

Для хранения желатина рекомендуется выбирать чистые и сухие емкости из стекла. Температура воздуха может составлять от 15 до 32 °С, а уровень влажности должен быть минимальным.

Карлук (осетровый клей, рыбий клей, или ихтиоколл) – это вещество, обладающее желирующими свойствами. Его получают из внутренних стенок плавательного пузыря рыб, преимущественно осетровых. После соответствующей обработки карлук представляет собой сухие куски субстрата белого цвета толщиной 4 см, длиной не более 18 см и шириной до 8 см. Они характеризуются высокой степенью эластичности, лишены запаха и вкуса и быстро растворяются в горячей воде. При остывании раствора образуется довольно плотная студенистая масса, по консистенции напоминающая столлярный клей.

Крахмал (картофельная мука) – полисахарид, представляющий собой мелкозернистое, почти пылеобразное, порошкообразное вещество белого цвета, не имеющее вкуса. В холодной воде растворяется достаточно быстро. При вза-

имодействии с горячей водой становится комковатым, практически нерастворимым. При добавлении в спирт остается нерастворимым.

Этот продукт является источником углеводов. Добывают крахмал способом вымывания холодной водой из картофельных клубней.

Добавляют крахмал в компоты, фруктовые пюре, бланманже и соусы. Он позволяет изменить консистенцию исходного продукта, сделать ее вязкой и более густой. С помощью крахмала консистенцию блюда можно изменять не только количественно, но и качественно. При этом используют различные виды данной специи. Рисовый крахмал в сравнении с картофельным придает продуктам более вязкую и грубую консистенцию. Кукурузный крахмал позволяет получить более нежное и приятное на вкус блюдо.

Нужно отметить, что добавление крахмала приводит к частичной утрате продуктами первоначального вкуса. Во избежание этого рекомендуется увеличивать количество других приправ и специй: сахара, лимонной кислоты, пряностей и пр.

Поташ (углекислый калий) – порошкообразное вещество, которое получают путем сжигания сухой травы полыни.

Алкоголь, если добавлять его в крайне незначительных дозах (от нескольких капель до столовой ложки) в процессе приготовления пищи (особенно горячих мясных, яичных, овощных и тестяных блюд) стимулирует обмен веществ у человека.

Только рыба, богатая микроэлементами, белками и фосфором, не нуждается в алкогольном "впрыскивании", хотя многие рыбные блюда во французской, испанской кухнях и на Востоке традиционно готовят на сухом виноградном вине.

В любое тушеное или жареное блюдо из немолотого, цельного мяса (в том числе и мяса птицы) стоит вводить чайную ложечку (или даже половину чайной ложечки) спирта или столовую ложку виноградного вина.

К сырому молотому мясу можно добавить всего несколько капель спирта или коньяка (5-8 капель на 1 кг мяса). В овощные блюда рекомендуется добавлять виноградное вино — от 1 ч. ложки до 1-2 ст. ложек.

Алкоголь применяют и при обработке птицы — ее лучше всего опаливать на спиртовке или, сбрызнув спиртом, поджечь. Это придает чистый, приятный вкус готовому изделию.

Глютамат натрия - это соль глутаминовой кислоты. Представляет собой порошкообразное вещество белого цвета, способное усиливать запах пищевых продуктов. Глутаминовая кислота и глутаминат натрия имеют кристаллическую структуру, хорошо растворяются в воде, усиливают и освежают естественный вкус и запах цельномышечных изделий, смягчают солоноватый и горький привкус. Особенной популярностью пользуется в отечественной и зарубежной практике мясного производства. Глютамат натрия добавляют непосредственно в процессе приготовления блюда, за несколько минут до готовности.

Занятие 1. Изучить и законспектировать основные характеристики специй.

Вопросы:

1. Что такое специи?
2. Перечислите специи минерального происхождения.
3. Назовите специи органического происхождения.
4. Наиболее часто используемые специи для мясных изделий.

ЗАНЯТИЕ № 7

Тема: **ВЛИЯНИЕ ВНЕШНИХ ФАКТОРОВ НА ПРЯНОСТИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ**

Цель занятия: изучить факторы, влияющие на качество пряностей; научиться определять качество меры пряностей в блюдах, хранение пряностей.

Материалы и оборудование: наборы пряностей и сушеных овощей, электронные весы, чашки Петри, сковорода, плитка электрическая, кастрюля.

1. ЗНАНИЕ МЕРЫ, КОЛИЧЕСТВА, НОРМ

Главное — не переперчить! Это значит, что вы должны придать блюду только необходимое, достаточное количество аромата так, чтобы пряность и присутствовала в блюде и одновременно не забивала естественный вкус продукта, а лишь оттеняла или усиливала его. Если же в блюдо введено несколько пряностей, то их сочетание должно быть столь тонко и неуловимо, чтобы только вы могли бы перечислить, какие пряности употребили. Следовательно, искусство состоит в том, чтобы пряности в целом не выделялись в блюде и ни одна из них не выделялась в их смеси. При употреблении соли нам во многом помогает знание количества: на такую-то кастрюлю — одна чайная ложка, на килограмм такого-то продукта — столько-то. Эти количества более или менее неизменны. С пряностями дело обстоит гораздо сложнее. Их количество резко меняется не только в связи с объемом или весом продукта, но и в зависимости от его способности поглощать и нейтрализовать пряности, от его естественного или постороннего запаха, от консистенции продукта, от способа тепловой обработки и вида блюда и, наконец, от температуры блюда и даже помещения.

Так, на килограмм рыбы пряностей идет больше, чем на килограмм овощей и мяса; при варке пряностей требуется меньшая закладка их, чем при жарении тех же продуктов; в холодные блюда пряностей идет больше, чем в горячие.

Однако надо помнить, что пряность пряности рознь. Невозможно установить какие-то пределы употребления тех или иных пряностей. Некоторые из них, например лук, чеснок, петрушку, укроп, можно применять часто в относительно больших количествах по сравнению с другими пряностями. И в то же время каждая из них имеет свой «потолок», свой предел, за которым неизбежно следует ухудшение вкуса. Это свойство одинаково как для относительно безобидного лука, так и для чрезвычайно коварного шафрана. Если пряные овощи можно употреблять граммами и даже десятками граммов (но не более!), то уже

пряные травы (особенно в сухом виде) употребляются десятыми долями грамма, а классические пряности, как правило, сотыми долями грамма. Так, 100 граммов черного молотого перца обычно хватает одному человеку на целых 5—6 лет, что составляет в среднем всего 1,5 грамма в месяц или примерно 0,05 грамма в день.

Конечно, измерять ежедневные порции в сотых долях грамма невозможно, поэтому нормы пряностей, выраженные в весовых единицах, применяются только в общественном питании. В домашней кухне применяется другой счет и иная терминология. Здесь счет идет на горошины (зерна), листики, веточки, бутоны, зубчики — для целых пряностей или на доли чайной ложки и «на кончике ножа» — для молотых пряностей. Этот счет не так уже субъективен, как это может показаться. Например, один грамм веса соответствует порознь 1/2 мускатного ореха, 5 капсулам кардамона, 15 бутонам гвоздики, 17 горошинам ямайского перца, 28 зернам черного перца, 8—9 средним листикам лаврового листа и 125 зернам кориандра. Вес чайной ложки (с верхом) молотых сухих пряных трав колеблется от 2 до 3 граммов.

Приведенные при описании отдельных пряностей нормы их употребления на объем, и вес продуктов следует рассматривать как ориентировочные, а отнюдь не обязательные, так как эти нормы можно варьировать в ту или другую сторону в каждой конкретной ситуации.

2. ФОРМА И ВРЕМЯ ВНЕСЕНИЯ ПРЯНОСТЕЙ. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Нормы и количества применяемых пряностей тесно связаны с формой применения. Грамм перца горошком и грамм молотого перца вовсе не одинаковы. Они обладают разной силой. Чем мельче раздроблены пряности, тем быстрее и полнее они экстрагируются, и оттого молотых пряностей всегда идет в блюдо меньше, чем целых. В вышеприведенном примере с нормой перца на 5 лет мы не случайно говорили о молотом перце. Расход перца горошком будет почти втрое большим. Целые пряности дают более слабый, но зато более нежный, менее резкий аромат и совсем не жгучий вкус. Ими труднее испортить блюдо, их почти невозможно «переложить», так как это не сыпучий материал, а определенное число единиц — зерна, листики, бутоны, палочки (если речь идет о классических пряностях), букеты, «венички», «корешки» (если речь идет о пряных травах). Целые пряности можно заранее или вовремя вынуть из блюда, если при предварительной пробе обнаруживаются хотя бы малейшие признаки горечи. Вот почему целые пряности предпочтительнее употреблять там, где это возможно, в супы, компоты и другие жидкие среды, в том числе в рассолы и маринады, а также в случаях длительного нагревания блюда, при использовании высоких температур или при введении в блюдо таких продуктов, которые повышают экстрактивность пряностей (вино, уксус и др.). При отсутствии целых пряностей для мягкого, нежного сдабривания блюда можно употреблять молотые пряности, завернутые в узкие полотняные мешочки, опускаемые в напитки, в блюда на необходимое время.

Промежуточными между целыми и молотыми пряностями являются ломаные, дробленые, резаные и давленные. Они применяются в тех случаях, когда надо получить полную вытяжку экстрактивных веществ из пряностей без повышения температуры и в течение длительного времени или получить среднюю остроту аромата и вкуса при незначительном повышении температуры.

Молотые пряности существуют в двух видах: в виде порошков и пудры. Наиболее часто применяются порошки или собственно молотые пряности (с сечением крупинок размером от манной крупы до мелкой соли), идущие во все вторые горячие блюда и закладываемые за несколько минут (в салаты, а также в фарши и кондитерские изделия) до готовности. Таким образом, форма закладки пряности тесно связана со временем закладки и температурой блюда. Чем крупнее пряность, тем на более длительное время ее можно закладывать в пищу, чем более она измельчена, тем меньшее время она может пребывать в блюде, тем меньше на нее должно быть воздействие температур. Так, венчики сухих трав, мешочки молотых пряностей и букеты свежих трав можно выдерживать в холодных и чуть теплых соусах в течение целого часа, а в кипящие супы их надо опускать лишь на несколько минут. Горошки, зерна и стручки разных перцев могут лежать в соленьях и квашениях месяцами, а их порошки следует засыпать в горячее блюдо лишь за 1—2 минуты до готовности.

Свежие пряные травы и овощи, если они мелко нашинкованы, столь же чувствительны к повышению температуры, как молотые пряности. В некоторых случаях они даже более чувствительны и еще более экстрагируются, чем сухие молотые. Таковы чеснок, укроп, сельдерей, базилик, чабер, кервель. Поэтому их следует закладывать в горячее блюдо даже не за 2 минуты до готовности, а лучше всего в момент готовности, когда блюдо снято с огня и уже не кипит. В таком горячем, но не кипящем блюде эти пряности лучше могут настояться в течение 2—3 минут и эластично отдать пище свой аромат.

Температура, нагрев служат, одной из мер дозировки пряностей. Малейшее завышение дозы даже при наличии нормального нагрева немедленно выявится, скажется, так как приведет к появлению горечи. Поэтому в холодном блюде пряностями гораздо легче злоупотребить, чем в горячем. Дозируя количества пряностей, надо помнить и о необходимости «дозировать» температуру. Например, вторичный нагрев пищи с нормальным количеством пряностей способен привести к известной порче вкуса блюда. Вот почему блюда с пряностями не рекомендуется оставлять и разогревать вторично. Но даже и без повторного нагрева пряности в оставленном надолго блюде могут иногда видоизменить его первоначальный вкус и аромат. Поэтому блюда с пряностями лучше всего съесть свежеприготовленными.

Кроме различий в тепловой обработке и температуре нагрева блюда немалое влияние на развитие аромата и вкуса пищи с пряностями оказывает еще и среда, в которой пряности применяются в процессе приготовления — будь то жидкости или твердые среды (тесто, пюре и т. п.).

3. СРЕДЫ

В разных средах пряности ведут себя по-разному. С наибольшей интенсивностью они экстрагируются в спиртах и кислотах. Однако их характер при этом, как правило, меняется, Они делаются более резкими, жгучими горьковатыми, их лучшие черты — аромат и нежность вкуса — отходят на задний план. Поэтому лучше всего избегать взаимодействия пряностей с этими средами или, по крайней мере, сводить его до минимума. Во всех случаях при взаимодействии пряностей с уксусом дозу их нужно значительно снижать. То же самое относится и к спиртам, где пряности экстрагируются, хотя и мягче.

Что касается воды, то пряности растворяются в ней уже слабее, причем эта растворимость возрастает прямо пропорционально повышению температуры воды, которую следует признать нормальной средой для пряностей. Норму закладки пряностей в воду всегда следует ставить в зависимость от ее температуры и длительности экспозиции.

При взаимодействии пряностей с жирами и растительными маслами действуют уже иные законы. При слабом и умеренном нагреве жиров, при сильном постепенном нагреве, но при отсутствии кипения пряности, хотя и не особенно интенсивно, но «охотно» отдают жирам лучшие, наиболее тонкие части своего аромата. Поэтому с жирами и маслами дозу пряностей не страшно немного увеличить. Однако при высоких температурах жиров и масел, особенно при их кипении, пряности могут либо очень быстро улетучиваться, либо совершенно выгорать без остатка. Так что в этом случае даже при закладке довольно больших порций их аромат останется для нас почти незаметным.

Это относится ко всем видам пряностей, включая и пряные овощи. Поэтому пассировать пряные овощи — лук, петрушку, пастернак, корень фенхеля — в жирах и маслах надо крайне осторожно, только до появления золотистого оттенка, нисколько не пережаривая. Для этого лучше всего пассировать не на сковороде, а в кастрюльке с овальным дном или в сотейнике, на слабом огне, но в предварительно хорошо прогретом (так называемом перекаленном) масле или жире.

Поскольку основным началом, благодаря которому пряности обладают ароматом, служат различные эфирные масла и другие летучие соединения, искусство употребления пряностей во многом сводится к тому, чтобы удерживать максимальное количество эфирных масел в приготовляемой пище. Это задача не из легких, ибо в силу повышенной летучести эфирные масла стремятся вырваться при нагревании из заключающей их оболочки. С другой стороны, аромат пряностей может проявиться в полную силу лишь тогда, когда пряности в той или иной степени бывают нагреты. Следовательно, задача кулинара состоит в том, чтобы сбалансировать эти противоречия — дать ароматам возможность вырваться из оболочки и не дать им в то же время улетучиться из блюда, вовремя задержать, зафиксировать их. Найти эту подлинно «золотую середину» могут, разумеется, настоящие мастера своего дела. Для этого мало держать крышки плотно закрытыми. Тут нужны иные приемы. К ним относится и маневрирование температурой блюда и средами, смена способов тепловой обработки одного и того же блюда.

3. ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРЯНОСТЕЙ

- Пряности можно использовать для нейтрализации постороннего запаха и для придания нового аромата блюду. Пряности можно использовать и для усиления природного аромата и вкуса продукта.

- Пряности надо использовать крайне осторожно, потому что ошибку в их применении исправить нельзя. Применяют их в очень малых количествах и всегда в самом конце приготовления, часто после снятия с огня или за 5 минут до готовности.

- Пряности нельзя вторично подогревать и долго оставлять в составе блюд. Поэтому блюда, приготовленные с пряностями желательно съесть сразу, на завтра они неприятны на вкус.

- Правило единства и множества: если пряности сочетаются с данным продуктом по отдельности, они сочетаются с ним и взятые вместе (в любой комбинации). Например, таблица 9.

Таблица 9 – Пример правила «единства и множества»

Продукт	Хорошо сочетаются
куриное мясо	лук, укроп, чеснок, корица, красный перец, чабер, лавровый лист, бадьян

- Правило «плохой пряности»: одна пряность, не подходящая данному блюду, погасит вкус целого набора сочетаемых пряностей.

Например, если тмин не подходит к рыбе, то не только прибавленный в блюдо, но и добавленный к одной сочетаемой пряности или целой их смеси, создаст комбинацию, по вкусу не подходящую к рыбе (таблица 10).

Таблица 10 – Пример правила «плохой пряности»

Продукт	Хорошо сочетаются	Не сочетаются (испортят блюдо)
рыба	лук, петрушка, укроп, черный перец, кардамон, мускатный орех, шафран	ТМИН

- Правило пряности-нейтрализатора: существуют пряности, которые значительно ослабляют или вовсе нейтрализуют аромат других пряностей. Например, хрен не вводят в состав пряных смесей, но употребляют как основной носитель для других пряностей, аромат которых хрен утончает и усиливает (таблица 11).

Таблица 11 – Пример правила «Пряности – нейтрализатора»

Пряность-усилитель	Пряности, аромат которых усиливает хрен
хрен	укроп, лимонная цедра, эстрагон, базилик, мята

- Правило соли и сахара: с помощью сахара и соли в соусе можно изменять ноты пряностей. Например, черный перец хорош и для рыбы, и для кондитерских изделий, но в первом варианте он будет с соленой основой, а во втором — со сладкой. Существуют и пряности-исключения, например ваниль. Она употребляется только на сладкой основе. Красный перец и чеснок, напротив, никогда не употребляются с сахарной основой.
- Правило нейтрального продукта: если в основе для пряностей лежит так называемый нейтральный продукт (рис, картофель, творог, тесто), то быть блюду «вторым» или «третьим» — решают пряности (таблица 12).

Таблица 12 – Пример правила «нейтрального продукта»

Нейтральный продукт	Пряности, влияющие на варианты возможных блюд
отварной рис с маслом	лук, чеснок и укроп - сытное второе блюдо корица / ваниль - легкое третье блюдо
творог	чеснок и красный перец - острая закуска бадьян ваниль и мускатный орех - десертное блюдо

• Правило соли: соль всегда усиливает действие пряностей, и это важно учитывать.

Например, суп с пряностями солят меньшим количеством соли, чем суп без пряностей. Об этом правиле важно знать еще и потому, что не во всех кулинарных рецептах это учитывается.

«Плюс» этого явления: пряности не дают нашему организму перенасытиться солями, а продукты, приготовленные с меньшим количеством соли, получаются сочными, нежными и более вкусными, ведь соль не «выгоняет» их естественные соки.

• Правило хранения: приобретайте целые пряности и мелите их дома, лучше вручную — в ступке с деревянным пестиком. Это будет проще сделать с обжаренными на сковороде без масла (в течение 1—2 минут) пряностями.

Готовые молотые специи, которые вы купите в магазине, вдвое быстрее потеряют свой аромат, чем цельные свежемолотые (приготовленные вами непосредственно перед приготовлением пищи).

Все приправы и пряности должны храниться в темном прохладном месте

— так они дольше сохраняют свой неповторимый вкус и аромат; яркий свет, напротив, способствует их «выветриванию». Также их следует плотно закрывать крышками.

Задание 1. Изучить и законспектировать влияние различных факторов на свойства пряностей.

Задание 2. Путем взвешивания определить массу: кардамона - 5 капсул; гвоздики -15 бутонов; мускатного ореха - 1 шт.; ямайского (душистый) перца- 17 горошин; черного перца - 28 горошин; лаврового листа - 8-9 листов среднего размера; кориандра - 125 семян (зерен).

Вопросы:

1. Влияние температуры на пряности.
2. Как среда влияет на характер пряностей?
3. Какие специи усиливают действие пряностей?
4. Что такое правило «плохой пряности»?
5. Правила хранения пряностей.

ЗАНЯТИЕ № 8

Тема: **СОЧЕТАНИЕ ПРЯНОСТЕЙ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Цель занятия: изучить совместимость и сочетаемость пряностей и их смесей с различными видами мяса (свинина, говядина, телятина, мясо птицы, баранина и т.д.)

Материалы и оборудование: наборы пряностей, овощей, специй, рекламные буклеты и рецептуры.

Методические указания. При выборе пряностей к мясу следует обязательно исходить из конкретного вида мяса.

Характеристики различных видов мяса (жирность, мягкость и т.д.) настолько разные, что невозможно использовать одни и те же пряности для всех видов. Конечно же, существуют универсальные пряности и добавки, подходящие для многих видов мяса.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ К СВИНИНЕ

Свинину можно приправлять как сухой смесью, так и маринадом. Хорошо использовать свежие пряности, но они могут применяться и в засушенном виде. К свинине хорошо подходят многие пряности и их смеси, вкусными также получаются фаршированные блюда из свинины. Правильным выбором станет горчица и горчичные семена, паприка, базилик, лук, лесные грибы, кардамон, черный перец, розовый перец, кайенский перец и многие другие пряности. Очень вкусной получается свинина в кефирном маринаде. Кефир придает мясу изысканный вкус и делает свинину мягче.

Свинина используется в приготовлении многих колбасных изделий и различных свинокопченых продуктов, таких как бекон, окорок, буженина.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ К БАРАНИНЕ

Для баранины существуют специальные смеси пряностей и пряных солей. Поскольку баранина и дичь имеет специфический запах и вкус, то имеются смеси пряностей и специй, которые подходят для обоих видов мяса. Баранина (особенно ягнятина) хороша и с небольшим количеством специй: немного соли, перца и чеснока. Для маринада хорошо использовать вино или йогурт, куда можно добавить свежих пряностей.

Дополнительные нюансы при добавлении приправ можно получить, используя мёд, розмарин, мяту, тимьян, шалфей, орегано, лавровый лист, базилик, укроп и различные виды перца. Для получения экзотических вкусовых ощущений можно использовать имбирь, перец чили, корицу и кардамон, а также изюм, фрукты, кунжут, орехи, миндаль и другие интересные специи. В некоторых магазинах продают баранину, приправленную свежими пряностями и специями в маринаде из растительного масла. Таким образом, мясо сохраняет привлекательный внешний вид в течение более продолжительного времени, а его вкус лучше подчеркивается. К баранине также хорошо подходят маринады с восточным оттенком.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ К ГОВЯДИНЕ

К говядине можно использовать различные специи, а также и свежие пряности. Приправлять говядину можно как сухой смесью приправ, так и в маринаде. В составе маринада хорошо использовать красное вино, в которое можно добавлять различные пряности, в том числе немного чеснока и другие свежие пряности (розмарин, тимьян и т.д.). Дополнительные нюансы можно получить, добавив фруктов, лесных ягод (например, ягоды можжевельника), горчичные семена и другие компоненты. Говядину также хорошо тушить; благодаря этому, нежирное мясо останется сочным. Для повышения сочности говядину можно нашпиговать или завернуть в свинину (например, в бекон).

Подытоживая сказанное, не забывайте о том, что при готовке важно ни с чем не переборщить.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ К ТЕЛЯТИНЕ

В качестве приправ к телятине можно использовать большое количество различных специй и свежих пряностей. Поскольку телятина обладает нежным, изысканным и мягким мясом, важно соблюдать умеренность. Только это позволяет сохранить натуральный вкус и аромат мяса.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ К ДИЧИ

Существует множество возможностей приправить нежирное мясо дичи. Изысканный результат получается при запекании в грибном бульоне (также подходит бульон из мяса дичи). К мясу диких лесных животных подходят

различные пряности и специи, ягоды и прочие дары леса (например, ягоды можжевельника и грибы), а также маринад, изготовленный из виски и джина.

В магазинах с пряностями встречаются специи, предназначенные специально для дичи (например, декоративная смесь приправ Brato, смесь специй Original Barbecue Spice, специальная смесь специй «Приправа для дичи», соль со специями Roast & Steak), а также различные смеси специй для маринадов.

Общие правила использования пряностей и специй к мясу и мясным продуктам

- Мясные блюда заправляются солью, пряностями, пряно-вкусовыми растениями, различными соками и пюре.
- Пряности в горошинах варят и тушат вместе с мясом, измельченные пряности кладут в готовую пищу, иначе они выдыхаются.
- Жареное мясо заправляют слабее, чем вареное; нежное - слабее, чем острое.
- Предпочтение нужно оказывать пряновкусовым растениям, так как они кроме вкуса содержат минеральные вещества и витамины. Свежую зелень измельчают и посыпают ею готовое блюдо; сушеные листья превращают в порошок и добавляют за несколько минут до того, как снять блюдо с плиты. Коренья кладут, когда мясо уже наполовину готово.
- Томатную пасту, пряные соусы, лимонный сок и фрукты можно положить в кастрюлю сразу: их кислотность ускорит смягчение мяса. Столовую горчицу, хрен, салаты в маринаде следует подать к готовому мясу, ибо при прогревании их вкус бесповоротно изменяется.

Пряности и специи для мясных блюд и их краткая характеристика

Базилик. Зеленые и сушеные листья обладают очень сильным вкусом, подходят к говядине, баранине и мясу диких зверей.

Барбарис. Спелые ягоды сушат, иногда мелют, используют в качестве приправы к мясным блюдам и соусам.

Гвоздика употребляется в бульонах, соусах, образовавшихся при тушении дичи (1-2 штуки на литр).

Горчица. Семена добавляют в соус, полученный при тушении говядины, лосины и баранины. Жаркое из крупной дичи и баранины смазывают столовой горчицей перед духовкой, что значительно улучшает его вкус. К жирным мясным блюдам, колбасам подается на стол отдельно.

Душистый перец. Круглые сухие плоды, ароматнее черного перца. Употребляется в студне, при тушении и пр.

Душица. Свежие и сухие наземные части растения для заправки всех мясных блюд, соусов к ним, паштетов и колбас (особенно, вместе с майораном, блюд из крови).

Зелень. Укроп, петрушка, сельдерей, кервель, кинза, тархун, все виды лука (резанец, порей, слизун) - необходимейшая добавка к готовым блюдам: для переваривания мяса организму нужен достаточный спектр витаминов и микроэлементов. Добавляют зелень уже к готовым блюдам, дабы она не утратила своей пищевой ценности.

Имбирь. Тертый корень сильного вкуса и запаха. Хорош для оленины и баранины, заправки соусов.

Иссоп. Свежие и сушеные листья и цветы имеют приятный горьковатый вкус. Употребляется ко всем мясным блюдам.

Каперсы. Соленые или маринованные цветочные почки и завязи большой настурции. Приятный нежный вкус. Применимы ко всем блюдам и соусам.

Кардамон. Молотые семена. Очень резкий запах. Для фарша, соуса.

Коренья. Сельдерей, петрушка, морковь приблизительно в равных количествах вместе с луком составляют смесь приправ, наиболее часто употребляемую для заправки пищи. Добавляют к мясным блюдам, обычно предварительно прогрев их в небольшом количестве жира.

Кресс (большая настурция). Зеленые семена маринованные (каперсы), свежая зелень используются в мясном соусе.

Купырь. Свежие листья употребляют ко всем блюдам, особенно субпродуктам.

Лавровый лист. Добавлять немного, пол-листа на порцию для четырех человек.

Лимонный сок. Для тушения, соуса, жаркого. Рекомендуется натирать целую птицу и жаркое. Ломтики лимона кладут на жареные ломтики мяса. Можно использовать лимонную кислоту.

Майоран. Свежие и сушеные листья придают хороший вкус всем мясным блюдам и соусам, особенно хороши для блюд из крови и печени.

Маслины. Соленые или маринованные маслины добавляются к тушеным и жареным мясным блюдам и соусам после того, как они прошли тепловую обработку.

Мелисса. Благодаря запаху, напоминающему лимон, и мягкому вкусу, свежие и сушеные листья служат хорошей приправой к нежным мясным блюдам и соусам к ним.

Можжевельные ягоды. Сушеные спелые (синие) ягоды можжевельника в целом виде и в порошке употребляются для заправки баранины, говядины и мяса диких зверей.

Мускат. Вследствие острого вкуса мускат добавляют в незначительном количестве в блюда из фарша, колбасы и ветчины, а также в соусы и паштеты. Мята. Свежие листья и цветы добавляют к мясу дичи, соусу, образовавшемуся при тушении говядины и лосины, но в небольшом количестве.

Перец. Горошины черного перца придают хороший вкус бульонам и соусам, образовавшимся в результате тушения. Измельченным перцем посыпают готовые мясные блюда. Белый перец, отличающийся более мягким вкусом, получают, очищая спелые горошины от оболочки. Красный перец готовят из сушеного стручкового перца. По вкусу он нежнее, подходит к белому мясу.

Петрушка. Свежие и сушеные листья и корни подходят ко всем мясным блюдам и соусам. Корни богаты эфирными маслами, листья - фтором, каротином и витамином С.

Репчатый лук. Содержащиеся в луке эфирные масла улучшают вкус всех мясных блюд, поэтому репчатый лук является наиболее распространенной приправой к мясным блюдам. Особенно вкусен лук, прогретый в жиру.

Розмарин. Свежие и сушеные листья особенно подходят для заправки жареной свинины и баранины.

Сельдерей. Вследствие острого вкуса и запаха подходит к острым и темным видам мяса - говядине, оленине, кабанине; к белому мясу прибавлять осторожно.

Укроп. Измельченный свежий годится ко всем мясным блюдам. Его рекомендуется подавать на стол как приправу, которую каждый может добавлять по вкусу. Соленым укропом заправляются тушеные и вареные блюда за 10-15 минут до готовности. Сухой измельченный укроп входит в состав смесей пряностей и как отдельная приправа. Семена, целые и измельченные, - ценнейшая добавка во все блюда.

Хрен. Приятный горьковатый вкус, сильнейшие бактерицидные свойства, очень способствует пищеварению. Не выносит нагрева и быстро окисляется на воздухе (темнеет), поэтому подается к готовым блюдам, а после натирания сразу смешивается со сметаной или уксусом. Из-за жесткости и резкого запаха труден в обработке. Есть способ прокручивания его в мясорубке с надетым на нее полиэтиленовым пакетом, но тертый, конечно, нежнее.

Чабер. Свежие и сушеные листья добавляют к блюдам из птицы, мяса, субпродуктов и к соусам. Имеет острый перечный вкус.

Чеснок. Вследствие очень сильного вкуса следует использовать осторожно, иногда достаточно натереть мясо чесноком. Применяется для шпигования и заправки блюд из мяса диких зверей и фарша. Истолченный чеснок используют в смесях приправ и соусах.

Шалфей. Листья с острым вкусом в свежем и сушеном виде добавляются в блюда из фарша, субпродуктов. Употребляют в малом количестве.

Шафран. Рис для плова и мясной соус часто заправляют и окрашивают шафраном. Может употребляться также для заправки рагу.

Щавель. Молодые свежие листья можно добавить в тушеные и жареные мясные блюда, под действием кислоты мясо становится мягче.

Эстрагон (тархун). Стебли и листья, свежие, сушеные, вымоченные в уксусе, являются хорошей приправой ко всем мясным блюдам и соусам.

Вино. Столовое сухое (8-12°) белое и (или) красное: Ркацителы, Саперави, Абрау рислинг, Абрау каберне. Употребляется в качестве приправы, когда готовят маринад для мяса, и для заправки соусов, уже готовых.

Сахар. Небольшое количество придает приятный вкус соусам и мясу.

Соль. Вареное мясо солят после снятия накипи. Если пищу заправляют солеными кореньями или заправками, соль добавляют после этого, дабы избежать пересола. Жареное мясо посыпают солью после образования корочки, в противном случае выделяется много сока и мясо плохо прожаривается.

Уксус. Обыкновенный столовый уксус - 2-3%-й. Имеющийся в продаже 30%-й уксус необходимо разбавить, по крайней мере, в соотношении 1:10. Уксусом можно заправить измельченную пряную зелень, дав ей постоять 2-3 недели. Для заправки уксусом подходят измельченные базилик, укроп, эстрагон, тимьян, мята, шалфей, зорь, ягоды можжевельника и зелень петрушки. Компоненты перемешиваются, причем зелени с острым вкусом берется мало. Можно использовать яблочный и винный уксус.

Соусы пряные. Пищевой промышленностью изготавливаются различные пюреобразные смеси для заправки блюд. Их основным компонентом является томатное, соевое, фруктовое пюре или пюре из паприки с добавлением различных пряностей. Чаще всего употребляется томатный кетчуп. Вообще соусов невообразимое множество, их состав не всегда определим. Хороши острые ткемали и аджика, часто подойдет банальный майонез.

Томатное пюре. Тушеное в жиру с репчатым луком, оно придает хороший вкус и мягкость темным видам мяса.

Задание 1. Изучить основные правила применения пряностей и специй к мясу и мясным продуктам.

Задание 2. Проанализировать применение пряностей и специй для изготовления мясных продуктов. Результаты оформить в виде таблицы 13.

Таблица 13 – Применение пряностей и специй в мясных продуктах

Название пряности /специи	Для какого вида мяса используется	В колбасы	В соусы, подливки и др.	В др. мясные продукты

Вопросы:

1. Правила внесения соли в мясные продукты.
2. Какие пряности и приправы подходят для темного мяса?
3. Какие пряности и приправы подходят для белого мяса?

ЗАНЯТИЕ № 9

Тема: **ПРИПРАВЫ** (ОСОБЕННОСТИ, СВОЙСТВА И СОСТАВ)

Цель занятия: изучить особенности приправ, их состав и свойства.

Материалы и оборудование: наборы пряностей, овощей, специй, рецептура приправ.

Методические указания. Что такое приправы? Ответ на него казался вроде бы совершенно ясен: приправы – это то, чем приправляют, сдабривают, облагораживают пищу, подмешивают к ней нечто, улучшающее ее общий вкус. Обычные словари трактуют понятие «приправа» как все, что сопровождает, сопутствует пище вообще и основной пище в частности. Такое толкование еще более расширяет смысл этого термина (Похлебкин В, 2011).

Ключевое отличие **приправ** от предыдущих групп (пряности, специи) – они являются пищей, готовятся и хранятся как отдельные блюда, а при их изготовлении используют фрукты, овощи, специи, пряности и ароматизаторы. Соответственно, они имеют смешанное происхождение.

Основное отличие приправ от пряностей состоит в том, что приправы можно есть как самостоятельное блюдо, например, намазав на хлеб (сметана, майонез, паста из томатов, яблок, айвы и барбариса, кетчуп и т. д.). Приправы делают блюдо более вкусным, сытным, питательным и легче усвояемым.

Правила применения приправ.

- Кисло-молочные приправы (сметана, кефир, катык, ряженка и т. д.) применяются к овощным и мучным блюдам.
- Кисло-растительные приправы (томат, ткемали, барбарис, гранат) и кисло-сладко-растительные приправы (айва, кетчуп) – к мясным блюдам.
- Солено-растительные (каперсы, маслины) – к рыбным блюдам.
- Приправы никогда нельзя разводить водой.
- Молочные приправы разбавляют сывороткой, а растительные – яблочным или сливовым соком.

К приправам относятся:

- заправки;
- соусы (майонез, кетчуп, соевый, грибной и чесночный соусы, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, тартар и другие);
- маринады;
- взвары;
- подливки.

Приправы бывают простыми и сложными (составными). Простые приправы чаще представлены одним основным компонентом: сметана; томатная паста; хрен; горчица; сок граната, айвы, лимона; яблочное, сливовое, абрикосовое пюре и т.д.

Сложные приправы базируются на каком-нибудь одном растительном продукте (например, помидорах), подвергнутом не только тепловой обработке, но и введению в него разнообразных добавок из числа специй, пряностей и ароматизаторов. При этом основа, базовый продукт приправы, обычно составляет 90-95% ее веса или объема, а все многочисленные добавки, компоненты из других групп, число которых порой доходит до десятка или даже двух десятков, составляют остальные 5-10% веса данной приправы.

Русский хрен. В русской классической кухне хрен готовили всегда непосредственно к столу и старались не оставлять его более чем на 1-2 дня, так как считалось, что хрен должен быть обязательно «злым», «хорошо шибать в нос», а оставленный на срок более 2 суток после приготовления, он терял свою силу. По-русски хрен всегда готовили без уксуса, который «убивает» силу хрена и сообщает ему свой привкус и остроту, не свойственную национальным русским блюдам. Для получения «злого» хрена необходимо, чтобы хрен-корень был толщиной не менее чем в палец, без повреждений, сочный, крепкий.

Готовя хрен, корень очищают ножом, но избегают мыть, ополаскивая его, в крайнем случае, после чистки под струей холодной проточной воды. Затем натирают на мелкой терке, предварительно приготовив баночку с налитой на ее дно холодной кипяченой водой. В эту посуду по мере натирания хрена все время складывают готовые порции, не давая им выдыхаться на открытом воздухе. Затем, когда процесс натирания закончится, к тертой массе прибавляют еще немного воды до консистенции густой каши, подслащивают 1 куском сахара и солят по вкусу (щепоткой соли). Хорошо дополнительно добавить тертую цедру лимона и сок лимона, сократив при этом соответственно количество воды. Оставшиеся при натирании кусочки хрена также помещают в баночку с готовым хреном, опустив их ложкой на дно. Такая заготовка хрена должна быть густой, консистенции вязкой каши. Перед подачей к столу каждую столовую ложку такой заготовки разводят десертной ложкой сметаны. Именно этот состав и будет называться «русским столовым хреном», в отличие от приправ хрена, включающих в себя уксус. Однако на второй-третий день, если хрен-заготовка начинает обнаруживать снижение остроты, к нему можно прибавить немного 0,5%-ного уксуса.

Луковый взвар.

5-6 головок репчатого лука;

2-3 ст. л. 3%-ного уксуса;

1-2 ст. л. меда;

1 ст. л. топленого масла (или 2 ст. ложки растительного);

1/2-1 ч. л. черного молотого перца;

соль по вкусу.

Репчатый лук нашинковать, смочить уксусом, дать постоять 5-10 минут, затем слегка обжарить на масле до мягкости, подсластить медом, уварить до загустения жидкости на слабом огне, поперчить, посолить. Подавать к жареной баранине, гусю, индейке, к жареной или припущенной рыбе. Если луковый взвар готовится без уксуса (лишь на яблочном соке) и без меда, то к нему в конце приготовления добавляется сметана.

Чесночная приправа по-французски

- 1 головка чеснока;

- 100 г сливочного масла;

- 1-2 ч. л. базилика;

- 100 г сыра.

Чеснок измельчить, смешать с порошком базилика, тертым сыром и сливочным маслом.

Горчица пряная (состав: 100 г горчичного порошка, 4 ст. ложек уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1,5 чайной ложки корицы, 1 чайной ложки гвоздики, 1/4 мускатного ореха, 1/2 чайной ложки соли).

Приготовление: Порошок сарептской горчицы тщательно растереть до пылевидного состояния, залить кипятком, размешать в густую массу, залить 2 ста-

канами горячей воды и настоять в течение 20—24ч. Затем осторожно слить излишнюю воду, а в оставшуюся гущу добавить соль, сахар, растительное масло, слабый виноградный или ягодный уксус (2—3%), немного гвоздики, корицы и мускатного ореха. Все хорошенько размешать до нужной консистенции, дать постоять еще 3 ч и затем хранить в плотно закрытой посуде. Пряности в целом должны составлять 10—15% от веса употребленного горчичного порошка, уксус — 40%. Масло - лучше всего оливковое.

Горчица на яблочном пюре (состав: 3 ст. ложек горчичного порошка, 4 ст. ложек яблочного пюре, 2,5 ст. ложек сахарного песка, 1 чайной ложки соли, 2—3%-ного уксуса вскипяченного с гвоздикой, анисом, базиликом, бадьяном).

Приготовление: антоновские или дикие, кислые яблоки испечь, приготовить из них пюре (без кожи и пленок), смешать с порошком горчицы и сахаром, растереть, развести уксусом, посолить. Поставить на 3 дня для выдержки, после чего горчица готова к употреблению.

Задание 1. По заданным рецептам приготовить холодные приправы – хрена, горчицы и взвара.

Вопросы:

1. Что такое приправа?
2. Чем отличаются простые приправы от сложных?
3. Что относится к кисло-молочным приправам?
4. Что относится к кисло-растительным приправам?
5. Что такое «базовый» продукт?

ЗАНЯТИЕ № 10

Тема: **СОУСЫ, ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ, РЕЦЕПТУРА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Цель занятия: изучить классификацию и рецептуру современных соусов; научиться готовить простые приправы к мясу и мясным продуктам.

Материалы и оборудование: необходимые виды пряностей, специй, овощей, посуда, плитка, мука, соус «Краснодарский».

Методические указания. Со́ус (от фр. *sauce* — подливка) или **подли́ва** — жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты жарят в соусе или запекают под соусом. Специализированный сосуд для хранения соусов называется соусник.

Широко распространённые соусы: кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный, чесночный соус, грибной со-

ус, тартар, «Тысяча островов». Собственно слово *соус* восходит к лат. *salsus* — «посоленный» (ср. «сальса»). К эпохе античного Рима относится и один из первых общеизвестных соусов — гарум.

Классификация соусов

Каждый соус состоит из *жидкой основы* и *дополнительной части*, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. Соус, приготовленный на определённой жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется *основным*. Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, называются *производными*.

По характеру *дополнительной части* все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные *с мукой* и *без муки*. Соусы с мукой по цвету могут быть *красными* (от коричневого до коричневатого-красного) и *белыми* (от белого до слегка серого).

- По жидкой основе

с мукой	без муки (только белые)
на бульонах (красные и белые): на мясном бульоне (красные и белые) на рыбном бульоне (красные и белые) на грибном бульоне (красные и белые) <u>в диетическом питании:</u> на воде на овощных отварах на крупяных отварах сметанные (белые) молочные (белые)	на сливочном масле на растительном масле яично-масляные на уксусе

По температурному режиму

В зависимости от температуры, при которой их используют:
горячие — подаются к горячим блюдам;
холодные — подаются как к холодным блюдам, так и к горячим блюдам.

По назначению

Подаются к:
 - мясу;

- рыбе;
- птице;
- макаронам;
- овощам;
- крупяным блюдам;
- сладким блюдам;
- салатам (заправки).

- По консистенции

- жидкие (консистенции жидкой сметаны) — для поливки и тушения блюд;
- средней густоты (консистенции густой сметаны) — для запекания и добавления в овощные блюда;
- густые (консистенции вязкой манной каши) — для фарширования и добавления в некоторые блюда.

Некоторые рецепты приправ

Яблочный взвар (Россия):

- 5-6 крупных антоновских яблок;
- 2 ч. л. пшеничной муки;
- 1 щепотка черного молотого перца;
- 1 луковица;
- 25-30 г сливочного масла;
- соль.

Приготовление. Яблоки испечь в духовке до полной мягкости, выжать из них (соковыжималкой) пюре. Заранее очень мелко нашинковать репчатый лук и припустить его с мукой, маслом и молотым перцем в сотейнике. Соединить яблочное пюре и луковую смесь. Посолить по вкусу. Подавать к жареной утке, гусю, полевой и лесной дичи (куропаткам, рябчикам). Подавать в холодном виде к различным блюдам (мясным, рыбным, к макаронам, рассыпчатому рису и др.).

«Прованское масло». Подсолнечное масло налить в сухую, предварительно согретую кастрюлю, слоем не более 1,5—2 сантиметра, и перекаливать на медленном огне, не доводя до кипения. Во время перекаливания, когда масло уже согреется, всыпать 1 чайную ложку аниса. После того как масло побелеет, слить его и остудить. Полученное масло не будет иметь запаха подсолнечного, оно приобретет аромат настоящего французского прованского масла. Его можно употреблять в салаты, рыбные соусы.

Соус Бешамель:

- 100 г. сливочного масла;
- 1 ст. ложка муки;
- 2 ст. ложки мясного или куриного бульона ;

- 1 стакан сливок;
- 1 щепотка растертого мускатного ореха;
- соль.

Приготовление. Масло растопить, добавить муку, быстро размешать, немного поджарить до желтого цвета, постепенно, постоянно помешивая, влить сначала бульон, затем сливки. Когда соус загустеет, добавить мускатный орех, посолить. Мускатный орех можно заменить майораном, чесноком, душистым перцем, красным или черным молотым перцем, лавровым листом, сливки – молоком.

Томатный соус

- 2 ст. ложки томат-пасты;
- 1 стакан воды(бульона);
- 3 ч. ложки муки;
- 1 луковица;
- 2 дольки чеснока;
- 1 ст. ложка сливочного масла;
- 1 сахар, соль, черный молотый перец.

Приготовление. На сковороде растопить половину сливочного масла, пассеровать на нем нашинкованный лук и толченый чеснок, добавить разведенную в воде (бульоне) томат-пасту, соль, перец, сахар. Все протушить в течение 10 минут. Муку растереть с оставшимся маслом, смешать с соусом и потушить еще 2-3 минуты. Подается к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Белый соус

- 1 ст. ложка муки;
- 2 ст. овощного отвара;
- 1 луковица;
- 1 корень петрушки;
- 1 ст. ложка сливочного масла;
- соль, черный молотый перец;
- лимонная кислота.

Муку обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, постоянно помешивая, добавить овощной отвар, затем - лимонную кислоту, соль, перец, нашинкованный лук и корень петрушки. Проварить в течение 25-30 минут на слабом огне, постоянно перемешивая.

Задание 1. По предложенным рецептурам приготовить 2-3 соуса.

Вопросы:

1. Понятие соус, их назначение.
2. Понятие основного и производного соуса.
3. Как классифицируют соусы?
4. Какие соусы более подходят к говядине и свинине?
5. Какие соусы более удачно сочетаются с мясом птицы?

Литература

1. Исупов, В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В.П.Исупов. – СПб: ГИОРД, 2000, 176 с.
2. Кашин, С.П. Ваш домашний повар. Специи и приправы / [сост. С.П.Кашин]. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 576 с.
3. Похлебкин, В.В. Все о пряностях / В.В.Похлебкин. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2010. – 207 с.
4. Похлебкин, В.В. Пряности, специи, приправы / В.В.Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011. – 256 с.

Содержание

ЗАНЯТИЕ 1. ВИДЫ ПРЯНОСТЕЙ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ	4
ЗАНЯТИЕ 2. ХИМИЯ КЛАССИЧЕСКИХ ПРЯНОСТЕЙ	12
ЗАНЯТИЕ 3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНЫХ ТРАВ, РАСТЕНИЙ, КОРНЕПЛОДОВ	18
ЗАНЯТИЕ 4. СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ СМЕСЕЙ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСА, ЛИВЕРА И КОЛБАС	18
ЗАНЯТИЕ 5. ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ ДЛЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	22
ЗАНЯТИЕ 6. ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦИЙ МИНЕРАЛЬНОГО И ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	26
ЗАНЯТИЕ 7. ВЛИЯНИЕ ВНЕШНИХ ФАКТОРОВ НА ПРЯНОСТИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ	32
ЗАНЯТИЕ 8. СОЧЕТАНИЕ ПРЯНОСТЕЙ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	38
ЗАНЯТИЕ 9. ПРИПРАВЫ (ОСОБЕННОСТИ, СОСТАВ И СВОЙСТВА)	43
ЗАНЯТИЕ 10. СОУСЫ, ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ, РЕЦЕПТУРА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	46

Учебное издание

Гапонова Валентина Евгеньевна

Малявко Иван Васильевич

ПРИПРАВЫ К МЯСУ И МЯСНЫМ ПРОДУКТАМ

учебно-методическое пособие по практическим занятиям,
студентам очной и заочной форм обучения

Редактор
Павлютина И.П.

Подписано к печати 8.05.2014 г. Формат 60x84. 1/16.
Бумага офсетная. Усл.п.л. 3,02. Тираж 50 экз. Изд. № 2699.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии
243365, Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянская ГСХА.