

Илья Мельников

Вкусный шашлык



Илья Мельников

Вкусный шашлык

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Вкусный шашлык / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22139-0

Шашлык, которым нас потчуют на массовых гуляниях, лишь отдаленно напоминает изысканное блюдо кавказской кухни. Между тем приготовить настоящий шашлык можно. В книге детально описывается процесс приготовления шашлыков, начиная от нарезки мяса, особых требований к маринадам, соусам, приправам и кончая подачей готового изделия на стол, даны лучшие рецепты этого неповторимого блюда. Как выбрать мясо для шашлыка? Как подготовить его к выпечке? Какой маринад лучше? Когда шампуры класть на мангал и когда снимать? Автор надеется, что ответы на эти и многие другие вопросы Вы найдете в этой книге до того, как решите приготовить шашлык.

ISBN 978-5-457-22139-0

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Как приготовить шашлык	5
Шашлыки из мяса	5
Маринады	6
Маринад для мяса	6
Маринад для шашлыков с пряностями и кореньями	6
Маринад для птицы	6
Маринад простой	6
Маринад для мяса	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Вкусный шашлык

Как приготовить шашлык

Шашлыки из мяса

Шашлык – слово тюркского происхождения и означает – нанизанный на вертел. Как все полуфабрикаты, шашлыки представляют собой полу готовые пищевые продукты, которые остается только поджарить и подать на стол.

Шашлыки имеют несколько разновидностей: шашлык из баранины, шашлык из говяжьей вырезки, из свинины, из свиных голов, шашлык по-армянски и т. д. Состоит шашлык из мелких кусочков говяжьего мяса, свиного или бараньего мяса, не превышающих по весу, в основном 10 – 15 г. каждый. Кусочки мяса шашлыков по – карски, по – бакински и некоторых других могут весить по 30 – 40 г.

Порция в 125 г. шашлыка из говядины содержит 110 г. вырезки, нарезанной кусочками по 15 – 20 г., 8 г. свежего свиного шпика и 7 г. репчатого лука.

Порция свиного шашлыка содержит 8 – 10 кусочков хорошей свинины (115 г.) и 10 г. репчатого лука.

Шашлык из свиных голов готовят порциями по 125 и 200 г. он состоит из нарезанной на кусочки свиной щековины.

Хорошие шашлыки получаются из молодого мяса, либо надо брать мясо с кусочками сала или жира, а если кусочки мяса постные, то добавляют кусочки сала или жира, которые помещают, нанизывают на шампур над мясом. Делается это для того, чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо.

Классический шашлык готовят из лучших частей отличной баранины: из мякоти задней ноги – окорока, спинной и почечной части туши.

Мясо для шашлыков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса определенных размеров. Маринад готовится в соответствии с рецептом, который желательно не менять. В некоторых рецептах шашлыков мясо не маринуют вообще, в других маринуют до 30 минут, а в некоторых – сутки и более.

Чтобы мясо стало сочным, перед запеканием его рекомендуется подержать в маринаде, или обмакнуть маленькие кусочки в растительное масло, а кусочки побольше – в холодную воду. После этого мясо не подгорает и хорошо пропекается.

Приготавливают шашлык из мяса, рыбы или птицы не над огнем, а над жаркими древесными углями. Приготавливают угли из сухой древесины лиственных пород, акации, фруктовых деревьев. Хорошее равномерное и сильное тепло дают угли из сухих высушенных початков кукурузы. Угли из ели и сосны для запекания шашлыков не подходят из-за смоляного запаха и неприятного привкуса.

Перед жарением замаринованные куски мяса надевают на металлический вертел, вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарят шашлык над горящими без пламени углями минут 15 – 20, повертывая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно.

Если жаровни, мангала нет, то шашлык можно жарить над углями костра, на сковороде, в жаркой духовке, в электрогриле.

Готовый шашлык надо снять с вертела. Положить на блюдо, полить маслом или вином, гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подавать рис и отдельно гранатовый сок.

На 500 г. баранины надо взять 2 головки репчатого лука, 100 г. зеленого лука, 200 г. помидоров, половину лимона, 1 столовую ложку уксуса и одну столовую ложку масла.

Маринады

Маринад для мяса (без кипячения)

Взять 1 стакан белого сухого вина, 0,5 стакана растительного масла, 1 морковь, 2 крупные луковицы, 1 дольку чеснока, 1/2 лимона, 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком. Вместо лимона можно взять 1 стакан уксуса.

Чеснок, лук, морковь нарезать кружочками. Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться. Овощи, нарезанные кружочками, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец, полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 часов до 2 суток.

Маринад для шашлыков с пряностями и кореньями

Для того, чтобы приготовить 1 л. маринада, необходимо взять 2 стакана воды, 2 стакана уксуса (6% – ого).

Пряности: 12 горошин перца, 5 штук гвоздики, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу, 1 лавровый лист.

Коренья: 1/4 корня петрушки, 1 – 2 штуки репчатого лука, 1/2 сельдерея, 1 морковь.

Способ приготовления.

В кипящую воду положить нарезанные ломтики лука, моркови, петрушку, сельдерей, немолотый перец, лавровый лист, гвоздику, соль и сахар по вкусу и 15 – 20 минут варить на слабом огне в закрытой кастрюле. Затем влить уксус, дать закипеть и сразу охладить.

Состав и количество кореньев в маринаде можно изменить. При отсутствии каких – либо кореньев, например петрушки или сельдерея, можно положить больше моркови и лука.

Маринад для птицы

Взять 4 столовые ложки растительного масла, сок 1 лимона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 дольку чеснока, соль, черный молотый перец.

Птицу смазать растительным маслом, полить соком лимона, покрыть кружочками чеснока и лука, зеленью петрушки, солью, черным молотым перцем, оставить мариноваться на 2 – 3 часа.

Маринад простой

Один стакан уксуса, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 1 крупная луковица, соль, черный молотый перец.

Мясо залить уксусом, добавить зелень петрушки, кусочки лаврового листа, кружочки лука, соль, черный молотый перец, мариновать 2 часа.

Маринад для мяса

Уксус 3% – ный 200 г., лук репчатый 50 г., морковь 25 г., петрушка 20 г., сельдерей 20 г., лавровый лист, перец, соль, сахар.

Закипятить воду с солью, сахаром, приправами – овощами и уксусом. Когда маринад остынет, залить им мясо.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.