



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15438 (13) U
(51) МПК (2006)
A23В 4/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ГОТУВАННЯ М'ЯСНОГО ТОРТА

1

2

(21) а200601914

(22) 22.02.2006

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Кончин Юрій Євгенович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ОБЛПРОМЕРГООМПЛЕКС"(57) Спосіб готування м'ясного торта, що включає
готування шарів-напівфабрикатів, готування соусів
для змазування шарів-напівфабрикатів, термічну

обробку шарів-напівфабрикатів шляхом випікання їх у жарочній шафі, формування готового продукту із шарів-напівфабрикатів і змащуваних соусів з остаточною доробкою, який **відрізняється** тим, що шари-напівфабрикати виготовляються з різних продуктів як на основі борошна (пісочні, листові, заварні), так і на основі м'яса (свинини, яловичини, птиці), різних видів риби, паштетів зі свинини, яловичини і курки, а також суфле курячого чи свинячого, а соуси не містять оцет та майонез.

Корисна модель відноситься до м'ясопереробної промисловості і може бути використана в громадському харчуванні.

Відомий спосіб готування виробів з різних шарів, які представляють або борошняні шари, або фруктові, або овочеві, можливі шари з мармеладу, зефіру. Ці вироби відносяться до солодких кондитерських виробів.

Відомий спосіб готування виробів "Курник" (російський слоений пиріг). Слоєне тісто розгортають шаром 0,5-0,6 см і вирізують з нього два круглі коржі один з меншим діаметром (основний), а інший з великим діаметром (кришку). На основний корж кладуть спочатку в один шар випечені млинчики, а потім шар фаршу в наступній послідовності: спочатку з курки, потім рису, грибів і яєць. Коржен шар фаршу прокладають млинчиками. Фарш укладають гіркою у виді конуса. По закінченні укладання фаршу його накривають спочатку млинчиками, а потім більшим по діаметру коржем. Місце з'єднання коржів змащують яєчно-молочною сумішшю. Поверхню пирога укривають вирізаними з тіста візерунками і змащують яєчно-молочною сумішшю. Потім пиріг випікають.

До недоліків розглянутого способу відноситься: надлишковий зміст вуглеводів і підвищена калорійність продукту; низька питома вага повноцінних тваринних білків у продукті.

Відомий спосіб, що передбачає в процесі готування продукту з м'ясною начинкою здрібнювання свинини і яловичини на м'ясорубці, готування фаршу з введенням солі і чорного меленого перцю, пошарове укладання фаршу на тістові коржі з

утворенням сформованого продукту і тепловою обробкою. [Винахід №2033734 від 30.04.1995р. "Спосіб готування продукту з м'ясною начинкою" винахідники: Рогів І.А., Беляєва Е.М., Дейниченко Г.В. Харківський інститут суспільного харчування]. Недоліками способу є: низька питома вага повноцінних білків у продукті; надлишкова калорійність продукту, що негативно позначається на його якості.

Відомий спосіб готування печіночного торта, що включає здрібнювання яловичої печінки, готування фаршу з введенням солі і чорного перцю, здрібненої цибулі, моркви, а також яєць для скріплення; формування коржів і тепловою обробкою у виді смаження; скріплення смажених коржів у готовий продукт шляхом змащування їх майонезом і наступною витримкою для просочення шарів.

Недоліком даного способу є те, що корж (коржі) піддаються термічній обробці - смаженню, що погіршує смакові характеристики і робить виріб важко засвоюваним, а також підвищує його калорійність, що негативно позначається на його якості. До того ж не всі споживачі можуть споживати яловичу печінку, так ще в сполученні з майонезом.

Пропонований спосіб передбачає готування продукту, що включає готування шарів-напівфабрикатів; готування соусів для змазування шарів-напівфабрикатів; термічну обробку шарів-напівфабрикатів шляхом випікання їх у жарочному шафі; формування готового продукту із шарів-напівфабрикатів і соусів, що змащують, з остаточною доробкою, що включає прикрасу виробу шляхом оформлення бічних поверхонь, і відрізняється

(19) UA (11) 15438 (13) U

тим, що, шари-напівфабрикати виготовляються з різних продуктів як на основі борошна (піскові, слоєні, заварні), так і на основі м'яса (свинини, яловичини, птаха), різних видів риби, паштетів зі свинини, яловичини і курки, а також суфле курячого чи свинячого. Технологія готування коржів припускає здрібнювання в м'ясорубці м'яса з додаванням цибулі ріпчастої, а також введення у фарш, у залежності від рецептури, здрібненого горіха (грецького, кедрового, фундука, арахісу і т.д.) або здрібненої кураги, чорносливу, ізюму і т.д. Пропонуються наступні варіанти складу коржів: м'якоть курки без шкіри з додаванням різних компонентів: фісташки, цибуля ріпчастий, сіль, перець, курага; для рибних тортів - коржі з різних видів риби: сьомги, осетрових, тріски, а також з морепродуктів: кальмарів, гребінців, креветок, мідій; суфле куряче чи свиняче, приготовлене із здрібненої звареної або курки, або свинини з додаванням яєць, звареного рису, вершкової олії, твердого сиру, і зварене на пару.

Підготовлений фарш викладається тонким шаром на змазану жиром форму і випікається в духовій шафі до готовності.

Коржі прошаровуються соусами, кремами, паштетами.

Варіанти соусів:

- перший варіант - соус "Гриби - кокот" - смажені печериці з додаванням сметани;

- другий варіант - мус зелений - волокна звареної курятини зі збитим і розчиненим у гарячій воді й охолодженим кристином, зелені кропу і часнику;

- третій варіант - соус голландський виготовлюється з заварного тіста з додаванням яєць, вершкової олії, спецій.

Паштет з печінки, курки, свинини, яловичини: нарізані цибулю, моркву обсмажують до напівготовності, додають нарізану або печінку, або м'ясо яловичини, або свинини, або птиці, спеції і смажать до готовності, пропускають через м'ясорубку, додають вершкову олію і збивають у кутері.

Для оформлення поверхні тортів і тістечок використовуються заливання на основі гелю кларо, розчиненого в провіні, коньяку, мартині і т.д. Бічна поверхня обтягується кулінарними вершками.

Для прикраси м'ясних тортів використовується сало мариноване, язик, свинина зварена, покладені у виді стилізованих квітів, корони, фігурки курки, виготовленої з курячого паштету й оформленої

пір'ями з заварного напівфабрикату і т.д. Для прикраси рибних тортів використовується червона ікра, чорна, маслини, вершки, лимон, креветки і т.д.

Поставлена мета досягається тим, що, шари-напівфабрикати виготовляють з легкозасвоюваних продуктів, що мають високі смакові якості, які зберігаються при термічній обробці - випіканні в жарочній шафі, соуси, якими змазують шари не містять майонез, оцет - ті продукти, що багато споживачів (любителів м'ясних тортів) не приймають. У пропонованому способі готування м'ясного торта не тільки шари на основі борошна, але переважна кількість - шари з м'яса і м'ясних продуктів, чи риби і рибних продуктів, що значно підвищує питому вагу повноцінних тваринних білків у продукті. Співвідношення компонентів у кожному окремому шарі напівфабрикату й у кожному соусі для змащування шарів дозволяє одержати продукт високої якості з необхідними структурно-механічними властивостями. Пропоновані склади шарів дозволяють одержати м'ясний продукт високої якості, що відповідає меті пропонованого винаходу.

Відмітною ознакою пропонованого способу є формування продукту із шарів саме з таких складових частин шарів-напівфабрикатів, які і визначають необхідні смакові якості.

Істотною ознакою пропонованого способу є термічна обробка більшості шарів-напівфабрикатів у жарочній шафі, тобто випікання. Випікання обумовлює те, що виріб виходить більш ніжним, м'яким по смаку, зберігається висока харчова цінність продукту, підвищується його якість, що відповідає меті винаходу.

Пропонований спосіб дозволяє:

- одержати новий продукт;
- розширити асортимент продуктів харчування з м'яса;
- підвищити якість продукту з м'яса;
- одержати коштовний у харчовому відношенні продукт із високим змістом тваринного білка;

Використана література:

Готування борошняних кондитерських виробів. Бутейкіс Н.Г. і ін. М., 1963, с.48, 72-73.

Атлас кулінарної мудрості. Фельдман І.А. - К.: Реклама, 1990 - 544с., 24л. мул.

Солодкі таємниці. Книга кондитерських рецептів. Лубенская А., Димов Б., - Д.: Компанія "Розвиток", 1990р. - 64с.