**Уважаемые студенты!**

**Ознакомьтесь, пожалуйста, с технологией приготовления фаршированного поросёнка, напишите технологию приготовления. Готовить блюдо не надо.**

**Молочный поросенок фаршированный**

Жареный молочный поросенок является одним из самых пикантных праздничных блюд во всем мире. Почти во всех странах, где едят свинину, от Польши до Бразилии молочный поросенок часто считается главным роскошным блюдом на торжественных обедах. Одной из причин такой популярности блюда является доступность приобретения молодых поросят.

Поваров всегда привлекало жаренье молочных поросят из-за сочности их мяса и возможности создания хрустящей корочки на поверхности блюда.

Молочные поросята бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта,

внутренности удалены. Но для приготовления блюда от повара может потребоваться

дополнительная обработка.

Последовательность приготовления поросенка фаршированного показана на рис. 3.11.

***Способ 1.*** И н г р е д и е н т ы : поросенок — 2 кг, свинина (курица или телятина) — 500 г, сало(шпик) — 150 г, язык говяжий — 250 г, яичный белок — 3 шт., сливки — 700 мл, перец черный и красный молотый, соль.

1. О б р а б о т к а : молодого поросенка ошпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног), кладут тушку в теплую воду и тщательно выскабливают кожу. Затем разрезают брюшко и грудку и Удаляют внутренности.

Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки (рис. 3.11, *а , б) .*



2. Ф а р ш и р о в а н и е :

■ часть срезанного мяса и свинину без костей пропускают через мясорубку 2—3 раза;

■ добавляют измельченный шпик, отварной, очищенный говяжий язык, перец, яичные белки,

сливки;

■ перемешивают, солят;