# М

# Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

« Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для лабораторных работ

по профессиональному модулю

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

для студентов профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2017

Методические указания для лабораторных работ

по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ­­­­­­­­­­­­­­­ для студентов профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель: Карандашова Л.Н., мастер п /о

Рекомендовано к использованию решением методического совета

ГБПОУ «ЗлатИК им.П.П. Аносова»

протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

**Лабораторная работа № 1**

**Тема: Кулинарный разруб туш говядины, баранины**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов . Провести оценку качества сырья.

**Задание:**

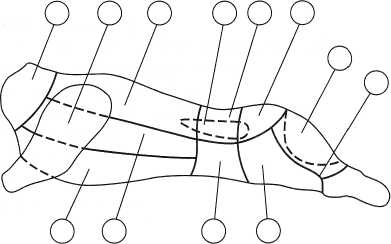
1. Произвести кулинарный разруб туш на отруба..
2. Составить схему разруба
3. Дать оценку качества.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:***  холодильный шкаф, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски - МС, ножи - МС***

**Схема разруба**

****

**Последовательность выполнения задания**

***Организация рабочего места*.** Получение продуктов. Подбор инвентаря, инструменты.

***Прием сырья***. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

***Подготовка сырья. Мясо промыть, обсушить.***

**Требование к качеству**

Внешний вид – поверхность должна быть не заветрена, без грубых сухожилий

Цвет и запах характерный для доброкачественного мяса

**Лабораторная работа № 2**

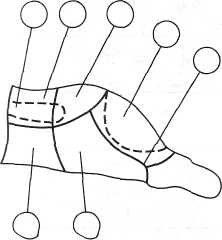
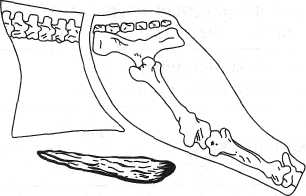
**Тема: Деление туш на отруба**

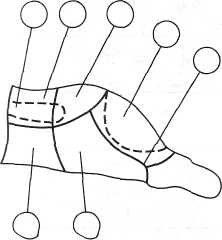
**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по разделке мяса, закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов. Провести оценку качества сырья.

**Задание:**

1. Произвести разделку передней и задней четвертины на отруба
2. Составить схему разделки на отруба.
3. Дать оценку качества мяса.

**схема**

** **

****

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** холодильный шкаф, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты:*** *ножи(МС)*, разделочные доски (МС)

***Организация рабочего места.*** Производят разделку четвертин на отруба. Подбирают инвентарь, инструменты.

**Лабораторная работа № 3**

**Тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов. Провести оценку качества сырья.

**Задание:**

1.Разделать мясо на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты

2.Составить таблицу полуфабрикатов

**Материально-техническое оснащение**

**Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов**

***Оборудование:***  холодильный шкаф, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты,*** *ножи(МС)*, разделочные доски (МС)

***Организация рабочего места.*** Производят разделку мяса на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты,

**Таблица полуфабрикатов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Части мяса | Виды полуфабрикатов  Нетто | | |
| Крупнокусковые | Порционные | Мелкокусковые |
| Вырезка | Для жарки | Бифштекс. филе, лангет | Бефстроганов. шашлык |
| Толстый и тонкий край | Для жарки | Антрекот, ромштекс | Бефстроганов, поджарка |
| Тазобедренная часть | Для тушения | Ромштекс, зразы, отбивные | Бефстроганов, поджарка. азу |
| Боковая часть | Для тушения, мясо шпигованное | Зразы отбивные ,говядина духовая | Азу |
| Лопаточная и подлопаточная часть | Для варки | --- | Гуляш |
| Грудинка | Для варки | --- | Гуляш |
| Покромка | Для варки | --- | Гуляш |

**Лабораторная работа № 4**

**Тема:**  **Приготовление натуральной и котлетной массы**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению натуральной и котлетной массы; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов.

**Задание**: приготовить натуральную и котлетную массу из мяса

**Последовательность технологических операций при приготовлении натуральной и котлетной массы**

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая мясорубка, фаршемешалка, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты :****разделочные доски, ножи.*

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Для котлетной массы на1 кг**. мяса (масса нетто): хлеба пшеничного- 250гр, воды или молока – 300гр., соли – 20гр., перца молотого 1гр.

**Последовательность приготовления котлетной массы:**

1. Нарезают мясо по 100гр.
2. Пропускают через мясорубку со шпиком.
3. Замачивают хлеб без корочек. молока или воды
4. Разводят молоком или водой.
5. Добавляют соль и перец. .

6. Перемешивают

**Для натуральной рубки на 1кгмассы :** мяса – 800гр., шпик -120гр., вода или молоко – 70гр.

**Последовательность приготовления натуральной рубки:**

1. Нарезают мясо по 100гр.
2. Пропускают через мясорубку .
3. Разводят молоком или водой.
4. Добавляют соль и перец. .

5. Перемешивают

***Требование к качеству***

*Внешний вид, цвет*– коричневого цвета, на поверхности пена;

*Запах, вкус* **–** сладкий, кофейный, без посторонних привкусов;

***Требование к качеству***

*Масса однородная, вмеру соленая.*

*Запах свойственный свежему мясу*

**Лабораторная работа № 5**

**Тема: Жарка мяса натуральным порционным и мелкими кусками**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению жареных блюд натуральным порционным и мелкими кусками; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **бифштекс натуральный, эскалоп из свинины, бефстроганов**.

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** **бифштекса натурального, эскалопа из свинины, бефстроганова**

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование :**электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, настольные весы, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты*:*** *разделочные доски, ножи.*

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача.**Подают бифштекс на порционной подогретой тарелки с гарниром из букета овощей, оформляют зеленью.

Эскалоп из свинины подают на крутоне из пшеничного хлеба, на гарнир картофель жареный, поливают сочком. Бефстроганов подают в баранчике, отдельно подают на гарнир картофель жареный или отварной ,можно подать крокеты картофельные.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требование к качеству**

Внешний вид: на поверхности поджаристая корочка.

Консистенция— мягкая, сочная.

Запах, вкус **–** свойственный данному виду мяса.

**Технологическая карта**

**Бифштекс натуральный**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка) | 216 | 159 | 170 | 125(\*) | 109 | 80(\*) |
| жир животныйтопленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного бифштекса** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Хрен (корень) | 23 | 15 | 16 | 10 | — | — |
| Масло зеленое № [595](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N595_Масло_зеленое_килечное_селедочное) | 15 | 15 | — | — | — | — |
| Гарнир №№ [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#n527),[528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [548](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 280 | — | 239 | — | 200 |

Порционные куски толщиной 20—30мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180 °С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном (I и II колонки), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I колонка). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус, хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жаре­ные, сложные гарниры.

**Технологическая карта**

**Эскалоп из свинины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Свинина (корейка) | 173 | 147 | 147 | 125(\*) | 94 | 80(\*) |
| или телятина (корейка) | 241 | 159 | 189 | 1250 | 121 | 80(\*) |
| или баранина (корейка) | 222 | 159 | 175 | 125(\*) | 112 | 80(\*) |
| жир животныйтопленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного эскалопа из свинины** | — | 100 | — | 85 | — | 54 |
| **из телятины, баранины** | — | 100 | — | 79 | — | 50 |
| Гренки [№ 829](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба) | — | 20 | — | 20 | — | — |
| Гарнир №№ [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N523_Картофель_отварной), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного),[527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#n527), [528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход: из свинины | — | 270 | — | 255 | — | 204 |
| из телятины или баранины | — | 270 | — | 249 | — | 200 |

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренку, гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

**Технологическая карта**

**Бефстроганов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутрен­ний куски тазобедренной части) или телятина (корейка, тазобед­ренная часть, лопаточная часть | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
|  | 241 | 159 | 180 | 119 | 120 | 79 |
| Лук репчатый | 57 | 48 | 43 | 36 | 29 | 24 |
| Маргарин столовый | 15 | 15 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса лука пассерованного** | — | 24 | — | 18 | — | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Сметана | 40 | 40 | 30 | 30 | 20 | 20 |
| Соус “Южный” | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса и пассерованного лука** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир № № [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N523_Картофель_отварной),[526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#n527), [528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до темпера­туры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса “Южно­го” согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус “Южный” можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), карто­фель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты карто­фельные

**Лабораторная работа № 6**

**Тема: Тушёные мясные блюда**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению тушёных мясных блюд**:** мясо шпигованное, гуляш; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **мясо шпигованное, гуляш.**

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении мяса шпигованного. гуляша.**

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование*:*** электрическая плита, жарочный шкаф, настольные весы, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи, иглы для шпигования.

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача.**Перед подачей мясо нарезают на порции , на гарнир: отварной картофель или рассыпчатые каши.

Гуляш можно подать на порционной тарелке или в баранчике, на гарнир рассыпчатые каши или отварные макаронные изделия.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требование к качеству**

Внешний вид: куски шпигованного мяса нарезают поперёк волокон,, цвет темно- красный, мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки.

Консистенция— мягкая.

Запах, вкус **–** свойственный данному виду мяса.

**Технологическая карта**

**Мясо шпигованное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (толстый, тонкий края) | 178 | 131 | 136 | 100 | 94 | 69 |
| шпик | 18 | 17 | 11 | 11 | 6 | 6 |
| Или баранина, козлятина (ко­рейка, тазобедренная часть, лопаточная часть) | 222 | 159 | 166 | 119 | 110 | 79 |
| Чеснок | 2,3 | 1,8 | 1,5 | 1,2 | 1,0 | 0,8 |
| жир животныйтопленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **Масса жареного шпигованного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N282_Каша_рассыпчатая), [516](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N516_Рис_припущенный),[518](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N518_Бобовые_отварные), [519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N523_Картофель_отварной), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного),[527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#n527), [532](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант), [537](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/049.htm#n537) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 225 | — | 200 |

Говядину шпигуют шпиком, а баранину чесноком. Шпигованное мясо жарят. Отпускают так же, как мясо, жаренное крупным куском

**Технологическая карта**

**Гуляш**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (лопаточная и под­лопаточная части, грудинка, покромка) | 216 | 159 | 162 | 119 | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная части | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| или баранина, козлятина (лопаточная часть) | 200 | 143 | 150 | 107 | 99 | 71 |
| Жир животныйтопленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 30 | 25 | 24 | 20 | 18 | 15 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **Масса тушеного мяса** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| **Масса соуса** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [282](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N282_Каша_рассыпчатая), [515](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N515_Рис_отварной),[519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные), [525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N525_Пюре_картофельное), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#n527), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром),[531](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N537_Капуста_тушеная), [539](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/051.htm#N539_Свекла_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 375 | — | 325 | — | 275 |

Нарезанное кубиками по 20—30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25—30 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15—20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

**Лабораторная работа № 7**

**Тема: Блюда из рубленого мяса**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из рубленого мяса: бифштекса рубленого, тефтелей, котлет; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **бифштекс рубленый, тефтели, котлеты**

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** **бифштекса рубленого, тефтелей, котлет;**

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование: мясорубка,*** рыхлитель мяса, настольные весы, производственные столы,

жарочный шкаф.

***Инвентарь, инструменты:*** *разделочные доски, ножи.*

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

***Подача.*** При подачи бифштекс кладут на порционную тарелку. Рядом на гарнир жареный картофель , поливают сочком.

Тефтели можно подать на порционной тарелке или в баранчике, полив соусом, в котором тушились, на гарнир картофельное пюре или отварные макаронные изделия. Котлеты подают с гарниром, поливают соусом или растопленным маслом.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству**

Внешний вид: у бифштекса и котлеты румяная корочка. Поверхность ровная без тре*щин;*

Консистенция: сочная, однородная.

Запах, вкус**:** специй, в меру солёный,свойственный данному виду мяса

**Технологическая карта**

**Бифштексрубленый**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 155 | 114 | 109 | 80 | 82 | 60 |
| Шпик | 18 | 17 | 12,5 | 12 | 9,5 | 9 |
| Молоко или вода | 10,5 | 10,5 | 6,76 | 6,76 | 5,07 | 5,07 |
| Перец черный молотый | 0,06 | 0,06 | 0,04 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Соль | 1,7 | 1,7 | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,9 |
| **Масса полуфабриката** | — | 143 | — | 100(\*) | — | 750 |
| Жир животныйтопленый пищевой | 10 | 10 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| **Масса жареного бифштекса** | — | 100 | — | 70 | — | 53 |
| Гарнир №№ [282](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N282_Каша_рассыпчатая), [519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные),[523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N523_Картофель_отварной), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#n527), [528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре),[530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [548](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N548_Тыква_кабачки_баклажаны_жареные) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 250 | — | 220 | — | 203 |

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром; овощи, припу­щенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й, 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**Технологическая карта**

**Тефтели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| *1-й вариант* |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлет­ное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 8 | 8 |
| Молоко или вода | 24 | 24 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 24 | 20 |
| Жир животный топленый пищевой | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 12 | — | 10 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | — | 135 | — | 71 |
| Жир животный топленый пищевой | 7 | 7 | 3 | 3 |
| **Масса готовых тефтелей** | — | 115 | — | 60 |
| Соус №№ [558](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N558_Соус_красный_основной), [563](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N563_Соус_красный_с_кореньями_для_тефт), [572](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N572_Соус_томатный), [587](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N587_Соус_сметанный_с_томатом) | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N282_Каша_рассыпчатая), [515](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N515_Рис_отварной), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N523_Картофель_отварной), [525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N525_Пюре_картофельное),[530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/054.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 100 | — | 150 |
| Выход | — | 290 | — | 260 |

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формуют в виде шариков по 3—4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглу­бокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10—20 г воды, и тушат 8—10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы — красный основной, красный с кореньями (для тефтелей), томат­ный, сметанный с томатом.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

**Технологическая карта**

**Котлета**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I |  | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 | 76 | 56 | 50 | 37 |
| свинина (котлетное мясо) | 87 | 74 | 66 | 56 | 43 | 37 |
| или телятина (котлетное мясо) | 112 | 74 | 85 | 56 | 56 | 37 |
| или баранина (котлетное мясо) | 103 | 74 | 78 | 56 | 52 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 14 | 14 | 9 | 9 |
| Молоко или вода | 24 | 24 | 17 | 17 | 12 | 12 |
| Сухари | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 123 | — | 93 | — | 62 |
| Жир животныйтопленый пищевой | 6 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса жареных котлет, биточков, шницелей** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N282_Каша_рассыпчатая), [518](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N518_Бобовые_отварные),[519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N523_Картофель_отварной), [525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N525_Пюре_картофельное), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного),[527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#n527), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [537](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N537_Капуста_тушеная) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N558_Соус_красный_основной), [560](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N560_Соус_красный_с_луком_и_огурцами),[561](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N561_Соус_луковый_с_горчицей), [586](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N586_Соус_сметанный), [587](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N587_Соус_сметанный_с_томатом), [588](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/053.htm#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или маргарин столовый, или масло сливочное | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 300 | — | 275 | — | 250 |
| с жиром | — | 258 | — | 230 | — | 205 |

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0—2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовлять с добавлением репчатого лука (10, 8 и 5 г нетто) и чеснока (1,0; 0,8; 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт., шницели — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

**Лабораторная работа № 8**

**Тема: Приготовление блюд из мясопродуктов**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из мясопродуктов: язык отварной, печень по- строгановски; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **язык отварной, печень по- строгановски**

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** **язык отварной, печень по строгановски.**

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование:**плита электрическая, шкаф жарочный, холодильник, настольные весы, производственные столы,

**Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи.

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача**. Готовый язык нарезают на порции, , до отпуска хранят в бульоне. При отпуске на гарнир припущенный горошек, поливают сметанным соусом с хреном .

Печень по- строгановски подают в баранчике с соусом . в котором готовилась, отдельно подают картофельное пюре или отварной картофель.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству:** язык не заветренный, в меру солёныё;

печеньне жёсткая, консистенция мягкая, нежная, вкус свойственный видам субпродуктов.

**Технологическая карта**

**Язык отварной**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Язык говяжий | 169 | 169 | 126 | 126 | 84 | 84 |
| Или бараний | 191 | 191 | 143 | 143 | 96 | 96 |
| Или свиной, или телячий | 170 | 170 | 127 | 127 | 85 | 85 |
| Морковь | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 4 | 3 | 2,5 | 2 |
| Петрушка (корень) | 4 | 3 | 3 | 2 | — | — |
| **Масса отварного языка** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [518](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N518_Бобовые_отварные), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N523_Картофель_отварной),[525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N525_Пюре_картофельное), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром), [531](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N531_Овощи_припущенные_с_жиром), [532](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N532_Овощи_в_молочном_соусе_1_вариант),[533](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N533_Овощи_в_молочном_соусе_2_вариант) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N558_Соус_красный_основной), [568](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/048.htm#N568_Соус_белый_основной) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Выход | — | 350 | — | 300 | — | 250 |

Подготовленные языки варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу.

Отварные очищенные языки нарезают по 2—4 куска на порцию, провари­вают в бульоне, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты).

Соусы — красный основной, белый основной, сметанный с хреном.

**Технологическая карта**

**Печень по- строгоновски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Печень говяжья | 177 | 147 | 133 | 110 | 89 | 74 |
| или печень баранья, или свиная, или телячья | 167 | 147 | 125 | 110 | 84 | 74 |
| Жир животныйтопленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса готовой печени** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Соус № [588](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| Соус Сметанный | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Гарнир №№ [519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N523_Картофель_отварной),[525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N525_Пюре_картофельное), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#n527), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 365 | — | 312 | — | 258 |

Подготовленную печень (рец. [№ 421](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N421_Печень_жареная_с_жиром_и_луком)) нарезают брусочками длиной 3—4 см массой 5—7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3—4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус “Южный”, разме­шивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса “Южный”, соответственно увеличив закладку томатного пюре.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

**Лабораторная работа № 9**

**Тема: Приготовление блюд из тушёной птицы**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из тушеной птицы: рагу из птицы, птица тушёная в соусе; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **рагу из птицы, птица тушёная в соусе**

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** **рагу из птицы, птицу тушеную в соусе.**

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** плита электрическая, шкаф жарочный, холодильник, настольные весы, производственные столы,

**Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи, сотейник.

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача**. Рагу кладут в подогретую порционную тарелку с гарниром, посыпают зеленью.

Птицу тушеную целиком разрубают на порции, на гарнир отварной рис ,поливают соусом, в котором тушилась.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству:** Рагу – консистенция мягкая, вкус в меру солёный, с ароматом специй. Птица тушеная : вкус специй и томата, консистенция мягкая.

**Технологическая карта**

**Рагу из птицы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 265 | 181 | 213 | 145 | 160 | 109 |
| или цыпленок | 261 | 181 | 209 | 145 | 157 | 109 |
| или бройлер-цыпленок | 24 | 171 | 192 | 137 | 145 | 103 |
| или индейка | 235 | 171 | 188 | 137 | 142 | 103 |
| или утка | 300 | 192 | 240 | 154 | 180 | 115 |
| или гусь | 318 | 208 | 256 | 167 | 191 | 125 |
| или фазан | 1/3 шт. | 181 | 1/4 шт. | 145 | 1/8 шт. | 109 |
| или кролик | 176 | 167 | 140 | 133 | 105 | 100 |
| или [субпродукты птицы\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_492) | — | 156 | — | 125 | — | 94 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Картофель | 133 | 100 | 193 | 145 | 213 | 160 |
| Морковь | 44 | 35 | 25 | 20 | 44 | 35 |
| Репа | 33 | 25 | 27 | 20 | — | — |
| Петрушка (корень) | 20 | 15 | 13 | 10 | — | — |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 42 | 35 | 30 | 25 | 24 | 20 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Масса гарнира и соуса** | — | 250 | — | 250 | — | 250 |
| Выход | — | 375 | — | 350 | — | 325 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Желудки и сердца — 50 %, шеи и крылья — 50 %.

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40—50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2—3 части) обжаривают до образования поджаристой короч­ки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20—30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № [558](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N558_Соус_красный_основной)), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15—20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

**Технологическая карта**

**Птица тушеная в соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 271 | 187 | 216 | 149 | 163 | 112 |
| Или цыпленок | 267 | 187 | 213 | 149 | 160 | 112 |
| Или бройлер-цыпленок | 246 | 177 | 196 | 141 | 147 | 106 |
| Или утка | 306 | 198 | 246 | 159 | 184 | 119 |
| Дли индейка | 241 | 177 | 192 | 141 | 144 | 106 |
| Дли гусь | 326 | 215 | 261 | 172 | 195 | 129 |
| Дли кролик | 179 | 170 | 143 | 136 | 107 | 102 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Масса жареной птицы или кролика** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [515](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N515_Рис_отварной), [516](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N516_Рис_припущенный),[523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N523_Картофель_отварной), [525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N525_Пюре_картофельное), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#n527) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус № [558](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N558_Соус_красный_основной), [559](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N559_Соус_луковый) | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Выход | — | 400 | — | 350 | — | 300 |

Подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают на порцион­ные куски, заливают соусом и тушат 15—20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, карто­фельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы — красный основной, луковый.

**Лабораторная работа № 10**

**Тема: Приготовление блюд из жареной птицы бракераж, требования к качеству**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из жареной птицы: цыплёнок табака; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **цыплёнка табака**

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** **цыплёнка табака** **Материально-техническое оснащение**

**Оборудование*:*** плита электрическая, шкаф жарочный, холодильник, настольные весы, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи, сковорода для жарки, молоточек отбивной.

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача:** цыплёнка кладут на овальное блюдо, рядом гарнир: помидоры, зелёный лук, отдельно соус ткемали, на ножки – папильотки.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству:** корочка тушки румяная, консистенция мягкая, сочная, кожа без остатков пера и кровоподтеков, вкус специй, чеснока.

**Технологическая карта**

**Цыплёнок табака**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО | | |
| Цыплята | 414 | 290 |  | |
| масло сливочное | 18 | 18 |  | |
| Сметана | 5 | 5 |  | |
| [Масса жареного цыпленка\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/057.htm#Примечание_498) | — | 200 |  | |
| Соус ткемали | 50 | 50 |  | |
| или чеснок | 26 | 20 | } | 50 |
| вода кипяченая | 30 | 30 |
| Выход | — | 250 |  | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Указанная масса готового цыпленка может быть увеличена в соответствии с фактической массой получаемых тушек, но не более 250 г.

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковороде) под прессом. Жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок, толченный с солью и разведенный холодной водой

**Лабораторная работа № 11**

**Тема: Приготовление блюд из филе птицы**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из филе птицы: котлета по - киевски, шницель столичный ; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить **котлету по – киевски, шницель столичный**.

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении** : котлеты по - киевски, шницеля столичного.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование*:*** плита электрическая, шкаф жарочный, холодильник, настольные весы, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи, тяпка для отбивания, лопаточки.

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача:** Котлетукладут на овальное блюдо, рядом гарнир из букета отварных овощей, украшают зеленью, на ножки – папильотки, поливают растопленным сливочным маслом.

Шницель столичный кладут на подогретую тарелку, вокруг на гарнир тарталетки с отварными овощами, на шницель кладут консервированные фрукты.

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству:** блюда из филе птицы золотистого цвета, вкус нежный, консистенция мягкая, нежная, панировка не отстает.

**Технологическая карта**

**Котлета по - киевски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| [Курица\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_1) | 231 | 83 + [7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |
| Или филе куриное (полуфабрикат) | — | 83 + [7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |
| масло сливочное | 30 | 30 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Хлеб пшеничный | 28 | 25 |
| **Масса полуфабриката** | — | 145 + [7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |
| Кулинарный жир | 15 | 15 |
| **Масса жареных котлет** | — | 128 + [7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |
| Гарнир № [518](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N518_Бобовые_отварные), [528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 |
| масло сливочное | 10 | 10+[7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |
| Выход | — | 288 + [7\*\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_496_2) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Мякоть без кожи.

\*\* Масса косточки.

Подготовленное филе кур (рец. [№ 491](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N491_Котлеты_натуральные_из_филе_птицы)) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (рец. [№ 829](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N829_Гренки_из_пшеничного_хлеба)).

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

**Технологическая карта**

**Шницель столичный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Курица\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_497) | 272 | 98 |
| Или [бройлер-цыпленок\*](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#Примечание_497) | 316 | 98 |
| или фазан | 1/4 шт. | 98 |
| или кролик | 146 | 102 |
| Хлеб пшеничный | 37 | 33 |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 |
| **Масса полуфабриката из птицы** | — | 148 |
| То же из кролика | — | 153 |
| масло сливочное | 20 | 20 |
| **Масса жареного филе** | — | 130 |
| масло сливочное | 10 | 10 |
| Гарнир № [518](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N518_Бобовые_отварные), [528](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/056.htm#N528_Картофель_жареный_во_фритюре) | — | 150 |
| Выход | — | 290 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Мякоть без кожи.

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хле­бе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед по­дачей.

При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Гарнир можно подавать в корзиночках

**Лабораторная работа № 12**

**Тема: Приготовление блюд из субпродуктов птицы**

**Цель:** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из филе птицы: печень в сметанном соусе; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления блюд. Проведение бракеража и подачи блюда.

**Задание: -** Приготовить печень в сметанном соусе .

**-** Составитьотчет

**-** Дать оценку качества блюд

**Последовательность технологических операций при приготовлении печени в сметанном соусе** .

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование*:*** плита электрическая, , холодильник, настольные весы, производственные столы. **Инвентарь, инструменты:** разделочные доски, ножи, сотейник,

**Организация рабочего места*.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Подача: печень подают в порционной тарелке, на гарнир отварной картофель, припущенный рис, поливают соусом. в котором тушилась.**

**Температура подачи**: 60-65о С

**Требования к качеству:** консистенция мягкая, нежная, вкус свойственный печени, не допускается горечи.

**Технологическая карта**

**Печень в сметанном соусе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Печень говяжья | 177 | 147 | 133 | 110 | 89 | 74 |
| или печень баранья, или свиная, или телячья | 167 | 147 | 125 | 110 | 84 | 74 |
| Жир животныйтопленый пищевой | 12 | 12 | 10 | 10 | 6 | 6 |
| **Масса готовой печени** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Соус № [588](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N588_Соус_сметанный_с_луком) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| Соус “Южный” | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Гарнир №№ [519](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N519_Макаронные_изделия_отварные), [523](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N523_Картофель_отварной),[525](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N525_Пюре_картофельное), [526](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N526_Картофель_жареный_из_вареного), [527](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#n527), [530](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N530_Овощи_отварные_с_жиром) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Выход | — | 365 | — | 312 | — | 258 |

Подготовленную печень (рец. [№ 421](http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/050.htm#N421_Печень_жареная_с_жиром_и_луком)) нарезают брусочками длиной 3—4 см массой 5—7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3—4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус “Южный”, разме­шивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса “Южный”, соответственно увеличив закладку томатного пюре.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

**Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Показатели качества** | | | | | **Средний балл** |
| **Внешний вид** | **Консистенция** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Литература**

**Основные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия».- 2017. - 192с.

2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия».- 2013.-240с. 3. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий» СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации// <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

1. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

**Критерии оценок при проведении лабораторных работ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка (балл)** | **Организация рабочего места** | **Последовательность технологических операций** | **Правила личной гигиены и техника безопасности** | **Выполнение норм выработки** | **Требования к качеству** | **Правила подачи** | **Косвенные показатели, влияющие на оценку** |
| 5 | В соответствии с установленными требованиями | Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией | Точное соблюдение установленных правил | На 100 % и более | Качество полностью соответствует требованиям | Полное соблюдение установленных правил | Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе. |
| 4 | Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно. | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные обучающимися самостоятельно. | Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно. | На 100 % | Допущены несущественные отклонения от требований | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями | Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины. |
| 3 | Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера. | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями | Менее 100% | Допущены незначительные отклонение от установленных требований | Допущены незначительные ошибки | План работы на занятии составлен при помощи мастера. |
| 2 | Допущены грубые ошибки | Нарушена | Несоблюдение правил | Допущено значительное недовыполнение | Качество не соответствует установленным требованиям | Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи | План работ на занятии полностью составлен мастером |