

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы



16675 «Повар» (для лиц с нарушением интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Кострома 2023

Рассмотрен и одобрен на
заседании ЦМК
Механико-технологических
дисциплин
Протокол № ____ от « ____ »
_____ 2023 г.
Председатель ЦМК
Крупикова М.Ю
/ _____ /

Рекомендован к применению
Заседание методического
совета
Протокол № ____ от « ____ »
_____ 2023 г.
Председатель МС
Петропавловская Я.А.
/ _____ /

**Рабочая тетрадь по МДК 05.01. Технология обработки
сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы,
разработана по профессии 16675 Повар**

(для лиц с нарушением интеллекта, не имеющих
основного общего образования)

Эксперт от работодателя:

Веричева-Бенедик Анна Владимировна, управляющая
кафе «Избушка» города Костромы

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Николаева Татьяна Сергеевна, преподаватель первой
категории по дисциплинам профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	3	Урок 8.	Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов, приготовление и ассортимент полуфабрикатов из говядины.	43
Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		Урок 9.	Приготовление, ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	48
Тема 1.1. Основные характеристики мяса и мясопродуктов.		Урок 10.	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикаты из нее, приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	52
Урок 1. Виды мяса. Химический состав. Строение и состав мышечной ткани мяса. Субпродукты.	4	Урок 11.	Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	56
Урок 2. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы.	8	Урок 12.	Лабораторное занятие № 1. «Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и приготовление полуфабрикатов».	61
Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.		Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		
Урок 3. Характеристика мясного цеха, организация рабочего места повара в мясном цехе.	9	Тема 2.1. Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.		
Урок 4. Организация работы горячего цеха, оснащение оборудованием инвентарём, посудой.	15	Урок 13.	Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов, гарниры и соусы к ним. Требования к качеству готовых блюд из отварного мяса и субпродуктов.	65
Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания.		Урок 14.	Блюда из жареного мяса. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к	70
Урок 5. Характеристика механического, теплового, холодильного оборудования для мясного и горячего цеха, правила эксплуатации и техника безопасности.	19			
Тема 1.4. Обработка сырья.				
Урок 6. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, бараньей, свиной туши, обработка субпродуктов и костей.	31			
Урок 7. Обработка птицы, виды заправки птицы.	39			
Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.				

	блюдам из жареного мяса. Требования к качеству.			
Урок 15.	Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареных субпродуктов. Требования к качеству.	79	Урок 21.	Блюда из рубленной птицы. Технология приготовления блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рубленной птицы. Требования к качеству блюд из домашней птицы их сроки хранения.
Урок 16.	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Правила тушения мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов, соусы и гарниры к ним. Требования к качеству.	81	Урок 22.	Блюда из рубленной птицы. Технология приготовления блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рубленной птицы. Требования к качеству блюд из домашней птицы их сроки хранения.
Урок 17.	Запеченные мясные блюда. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Общие правила оформления и подачи блюд. Требования к качеству.	88	Урок 23-24.	Лабораторное занятие № 2 «Блюда из мяса, субпродуктов и домашней птицы».
Урок 18.	Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Технология приготовления блюд из рубленого и котлетного мяса, соусы и гарниры к ним. Требования к качеству. Сроки хранения мясных блюд.	92	Урок 25.	Дифференцированный зачет.
Тема 2.2.	Приготовление блюд из домашней птицы.			
Урок 19.	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы отварной и припущенной.	96		
Урок 20.	Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из жареной птицы.	98		
				101
				102
				105
				109

АННОТАЦИЯ

Рабочая тетрадь профессионального модуля является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы и соответствующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– обработки сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

– оценивать качество готовых блюд;

знать:

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Раздел 1. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

Тема 1.1. Основные характеристики мяса и мясопродуктов.

Урок 1. Виды мяса. Химический состав. Строение и состав мышечной ткани мяса. Субпродукты.

Мясом называется пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку.

По **термическому** состоянию мясо может быть охлажденным, мороженным, остывшим.

По **упитанности** мясо подразделяется на: говядину, баранину и козлятину I и II категории, свинину-жирную, беконную, мясную, обрезную.

Виды мяса

1.1 Свинина имеет вкрапления жира мягкой консистенции. Цвет мяса от светло-розового (чем старше, тем мясо темнее) до темно-красного, мышечные волокна тонкие;



Рисунок 1.1 Свинина

1.2 Говядина обладает грубоволокнистой структурой и бедна жировой тканью. Цвет мяса темно-красный, жира - белый с розовым оттенком, кремовый или желтый в зависимости от возраста. Консистенция жира твердая и хрупкая;

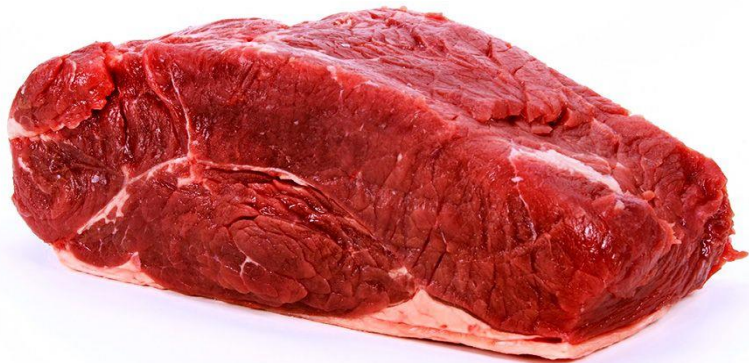


Рисунок 1.2 Говядина

1.3 Телятина отличается светлой окраской и нежными тонкими волокнами. Не имеет жировых вкраплений;



Рисунок 1.3 Телятина

1.4 Баранина — мелковолоконная, светло-красного цвета. Мясо молодых ягнят очень нежное светло-красного цвета (с возрастом увеличивается толщина волокон и темнеет мясо).



Рисунок 1.4 Баранина

Химический состав мяса

Мясо – важный источник белков и жиров. Оно содержит много полноценных белков – 14,5...23%, жира – от 2 до 37%, минеральных веществ – 0,5...1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, D, РР и группы В.

Строение и состав мышечной ткани мяса

Наибольшую пищевую ценность имеет **мышечная** (мускульная) ткань. Она состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой). Основным белком мышечной ткани является миозин. Белки мышечной ткани животных являются полноценными – они содержат аминокислоты, близкие по составу к белкам мышечной ткани человека, поэтому легко усваиваются организмом. Внутренние мышцы, находящиеся у костей, мышечные ткани, расположенные

вдоль позвоночника, наиболее ценные, так как имеют нежное мелковолоконистое мясо. Мышцы находящиеся в области шеи, живота, состоят из плотных волокон, поэтому они имеют грубую консистенцию.

Соединительная ткань состоит из неполноценных белков - коллагена и эластина. Чем больше коллагена и эластина содержится в мясе, тем оно более жесткое. От содержания полноценных и неполноценных белков зависит пищевая ценность и кулинарное использование мяса.

Жировая ткань мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин – вещество, близкое по своему составу к коллагену. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В состав их входят вещества, которые, переходя в бульон, придают ему крепость и аромат.

Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного, консистенцию – плотную, эластичную (**при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается**). Мороженное мясо на поверхности и разрезах имеет розово-красный цвет с сероватым оттенком за счет кристаллов льда, консистенцию твердую; запаха не имеет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости. Проверить доброкачественность мороженого мяса можно с помощью лезвия разогретого ножа или путём пробной варки.

Субпродукты

Субпродукты - это внутренние органы и части туш убойных животных, пригодные для дальнейшей переработки в пищевых целях.

К ним относятся почки, сердце, лёгкое, мозги, печень, вымя, желудки а также головы ноги и хвосты. Пищевая ценность субпродуктов неодинакова. Наиболее ценными являются языки, печень, мозги, почки. Они содержат большое количество белка (до 18%), богаты витаминами, солями железа, фосфора. Язык и сердце содержат до 18% жира.

Субпродукты на предприятия общественного питания поступают охлажденные и мороженые.

Характеристика субпродуктов



Рисунок 1.5 Почки



Рисунок 1.6 Сердце

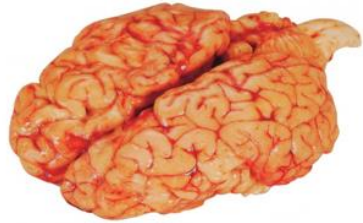


Рисунок 1.7 Мозги



Рисунок 1.8 Печень



Рисунок 1.9 Лёгкое



Рисунок 1.10 Языки



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, как классифицируют мясо по термическому состоянию? _____

2. Перечислите виды мяса? _____

3. Напишите в чем отличие говядины от телятины? _____

4. Напишите, основные ткани мяса: _____

5. Перечислите виды субпродуктов:

1). _____

2). _____

3). _____

4). _____

- 5). _____
- 6). _____
- 7). _____
- 8). _____
- 9). _____
- 10). _____

Урок 2. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы.

К сельскохозяйственной птице относятся куры и петухи, цыплята-бройлеры, индейки, гуси, утки.

Сельскохозяйственная птица поступает без пера, охлажденной или мороженой, полупотрошенной (тушки без кишечника) или потрошенной (тушки у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника).

Куры и петухи. В зависимости от упитанности куры могут быть 1-й и 2-й категории. Петухи - мужские особи массой более 1,8 кг относятся ко 2-й категории.

Цыплята-бройлеры. Это цыплята с прекрасно развитой мускулатурой, обычно с белой кожей, возраста 6-8 нед.

Индейки. Мясо индейки очень нежное, никогда не вызывает аллергии, по сравнению с другими видами содержит холестерин (74 мг на 100 г), имеет две категории качества в зависимости от пола, возраста и массы.

Гуси. Мясо гуся более жирное, чем мясо утки (до 20%), и более жесткое.

Утки. Имеют низкое соотношение массы грудной мышцы и массы тела. Отличаются меньшим ожирением и лучшим развитием грудной мышцы.

В зависимости от упитанности птица может быть 1-й или 2-й категории.

Таблица 1.1 Химический состав и пищевая ценность птицы

Птица: _____	Цыплята		Гуси		Индейки		Куры		Утки	
	1-ая	2-ая	1-ая	2-ая	1-ая	2-ая	1-ая	2-ая	1-ая	2-ая
Вода, мл	63,8	67,7	45,0	54,4	57,3	64,5	61,9	68,1	45,6	56,7
Белки, г	18,7	19,7	15,2	17,0	19,5	21,6	18,2	21,2	15,8	17,2
Жиры, г	16,1	11,2	39,0	27,7	22,0	12,0	18,4	8,2	38,0	24,2
Зола, г	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	1,1	0,8	0,9	0,6	0,9
Минеральные вещества, мг										
Na	70	88	91	99	90	100	70	79	58	90
K	236	242	240	274	210	257	194	240	156	160
Ca	14	12	12	14	12	18	16	18	10	12
Mg	19	22	30	34	19	25	18	21	15	13
P	160	175	165	179	200	227	165	190	136	156
Fe	1,3	1,7	2,4	2,4	1,4	1,8	1,6	1,5	1,9	1,9
Витамины, мг										
A	0,04	0,03	0,02	0,02	0,01	0,01	0,07	0,07	0,05	0,05
B1	0,09	0,11	0,08	0,09	0,05	0,07	0,07	0,07	0,12	0,18
B2	0,15	0,16	0,23	0,26	0,22	0,19	0,15	0,14	0,17	0,19
PP	6,1	6,4	5,2	5,6	7,8	8,0	7,7	7,8	5,8	6,0
Энергетическая ценность, ккал/100 г										
	183	127	412	317	276	197	241	161	405	287

Использование птицы в кулинарии

Кулинарное использование птицы зависит от её вида, возраста, упитанности. Крепкие ароматные бульоны получают из взрослых упитанных кур и индеек.

Молодых кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек рекомендуется использовать для приготовления жареных, отварных и припущенных вторых блюд, салатов.

Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия и тушеные блюда.

Гусей и уток используют для приготовления жареных и тушеных блюд.

Мясо кур, цыплят, индеек широко используют в детском питании.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите виды сельскохозяйственной птицы

2. Дополните предложение:

Мясо кур, цыплят, индеек широко используется _____

3. Перечислите, какие минеральные вещества и витамины содержатся в мясе птицы?

4. Дополните предложение:

Кулинарное использование птицы зависит от её вида,

5. Укажите, для каких блюд используют гусей и уток:

(правильный ответ подчеркните)

- жареных, отварных;
- тушеных, припущенных;
- отварных, рубленых;
- жареных, тушеных.

Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.

Урок 3. Характеристика мясного цеха, организация рабочего места повара в мясном цехе.

Мясной цех относится к группе заготовочных цехов и предназначен для обработки мяса, субпродуктов и приготовления из них полуфабрикатов.

Цех располагают так, чтобы он имел удобную взаимосвязь с камерой хранения мяса.

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различается.

На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяют транспортёры, подвесные и поточные линии.

Для обработки **субпродуктов** в мясном цехе выделяют отдельное рабочее место. На рабочем месте обязательно должны быть ванны с подводом горячей и холодной воды, производственный стол, разрубочный стул (колода).



Рисунок 3.1 Мясной цех

Технологический процесс обработки мяса складывается из нескольких операций:

- дефростации мороженого мяса;
- зачистки поверхности и срезание ветеринарных клейм;
- обмывание;

- обсушивание;
- деление на отруба;
- обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей;
- жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

Оборудование в мясном цехе располагается по ходу технологического процесса (рисунок 2.2).

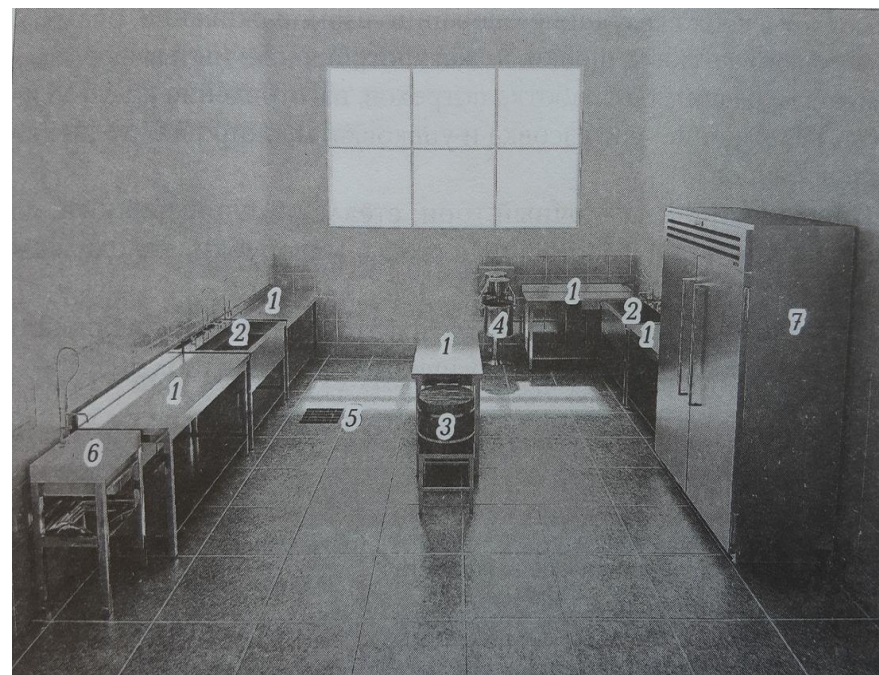


Рисунок 3.2 Техническое оснащение мясного цеха

- 1-производственные столы; 2-производственные ванны; 3-разрубочный стул; 4- универсальный привод; 5-трап; 6-раковина; 7-холодильный шкаф

Согласно технологическому процессу в мясном цехе выделяют несколько линий по производству мясных полуфабрикатов.

Таблица 3.1. Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия дефростации	Дефростеры	Подвесной путь (монорельсы) или тележки
Участок линии обмывания	Моечное отделение	Щетка-душ
Участок линии обсушивания	Помещение для обсушивания	Вентилятор теплого воздуха, салфетки из хлопчатобумажной ткани
Линия деления на труба (разруб туши, полутуши)	Конвейерная линия	Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый)
Линия обвалки отрубов и выделение крупнокусковых частей	Транспортер конвейерной линии, рабочий стол, колода для обвалки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски с креплением на штырях
Линия по жиловке мяса, зачистке	Помещение (конвейер) для жиловки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные

		доски, передвижные тележки с ёмкостями
Линия по обработке костей	Помещение для распиловки	Дисковая пила, стеллажи с контейнерами
Линия по производству порционных полуфабрикатов	-	Производственные столы, разделочные доски, гастроёмкости, ножи поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тяпка
Линия по производству мелкокусковых полуфабрикатов	-	Производственные столы, передвижные тележки
Линия по производству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы	Место для приготовления фарша	Передвижные ванны, мясорубка, фаршемешалка
	Место для дозировки и формовки изделий	Машина для формовки котлет или универсальный привод со сменными механизмами, гастрономические ёмкости, производственные столы, передвижной стелаж
Упаковка полуфабрикатов вакуумирование	-	Весы, вакуумное устройство,

		гастрономическая ёмкость
--	--	--------------------------

Характеристика рабочих мест в мясном цехе

Рабочим местом повара называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места в мясном цехе располагаются по ходу технологического процесса.

При организации рабочего места:

- посуду, продукты, полуфабрикаты располагают слева;
- инструменты — справа;
- разделочную доску — перед работающим;
- весы (при необходимости) располагают за доской.

Каждое рабочее место мясного цеха должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды: ножи, в том числе обвалочные ножи, ножи поварской тройки, мусат.

Посмотрите на рисунок 3.3. и пропишите инструмент и инвентарь, который должен быть на рабочем месте в мясном цехе:



Рисунок 3.3 Инструменты и инвентарь рабочего места

Оборудование мясного цеха

Оборудование мясного цеха позволяет приготавливать полуфабрикаты из мяса. Современное техническое оснащение повышает производительность труда. При выборе оборудования учитывают его надежность и возможность санитарной обработки.

Основным оборудованием мясного цеха является механическое оборудование: мясорубки различной мощности и производительности (рисунок 3.4), универсальные кухонные машины (рисунок 3.5), электрическая ленточная пила для мяса (рисунок 3.6), фаршемешалка (рисунок 3.7), рыхлитель мяса (рисунок 3.7).



Рисунок 3.4 Мясорубка



Рисунок 3.5 Универсальная кухонная машина



Рисунок 3.7 Фаршемешалка для мяса



Рисунок 3.6 Ленточная пила для мяса



Рисунок 3.8 Рыхлитель для мяса

К немеханическому оборудованию относят производственные столы (рисунок 3.9), стул разрубочный (рисунок 3.10), моечную ванну (рисунок 3.11).



Рисунок 3.9 Стол производственный



Рисунок 3.9 Стул разрубочный



Рисунок 3.10 Ванна моечная

Прочитайте и запомните правила безопасной организации работы в мясном цехе

Перед началом работы повар обязан:

- вымыть руки с мылом;
- надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисания концов одежды, не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

В процессе работы повар обязан:

- менять санитарную одежду по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- стоять прямо, не сутулясь, так как неправильное положение корпуса приводит к быстрой утомляемости;
- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение и инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ;
- использовать разделочные доски строго в соответствии с маркировкой или по цветовой гамме;
- не принимать пищу на рабочем месте.

При работе с ножом повар должен:

- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- правильно держать руки и нож при обработке сырья;
- хранить нож в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;
- не оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- не проверять остроту лезвия ножа рукой.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, для чего предназначен мясной цех?

2. Укажите, какое оборудование устанавливают на линии производства порционных полуфабрикатов?

3. Укажите, какое оборудование устанавливают на линии по производству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы?

4. Укажите, какое оборудование является основным в мясном цехе?

5. Дополните алгоритм действий повара перед началом работы:

- мыть руки с мылом;
- надеть чистую санитарную одежду;
- _____;
- _____;

Урок 4. Организация работы горячего цеха, оснащение оборудованием инвентарём, посудой

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления горячих блюд. Горячий цех является основным и размещается рядом с залом. К нему примыкают заготовочный цех, холодный цех, раздаточная, моечная кухонной посуды.

Мясные полуфабрикаты поступают из мясного цеха в горячий цех для приготовления мясных блюд.

Горячий цех имеет в своем составе два отделения: суповое и соусное. **В суповом отделении** готовят бульоны и супы. **В соусном отделении** готовят вторые блюда (из рыбы, мяса, птицы, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий), а также гарниры и соусы.

В соусном отделении организуют три рабочих места:

- для жарки и пассерования продуктов;
- варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов;
- приготовления гарниров и каш.

Основным оборудованием горячего цеха служит следующее оборудование: кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды для жарки продуктов основным способом и во фритюре, электрофритюрницы, универсальный привод со сменным механизмом для протирания овощей.

При расстановке теплового оборудования электрическую плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон.



Рисунок 4.1 Горячий цех

Эффективность работы в горячем цехе зависит от правильной организации рабочих мест, достаточной оснащенности их соответствующим оборудованием.

Организация рабочего места повара в горячем цехе

Рабочее место повара — часть производственной площади в цехе, предназначенная для выполнения отдельной операции, оснащенная соответствующим оборудованием, посудой, инвентарем и инструментами.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса, а площадь рабочего места должна отвечать выполняемой операции и обеспечивать рациональное размещение оборудования, инвентаря, инструментов для их безопасной эксплуатации в процессе выполнения работ.



Рисунок 4.2 Технологическая линия для приготовления вторых блюд

Посуда, инструменты и инвентарь

Важен правильный подбор посуды по объему и назначению. Посуда должна изготавливаться из не окисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием емкости.

В горячем цехе наиболее часто используют **наплитную посуду** (рисунок 4.3) различной вместимости (2...15 л), сотейники (2...10 л), сковороды чугунные (диаметром 140...500 мм), сковороды для жарки яиц в ячейках, сковороды с прессом для жарки цыпленка табака, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные для жарки блинов, противни для жарки заказных изделий. Небольшое количество изделий жарят на плите в наплитной посуде.



Рисунок 4.3 Наплитная посуда

Производственные столы должны быть оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами, может быть предусмотрена передвижная ванна для промывки круп. Размещение оборудования в горячем цехе обеспечивает наиболее удобные условия для работы поваров.

На рабочем месте повара должен находиться **инвентарь**: сита, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сачки, черпак, cedилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская (рисунок 4.4).



Рисунок 4.4 Кухонный инвентарь горячего цеха

Сырье или полуфабрикаты, подлежащие обработке, располагают слева, инструменты - справа.

Инструменты, посуду, инвентарь хранят на полках отведенных для этой цели шкафов и стеллажей или используют решетчатые полки под производственными столами.



Рисунок 4.5 Инструменты рабочего места горячего цеха

На рабочем месте для приготовления жареных блюд и гарниров устанавливают фритюрницу, сковороду, плиту, стол-шкаф с охлаждением, в котором хранят жир, полуфабрикаты.

При жарке во фритюре продукты закладывают в сетку-вкладыш и опускают ее в разогретый во фритюрнице жир (жира должно быть в 4—5 раз больше, чем продукта). С помощью сетки-вкладыша готовый продукт вынимают из фритюрницы.

При жарке продуктов основным способом сковороду разогревают, кладут в нее жир (доводят его до кипения), а затем изделия из мяса, рыбы, овощей или других продуктов. Для переворачивания их используют лопатки, для помешивания — веселки.

Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, каким образом располагаются рабочие места в горячем цехе (правильный ответ выберите и подчеркните):

- во всех удобных для этого местах;
- по ходу технологического процесса;
- независимо от технологического процесса.

2. Напишите, какое оборудование необходимо размещать в горячем цехе? _____

3. Закончите предложение: «Соусное отделение горячего цеха предназначено для» (правильный ответ выберите и подчеркните):

- для приготовления бульонов;
- для приготовления бульонов, вторых блюд, гарниров и соусов;
- для приготовления гарниров, соусов, вторых блюд;
- для приготовления вторых блюд.

4. Укажите, какие отделения организуют в горячем цехе (выберите правильный ответ и подчеркните):

- отделение по проведению первичной обработки продуктов;
- соусное отделение;
- гарнирное отделение;
- суповое отделение.

5. Дайте определение термину «рабочее место» _____

Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания.

Урок 5. Характеристика механического, теплового, холодильного оборудования для мясного и горячего цеха, правила эксплуатации и техника безопасности.

Мясной и горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: механическим (универсальные приводы, мясорубками, фаршемешалками); холодильным (холодильные, морозильные камеры); тепловым (плитами, жарочными шкафами, электросковородами, электрофритюрницами).

5.1 Универсальная кухонная машина (рисунок 3.5)

Универсальные кухонные машины **общего назначения** используют в общезаготовочных цехах, в которых проводят механическую обработку разнородных продуктов (например, мяса, рыбы).

Правила безопасной эксплуатации при работе с универсальной кухонной машиной следующие.

1.1. Перед началом работы:

- проверить техническое состояние привода;
- убедиться в надежном креплении к рабочему столу или станине-подставке;

- проверить наличие и исправность заземления;
- включить на короткое время электродвигатель, чтобы определить правильность направления вращения рабочего вала привода (должен вращаться против часовой стрелки).

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- убедившись в исправности привода, присоединить сменный механизм, предназначенный для выполнения требуемой технологической операции;
- рабочие органы устанавливать и снимать только после полной остановки машины;
- хвостовик сменного механизма вставить в горловину привода до упора;
- закрепить хвостовик зажимными винтами или эксцентриковым зажимом;
- при включенном двигателе загрузить предназначенные для обработки продукты порциями в рабочую камеру;
- в случае заклинивания продукта машину остановить и удалить застрявший продукт, соблюдая осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук и других травм;
- для приема обработанных продуктов под разгрузочное устройство механизма подставить емкость.

1.3. Запрещается:

- включать электродвигатель привода, не закрепив предварительно сменный механизм в его горловине;
- проталкивать и направлять застрявший продукт руками;
- опускать руки в загрузочное устройство или в рабочую камеру сменного механизма во время работы;

- снимать сменный механизм привода до полной остановки электродвигателя.

5.2 Мясорубка (рисунок 3.4)

Предназначена для измельчения мяса, рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы, набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Для получения фарша с различной степенью измельчения мясорубка снабжена **набором ножевых решеток** с различным диаметром отверстий.

Правила безопасной эксплуатации электрической мясорубки состоят в следующем.

1.1. Перед началом работы необходимо:

- произвести внешний осмотр;
- проверить заземление, в противном случае возможно поражение работника током, санитарно-техническое состояние;
- провести проверку комплектности и надежности крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали;
- проверить исправность кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверить целостность изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;
- установить соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- установить четкость работы выключателя;
- собрать мясорубку для нужного измельчения;
- провести проверку работы машины на холостом ходу;

- проверить надежность закрепления в машине рабочих исполнительных инструментов — ножей, ключей насадок, пил и др.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам и перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля;
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- избегать прикасания к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- машину включать непосредственно перед началом производства работ.

1.3. Запрещается:

- разбирать электрическую машину и самостоятельно проводить какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений;
- работать на мясорубке, если загрузочная воронка не имеет предохранительного кольца.

1.4. Перед включением машины необходимо проверить:

- ее санитарно-техническое состояние и правильность сборки;

- решетку (она должна иметь ровную поверхность);
- правильность установки ножей, иначе ухудшается качество измельчения.

1.5. Во время работы:

- загрузку мяса производить во время работы машины;
- подача продуктов должна быть равномерной и достаточной;
- нарезанные куски мяса проталкивают в горловину мясорубки деревянным толкачом (пестиком);
 - нельзя сильно прижимать мясо к шнеку толкачом, поскольку это может вызвать перегрузку электродвигателя;
 - при длительной эксплуатации машины на ножи и решетки наматываются пленки и жилы, поэтому ее периодически останавливают и очищают рабочие органы;
 - нельзя оставлять мясорубку без присмотра, а также допускать работу ее вхолостую.

1.6. По окончании работы:

- мясорубку выключить и разобрать;
- извлечь шнек, ножи и решетки из корпуса мясорубки (производят рукояткой или специальным крючком);
 - корпус мясорубки протереть влажной, а затем сухой тканью;
 - рабочую камеру, шнек, ножи и решетки очистить от остатков фарша и промыть горячей водой.

5.3. Электрическая ленточная пила (рисунок 3.6)

Используется для разрезания пищевых продуктов высокой прочности, таких, как кости, мясо с косточкой, мясные замороженные блоки.

Правила безопасной эксплуатации электрической пилы состоят в следующем.

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

- внешний осмотр;
- проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали;
- проверку исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
 - проверку целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;
 - проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
 - проверку четкости работы выключателя;
 - проверку работы машины на холостом ходу;
 - проверку надежности закрепления в машине рабочих исполнительных инструментов — ножей, ключей насадок, пил и др.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам и перегрузкам;
 - следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля;
 - не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;

- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при кнопками «Пуск» и «Стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- машину следует включать непосредственно перед началом работ.

1.3. Запрещается:

- разбирать электрическую машину и самостоятельно производить какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т. п.;
- эксплуатировать электрическую машину в условиях воздействия капель и брызг, если она небрызгозащищенная, т. е. не имеет на корпусе отличительный знак — изображение капли в треугольнике.

1.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие, исправность и надежность крепления ограждений движущихся частей пилы;
- исправность полотна и целостность зубьев пилы.

1.5. Подготовить электропилу к работе:

- установить полотно ленточной пилы в средней части ободов шкивов, не допускать его чрезмерного натяжения;

- предохранительную рейку пилы установить на минимальную высоту в зависимости от толщины распиливаемой кости;
- перед выключением пилы убедиться в том, что полотно пилы перемещается свободно, без задержек.

1.6. При распиловке необходимо:

- надеть защитные очки;
- проводить подачу продукта с помощью каретки равномерно, без рывков и излишних усилий;
- изменять высоту расположения защитной рейки только после отключения электродвигателя от сети;
- регулировать натяжение полотна пилы с помощью натяжного приспособления после отключения электродвигателя от электрической сети и полной остановки движущихся деталей;
- не допускать касания костью полотна пилы при укладывании ее на каретку.

1.7. При соскальзывании ленты пилы со шкивов немедленно остановить машину нажатием кнопки «Стоп», надежно обесточить и только после этого принять меры к устранению неисправности.

1.8. По окончании работы следует:

- очищать полотно пилы от остатков сырья с помощью деревянной лопатки;
- мыть полотно пилы щеткой, беречь руки от порезов.

5.4. Фаршемешалки (рисунок 3.7)

Предназначены для перемешивания различных предварительно измельченных продуктов.

Правила безопасной эксплуатации фаршемешалки следующие.

1.1. Перед началом работы:

- проверить заземление и санитарное состояние;
- при работе со сменным механизмом присоединить его к приводу, проверить надежность крепления;
- установить рабочие органы в камере;
- закрыть заслонку разгрузочного бункера;
- проверить работу на холостом ходу.

1.2. Во время работы:

- фарш загружают при включенном двигателе;
- нельзя превышать норму загружаемого фарша, так как это приводит к ухудшению его качества;
 - не рекомендуется перемешивать фарш дольше положенного времени (60 с), так как происходит отслоение жира и ухудшение качества фарша;
 - фарш выгружают, открыв заслонку разгрузочного бункера и не отключая машину.

1.3. По окончании работы:

- отключают машину;
- вынимают рабочие органы;
- проводят санитарную обработку камеры и рабочих органов;

- просушивают;
- смазывают пищевым несоленым жиром.

5.5. Рыхлители мяса (тендерайзеры) (рисунок 3.8)

Тендерайзеры предназначены для размягчения любого мяса, включая свинину, говядину, телятину, птицу и другое мясо.

Мясорыхлитель изготавливается из нержавеющей стали, легко моется, соответствует санитарным требованиям, ножи тендерайзера закрыты защитной крышкой и недоступны во время работы машины, что делает ее безопасной в эксплуатации.

Правила безопасной эксплуатации рыхлителей мяса состоят в следующем.

1.1. Перед началом работы:

- проверить заземление и санитарное состояние;
- при работе со сменным механизмом присоединить его к приводу, проверить надежность крепления;
 - установить ножи фрезы и очистительные гребенки в пазы рабочей камеры;
 - установить крышку рабочей камеры с микроблокировкой;
 - проверить работу на холостом ходу и исправность микроблокировки.

1.2. Во время работы:

- порционные куски мяса загружают при включенном двигателе;
- запрещается проталкивать мясо руками;
- если мясо плохо проходит или наматывается на ножи фрезы, то машину надо отключить и частично разобрать.

1.3. По окончании работы:

- отключают машину;
- вынимают рабочие органы;
- проводят санитарную обработку камеры и рабочих органов;
- просушивают;
- смазывают пищевым несоленым жиром;
- режущие кромки ножей-фрез периодически затачивают.

5.6 Пароконвектомат

Пароконвектомат (комбинированная печь) — гибрид пароварки и конвекционной печи. Осуществляет различные виды тепловой обработки — от варки на пару, припускания до жарки с конвекцией или без конвекции, запекания.

Пароконвектомат позволяет производить до 70 % всех возможных операций по приготовлению пищи, в том числе ее разогрев и хранение, что дает возможность оптимизировать процесс приготовления пищи, не устанавливая на малых площадях лишнее оборудование.



Рисунок 5.6 Пароконвектомат

Пароконвектомат способен по своим функциям заменить плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь. Единственный способ тепловой обработки, который нельзя выполнять в конвектомате — это жарка во фритюре. Считается, что пароконвектоматы сокращают срок приготовления пищи на 20–40 %.

Главное достоинство пароконвектоматов — скорость приготовления и универсальность, а также минимизация потерь при тепловой обработке продуктов.

5.7 Электрические плиты

Электрические плиты относятся к универсальному тепловому оборудованию с непосредственным обогревом и могут использоваться для приготовления блюд из мяса (отварных, припущенных, жареных, тушеных) в наплитной посуде, а также запеченных блюд из мяса в жарочном шкафу. Все плиты имеют общие конструктивные элементы, такие как жарочные поверхности и жарочные шкафы, а конструктивные отличия их зависят от вида энергоносителя. В индустрии питания используются электрические плиты, которые различаются габаритными размерами, мощностью, числом конфорок и их формой, наличием или отсутствием жарочного шкафа.



Рисунок 5.7 Плита электрическая

5.8 Жарочные шкафы

Жарочные шкафы используют для доведения до готовности мясных жареных блюд, жаренных основным способом в наплитной посуде или во фритюре, а также для приготовления запеченных блюд из мяса и птицы.



Рисунок 5.8 Жарочный шкаф трехсекционный

5.9 Электросковорода

В электросковородах тепловая обработка продуктов производится непосредственно на жарочной поверхности преимущественно основным способом. По способу обогрева жарочной поверхности и виду энергоносителей различают сковороды с непосредственным и косвенным обогревом, электрические и газовые.



Рисунок 5.9 Электросковорода

5.10 Фритюрница

Фритюрницы используют для приготовления блюд из мяса и птицы, жаренных в большом количестве жира (во фритюре). Это специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жаренья кулинарных изделий в большом количестве жира, нагретого до температуры 160-180 °С.



Рисунок 5.10 Фритюрница

Правила безопасной подготовки теплового технологического оборудования к работе в горячем цехе

Для безопасной подготовки теплового технологического оборудования, используемого на предприятиях общественного

питания, необходимо неукоснительно соблюдать следующие **правила:**

1. Перед включением **электроплиты** проверяют наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего ТЭНы, состояние жарочной поверхности. Проверяют, чтобы переключатели конфорок и жарочного шкафа находились в нулевом положении (выключены).

2. Перед началом эксплуатации **электросковороды, электрофритюрницы и другого электрожарочного оборудования:**

- проверяют удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;

- проверяют соответствие теплоносителя масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) типу, указанному в паспорте;

- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следят, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель прогревают в течение 5 мин при температуре 250 °С для удаления влаги.

3. Проверяют исправность другого применяемого оборудования.

4. О всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщают своему непосредственному руководителю и приступают к работе только после их устранения.

5.11 Холодильное оборудование

Холодильное оборудование предназначено для кратковременного хранения охлажденных или замороженных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.



Рисунок 5.11 Холодильник

Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным холодильным оборудованием следующие.

1.1. **Перед началом работы** необходимо провести:

- внешний осмотр;

- проверку исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверку целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- проверку четкости работы при включении.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с электрооборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля;
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только кнопками «Пуск» и «Стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

1.3. **Запрещается:** разбирать оборудование и самостоятельно производить какой-либо ремонт оборудования, приводов, штепсельных соединений и т. п.

1.4. Загрузку охлаждаемого объема холодильного шкафа осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.

1.5. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

1.6. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

1.7. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.

1.8. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки.

1.9. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, а помещение – проветрить.

1.10. Во время эксплуатации холодильного оборудования **не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
- загромождать пространство около холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков и ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата и вокруг него;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- самовольно передвигать холодильный агрегат.

1.11. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и др.

1.12. **По окончании работы** наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали — тканью, пропитанной вазелином.

Техника безопасности при работе в мясном и горячем цехе

Техника безопасности является одной из основных задач охраны труда, которая включает в себя комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на создание и внедрение безопасной техники, безопасных производственных процессов, средств автоматической связи и сигналов защиты, ограждающих и предохранительных приспособлений, а также

средств индивидуальной защиты, предотвращающих производственный травматизм.

По принятию на работу все работники предприятия должны быть проинструктированы и ознакомлены с правилами работы предприятия и техникой безопасности при работе. Из техники безопасности можно выделить две основные части:

1. техника безопасности при работе с оборудованием;

2. техника безопасности на рабочем месте (личная гигиена повара и т.д.).

Повар перед началом работы обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования;

- наличие и исправность заземления;

- исправность и работу вытяжки, воздушного душирования;

- правильность сборки сменных механизмов.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины.

Санитарные требования к организации работы мясного и горячего цеха

Основными требованиями являются:

1. соблюдение правил личной гигиены повара;

2. технологии приготовления;

3. поддержание общей гигиенической обстановки в норме.

Важными мерами являются ежедневные влажные уборки и личная гигиена работников предприятия.

На предприятии должны соблюдаться все правила санитарии и осуществляться полный контроль за ситуацией.

Большое гигиеническое значение имеет **личная гигиена повара**. Особенно стоит выделить содержание в чистоте рук повара. С невымытых рук в пищу могут попасть болезнетворные бактерии. Ногти следует коротко стричь, разрешено наличие гигиенического маникюра.

Перед работой нужно тщательно вымыть руки до локтей и снять всевозможные украшения (кольца, браслеты, часы). Загрязнение пищевых продуктов возможно и через полость рта, поэтому следует ежедневно чистить зубы.

Необходимо ежедневно принимать душ и не менее 2 раз в неделю с мочалкой и моющим средством.

Нельзя закалывать одежду булавками и хранить в карманах посторонние предметы.

Пуговицы на спецодежде должны быть крепко пришиты. Меняется санитарная одежда по мере загрязнения. Обувь по форме и размерам должна соответствовать стопе, быть достаточно вентилируемой, мягкой, эластичной, с каблуком не более 2 см.

Все поступающие на работу на предприятие общественного питания **обязаны пройти медицинский осмотр и иметь личную санитарную книжку**. Работающие на предприятии общественного питания проходят медицинский осмотр один раз в год.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите каким оборудованием должен быть оснащен мясной цех? _____

2. Укажите, каким оборудованием должен быть оснащен горячий цех? _____

3. Перечислите, что относится к тепловому оборудованию:

- плиты;
- электросковороды;
- _____;
- _____;

4. Укажите, что необходимо проверить перед включением электроплиты (правильные ответы подчеркните):

- наличие инструкции по эксплуатации;
- «нулевое» положение переключателей конфорок;
- состояние жарочной поверхности (она должна быть ровной, без трещин и чистой);
- наличие поддона под блоком конфорок.

5. Напишите, для чего предназначена универсальная кухонная машина? _____

6. Укажите, что обязан проверить повар перед началом работы (правильный ответ подчеркните):

- наличие и исправность заземления;
- правильность сборки сменных механизмов;
- свое рабочее место.

7. Назначение мясорубки (выберите правильный ответ и подчеркните):

- для измельчения мяса;
- для рыхления мяса;
- перемешивания мяса.

8. Укажите, для чего предназначены электрические сковороды (выберите правильный ответ и подчеркните):

- для запекания мяса;
- для жарки мяса;
- для варки мяса.

9. Назначение фритюрницы (выберите правильный ответ и подчеркните):

- для пассерования мяса;
- для тушения мяса;
- для жарки во фритюре.

10. Укажите, для каких целей используют жарочный шкаф? _____

Тема 1.4. Обработка сырья.

Урок 6. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, бараньей, свиной туши, обработка субпродуктов и костей.

Механическая кулинарная обработка мяса состоит из следующих операций:

1. приём и хранение сырья;
2. обмывание;
3. обсушивание;
4. разделка на части;
5. обвалка и жиловка;
6. зачистка;

1. При **приёмке** проверяют доброкачественность мяса, наличие ветеринарной и товароведной маркировки.

2. При **обмывании** с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. Температура воды должна быть от 20 до 30°C. Обмытые туши перед обсушиванием промывают холодной водой с температурой 12-15°C для охлаждения. Это задерживает развитие микроорганизмов на поверхности мяса при дальнейшей обработке.

3. **Обсушивание**, препятствует размножению микробов и при последующей обработке мясо не скользит в руках.

4. **Разделку мяса** проводят в помещении с температурой воздуха **не выше 10 °С**, чтобы оно не нагревалось. Обсушенные туши (полутуши, четвертины) разделяют на части (отрубы) в зависимости от свойств мышечной и соединительной тканей (для

различной тепловой обработки, приготовления рубленой массы и т. д.) и особенностей анатомического строения.

5. **Обвалка**—это отделения мякоти от _____.

6. **Жилровка** - удаление сухожилий, грубых поверхностных пленок, хрящей и лишнего жира.

7. **Зачищают** мясо, чтобы оно не деформировалось. Для этого куски полученного мяса обравнивают.

Последовательность технологических операций при кулинарном разрубе и обвалки полутуши говядины

Кулинарный разруб говяжьей туши проводится по схемам (рисунок 6.1).

Операция № 1. **Приём сырья.** Взвешивают мясо и устанавливают его категорию.

Операция № 2. **Разделение полутуши.** Разделяют полутушу на переднюю и заднюю части по последнему ребру, между 13-м и 14-м позвонками (рисунок 6.1, б). При этом способе разруб к передней части отходят все ребра и не повреждается наиболее ценная часть туши — вырезка (большая внутренняя поясничная мышца).

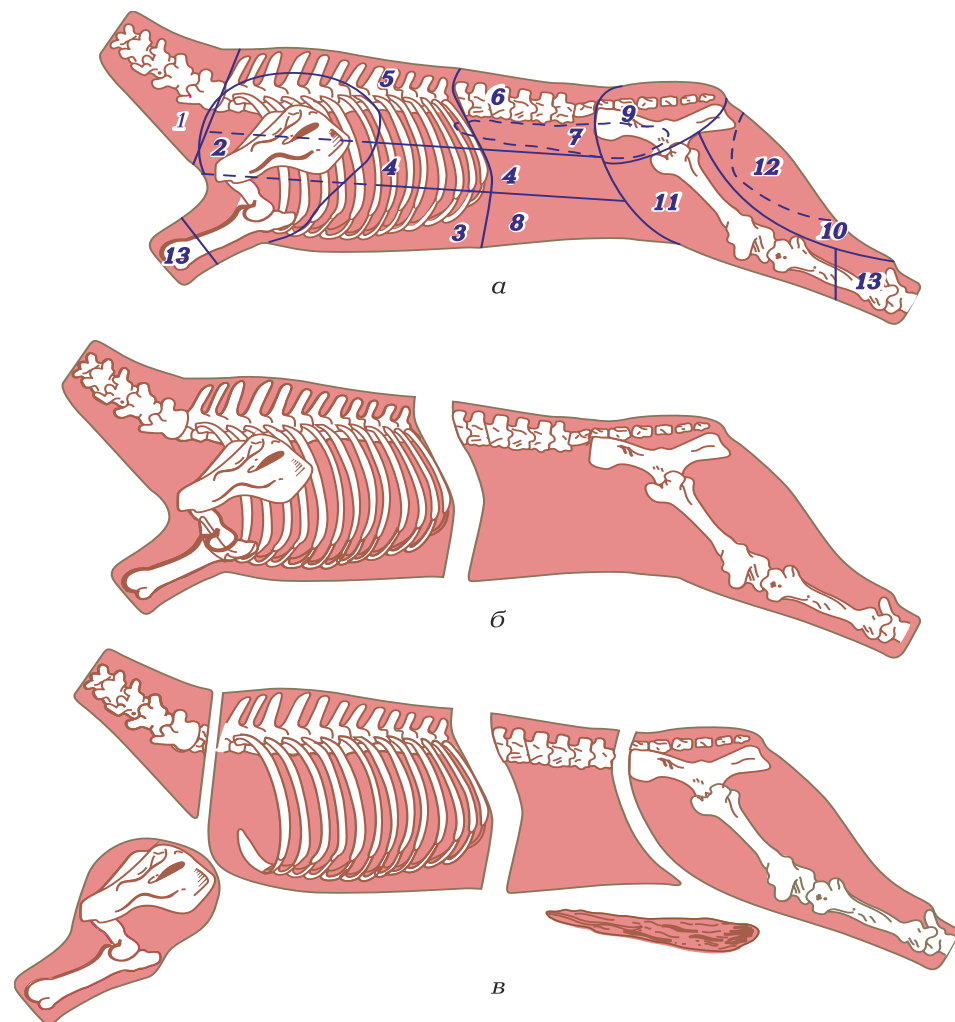


Рисунок 6. 1 Схемы кулинарного разруб туш:

а — схема расположения частей мякоти, получаемой при кулинарном разрубе и обвалке туши говядины: 1 — шея; 2 — лопатка; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхняя часть задней ноги; 10 — наружная часть задней ноги; 11 — боковая часть задней ноги; 12 — внутренняя часть задней ноги; 13 — голяшка; *б* и *в* — схемы разруб туши говядины

Операция № 3. **Отделение лопатки.** Переднюю часть туши кладут на стол, берут левой рукой за голяшку, оттягивают лопатку и по определившемуся контуру перерезают мышцы, соединяющие лопаточную часть с грудинкой. Надрезают мышцы, расположенные по линии, которая идет от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопаточной части, и мышцы, лежащие по верхнему и переднему краям лопаточной части. Затем **лопаточную часть** оттягивают от туловища и перерезают мышцы, расположенные под плечевой и лопаточной костями. Отделяют **голяшку**. Сначала отрезают одну лопатку, а затем другую.

Операция № 4. **Отделение шеи.** Отделяют шею по линии, проходящей между последним шейным и 1-м спинным позвонками (рисунок 6.1, в). Для этого прорезают мякоть до позвоночника по линии остистого отростка 1-го спинного позвонка до выступа грудины, затем перерезают сочленения последнего шейного позвонка с 1-м спинным позвонком.

Операция № 5. **Отделение грудинки.** Грудинку отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (вместе соединения хрящей с рёбрами), а с оставшихся кусков срезают целым пластом мякоть с реберных и позвоночных костей (рисунок 6.2). Снятую мякоть разделяют на **подлопаточную часть, толстый край** и **покромку**. Иногда толстый край сразу срезают с костей и зачищают. В зачищенном виде толстый край представляет собой прямоугольный пласт мяса.

При разделке **передней части** туши получают следующие куски мякоти: шею, лопатки, подлопаточную часть, толстый край, покромку, голяшку, а также грудинку.

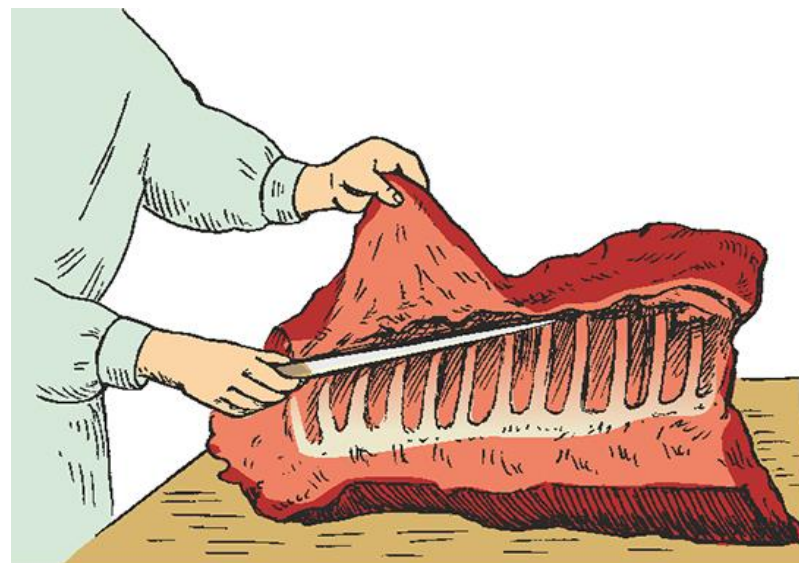


Рисунок 6.2 Отделение мякоти от рёберных и позвоночных костей

При разделке **передней части** туши получают следующие куски мякоти: шею, лопатки, подлопаточную часть, толстый край, покромку, голяшку, а также грудинку.

Операция № 6. **Разруб задней четвертины.** Заднюю часть туши, уложенную на стол, разрубают вдоль на две части точно по середине позвоночной кости, чтобы не повредить вырезку, находящуюся по обеим сторонам позвоночника. Из каждой полученной части, уложенной на стол внутренней стороной вверх, вырезают ножом **вырезку**. Сначала отрезают толстый конец вырезки от тазовой кости и мякоти задней ноги. Затем отделяют заднюю ногу, для этого разрезают мякоть, соединяющую пашину и покромку с боковой частью задней ноги, и по выступу тазовой кости отрубают от поясничной части заднюю ногу (рисунок 6.1, в).

При обвалке поясничной части длиннейшую мышцу спины срезают с поясничных позвонков. Для этого вдоль остистых отростков прорезают мясо до позвоночника, затем срезают его с костей целым пластом вместе с пашиной (мышечный слой, расположенный в нижней брюшной части туши). Снятый слой мякоти разрезают по линии, проходящей на 1 см ниже поперечных отростков, разделяя его на **тонкий край**, **покромку** и **пашину**.

Выделенные крупнокусковые полуфабрикаты жилуют. У тонкого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, включая поверхностное блестящее сухожилие. В зачищенном виде тонкий край представляет собой прямоугольный пласт мяса.

Обвалка задней ноги состоит в следующем: из ноги, уложенной на стол внутренней стороной вверх, вырезают тазовую кость (Рисунок 6.3).

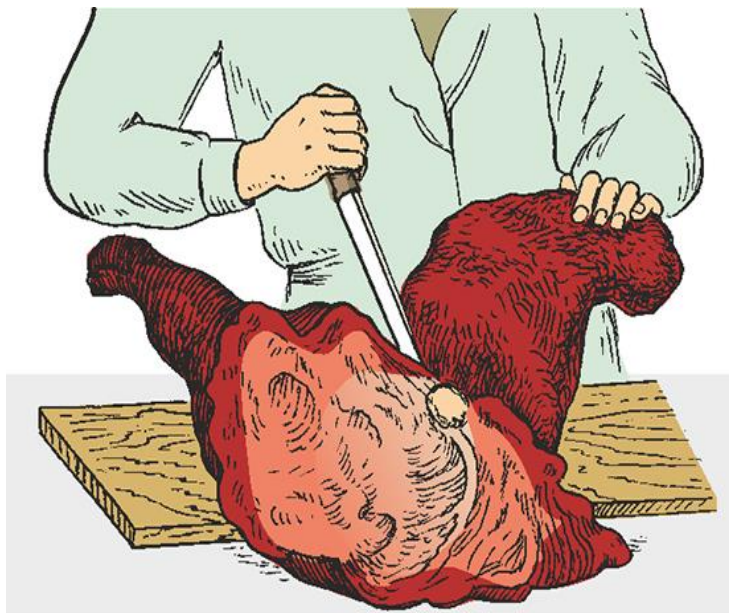


Рисунок 6.3 Вырезание тазовой кости

После этого по бедренной кости надрезают мякоть (Рисунок 6.4) по отделяющемуся слою — пленкам и вырезают **внутреннюю часть задней ноги**. Затем вырезают берцовую кость, а остальную мякоть разрезают по слоям на **боковую**, **верхнюю** и **наружную части**. Боковая часть расположена с передней стороны бедренной кости; наружная — с наружной стороны этой же кости, верхняя — сверху, на повздошной кости таза. От наружной части задней ноги отрезают **голяшку**.

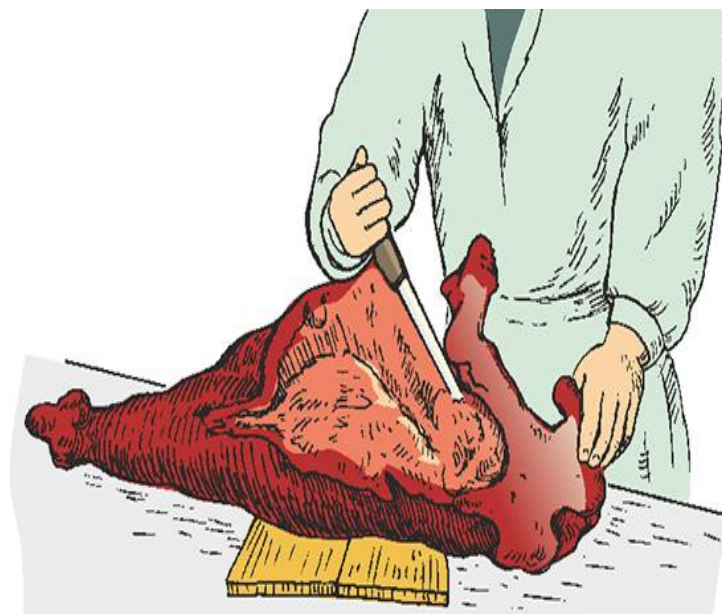


Рисунок 6.4 Разрезание мякоти задней ноги по слоям

При разделке **задней части** получают куски мякоти: вырезку (повздошную мышцу), тонкий край, покромку, пашину, голяшку и четыре части задней ноги (наружную, боковую, верхнюю и внутреннюю), а также позвоночную, тазовую, бедренную и берцовую кости.

Таблица 6.1. Виды полуфабрикатов изготавливаемые из частей говядины

Части туши	Виды полуфабриката		
	Крупно-кускового	Порционного	Мелко-кускового
Вырезка	Ростбиф	Бифштекс филе, лангет	Бефстроганов, шашлык
Толстый и тонкий края	Ростбиф	Антрекот, ромштекс	Поджарка, бефстроганов
Верхняя и внутренняя части задней ноги	Говядина тушеная, говядина шпигованная	Ромштекс зразы отбивные	Поджарка
Боковая и наружная части задней ноги	Говядина тушеная, говядина шпигованная	Говядина духовая, зразы отбивные	Азу
Лопаточная и подлопаточная части	Говядина отварная	-	Гуляш
Грудинка	Говядина отварная	-	Гуляш
Покромка	Говядина отварная	-	Гуляш

Последовательность технологических операций при разрубе туши баранины

Операция № 1. **Получение сырья.** Мясо взвешивают и определяют его категорию. Намечают на туши места, с которых необходимо начать разруб. Обрабатывают мясо для последующего использования.

Операция № 2. **Разруб туши.** У бараньей туши удаляют почки, (если она поступила с почками), затем по выступу тазовой кости подразделяют поперек на переднюю и заднюю части.

Операция № 3. **Отделение лопаточной части.** От передней части отделяют лопаточную часть по контуру так же, как у говядины. Шейную часть отделяют по линии от выступа грудины к остистому отростку первого спинного позвонка.

Операция № 4. **Разруб передней части.** Вдоль поясничных и спинных позвонков, по обеим сторонам поперечных отростков прорезают мякоть до основания ребер и отделяют позвоночник перерубая поперечные отростки и ребра у их основания с обеих сторон. Затем полученные части разрубают на корейку и грудинку. Линия разреза проходит поперек ребер, параллельно позвоночнику. Длина ребер корейки не должна превышать 8см.

Операция № 5. **Разруб задней части.** Заднюю часть разрубают на два окорока.

Операция № 6. **Взвешивание.** Взвешивают полученные части и определяют выход.

Операция № 7. **Укладка в тару.** Укладывают отруба в тару для разделки.

При разрубе баранины получают части, как показано на рисунке 6.5.

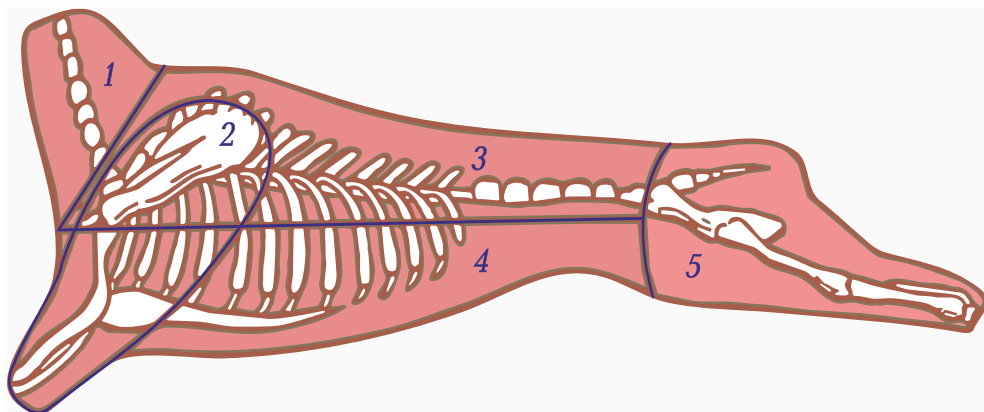


Рисунок 6.5 Схема кулинарного разуба бараньей туши
1 — шея; 2 — лопатка; 3 — корейка; 4 — грудинка; 5 — тазобедренная часть

Последовательность технологических операций при разубе туши свинины

Операция № 1. **Прием мяса.** Взвешивают мяса и устанавливают его категорию. Размечают на туше места, с которых необходимо начать разуб.

Операция № 2. **Разуб туши.** Разубают тушу на две части — на полутуши.

Операция № 3. **Отделение вырезки.** Перед разделкой из свиных полутуш отделяют вырезку.

Операция № 4. **Разделение полутуши на переднюю и заднюю части.** Переднюю и заднюю части отделяют друг от друга поперек по контуру задней ноги, тазовой кости и между крестцовыми и поясничными позвонками.

Операция № 5. **Разуб передней части.** Разуб передней части начинают с отделения лопатки. От передней части отделяют **лопатки** (шею не отрубуют), разубают по позвоночнику на две части, причем позвоночную кость вырубуют. У сальной свинины

снимают пластами **шпик**, оставляя его на мякоти толщиной не более 1 см.

На рисунке 6.6 приведена схема разделки туши свинины для последующего кулинарного использования.

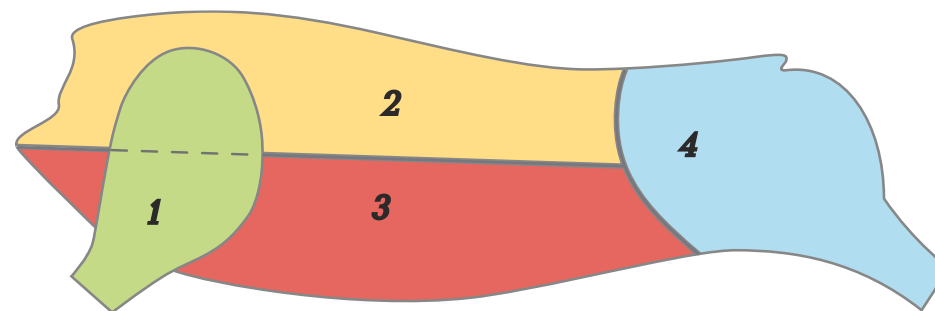


Рисунок 6.6 Схема разделки туши свинины
1 — лопатка; 2 — корейка; 3 — грудинка; 4 — тазобедренная часть

Таблица 6.2 Кулинарное назначение частей туш баранины и свинины

Полуфабрикат	Использование полуфабрикатов		
	Крупно-кусковых	порционных	Мелко-кусковых
Баранина			
Корейка	Баранина жареная целиком	Котлеты (натуральные, отбивные), эскалоп	Мясо для шашлыка

Тазобедренная часть	Для жаренья целиком	Шницель	Шашлык
Лопаточная часть	Для жаренья целиком, баранина отварная	Баранина духовая	Мясо для плова
Грудинка	Для жаренья целиком в фаршированном виде	-	Рагу
Свинина			
Вырезка, корейка	Для жаренья целиком	Котлеты натуральные, отбивные, эскалоп	Шашлык, поджарка
Тазобедренная часть	Свинина жареная	Шницель отбивной	Шашлык, поджарка
Лопаточная часть	Для жаренья целиком, свинина отварная	Свинина духовая	Гуляш, плов
Грудинка	Для жаренья целиком, в фаршированном виде, свинина отварная	-	Рагу, плов
Шейная часть	Свинина жареная	Свинина духовая	Гуляш

Обработка субпродуктов и костей

Субпродукты относятся к группе **скоропортящихся продуктов**, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами. Поэтому их необходимо тщательно проверять на доброкачественность и как можно быстрее начать обрабатывать.

Головы крупного рогатого скота опаливают, моют, зачищают. Отделяют губы и язык, отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги. Головы и уши свиные и телячьи ошпаривают, очищают и моют. Надрезав мякоть от лба до носа, срезают ее вместе с ушами.

Ноги крупного рогатого скота поступают в основном очищенными; их промывают, разрубают вдоль и замачивают в холодной воде на 2-3 ч.

Телячьи и свиные ноги ошпаривают или опаливают, зачищают и сбивают копыта. Мякоть надрезают с двух сторон вдоль кости, в суставах делают надрезы и снимают вместе с кожей.

Мозги замачивают в подкисленной уксусом холодной воде на 1-2 ч для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленок и, не вынимая из воды, удаляют их.

Хвосты бараньи и говяжьи разрубают на части по позвонкам, промывают и замачивают в холодной воде на 5-6 ч.

Почки говяжьи полностью освобождают от жира, для чего делают продольный надрез с одной стороны и снимают жир вместе с пленкой, разрезают почки вдоль пополам и вымачивают в холодной воде дважды в течение 3-4 ч (для удаления специфического запаха). Воду желательно менять 2-3 раза.

У бараньих, свиных и телячьих почек срезают жир, оставляя слой толщиной 0,5 см, и промывают.

Языки зачищают от загрязнений, отрезают горловину и промывают.

Желудки (рубцы) выворачивают внутренней стороной наружу, промывают и вымачивают в течение 6-8 ч, периодически меняя воду. Для удаления слизистой оболочки их ошпаривают, счищают свернувшуюся слизь, промывают.

Перед варкой сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом.

Сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки. Вымачивают в течение 1—2 ч, промывают.

Вымя разрезают на куски массой 1—1,5 кг, промывают, вырезают крупные сосуды, вымачивают в течение 3—5 ч.

Легкое промывают, разрезают на части по бронхам, промывают.

Кости разрубают и моют.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, почему мясо не оттаивают в воде?

2. Опишите из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?

3. Укажите части, полученные при разрубе полутуши говядины?

Передняя четвертина	Задняя четвертина
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.

4. Напишите, как обрабатывают субпродукты (мозги, почки)? _____

5. Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого мяса

Размораживание → _____

Урок 7. Обработка птицы, виды заправки птицы.

Для первичной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов предназначен **птицегольевой цех** с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки, на небольших предприятиях птицу обрабатывают в мясном цехе на отдельных рабочих местах.

Используют:

- производственные столы, стеллажи, моечные ванны, раковины;
- оборудование — холодильники, морозильные камеры, электроприводы (электромясорубки), фаршемешалки, горн для опаливания птицы;
- набор инвентаря и посуды — ножи поварской тройки, ножи-рубаки, тяпки для отбивания, разделочные доски с маркировкой «ПС» (птица сырая) или по цветовой гамме (желтая), сита, грохот, лотки для полуфабрикатов, противни, весы, мусат для точечки ножей.



*Инвентарь и посуду заготовочного цеха **нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения.***

Посуду, инвентарь, полуфабрикаты располагают слева, инструменты — справа, разделочную доску — перед работающим. При работе с весами их располагают за доской.

Обработка птицы состоит из следующих операций:

Операция № 1. **Размораживание** (рисунок 7.1, *а*) — на воздухе при температуре 8—10 °С и относительной влажности воздуха 85—95 % в течение 10—12 ч. На стеллажах, столах без соприкосновения друг с другом, брюшком вверх;

Операция № 2. **Промывание** (рисунок 7.1, *б*) — холодной проточной водой температурой не выше 15 °С, удаляя загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей;

Операция № 3. **Обсушивание** — на противнях, решетках разрезом вниз, чтобы стекла вода;

Операция № 4. **Опаливание птицы** (рисунок 7.1*в*), не соответствующей требованиям стандартов по обработке (с остатками волосовидного пера), — в специализированных цехах, с помощью газовых горелок, опалочных горнов, осторожно, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир; для ускорения опаливания тушки обсушивают и натирают мукой (от ножек к голове). Недоразвитые перья (пеньки) удаляют пинцетом (маленьким ножом);

Операция № 5. **Удаление голов, шеи и ножек** (рисунок 7.1, *г, д, е*) — головы отрубают между 2-м и 3-м позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, удаляют шею на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи на $\frac{1}{3}$ оставляют на тушке. Ноги отделяют по заплюсневый сустав, крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят);

Операция № 6. **Потрошение, доочистка и формование тушки** (рисунок 7.1, *ж, з*) — у птицы, поступающей в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний

жир, легкие, почки. Участки тушки, пропитанные желчью, срезают. Затем тушку птицы формуют для придания компактности.

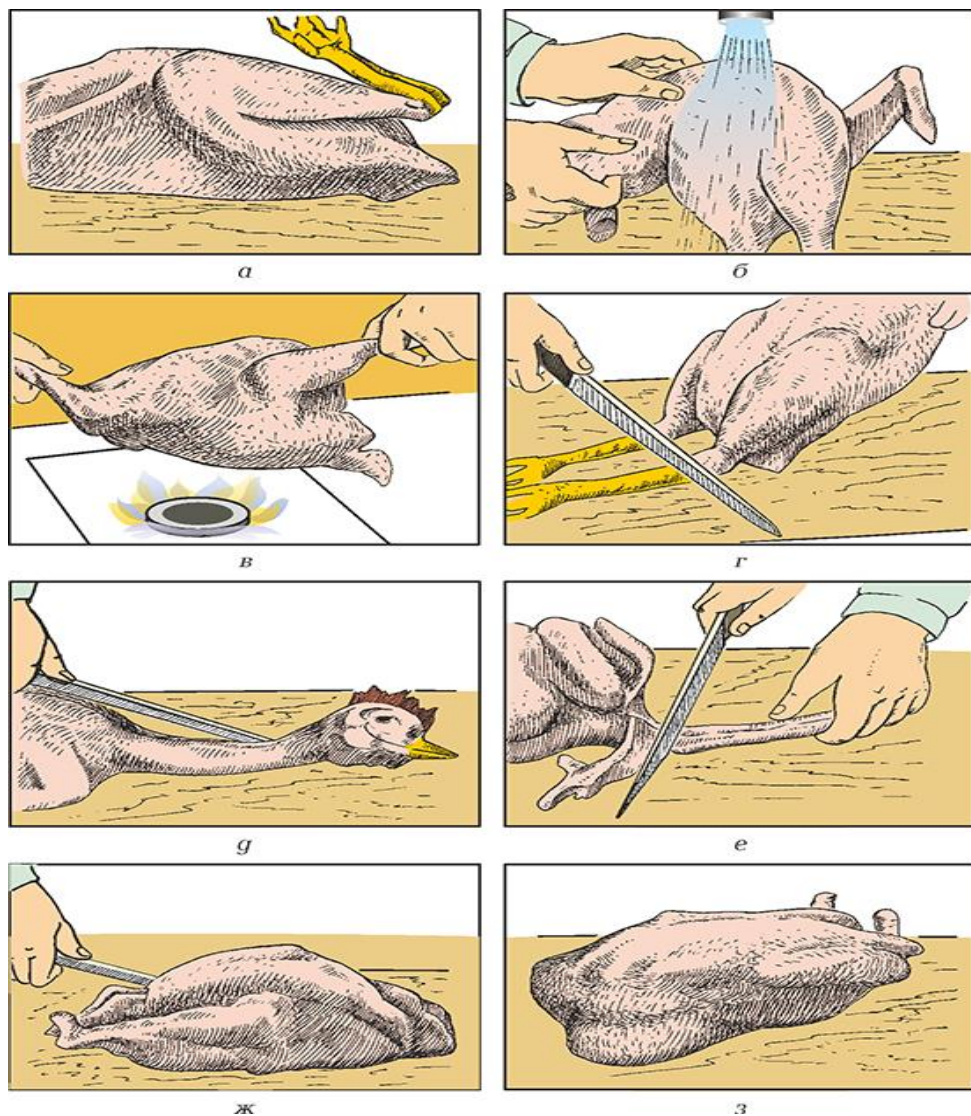


Рисунок 7.1 Последовательность обработки птицы

Виды заправок птицы

Домашнюю птицу, предназначенную для варки и жаренья **целиком**, заправляют (формуют), чтобы придать компактность и обеспечить равномерность тепловой обработки тушки, удобство нарезки на порционные куски.

Перед заправкой тушки сортируют. Тушки старой птицы, **тушки с поврежденным филе** не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или варки для салатов.

Заправляют тушки **тремя способами**: «в кармашек», шпагатом в одну нитку и шпагатом в две нитки.

Заправка «в кармашек». В нижней части с обеих сторон брюшка делают разрезы кожи («кармашки»), в которые вправляют ножи. Крылышки тушки подвертывают за спинку. «В кармашек» (рисунок 7.2, а), как правило, заправляют гусей, уток предназначенных для жаренья, а также кур, предназначенных для варки.

Заправка шпагатом в одну нитку. Тушку птицы кладут спинкой на стол и плотно прижимают ножки к тушке. Затем поварской иглой с ниткой прокалывают мякоть окорочка ноги и продевают иглу через тушку под филейной частью грудки, прокалывают мякоть второго окорочка и вытаскивают нитку, задерживая ее конец у первого окорочка. После этого иглу с ниткой переносят под тушку и делают второй прокол под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связывают на спинке (рисунок 7.2, б). В одну нитку заправляют птицу для **жаренья**.

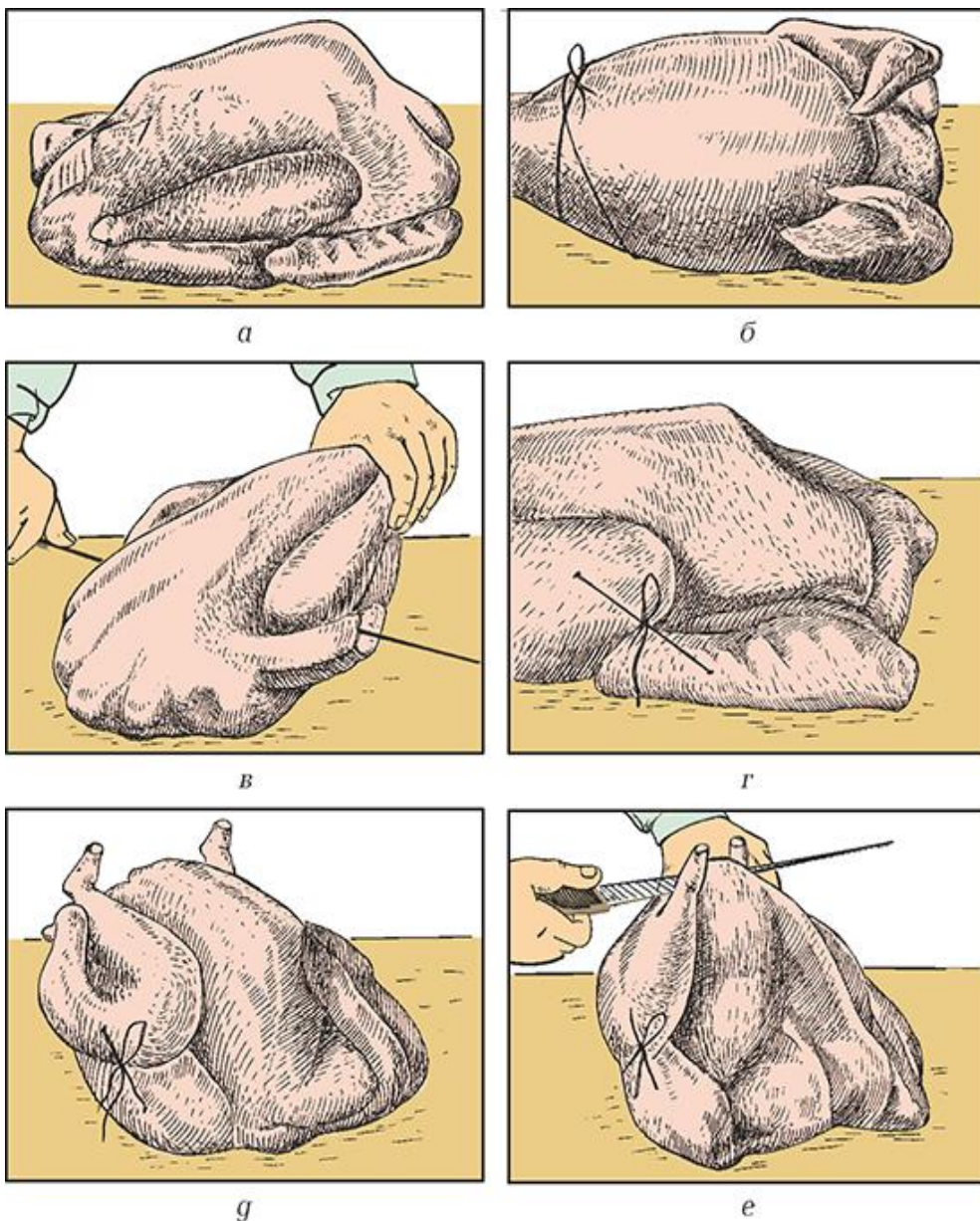


Рисунок 7.2 Виды заправок птицы

Заправка шпагатом в две нитки. Иглу с ниткой протаскивают через мякоть окорочков (рисунок 7.2, в, з) и через тушку над филейной частью грудки. Затем иглу продевают через одно крыло, потом через кожу шеи, которую прикрепляют к спинке тушки, закрывая место отреза шеи. После этого иглу продевают через второе крыло. Первый конец нитки у окорочка связывают с концом нитки у крыла (рисунок 7.2, д); второй ниткой прикрепляют ножки птицы к туловищу (рисунок 7.2, е). В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек, предназначенных для **жаренья**.

Способы заправки без иглы более просты и ускоряют процесс заправки птицы.

Способ 1. Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посередине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. Потом накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают их, прижимая к тушке, и завязывают узел. Этот способ заправки используют для **кур и цыплят**.

Способ 2. Тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7-0,8 м. Завязывают петлю на жировом хвостовике, затем на концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и тушку опоясывают крест-накрест. Концы ниток выводят по середине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять **тушки крупной птицы**.

Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы

Из субпродуктов и пищевых отходов от птицы используют головы, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки, остающиеся при приготовлении полуфабрикатов.

Таблица 7.1 Обработка субпродуктов

Виды субпродуктов	Технология обработки
Головы и ножки	Ошпаривают или опаливают
Шейки и крылышки	Опаливают, зачищают от пеньков и промывают
Гребешки	Ошпаривают, удаляют с них пленку, перетирая с солью, и промывают
Печень	После срезания желчного пузыря тщательно промывают
Сердце	Освобождают околосердечной сумки и сгустков крови, промывают
Желудки	Надрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, удаляют содержимое, промывают



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, в каком цехе производят механическую кулинарную обработку птицы? _____

2. Напишите, как правильно расположить инструменты и инвентарь на рабочем месте повара? _____

3. Укажите, какое оборудование используют для механической кулинарной обработки птицы? _____

4. Напишите, как производят обработку кур? _____

5. Укажите, для чего заправляют сельскохозяйственную птицу? _____

6. Напишите, какие существуют способы заправки птицы? _____

7. Укажите, какие субпродукты и пищевые отходы птицы используют? _____

Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Урок 8. Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов, приготовление и ассортимент полуфабрикатов из говядины.

Приемы приготовления полуфабрикатов

Нарезание, полуфабрикаты нарезают поперек волокон мышечной ткани во избежание деформации кусков при тепловой обработке (вырезку под углом 90°, толстый, тонкий край — 45°, плечевую, тазобедренные части — меняя угол в зависимости от направления волокон).

Рыхление, отбивание, проводят разрыхление структуры тканей с помощью машин для рыхления мяса, тяпок, молотков для отбивания мяса, предварительно смоченных в холодной воде, или неглубоких надрезов поверхности мяса. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Это способствует равномерной тепловой обработке.

Подрезание сухожилий, сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

Панирование, для уменьшения потери влаги и получения поджаристой корочки полуфабрикаты панируют (в муке или молотых сухарях). Панирование способствует образованию более поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

Льезон — это панировка в слегка взбитом яичном белке или целом сыром яйце, в некоторых случаях с добавлением молока или сливок, а также специй.

Шпигование, шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.

Маринование (лат. *marinus*) — это способ подготовки при приготовлении блюда, при котором используется крепкий рассол — **маринад**. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

Ростбиф изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев. В нескольких местах этих кусков надрезают сухожилия и пленки. Для равномерного прогрева полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывают шпагатом. Иногда полуфабрикат оборачивают тонким пластом шпика, чтобы придать блюду сочность.



Рисунок 8.1 Ростбиф

Тушеное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части, массой 1,5-2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

Шпигованное мясо приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5-2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят с помощью шпиговальной иглы (рисунок 8.2).

Отварное мясо приготавливают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги, лопатки, подлопаточной части, грудинки, покромки массой 1,5-2 кг.

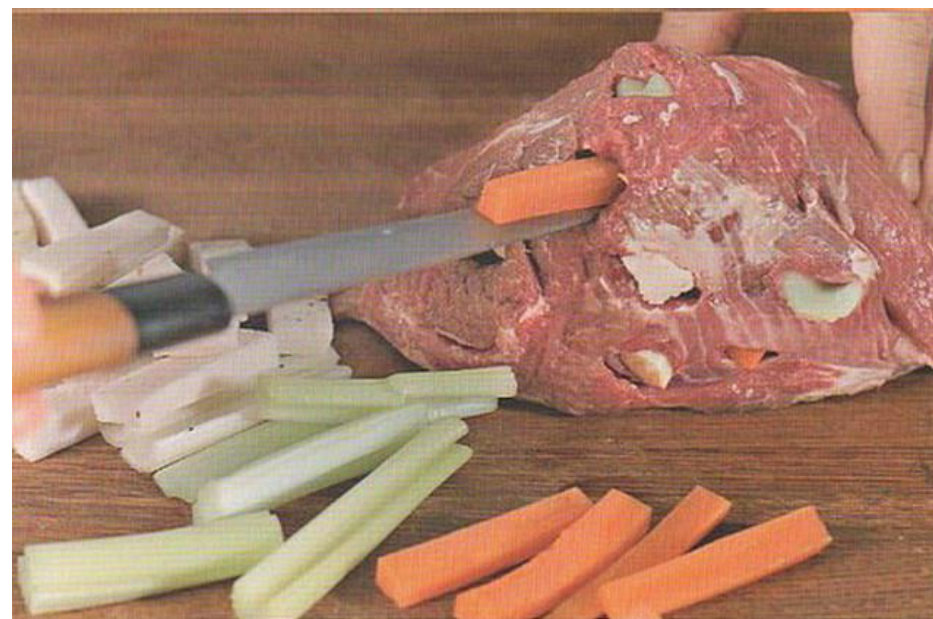


Рисунок 8.2 Шпигование мяса

Порционные полуфабрикаты из говядины

Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2—3 см, слегка отбивают.

Филе нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию толщиной 4—5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.



Рисунок 8.3 Филе

Лангет нарезают под углом $40\text{—}45^\circ$ толщиной $1\text{—}1,5$ см из тонкой части вырезки, слегка отбивают, используют по два куска на 1 порцию.

Антрекот нарезают из тонкого и толстого краев порционными кусками толщиной $1,5\text{—}2$ см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.

Зразы отбивные нарезают из боковой и наружной частей задней ноги порционными кусками толщиной $1\text{—}1,5$ см, затем отбивают, на середину выкладывают фарш, заворачивают края, придавая форму сигары (маленьких колбасок) и перевязывают ниткой (шпагатом). Для фарша используют пассерованный репчатый лук с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями (для связи), кладут соль, молотый перец и перемешивают.



1



2



3

Рисунок 8.4 Приготовление зраз отбивных:
1-нарезание мяса; 2- отбивание мяса;
3- формирование зраз

Говядина духовая: нарезают из боковой и наружной частей задней ноги порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают. Используют по 1-2 куску на 1 порцию.

Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей мякоти задней ноги, порционными кусками толщиной 1,5-2 см. Отбивают до толщины 1-1,5 см, надрезают сухожилия, посыпают солью, молотым перцем, панируют в красной панировке и придают овально-приплюснутую форму.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины

Бефстроганов нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги, из обрезков вырезки

порционными кусками толщиной 1-1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают соломкой длиной 3-4 см, массой 5-7 г.



Рисунок 8.5 Бефстроганов

Азу нарезают из боковой и наружной частей мякоти задней ноги кусками толщиной 1,5-2 см, отбивают и нарезают брусочками массой 10-15 г.

Поджарку нарезают из тонкого и толстого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги кусками толщиной около 2 см, отбивают и режут брусочками массой 10-15 г.

Шашлык по-московски нарезают из вырезки кусочками массой 30-40 г в виде кубиков и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук — кружочками, маринуют с добавле-

нием лимонной кислоты, лимонного сока или уксуса, соли, черного молотого перца. Надевают на шпажки, чередуя мясо с луком и шпиком.

Гуляш нарезают из покромки, лопаточной, подлопаточной частей кусочками в виде кубиков, массой 20-30 г по 4-5 шт. на 1 порцию.



Рисунок 8.6 Гуляш



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, почему полуфабрикаты из мяса нарезают поперек волокон? _____

2. Назовите, какие овощи используют для шпигования мяса? _____

3. Укажите, из какой части вырезки нарезают бифштекс натуральный? _____

4. Укажите, из какой части туши нарезают бефстроганов? _____

5. Напишите, какие мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из говядины? _____

6. Напишите, какие порционные полуфабрикаты можно приготовить из говядины? _____

7. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины? _____

Урок 9. Приготовление, ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины

Баранина (свинина) жареная — используют большие куски мяса массой 1,5—2 кг из корейки, тазобедренной части, лопатки (у свиной туши — из шеи). Лопатку предварительно сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом.

Баранина жареная (жиго) — используют тазобедренную часть (окорок) массой 1,5—2 кг, которую обваливают не полностью, удаляя берцовую и тазовую кости. На расстоянии 10 см от нижней головки бедренной кости делают круговой надрез мякоти. Мякоть снимают с кости и отрубают наискосок головку. Края верхней части мякоти заравнивают.

Баранье седло готовят из поясничной части корейки массой 1,5—2 кг. От коробки, не вырубая позвоночник, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и перевязывают шпагатом.



Рисунок 9.1 Седло ягненка

Буженина: используют свиной окорок массой 1,5-2 кг, с которого предварительно снимают кожу. Окорок обваливают полностью.



Рисунок 9.2 Буженина

Карбонад готовят из свиной корейки массой 1,5-2 кг, которую полностью обваливают.

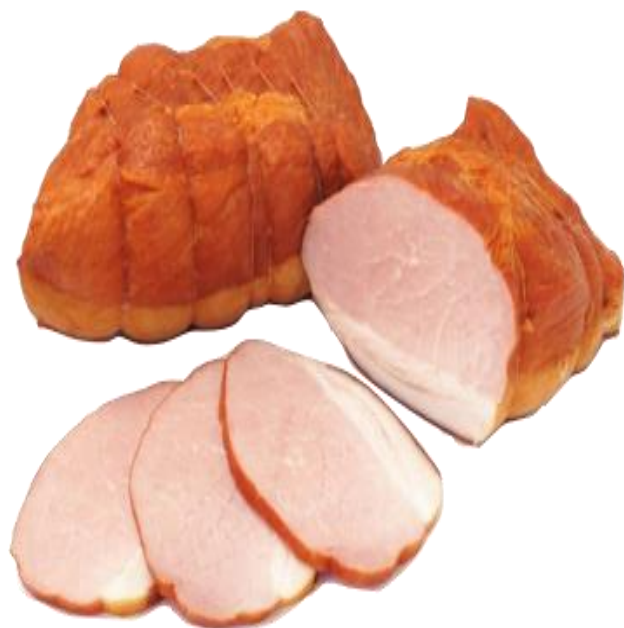


Рисунок 9.3 Карбонад

Баранина (свинина) отварная: используют грудинку и лопатку (баранина), можно предварительно свернуть рулетом, массой 1,5-2 кг.

Баранина или свинина тушеная шпигованная: используют мякоть лопатки массой 1,5-2 кг, которую предварительно шпиговуют нарезанными брусочками морковью и петрушкой, а затем сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом.



Рисунок 9.4 Баранина или свинина тушеная шпигованная

Грудинка фаршированная — у грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман». Образовавшееся отверстие наполняют фаршем, разрез закрепляют шпажками или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы легче удалить кости после тепловой обработки.

Для фарша используют гречневую или рисовую кашу, мясо с рисом. Гречневую или рисовую кашу соединяют с пассерованным репчатым луком, вареным рубленым яйцом, молотым перцем, зеленью петрушки и тщательно перемешивают. Сырое мясо измельчают, добавляют воду, соль, молотый перец, пассерованный репчатый лук, отварной рис и перемешивают.



Рисунок 9.5 Грудинка фаршированная (свинина, баранина)

Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины

Котлеты натуральные — используют корейку с реберной косточкой. Порционный кусок отрезают наискосок под углом 45° вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2-3 см от ее нижнего конца. Косточку тщательно зачищают от пленок и остатков мякоти. Котлету отбивают и обравнивают, придавая овальную форму.



Рисунок 9.6 Котлета натуральная из баранины или свинины

Котлеты отбивные готовят так же, как и натуральные, но полуфабрикаты отбивают, предварительно смачивают в льезоне и панируют в сухарной панировке.

Эскалоп — используют безреберную (почечную) часть корейки, нарезают по два куска на 1 порцию толщиной 1-1,5 см, полуфабрикату придают овально-плоскую форму.

Шницель отбивной готовят из окорока. Порционные куски нарезают толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы, отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарной панировке.

Баранина или свинина духовая — используют лопаточную часть баранины и шейную часть свинины. Нарезают порционные куски (по 1-2 куска на 1 порцию) толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку.

Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины

Мясо для шашлыка — используют окорок или корейку. Мякоть нарезают кусочками массой 30-40 г, с содержанием жира не более 15 % массы полуфабриката и маринуют. Для маринования мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком, лимонной кислотой или уксусом, посыпают мелкоизмельченным репчатым луком, солью, молотым черным перцем, зеленью петрушки или укропа. Можно добавить растительное масло. Маринуют мясо в течение 4-5 ч в холодном месте. Перед тепловой обработкой мясо надевают на шпажки по 5-6 кусочков.

Поджарка — используют корейку (без реберных костей) или окорок свинины. Мясо нарезают на порционные куски, отбивают и нарезают против волокон брусочками массой 10-15 г.

Жаркое по-домашнему — используют лопаточную и шейную части свинины. Нарезают кусочками массой 30-40 г.

Гуляш — используют мякоть лопаточной и шейной частей свинины. Нарезают кусочками 20-30 г, с содержанием жировой ткани не более 20 % массы порции полуфабриката.

Рагу — используют баранью или свиную грудинку. Кусочки нарубают вместе с косточкой массой 30-40 г по 3-4 кусочка на 1 порцию. Разрешается использовать мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.

Плов — используют лопаточную часть баранины. Мякоть нарезают кусочками в виде кубиков массой 10-15 г по 6-8 кусочков на 1 порцию.

Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов

Печень жареная — обработанную печень нарезают на порционные куски, перед жареньем посыпают солью, перцем, панируют в муке и сразу жарят.

Печень по-строгановски, зачищенную печень нарезают на порционные куски толщиной 0,5 см и разрезают их на брусочки длиной 4...5 см.

Мозги жареные, обработанные мозги предварительно варят, затем охлаждают, нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем панируют в муке.

Мозги фри, отварные и охлажденные мозги целиком или половинками посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины? _____

2. Назовите, ингредиенты которые входят в состав фарша для фарширования полуфабриката «Грудинка фаршированная»? _____

3. Укажите, какую часть мяса используют для приготовления эскалопа? _____

4. Укажите, какие мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из свинины? _____

5. Назовите, какую часть мяса используют для приготовления полуфабриката рагу? _____

6. Назовите, какую часть мяса используют для приготовления котлет натуральных? _____

7. Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины? _____

Урок 10. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикаты из нее, приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов является **котлетное мясо** (у говядины мясо шейной части, пашина, обрезки, покромка от туш 1-й категории упитанности; у баранины — мясо шейной части, обрезки; у свинины — обрезки).

Куски мяса должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани.

Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного мяса включают жир-сырец (5-10 % массы мяса).

В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани — не более 5 %.

В котлетном мясе из говядины, телятины, баранины содержание жировой и соединительной ткани должно быть не более 10 %.

Если мясо нежирное, то добавляют шпик или нутряное сало.

Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с салом (для сочности и улучшения вкуса) и добавляют воду (для набухания мяса) или молоко, соль и молотый перец, перемешивают, выбивают (для насыщения кислородом воздуха, пышности изделий и лучшего соединения всех компонентов) и порционируют.

Бифштекс рубленый, готовят из говядины. В рубленую массу добавляют шпик (нарезанный кубиками с ребром 5 мм), порционируют и придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см (рисунок 10.1).



Рисунок 10.1 Бифштекс рубленый

Люля – кебаб, мякоть баранины с добавлением курдючного сала, сырого репчатого лука пропускают 2-3 раза через мясорубку, доводят до вкуса солью, молотым перцем, добавляют лимонную кислоту и выдерживают массу в холодильнике 2-3 ч. Перед тепловой обработкой придают форму колбасок и нанизывают на шпажки. Используют для жаренья на открытом огне или гриле (рисунок 10.2).



Рисунок 10.2 Люля-кебаб

Котлеты натуральные рубленые, массу готовят из мяса баранины или свинины, порционируют, придают изделиям овальную форму с одним заостренным концом (рисунок 10.3).



Рисунок 10.3 Котлеты натуральные рубленые

Котлеты полтавские, массу готовят из мяса говядины, добавляют в нее шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок и перемешивают. Затем порционируют, придают форму котлет, панируют в сухарях.

Шницель натуральный рубленый, массу готовят из свинины, баранины или говядины, порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях (рисунок 10.4).



Рисунок 10.4 Шницель натуральный рубленый

Фрикадельки, мясо нарезают на кусочки пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сырым репчатым луком, сырыми яйцами, молотым перцем, солью, добавляют воду и все хорошо перемешивают, затем разделявают на порции в виде шариков по 7...10 г (рисунок 10.5).



Рисунок 10.5 Фрикадельки

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Зачищенное мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке или воде отжатый пшеничный хлеб и пропускают вторично, добавляют соль, перец, массу выбивают и порционируют.

Котлеты, изделия панируют в сухарях, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщиной 1-2 см, шириной 5 см, длиной 10-12 см.

Биточки, изделия панируют в сухарях, придают им приплюснuto-округлую форму толщиной 2-2,5 см и диаметром 6 см.

Шницели, изделия панируют в сухарях, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см.

Тефтели, готовят массу с меньшим количеством хлеба (вместо хлеба можно использовать рассыпчатый отварной рис) с добавлением пассерованного репчатого лука, формируют в виде шариков диаметром 3 см.

Зразы рубленые, на середину лепешки из котлетной массы (с меньшим количеством хлеба) выкладывают фарш (пассерованный репчатый лук с рублеными отварными яйцами, зеленью, солью, перцем или нарезанный ломтиками омлет), соединяют края, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса

Требования к качеству

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых соединительных тканей, хрящей, кусков

мякоти с кровоподтеками, костей. Содержание жировой ткани для свинины — не более 30 % и соединительной — не более 5 %. Для баранины и телятины жировой и соединительной ткани — не более 10 %. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон. Подготовленные полуфабрикаты должны соответствовать по качеству действующим стандартам и техническим условиям. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи.

Таблица 10.1. Показатели качества полуфабрикатов

Показатели	Требования к качеству
Форма	Соответствующая данному полуфабрикату. У котлет отбивных косточка подрезана на 2-3 см и тщательно зачищена.
Состояние поверхности	Не допускаются поверхностные сухожилия, пленки, хрящи и мелко раздробленные кости, поверхность гладкая, без ослизлости. У панированных полуфабрикатов не допускается увлажненная и отставшая панировка.
Цвет	Естественный, свойственный свежему мясу; для охлажденного мяса — красный, для оттаянного — темно-красный. Поверхность ромштекса — от светло-желтого до светло-коричневого. Полуфабрикаты из баранины — темно-красного цвета, из свинины — бледно-розового. Поверхность отбивных котлет и шницеля из свинины равномерно покрыта панировкой
Запах	Свойственный созревшему свежему мясу, без посторонних запахов.

	Запах маринада у шашлыка.
Консистенция	У охлажденного мяса — плотная, упругая, у оттаянного — более мягкая.

Правила хранения полуфабрикатов

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация ее могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки.

Крупнокусковые полуфабрикаты укладывают в один ряд на противни, **порционные** — на противни в один ряд под углом 30°, **мелкокусковые** полуфабрикаты укладывают на противни слоем высотой не более 5 см.

Таблица 10.2. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов из мяса

Наименование продукции	Срок годности, ч
Полуфабрикаты крупнокусковые	48
Полуфабрикаты порционные:	
• натуральные без панировки (котлета натуральная из баранины и свинины, антрекот)	36
• в панировке (ромштекс, шницель)	24
Полуфабрикаты мелкокусковые	36
Полуфабрикаты маринованные, с соусами	24
Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	12

Таблица 10.3. Требование к качеству рубленых полуфабрикатов

Показатели	Требования к качеству
Внешний вид	Соответствующая данному полуфабрикату форма. Поверхность панированных изделий без разорванных и ломаных краев, равномерно панированная. Поверхность непанированных изделий ровная, без трещин.
Цвет	У панированных изделий цвет, свойственный данной панировке, непанированных — свойственный виду мяса.
Запах	Свойственный доброкачественному сырью, сырым полуфабрикатам.
Консистенция	Вид на разрезе однородный или с включениями дополнительных ингредиентов.

Таблица 10.4. Режим хранения полуфабрикатов из рубленного мяса

Наименование продукции	Срок годности, ч
Полуфабрикаты мясные рубленые	24
Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):	
• вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24
• вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания.	12



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите, что входит в состав натуральной рубленой массы? _____

2. Перечислите, что входит в состав котлетной массы? _____

3. Составьте алгоритм действий по приготовлению котлетной массы _____

4. Укажите, какие требования качества предъявляют к полуфабрикатам из котлетной массы? _____

5. Укажите, какие условия необходимо соблюдать при хранении мясных полуфабрикатов? _____

Урок 11. Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Из птицы готовят различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жаренья), порционные, мелкокусковые, рубленые.

Полуфабрикаты из филе птицы

Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Подготовленную тушку кладут спинкой на стол, подрезают кожу и мякоть, соединяющую ножки с туловищем, и вывертывают ножки. Затем по выступу грудной кости разрезают кожу и сдирают ее с обеих сторон грудки (рисунок 11.1, а, б). Сначала срезают ножом мякоть с одной стороны грудной кости (рисунок 11.1, в). После этого перерубают кость-вилку и отрезают мякоть вместе с косточкой крыла. Так же отрезают мякоть с другой стороны грудной кости. При такой разделке получают большие филе (с косточками крыльев и с наружной пленкой) и маленькие филе (рисунок 11.1, г).

У большого филе при зачистке очищают косточку крыла от мякоти и сухожилия и отрубают утолщенную часть кости. Филе смачивают водой и срезают наружную пленку, после чего мякоть расширяют, подрезая с боков, и надрезают в двух-трех местах сухожилия. Зачистка маленького филе состоит из удаления из него сухожилия, которое вытаскивают рукой, удерживая мякоть ножом.

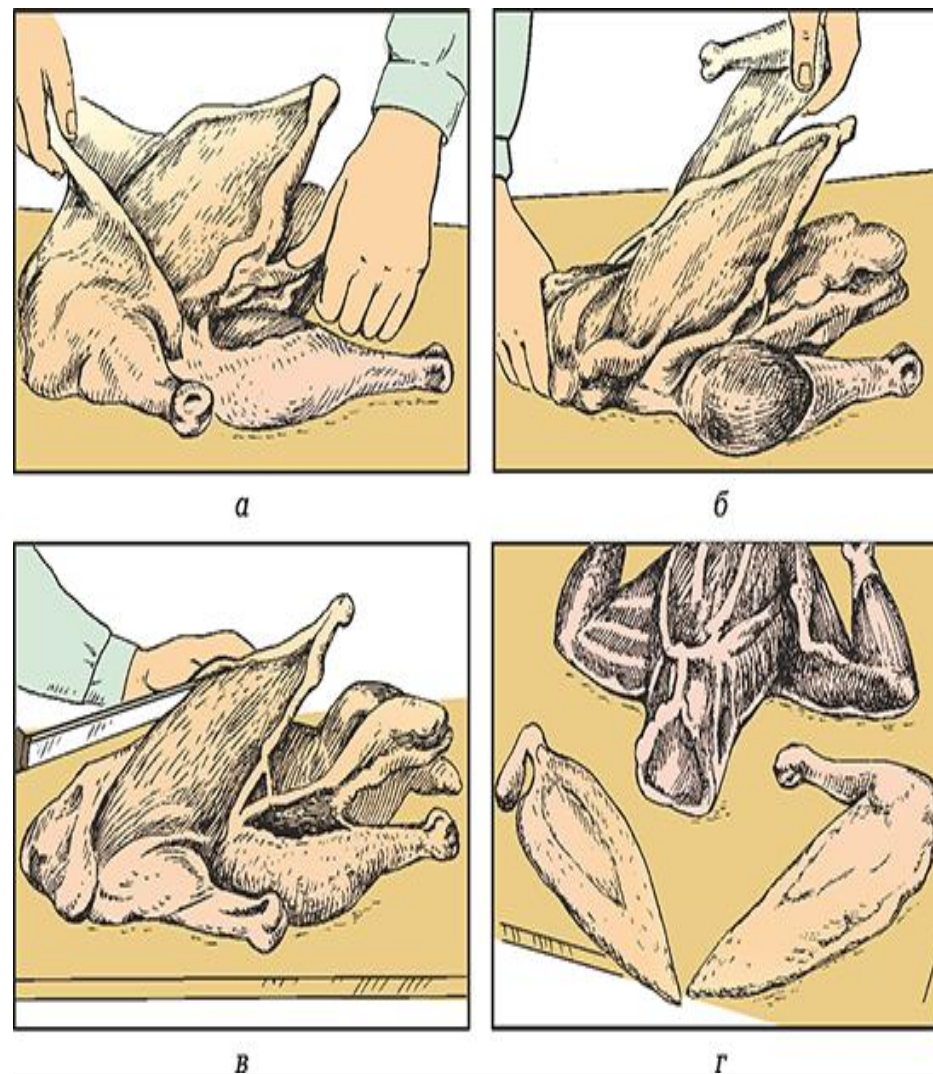


Рисунок 11.1 Последовательность разделки тушек на филе

Котлеты натуральные, у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилие в двух-трех местах.

В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе. Изделию придают овальную форму (рисунок 11.2).

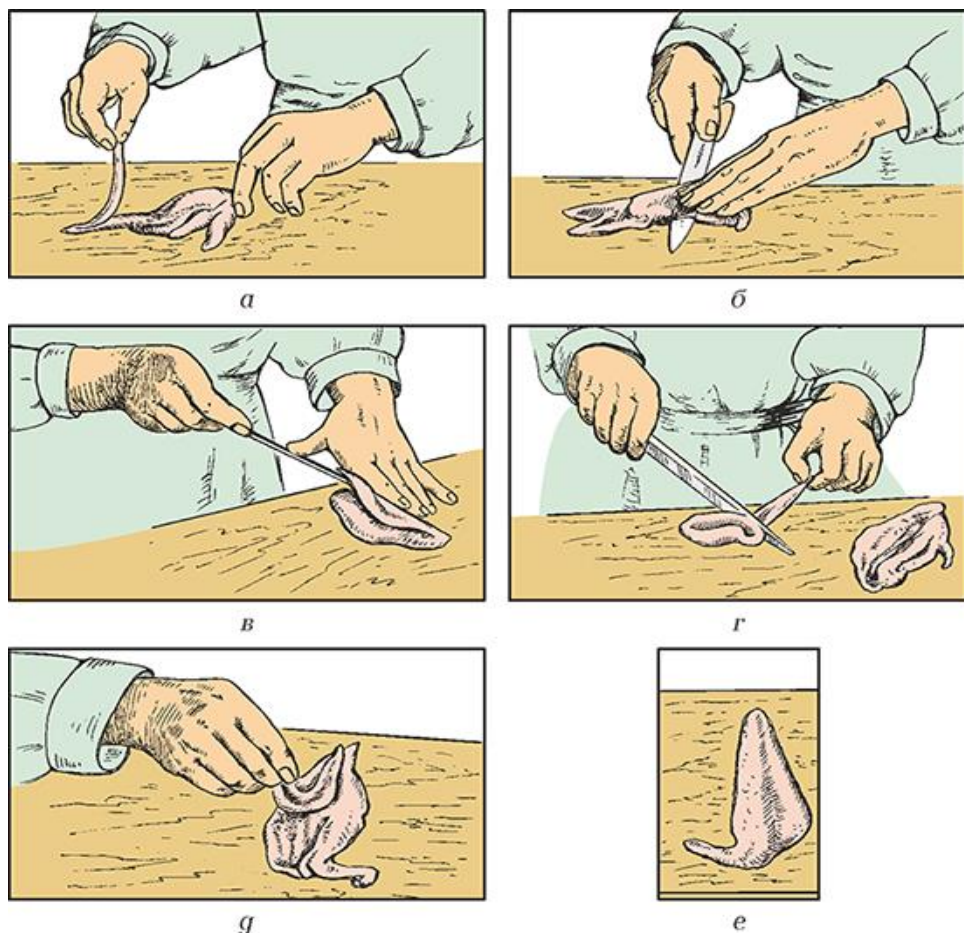


Рисунок 11.2 Приготовление натуральных котлет: *a* — отделение малого филе; *б* — срезание пленки с большого филе; *в* — разрезание большого филе; *г* — зачистка малого филе; *д* — вкладывание малого филе в большое; *е* — подготовленная котлета

Котлеты панированные, приготавливают натуральные котлеты, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица по-столичному (шницель из кур), у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем большое и малое филе слегка отбивают, у большого филе надрезают сухожилия в двух-трех местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Котлеты по-киевски, большое зачищенное и раскрытое филе слегка отбивают, делают надрезы сухожилия, кладут кусочек отбитого малого филе, на него — охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и до жаренья хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.





2



3



4



5

Приготовление котлет по-киевски
1-отделение малого филе от большого; 2-отбивание филеес;
3-закрывание масла малым филе; 4-формование котлет;
5-сформованная котлета

В качестве фарша также можно использовать соус молочный с грибами, говяжью печень.

Цыплята табака, обработанных цыплят распластывают, разрезают грудку вдоль. Натирают солью, чесноком, смазывают сметаной.

Рагу, тушку птицы разрубают на куски массой по 40-50 г каждый.

Плов, тушку разрубают на куски по 4-5 шт. на 1 порцию. Маринуют как целые тушки, так и порционные и мелкие куски с дополнением различных ингредиентов и пряностей.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее

Котлетная масса, для котлетной массы используют кур и индеек. Из тушек используют мякоть филе и ножки. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, сливочное масло или сливочный маргарин, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают, порционируют.

Котлеты панируют в сухарях, белой панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом. Используют для жаренья основным способом.

Котлеты «Пожарские», панируют в фигурной панировке (кубиками), придают яйцевидную форму, по 3-4 котлеты на 1 порцию. Используют для жаренья основным способом.

Биточки формуют, придавая округло-приплюснутую форму, обычно не панируют, так как чаще их припускают.

Биточки фаршированные наполняют мелкорублеными вареными шампиньонами, панируют в сухарях и придают им округло-приплюснутую форму. Используют для жаренья основным способом.

Тефтели (используется масса с добавлением пассерованного репчатого лука): придают форму шариков, панируют в муке, 2-3 шт. на 1 порцию. Используют для тушения.

Фрикадельки: придают форму шариков, не панируют, 4-5 шт. на 1 порцию. Припускают.

Хранение полуфабрикатов из птицы

Тушки укладывают на противни (лотки) в один ряд и хранят при температуре 5 °С не более 36 ч.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности не менее 85 %, натуральные — не более 72 ч, рубленые — не более 24 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе соответственно не более 12 и 6 ч.

Мороженые полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре не выше -12 °С и относительной влажности не менее 90 %, натуральные — не более 3 мес., рубленые — не более 1 мес. со дня выработки; при температуре не выше -18 °С и относительной влажности не менее 90 % натуральные — не более 4 мес. и рубленые — не более 2 мес. со дня выработки.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы:

2. Опишите, как правильно снять филе? _____

3. Опишите, как приготовить котлетную массу из птицы?

4. Перечислите полуфабрикаты которые можно приготовить из котлетной массы? _____

5. Составьте схему приготовления полуфабриката «Котлета по-киевски»: _____

Урок 12. Лабораторное занятие № 1. «Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и приготовление полуфабрикатов».

Цель лабораторного занятия:

отработка теоретических знаний с практическими навыками приготовления натуральной рубленой и котлетной массы, приготовление полуфабрикатов.

Задачи:

- организовать технологический процесс подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы;
- организовать технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы;
- органолептически оценить качество приготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.

Оборудование: мясорубка, весы, холодильники, производственные столы.

Посуда и инвентарь:

- доска разделочная красная;
- ножи (поварская тройка);
- посуда для укладывания полуфабрикатов;
- лопатки для придания форм полуфабрикатам.

Сырье:

- | | |
|-----------------------|------------------|
| -мясо; | -репчатый лук; |
| -шпик; | -яйца; |
| -панировочные сухари; | -пшеничная мука; |
| -молоко; | -соль; |
| -хлеб; | -перец. |

Последовательность технологических операций выполнения работы:

1. **Проведение инструктажа** по технике безопасности на рабочем месте.

2. Выполнение лабораторного занятия:

- организация рабочего места: инструменты и инвентарь кладут с правой стороны, мясо с левой. Весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску красного цвета или с маркировкой «МС» кладут перед собой;

- получение продуктов: получают сырье и взвешивают его;

- определение доброкачественности сырья: доброкачественность мяса, шпика определяют по его внешнему виду. Поверхность мяса должна быть сухой, упругой, цвет – от бледно розового до красного.

- обработка и подготовка сырья: мясо промывают, обсушивают и зачищают от сухожилий, шпик очищают от излишков соли, хлеб замачивают в молоке, рис перебирают, моют, варят рассыпчатую кашу, яйца моют и варят в крутую, репчатый лук очищают;

- нарезание мяса на куски: нарезают мясо на небольшие куски;

- измельчения мяса в мясорубке: собирают мясорубку, проверяют ее работу на холостом ходу. Пропускают мясо через мясорубку, проталкивая их пестиком или толкателем. В полученную массу добавляют соль, перец, молоко, вымешивают и массу выбивают.

- приготовление фарша: котлетное мясо измельчают в мясорубке с двойной решеткой, после чего измельченное мясо соединяют с замоченным отжатым хлебом, пропущенным через

мясорубку. Добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают массу;

- уборка рабочего места;

3. **Подведение итогов** лабораторного занятия.

Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса

Бифштекс рубленый

1. Шпик нарезают кубиками, измельченное мясо соединяют со шпиком.

2. Порционируют.

3. Придают полуфабрикату приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см.

Шницель натуральный рубленый

1. Рубленую массу порционируют.

2. Придают полуфабрикату овально-продолговатую форму, толщиной 1 см.

3. Смачивают в льезоне.

4. Панируют в сухарях.

Фрикадельки

1. Репчатый лук пассеруют.

2. Рубленую массу соединяют с пассерованным луком, сырыми яйцами.

3. Вымешивают и разделяют на порции по 7-10 г в виде шариков.

Требования к качеству

Бифштекс рубленый – должен иметь приплюснuto-округлую форму, быть толщиной 1,5-2 см. Поверхность полуфабриката должна быть незаветренной, края выровнены. Запах- должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями. На разрезе полуфабриката мясо должно быть однородным с равномерным вкраплением кубиков шпика.

Шницель натуральный – должен иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщину 1-1,5 см. Поверхность должна быть равномерно закрыта панировочными сухарями.

Фрикадельки- должны иметь форму шариков массой 7-10 г, запах должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы

Котлетную массу взвешивают и рассчитывают, сколько полуфабрикатов из нее выйдет. Развешивают всю котлетную массу по частям для получения из каждой 10 полуфабрикатов.

Котлеты и биточки

1. Котлетную массу взвешивают.
2. Порционируют.
3. Панируют каждый полуфабрикат в панировочных сухарях.
4. Придают котлетам овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (длина полуфабриката 10-11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см), а биточкам – приплюснuto-

округлую форму (толщина полуфабриката 2 см, диаметр 6 см).

Шницель

1. Котлетную массу взвешивают.
2. Порционируют.
3. Панируют в панировочных сухарях.
4. Полуфабрикату придают овально-приплюснутую форму толщиной 0,5-1 см.

Тефтели

1. В котлетную массу добавляют подготовленный рис.
2. Полученную массу перемешивают.
3. Порционируют.
4. Придают изделиям форму шариков.
5. Панируют в муке.

Зразы рубленые

1. Приготовление фарша: яйца сваренные вкрутую, мелко рубят, соединяют с пассерованным луком, доводят до вкуса солью.
2. На середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш.
3. Заворачивают ее края.
4. Панируют в панировочных сухарях.
5. Придают полуфабрикату форму кирпичика с овальными краями.

Требования к качеству

Котлеты и биточки - должны быть без трещин и ломаных краев, иметь равномерно панированную в пшеничных сухарях поверхность.

Запах—свойственный доброкачественному мясу со специями. Котлеты должны иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, их толщина 1-1,15 см. Форма биточков приплюснуто-округлая, толщина полуфабриката 1см.

Шницель- должен иметь овально-приплюснутую форму, толщину 0,5-1см.

Тефтели- должны иметь форму шара, быть запанированными в пшеничной муке, иметь запах доброкачественного мяса, специй и лука.

Зразы рубленые-должны быть овальной формы, заманированные в панировочных сухарях, иметь запах доброкачественного мяса.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите массу мяса для приготовления 25 порций бифштекса рубленого, если на 1 порцию требуется мяса массой брутто 109 г.

2. Рассчитайте количество натурального рубленого мяса для приготовления 25 порций шницеля из свинины, если на один шницель расходуется мяса массой нетто 109 г и воды 9г, жира-сырца 14 г.

3. Рассчитайте необходимое сырье для приготовления 20 котлет, если на 1 котлету используют говядину массой нетто 56г, хлеба пшеничного 14г, молока или воды 17 г.

Раздел 2. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

Тема 2.1. Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.

Урок 13. Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов, гарниры и соусы к ним. Требования к качеству готовых блюд из отварного мяса и субпродуктов.

В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные, блюда из мяса и субпродуктов.

Применение способов тепловой обработки и технологических режимов для групп блюд из мясопродуктов представлено в таблице 13.1., 13.2.

Таблица 13.1. Основные приемы тепловой обработки

Наименование группы блюд	Способы тепловой обработки (греющая среда)	Технологический режим
Отварное мясо и субпродукты (говядина, баранина, свинина, языки, мозги,	Варка основным способом; нагрев поверхностный (вода)	Варка при температуре 95-100 °С. Продолжительность варки зависит от величины кусков, вида мяса, плотности и

вымя, колбасные изделия)		количества соединительной ткани
Припущенные мясные блюда (телятина, свинина)	Припускание, нагрев поверхностный (бульон, пар)	1/3 продукта варится в воде (95-100 °С), 2/3 — на пару (100 °С). Продолжительность припускания зависит от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани
Мясо и субпродукты, жареные основным способом	Жарка основным способом; нагрев поверхностный	150-160 °С
	Жарка в замкнутом пространстве	150-200 °С
Мясо и субпродукты, жареные во фритюре	Жаренье во фритюре (жаренье в большом количестве жира); нагрев поверхностный (жир (соотношение продукта и жира — 1:4)	170-175 °С

Таблица 13.2. Комбинированные способы тепловой обработки

Наименование группы блюд	Способы тепловой обработки (греющая среда)	Технологический режим
--------------------------	--	-----------------------

Мясо и субпродукты, тушеные	Тушение (жаренье и варка); нагрев поверхностный (бульон, соус)	95 °С
Мясо и субпродукты, запеченные	Запекание (жарка или варка и жарка в жарочном шкафу), нагрев поверхностный (соус, жир, горячий воздух)	250-280 °С

Правила варки мяса основным способом

1. Мясо нарезают кусками массой 1,5-2 кг.
2. Продукт для варки закладывают в **горячую воду**, на 1 кг продукта берут 1-1,5 л воды, так как в большом количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, вследствие чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса.
3. Для **улучшения вкуса и аромата** при варке добавляют подпеченные корни, лук. Соль, специи добавляют за 15-20 мин, лавровый лист — за 5 мин до готовности.
4. **Продолжительность варки** зависит от величины кусков, вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
5. **Срок варки** говядины — 2-2,5 ч, свинины — 2-2,5 ч, баранины — 1-1,5 ч, телятины — 1,5 ч.
6. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на 1 порцию, заливают бульоном, доводят до кипения.

Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса и субпродуктов

13.1 Говядина, свинина и баранина отварные

1. Подготовленное мясо кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности пену и варят без кипения (при температуре 90 °С) до готовности.

2. Для ароматизации мяса за 30-40 мин до окончания варки кладут произвольно нарезанные сырые (подпеченные) морковь, корень петрушки, репчатый лук, а за 10-15 мин — соль. Можно добавить лавровый лист и перец-горошек.

3. Готовое мясо нарезают на порции (1-2 куска на 1 порцию), затем доводят до кипения в бульоне и хранят до подачи.

Отпускают блюда «Мясо отварное» с отварным картофелем, картофельным пюре, припущенными овощами, морковью (зеленым горошком) в молочном соусе; соусы — сметанный с хреном, мадерой, кисло-сладкий с орехами.

Баранину подают с припущенным рисом, свинину с тушеной капустой. Баранину заправляют соусом белым с яйцом, сметанным с хреном. Телятину отпускают с соусом паровым, белым с яйцом.



Рисунок 13.1 Мясо отварное



Рисунок 13.2 Баранина отварная с овощами

13.2 Баранина отварная с овощами

1. Баранину нарубают по 2-5 кусочков массой 30-40 г.
 2. Заливают бульоном и варят.
 3. За 30 мин до окончания варки добавляют нарезанные дольками картофель, морковь, репчатый лук, нарезанную крупными квадратами свежую капусту, специи, рубленый чеснок и варят до готовности.
 4. Половину бульона отливают, готовят на нем белый соус и добавляют его к блюду.
- Отпускают блюда «Баранина отварная с овощами» в горшочке, посыпают зеленью.

13.3 Котлеты натуральные паровые

1. Подготовленный полуфабрикат из свинины припускают в небольшом количестве бульона.
 2. Добавляют (за 20-25 мин до готовности) шляпки шампиньонов (белых грибов), нарезанных ломтиками.
 3. На оставшемся после припускания бульоне приготавливают паровой соус.
- Отпускают блюда «Котлеты натуральные паровые» с отварным (припущенным) рисом, отварным картофелем, картофельным пюре, овощами отварными (припущенными) с жиром, предварительно выкладывают грибы на котлету, поливают соусом.



Рисунок 13.3 Котлеты натуральные паровые

13.4 Язык отварной

1. Подготовленные языки отваривают, заливают холодной водой и, не давая сильно остыть, снимают кожу.

2. Нарезают по 2-4 куса на 1 порцию, прогревают в бульоне.

Отпускают блюда «Язык отварной» с отварными бобовыми, отварным картофелем, картофельным пюре, отварными и припущенными овощами, овощами в молочном соусе. Можно подавать язык с соусом белым паровым.



Рисунок 13.4 Язык отварной с гарниром

13.5 Мозги отварные

1. Подготовленные мозги залить холодной водой, добавить уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения.

2. Варят при слабом кипении в течение 10-15 мин, в конце варки добавить соль, перец горошком, лавровый лист.

3. До отпуска хранят в том же отваре, перед отпуском нарезают и прогревают.

Отпускают блюда «Мозги отварные» с припущенным рисом, отварным картофелем, картофельным пюре, отварными овощами; соусами белым основным, паровым, белым с каперсами, томатным. Можно выложить на мозги отварные ломтики белых грибов или шампиньонов.

13.6 Вымя отварное в соусе

1. Подготовленное вымя отваривают с кореньями и специями так же, как говядину.

2. Нарезают широкими кусками по 1-2 на 1 порцию, завают соусом красным основным, луковым, красным с луком и огурцами, луковым с горчицей, сметанным, сметанным с хреном и кипятят в течение 10-15 мин.

Отпускают блюда «Вымя отварное» с рассыпчатыми и вязкими кашами, отварными макаронными изделиями, отварным картофелем, картофельным пюре, отварными овощами.

Требования к качеству отварных мясных блюд

Внешний вид: мясо нарезано на тонкие куски, поперек волокон, поверхность не заветренная.

Цвет: от светло серого до темного.

Консистенция: мягкая, сочная.

Вкус: в меру соленый, с ароматом, свойственный данному виду мяса.



Задания для самостоятельного решения:

1. Дополните схему технологических операций приготовления блюда «Мясо отварное»:

Подготовить мясо для варки (масса 2 кг) → вскипятить воду
→ заложить _____ мясо → быстро довести до кипения _____ → варить без кипения при температуре 90 °C
→ за 30-40 мин до готовности заложить морковь, лук, петрушку
→ за 10-15 мин добавить соль, лавровый лист → варить до

готовности → нарезать поперек волокон на порционные куски массой 50, 70, 100 г, залить горячим бульоном.

2. Дополните следующий текст:

При снятии _____ с плиты при открытой крышке пользуйтесь _____, крышку открывайте на _____.

3. Выберите правильные варианты ответов, на тестовые задания:

1. Для варки 2 кг мяса нужно взять воды, л:

- а) 1-1,5;
- б) 2-3;
- в) 4.

2. Как проверить готовность мяса:

- а) проколом поварской иглой;
- б) надрезая ножом?

3. Потери мяса при варке составляют, %:

- а) 50;
- б) 20;
- в) 40.

4. К говядине подают соус:

- а) белый;
- б) красный.

5. К свинине подают соус:

- а) белый;
- б) красный.

6. К баранине подают соус:

- а) белый;
- б) красный.

Урок 14. Блюда из жареного мяса. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареного мяса. Требования к качеству.

Правила жарки мяса

1. **Крупные куски** мяса жарят при температуре (140-160 °С) на плите и **дожаривают** на противнях в жарочном шкафу при температуре (175-200 °С).

Куски укладывают на противень (разогретые с жиром сковороды) так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Через каждые 10-15 мин поливают жиром.

В **жарочном шкафу** мясо жарят в противнях при температуре 250-275 °С в течение 15-20 мин до образования корочки, **дожаривают** при температуре 150-160 °С, поливая выделившимся соком и жиром. При таком режиме жаренья мясо получается сочным и вкусным. Изделия считаются **готовыми**, если температура в толще кусков говядины 80-85 °С, свинины — 70-72 °С (при более высокой температуре уменьшается сочность мяса и увеличиваются потери массы).

Потери при жаренье составляют: у говядины — 35 %, баранины — 37 %, свинины — 32 %.

2. **Порционные куски жарят** в небольшом количестве жира используют в количестве (5-10 % массы мяса) на плите или электросковороде. Подготовленные куски посыпают солью, перцем, укладывают на противень с жиром разогретым до 170...180 °С. После образования поджаристой корочки с одной стороны мясо переворачивают, жарят до готовности и образования корочки с другой стороны.

Продолжительность жаренья порционных кусков — 10-25 мин.

Панированные изделия доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 4-5 мин.

Потери при жаренье мяса натуральными порционными кусками составляет: говядины - 37%, свинины — 32 %, панированных кусков — 27 %.

Готовность мяса определяют по выделению прозрачного сока, на поверхности панированных изделий появляются пузырьки.

Панированные жареные изделия во избежание размокания корочки **нельзя поливать** «сочком» или соусом.

Мелкие куски мяса укладывают слоем 1-1,5 см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая лопаточкой.

Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как, поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса сухими и грубыми.

Мясо, жаренное крупными кусками

14.1 Ростбиф

1. Подготовленный полуфабрикат солят, перчат и обжаривают на плите (в жарочном шкафу при температуре 200-250 °С) до румяной корочки.

2. Доводят до готовности при температуре не выше 150 °С, нарезают по 2-3 куска на 1 порцию.

Отпуск блюда «Ростбиф» с отварным картофелем, картофелем, жаренным из сырого, сложным гарниром и дополнительно подают соус из корней хрена, мясо поливают «сочком».



Рисунок 14.1 Ростбиф с гарниром из овощей

14.2 Свинина жареная

1. Свиной окорок в коже перед жареньем отпускают в кипящую воду на 10 мин, для того чтобы кожа стала мягче.
2. Подготовленные куски мяса натирают солью и перцем, укладывают на противень так, чтобы между ними были промежутки, поливают бульоном.
3. Ставят в жарочный шкаф.
4. Во время жаренья периодически поливают выделившимся из него соком и жиром.

5. Готовое мясо нарезают 1-2 куска на порцию.

Отпускают блюда «Свинина жареная» с жареным картофелем, тушеной капустой, отварной фасолью, сложным гарниром.



Рисунок 14.2 Свинина жареная

14.3 Грудинка фаршированная

1. Подготовленную с фаршем баранью грудинку посыпают солью и перцем.
2. Укладывают на противень реберными костями вниз, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф.
3. Во время жаренья мясо поливают соком и жиром.
4. Готовую грудинку нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.



Рисунок 14.3 Грудинка фаршированная [АЕС1]

14.4 Поросенок жареный

1. Обработанную тушку распластывают, надрубают позвоночник между лопатками и тазовую кость.
 2. Натирают солью изнутри.
 3. Хвост, уши и пяточек покрывают тестом, чтобы они не пригорели во время жаренья.
 4. Укладывают на противень спинкой вверх, смазывают сметаной.
 5. Жарят в жарочном шкафу, в процессе жаренья поливают жиром.
- Отпускают блюда «Поросенок жареный» с гречневой кашей с добавлением пассерованного лука или вареных рубленых яиц, рядом кладут поросенка, поливают мясным соком.



Рисунок 14.4 Поросенок жареный

Мясо, жареное порционными кусками

14.5 Бифштекс

1. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем.
2. Кладут на сковороду, разогретую с жиром.
3. Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

Отпускают «Бифштекс» с картофелем жареным, картофелем фри, сложным гарниром, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

Бифштекс с яйцом – на бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца.

Бифштекс с луком – на бифштекс кладут репчатый лук, нарезанный кольцами и жареный в жире.

Отпускают «Бифштекс с луком» на порционном блюде, посередине кладут бифштекс, вокруг него укладывают картофель жареный (из вареного) или фри, бифштекс поливают мясным соком.



Рисунок 14.5 Способы подачи Бифштекса

14.6 Филе

1. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем.
2. Кладут на сковороду, разогретую с жиром, жарят около 25 минут до нужной степени готовности.

Отпускают «Филе» с различными гарнирами, соусом или без него. Существует несколько способов подачи филе:

1. Филе поливают жиром или мясным соком; гарнир-жареный картофель или сложный гарнир букетами.
2. Филе кладут на крутон (ломтик поджаренного пшеничного хлеба на сливочном масле). На поджаренные ломтики хлеба кладут кусочки отварного языка на них филе поливают соусом

красным основным или томатным; картофель жареный подают отдельно.



Рисунок 14.6 Способы подачи «Филе»

14.7 Лангет

1. Порционные куски (2 куса на 1 порцию) мяса слегка отбивают, посыпают солью, перцем.
 2. Кладут на разогретую с жиром сковороду.
 3. Обжаривают при сильном нагреве 7...8 мин до готовности.
- Отпускают «Лангет» с картофелем жареным или сложным гарниром, лангет поливают мясным соком.



Рисунок 14.7 Лангет

14.8 Антрекот

1. Порционный полуфабрикат посыпают солью, перцем.
2. Кладут на сковороду, разогретую с жиром.
3. Жарят с обеих сторон до готовности.

Отпускают «Антрекот» с картофелем жареным или картофелем фри, сложным гарниром. На мясо кладут кусочек зеленого масла. Антрекот можно подавать также, как бифштекс с яйцом или луком.



Рисунок 14.8 Антрекот

14.9 Эскалоп

1. Подготовленный полуфабрикат, посыпают солью и перцем.
2. Кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности.

Отпускают «Эскалоп» с картофелем жареным или фри, сложным овощным гарниром; эскалоп укладывают рядом на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком (можно подать без крутона).



Рисунок 14.9 Эскалоп

14.10 Ромштекс

1. Подготовленный полуфабрикат, отбивают.
2. Посыпают солью и перцем.
3. Смачивают в лезоне и панируют в панировочных сухарях.
4. Укладывают на разогретую с жиром сковороду.
5. Обжаривают с двух сторон.
6. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают «Ромштекс» с жареным картофелем, тушеной капустой, припущенными овощами, отварной цветной капустой.



Рисунок 14.10 Ромштекс

14.11 Шницель

1. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью, перцем.
2. Кладут на разогретую с жиром сковороду.
3. Обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки.
4. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают блюда «Шницель», с гарниром из жареного картофеля, припущенных овощей, тушеной капусты, рассыпчатых каш.



Рисунок 14.11 Шницель с гарниром



Рисунок 14.12 Бефстроганов

Мясные блюда, жареные мелкими кусками

14.12 Бефстроганов

1. Нарезанное соломкой мясо посыпают солью, перцем.
 2. Обжаривают на раскаленной сковороде с жиром.
 3. Репчатый лук пассеруют.
 4. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком.
 5. Заливают сметанным соусом, прогревают.
- Отпускают «Бефстроганов» с гарниром, картофель жареный из вареного.

14.13 Поджарка

1. Нарезанное брусочками мясо, кладут на раскаленную с жиром сковороду.
 2. Посыпают солью, перцем, обжаривают до готовности.
 3. Добавляют пассерованный репчатый лук, томат и жарят еще 3-4 мин.
- Отпускают «Поджарку» с картофелем жареным, сложным гарниром, рассыпчатыми кашами.



Рисунок 14.13 Поджарка



Рисунок 14.14 Шашлык по-кавказки

14.14. Шашлык по-кавказки

1. Маринованные кусочки баранины одевают на металлические шпажки.
2. Смазывают жиром.
3. Жарят над горящими углями.
4. В процессе жаренья шпажки вращают, чтобы кусочки мяса прожарились равномерно.

Отпускают «Шашлык по-кавказки», готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками или репчатый лук кольцами, свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно подают кетчуп или ткемали и сушеный молотый барбарис.

Требования к качеству мясных блюд

Жареные натуральные мясные блюда порционными и крупными кусками, мелкими кусками.

Внешний вид: мясо должно быть покрыто равномерно обжаренной корочкой: свинины- золотисто-коричневого, говядины - коричневого цвета. Мясо нарезано поперек волокон на в соответствии с формой нарезки.

Запах: жареного мяса.

Цвет на разрезе: от серого до коричневого.

Консистенция: мягкая. У бифштексов, филе, лангетов – нежная, сочная.

Вкус: в меру соленый.

Панированные жареные

Внешний вид: имеют овально- плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой.

Вкус: в меру соленый

Консистенция: мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.



Задания для самостоятельного решения:

1. Какие из перечисленных жареных порционных блюд готовят только из говядины (подчеркните правильный ответ): бифштекс, филе, лангет, котлеты натуральные, эскалоп, антрекот, шашлык.

2. Дополните следующий текст:

Мясо на раскаленную сковороду необходимо укладывать _____. Не допускать попадания _____ на плиту.

3. Дополните следующее предложение:

Для того чтобы сохранить _____ и _____ мяса, его жарят непосредственно перед подачей.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуска бифштекса:

Подготавливают полуфабрикат → _____

5. Назовите, какие способы отпуска бифштекса вы знаете?

6. Напишите, почему при жарке бифштекса потери массы составляют 37 %, а ромштекса-27 %?

7. Дополните следующее предложение:

Для того чтобы мясо при приготовлении мелкокусковых блюд было нежным и _____, его нужно укладывать на хорошо _____ сковороду слоем толщиной _____ см.

8. Какие из предложенных панированных мясных блюд готовят из говядины (подчеркните правильный ответ):

шницель, котлеты, отбивные, ромштекс.

Урок 15. Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареных субпродуктов. Требования к качеству.

Мясные продукты жарят в основном на плите. Жира для жарки берут 5-10% от массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 160-180°C и только после этого кладут куски субпродуктов. После обжаривания с одной стороны изделия переворачивают и обжаривают с другой.

Некоторые мясные продукты предварительно варят, а затем панируют и жарят в жире, дают ему стечь и дожаривают в жарочном шкафу.

15.1 Почки жареные

1. Говяжьи почки предварительно отваривают.
2. Свиные, бараньи, телячьи нарезают ломтиками и жарят.
3. Жарить почки нужно непосредственно перед отпуском, так как при хранении качество их ухудшается.

Отпускают блюда «Почки жареные» с дольками жареных помидоров; заливают соусом красным, луковым, сметанным на гарнир – картофель жареный, картофельное пюре, сложный гарнир.



Рисунок 15.1 Почки жареные

15.2 Печень жареная

1. Печень нарезают на порционные куски.
2. Посыпают солью, перцем, панируют в муке.
3. Жарят до образования поджаристой корочки.
4. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают блюда «Печень жареная» с жареным картофелем, картофельным пюре, печень подают с жареным луком или заливают сметанным соусом.



15.2 Печень жареная

15.3 Мозги жареные

1. Мозги варят в подсоленной, подкисленной воде.
2. Обсушивают.
3. Нарезают ломтиками, солят.
4. Панируют в муке.
5. Кладут на раскаленную с жиром сковороду.
6. Жарят до образования румяной корочки.

Отпуск блюда «Мозги жареные» с картофелем жареным, картофельным пюре, сложным гарниром. Мозги поливают растопленным сливочным маслом с лимонным соком или кладут дольку лимона, посыпают рубленой зеленью.



Рисунок 15. 3 Мозги жареные

15.4 Печень по строгановски

1. Печень нарезают брусочками 3-4 см, посыпают солью и перцем.
2. Обжаривают на хорошо разогретой сковороде с жиром 3-4 мин.
3. Добавляют пассерованный репчатый лук, соус сметанный.
4. доводят до кипения.

Отпускают блюда «Печень по-строгановски» с картофелем жареным, картофелем отварным, картофельным пюре.

Требования к качеству блюд из субпродуктов

Внешний вид: субпродукты должно быть покрыты равномерно обжаренной корочкой.

Запах: жаренных субпродуктов.

Цвет на разрезе: от серого до коричневого.

Консистенция: мягкая.

Вкус: в меру соленый.



Задания для самостоятельного решения:

1. При отпуске жареных блюд из субпродуктов используют гарниры: _____
соусы: _____
2. Назовите, с каким гарниром подают блюда «Печень по-строгановски» _____
3. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Печень жареная»:
печень нарезают на порционные куски —>

4. Дополните предложение:
Для блюда «Почки жареные» говяжьи почки предварительно _____.
5. Опишите отпуск блюда «Мозги жареные» _____

Урок 16. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Правила тушения мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов, соусы и гарниры к ним.

Требования к качеству.

Мясо тушат крупным, порционным и мелкими кусками.

Перед тушением мясо предварительно солят, перчат и обжаривают до румяной корочки.

Входящие в состав соуса овощи обжаривают отдельно или вместе с мясом, в последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно обжарится.

Обжаренные овощи (морковь, лук, белые корни) и мясо порционными и мелкими кусками заливают водой (бульоном) полностью, а крупные куски — наполовину.

Для улучшения вкуса и аромата вводят (за 5 мин до готовности) перец-горошек, лавровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, бадьян, тмин и т. д. Пряности, зелень петрушки, сельдерея, связанные в пучки, добавляют за 15—20 мин до окончания тушения.

Для разрыхления тканей мяса в процессе тушения добавляют пассерованное томатное пюре.

Крупные куски мяса периодически переворачивают.

Оставшийся после тушения бульон используют для приготовления соуса (красную сухую пассеровку разводят бульоном температурой не более 60 °С, вливают в оставшийся бульон и проваривают в течение 25—30 мин, процеживают, протирая разварившиеся овощи, кипятят).

Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в объеме 15—20 % с учетом выкипания.

Потери при тушении говядины крупными и порционными кусками составляют 40 %, мелкими — 37 %; баранины крупными и порционными кусками — 37 %, мелкими кусками — 30 %; свинины — 32 %.

Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание.

Тушеные мясные блюда приготавливают **двумя способами**:

1. Мясо тушат вместе **с гарниром** и с ним отпускают (блюдо получается более ароматным и сочным).

2. Мясо тушат **без гарнира**, его подают отдельно.

Хорошим вкусом и ароматом отличаются тушеные блюда, приготовленные в порционных **керамических горшочках** с плотно закрывающейся крышкой, в которых их и подают.

16.1. Мясо тушеное

1. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем.

2. Обжаривают до образования румяной корочки.

3. Заливают горячим бульоном (водой), добавляют пассерованные овощи (лук, морковь, корень петрушки), нарезанные соломкой, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности. На бульоне приготавливают соус красный. Мясо нарезают по 1-2 куска на 1 порцию, заливают готовым соусом и доводят до кипения.

Отпускают блюда «Мясо тушеное» с картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем, жаренным из сырого (вареного), рассыпчатыми кашами, отварными макаронными изделиями, овощами отварными (припущенными) с жиром, тушеной капустой.



Рисунок 16.1 Мясо тушеное

16.2 Мясо духовое

1. Подготовленный полуфабрикат (1-2 куска на 1 порцию) солят, перчат.

2. Обжаривают до образования румяной корочки, затем заливают горячим бульоном (водой), тушат в бульоне (воде) с томатным пюре до готовности. На бульоне приготавливают соус, заливают мясо и добавляют обжаренные корни, лук (дольками), припущенную репу, ароматическую зелень, пряности и тушат в течение 10 мин, затем добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности овощей.

Отпускают блюда «Мясо духовое» вместе с овощами в бараничке. Можно готовить в порционных горшочках и в них же отпускать.



Рисунок 16.2 Мясо духовое



Рисунок 16.3 Зразы отбивные

16.3 Зразы отбивные

1. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью, перцем.
2. Обжаривают до образования румяной корочки.
3. Заливают горячим бульоном (водой), тушат около одного часа с пассерованными овощами (морковь, лук, белые корни) и томатным пюре.
3. На бульоне приготавливают соус.
4. Заливают им мясо, добавляют душистый черный перец и тушат в течение 30-35 мин, добавляют лавровый лист за 5 мин до готовности.

Отпускают блюда «Зразы отбивные» 1-2 шт. на 1 порцию с рассыпчатыми кашами, отварным картофелем, картофельным пюре; зразы поливают соусом.

16.4 Баранина, тушеная с овощами (чанахи)

1. Картофель, нарезают кубиками, лук соломкой или кольцами.
2. Складывают в глиняный горшочек, сверху выкладывают грудинку баранины с косточкой по 1-2 куска на 1 порцию, солят, перчат. Можно предварительно обжарить картофель, баранину, пассеровать лук, добавить кружочки баклажанов, стручки фасоли, томатное пюре, бульон, толченый чеснок.
3. Тушат до готовности в жарочном шкафу. В конце тушения добавляют помидоры.

Отпускают блюда «Чанахи» в горшочке.

16.5 Говядина в кисло-сладком соусе

Блюда готовят двумя способами.

Способ 1: порционные куски посыпают солью, перцем, обжаривают, добавить пассерованный лук и томатное пюре, заливают водой (бульоном) и тушат при слабом кипении около одного часа, затем добавляют измельченные ржаные сухари, перец горошком, лавровый лист, уксус, сахар и тушат до готовности мяса.

Способ 2: мясо тушат крупным куском, затем нарезают на порции (1-2 куска на 1 порцию), заливают соусом красным кисло-сладким.

Отпускают блюда « Говядина в кисло-сладком соусе» с отварными макаронными изделиями, рассыпчатыми кашами, отварным или жареным картофелем, отварными (припущенными) овощами. Мясо и гарнир поливают соусом.

16.6 Жаркое по-домашнему

1. Нарезанные кусками (массой 30-40 г) мясо, картофель, лук дольками обжаривают по отдельности.

2. Кладут в посуду слоями слоями так, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью полностью), закрыть крышкой и тушить до готовности.

3. За 5-10 мин до окончания тушения добавить лавровый лист.



Рисунок 16.6 Жаркое по-домашнему в горшочке

16.7 Гуляш

1. Мясо нарезают в виде кубиков массой 20-30 г.

2. Выкладывают слоем толщиной 1-1,5 см на разогретую сковороду с жиром (противень), посыпать солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки.

3. Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном (водой), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат в течение 1-1,5 ч.

4. Вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный лук, и тушить при слабом кипении в течение 25-30 мин до готовности. В конце тушения добавляют перец горошком, лавровый лист.

Можно добавить в конце рубленый чеснок, сметану.

Отпускают блюдо «Гуляш» с рассыпчатыми кашами, отварным рисом, макаронными изделиями, картофельным пюре, картофелем, жаренным из сырого, овощами отварными (припущенными) с жиром, тушеной капустой.



Рисунок 16.7 Гуляш

16.8 Азу

1. Отбитое и нарезанное мясо брусочками, обжаривают.
2. Заливают горячим бульоном, добавляют пассерованное томатное пюре или помидоры и тушат до готовности.
3. Бульон сливают, на нем готовят соус.
4. Мясо заливают соусом.
5. Кладут очищенные и нарезанные ромбиками бланшированные огурцы, рубленый чеснок, жареный брусочками картофель и тушат 10-15 мин.

Отпускают блюда «Азу» в баранчике вместе с соусом и овощами.



Рисунок 16.8 Азу

16.9 Рагу

1. Нарубленное на кусочки мясо баранины массой 20-30 г или мясокостные кусочки свинины массой 30-40 г солят, перчат, обжаривают на хорошо разогретой сковороде (противне) с жиром.
2. Складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном (водой), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат в течение 30-40 мин при слабом кипении.
3. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, добавляют нарезанные дольками или кубиками обжаренные коренья, картофель, лук (дольками), припущенную репу и тушат до готовности.

4. В конце тушения доводят до вкуса солью, перцем-горошком, лавровым листом. В конце тушения можно добавить припущенный прогретый или отварной зеленый горошек.

Отпускают блюда «Рагу» в баранчике или порционной тарелке по 2-3 кусочка мяса на 1 порцию с соусом и гарниром.

Помимо указанных овощей в конце тушения в рагу можно добавить жареные кабачки и баклажаны, бланшированный сладкий перец, сырые помидоры, отварную стручковую фасоль, соответственно уменьшив закладку картофеля, моркови и репы.

16.10 Плов

1. Подготовленные кусочки мяса солят, перчат.

2. Обжаривают на хорошо разогретой сковороде (противне) с жиром.

3. Перекладывают в глубокую посуду, с толстым дном, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши).

4. Добавляют пассерованное томатное пюре, пассерованные нарезанные соломкой лук и морковь, предварительно замоченную рисовую крупу, тушат до полуготовности, пока рис не впитает всю жидкость.

5. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

6. Готовый плов разрыхлить поварской вилкой.

Отпускают блюда «Плов» в баранчике или порционной сковороде, равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами.

Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис, изюм).



Рисунок 16.10 Плов

16.11 Печень тушеная в соусе

1. Печень нарезают на порционные куски.

2. Посыпают солью, перцем, панируют в муке.

3. Обжаривают до полуготовности с обеих сторон.

4. Печень заливают соусом (сметанным, сметанным с луком, сметанным с томатом) и тушат в течение 15-20 минут.

Отпуск блюда «Печень тушеная в соусе» с рассыпчатыми кашами, картофель отварной или жареный, картофельное пюре, овощи отварные.

16.12 Рубцы тушеные

1. Подготовленные рубцы закладывают в холодную воду, добавляют коренья, соль, специи и варят 4-5 часов.

2. Сваренные рубцы нарезают в виде лапши.

3. Добавляют пассерованные морковь, репчатый лук, петрушку, букет пряностей, лимонный сок, заливают белым или томатным соусом и тушат.

Отпускают блюда «Рубцы тушеные» с отварным картофелем, посыпают зеленью.

16.13 Почки по-русски

1. Вареные почки, нарезают ломтиками.

2. Обжаривают.

3. Соленые огурцы нарезают ромбиками или ломтиками и припускают.

4. Картофель дольками или кубиками, обжаривают.

5. Морковь, репчатый лук, нарезают дольками - пассеруют.

6. Пассерованные овощи, соединяют с огурцами, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 10-15 минут.

7. Вводят разведенную мучную пассеровку, кладут обжаренные почки, картофель, перец горошком и тушат 20-25 мин; лавровый лист кладут в конце тушения.

Почки по-русски можно приготовить в красном соусе. В этом случае обжаренные почки, картофель, пассерованные овощи.

Припущенные огурцы складывают в глубокую посуду, заливают красным соусом и тушат. При тушении добавляют лавровый лист, перец горошком.

Отпускают блюда «Почки по-русски» в баранчике или порционной сковороде, посыпают мелко рубленным чесноком и зеленью.



Рисунок 16.11 Почки по-русски

Требования к качеству тушеных блюд из мяса и субпродуктов

Внешний вид: Крупные куски мяса должны быть нарезаны поперек волокон, на тонкие кусочки. Порционные и мелкие куски должны сохранить форму нарезки.

Запах: свойственный мясопродуктам и овощам.

Цвет: от темно красного до коричневого.

Вкус: мяса, овощей, специй.

Консистенция: мягкая.



Задания для самостоятельного решения:

1. Подчеркните, какие из перечисленных тушеных мясных блюд готовят только из говядины:

мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе.

2. Назовите, в каких случаях применяют тушение мяса:

3. Укажите достоинства и недостатки следующих способов тушения мяса:

вместе с гарниром _____

без гарнира _____

4. Назовите, с какой целью при тушении применяют следующие приемы:

создание кислой среды _____

шпигование _____

5. Дополните предложение:

Мясо, тушенное вместе _____, получается более _____ и сочным.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Почки по-русски»:

Отваривают почки → _____

Урок 17. Запеченные мясные блюда. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Общие правила оформления и подачи блюд. Требования к качеству.

Для запекания мясные продукты предварительно отваривают, припускают, тушат или жарят до готовности.

Запекают изделия с гарниром, соусом или без него на противнях или в порционных сковородах. Продолжительность запекания в порционных сковородах 10-30 мин при температуре 250-280 °С, на противнях — около 1 ч при температуре 220-250 °С.

Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий румяной корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной, посыпание ее сыром или сухарями. Температура в центре изделий должна быть не ниже 80 °С.

Отпускают изделия в порционной сковороде или после порционирования, если запекались на противне — в порционных тарелках. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Длительное хранение готовых запеченных блюд не рекомендуется, так как ухудшается их внешний вид и вкусовые качества.

17.1 Запеканка картофельная с мясом

1. Горячий вареный картофель протирают.
2. Кладут маргарин или сливочное масло, сырые яйца, массу перемешивают.
3. Сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством воды или бульона и тушат до готовности.
4. Мясо пропускают через мясорубку.
5. Соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, перец.
6. Картофельную массу делят на две части, одну часть выкладывают на противень смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш.
7. На фарш помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

8. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции.

Отпускают «Запеканку картофельную с мясом» в порционной сковороде, на тарелке или на порционном блюде, поливают растопленным маслом, соусом красным или томатным.



Рисунок 17.1 Запеканка картофельная с мясом

17.2 Макаронник с мясом

1. Сваренные макароны охлаждают до температуры 60 °С.
 2. Вводят взбитые яйца и перемешивают.
 3. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них- слой мясного фарша, а сверху другую половину макарон.
 4. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают.
 5. Готовый макаронник немного охлаждают.
 6. Нарезают на порции.
- Фарш приготавливают так же, как для картофельной запеканки.
- При отпуске блюда «Макаронник с мясом» кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.



Рисунок 17.2 Макаронник с мясом

17.3 Голубцы с мясом и рисом

1. Сырое мясо пропускают через мясорубку.
2. Смешивают с отварным рисом, мелкорубленным пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают.
3. На подготовленные листы капусты кладут фарш, заворачивают, придают изделиям цилиндрическую форму.
6. Голубцы укладывают на смазанный жиром противень, сбрызгивают жиром, обжаривают в жарочном шкафу.
7. Заливают соусом (сметанным с томатом, сметанным или томатным) и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают блюда «Голубцы с мясом и рисом» в баранчике или порционной тарелке 2шт. на 1 порцию, поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью.



Рисунок 17.3 Голубцы с мясом и рисом

17.4 Говядина в луковом соусе запеченная

1. Мясо варят или тушат крупными кусками.
2. Нарезают на порционные куски.
3. Вареный картофель нарезают кружочками или ломтиками. Из картофеля можно приготовить картофельную массу и ввести в него сырые яйца.
4. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного лукового соуса, укладывают 1-2 куса говядины, заливают соусом.
5. Вокруг мяса помещают картофель или из кондитерского мешка выпускают картофельную массу, заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Отпускают блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» на порционной сковороде, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.



Рисунок 17.4 Говядина в луковом соусе запеченная

17.5 Солянка сборная на сковороде

1. Вареную ветчину, говядину, почки нарезают ломтиками, сосиски – кружочками или ломтиками, слегка обжаривают.

2. Соленые огурцы очищают, от кожицы и семян, нарезают ромбиками или ломтиками, припускают.

3. Мясные продукты соединяют с солеными огурцами, каперсами, заливают соусом красным и доводят до кипения.

4. На порционную сковороду, смазанную жиром, кладут слой тушеной капусты, на нее-мясные продукты с соусом и овощами, закрывают слоем оставшейся капусты, укладывая ее горкой.

5. Сверху посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске блюда «Солянка сборная на сковороде» украшают лимоном, маслинами, зеленью петрушки. Отпускают на порционной сковороде в которой запекали.



Рисунок 17.5 Солянка сборная на сковороде

Требования к качеству блюд из запеченного мяса

Внешний вид: Блюда под соусом имеют румяную корочку.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: свойственный данному виду продуктов, входящих в состав блюда.

Вкус: мяса, овощей.

Консистенция: мягкая, не допускается высыхание соуса.



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюд из запеченного мяса:

полуфабрикат подвергают предварительной тепловой обработке

→ _____

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофельной запеканки с мясом:

приготавливают картофельную массу → _____

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления голубцов с мясом и рисом:

приготавливают полуфабрикат → _____

4. Дополните требования к качеству запеканки:

Запеканка должна иметь на поверхности _____,

консистенция мяса _____, не допускается

высыханий и _____.

Голубцы должны иметь форму _____.

Консистенция _____, сочная. Не допускается _____

_____ соуса.

Урок 18. Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Технология приготовления блюд из рубленого и котлетного мяса, соусы и гарниры к ним. Требования к качеству. Сроки хранения мясных блюд.

Приготовленные полуфабрикаты жарят **непосредственно перед отпуском**, так как при хранении ухудшается их внешний вид и консистенция. Их жарят на хорошо прогретой поверхности (150-160 °С) в течение 3-5 мин до образования румяной корочки и доводят в жарочном шкафу до готовности при температуре 250-280 °С в течение 5-7 мин.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожаренными.

Показатели готовности: выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Изделия из **натуральной рубки** в основном жарят.

Жареные изделия поливают маслом, соус подливают с боку (чтобы не отмякла корочка) или подают отдельно.

Потери при жаренье изделий из рубленой массы составляют 27-30 %, а из котлетной массы — 15-19 %, при тушении — 15 %, при запекании — 12 %.

18.1 Бифштекс рубленый

1. Подготовленный полуфабрикат, укладывают на раскаленную с жиром сковороду.

2. Обжаривают с двух сторон.

3. Ставят в жарочный шкаф.

Перед жареньем бифштекс можно запанировать в муке.

При отпуске блюда «Бифштекс рубленый» на порционную тарелку или блюдо укладывают гарнир, рядом бифштекс,

поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или луком, как бифштекс натуральный (рисунок 14.5).

18.2 Шницель натуральный рубленый

1. Подготовленный полуфабрикат, клалут на разогретую с жиром сковороду.

2. Обжаривают до образования румяной корочки.

3. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске блюда «Шницель натуральный рубленый» на порционное блюдо укладывают гарнир – картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир, рядом – шницель, поливают его растопленным маслом.

18.3 Люля-кебаб

1. Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку.

2. Жарят над раскаленными углями.

При отпуске блюда «Люля-кебаб» на порционное блюдо кладут лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на нее снятый со шпажки люля-кебаб (2-3 шт на 1 порцию). Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают кетчуп или на розетке сухой барбарис.



Рисунок 18.2 Люля кебаб

18.4 Котлеты, биточки

1. Подготовленный полуфабрикат, укладывают на противень или сковороду разогретую с жиром.

2. Обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки.

3. Ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности.

При отпуске блюда «Котлеты», «Биточки» на порционную тарелку или блюда кладут гарнир, рядом котлеты- роливают растопленным маслом или подливают соусы с боку красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком.



Рисунок 18.3 Котлета, биточек

18.5 Зразы рубленые

1. Подготовленные зразы, кладут на разогретый с жиром противень.

2. Обжаривают до образования поджаристой корочки.

3. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске блюда «Зразы рубленые» на блюдо или тарелку кладут гарнир – рассыпчатые каши, картофельное пюре, рядом – зразы, поливают маслом, или подливают соус красный или луковый.



Рисунок 18.4 Зразы рубленые

18.6 Тефтели

1. Подготовленные полуфабрикаты тефтелей, укладывают на противень в один ряд.

2. Обжаривают на плите или в жарочном шкафу.

3. Заливают соусом красным, томатным или сметанным.

4. Тушат 10-12 мин в жарочном шкафу.

При отпуске блюда «Тефтели» в баранчик или на тарелку кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом – тефтели; поливают соусом в котором они тушились.



Рисунок 18.5 Тефтели

18.7 Биточки, запеченные по-казацки

1. Припущенный рис соединяют с пассерованным томатом и выкладывают на порционную сковороду, смазанную жиром.

2. Сверху выкладывают жаренные до полуготовности два биточка.

3. Заливают соусом сметанным (сметанным с томатом), посыпают тертым сыром и запекают.

Отпускают блюда «Биточки, запеченные по-казацки» в порционной сковороде (в массовом количестве — порционно)

Требования к качеству блюд из рубленой и котлетной массы

Внешний вид: Блюда должны иметь румяную корочку, поверхность и края ровные без трещин.

Цвет: на разрезе светло- или темно-серый.

Запах: мяса со специями.

Вкус: вмеру соленый.

Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная.

Условия и сроки хранения готовых блюд из мяса и мясо-продуктов:

- **отварные блюда** хранят с небольшим количеством бульона при закрытой крышке при температуре 50-60 °С не более 3 ч (для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 12 ч);

- **жареные крупные куски** хранят около 3 ч в горячем состоянии (для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 24 ч);

- **панированные порционные блюда** хранят не более 30 мин;

- **тушеные и запеченные блюда** хранят не более 2 ч;

- **блюда из натуральной рубленой и котлетной массы** разрешается хранить не более 30 мин.



Задания для самостоятельного решения:

1. Дополните схему технологических операций приготовления бифштекса рубленого:

подготовленный полуфабрикат —> уложить на разогретую с жиром сковороду —> обжарить с двух сторон при температуре 150-180 °С —> _____ —> отпуск (сложный гарнир, рядом бифштекс).

2. Дополните следующий текст:

Бифштекс должен иметь _____ корочку, поверхность и края ровные без _____.

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления, порционирования и отпуска следующих блюд из котлетной массы:

котлеты: жарят —> _____

биточки: жарят —> _____

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления тефтелей:

полуфабрикат обжаривают —> _____

5. Назовите ассортимент соусов и гарниров для тефтелей:

Соусы	Гарниры

6. Дополните следующий текст:

Тефтели должны иметь вкус и запах, свойственные _____ мясу.

Цвет – темно-_____, на разрезе – _____.

Консистенция _____, диаметр шариков одинаковый.

Соус _____, блестящий.

Тема 2.2 Приготовление блюд из домашней птицы.

Урок 19. Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы отварной и припущенной.

Для вторых блюд птицу варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч.

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы, ее возраста, упитанности и других факторов. Кур, индеек варят, жарят, тушат; гусей и уток — чаще жарят или тушат. Мясо старой птицы варят или тушат, так как у нее жесткое мясо и при жаренье оно плохо размягчается.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать их тепловой обработке целиком, поэтому порционируют их обычно после варки или жаренья и только при изготовлении некоторых блюд нарубают до тепловой обработки.

Уменьшение массы тушек птицы при варке обусловлено, главным образом, выпрессовыванием воды, а при жаренье — вытапливанием жира. Потери массы, связанные с вытапливанием жира, особенно существенны для жирной птицы. Так, утки и гуси при варке теряют 25 % массы, при жаренье — соответственно 35 и 40 %. У нежирных кур разница в потере массы при варке и жаренье незначительна (соответственно 28 и 31 %).

Выделение водорастворимых веществ (белков, экстрактивных и минеральных веществ, витаминов), вытапливание жира приводят к **уменьшению пищевой ценности** готовой продукции.

Белков при варке теряется 7-12 % от их общего содержания, при жаренье — 4-8 %.

Количество вытопившегося **жира** при варке составляет 30-35 %, а при жаренье — 40-50 %.

Потери **минеральных веществ** составляют при варке 13-30 %.

При всех способах тепловой обработки в наибольшей степени разрушаются **витамины А и В**. Потери витаминов обусловлены, с одной стороны, их разрушением в процессе тепловой обработки, а с другой — переходом в варочную среду.

В мясе молодой птицы потери витаминов меньше, чем в мясе взрослой птицы, при всех способах тепловой обработки, что обусловлено меньшей продолжительностью нагрева.

19.1 Куры, цыплята отварные

1. Заправленные тушки птицы, закладывают в горячую воду.
2. Доводят до кипения, снимают пену.
3. Добавляют репчатый лук, белые коренья.
4. Варят при температуре 85-90 °С до готовности.

5. Дают птицы остыть.

6. Рубят на порции.

7. Складывают в глубокую посуду, заливают бульоном и доводят до кипения.

При отпуске блюда «Куры, цыплята отварные» на порционное блюдо или тарелку кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом – порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, паровым, можно полить сливочным маслом.



Рисунок 19.1 Курица отварная

19.2 Припущенная птица

1. Филе кур укладывают на дно сотейника, смазанного сливочным маслом в один ряд.

2. Заливают бульоном.

3. Припускают на слабом огне, под закрытой крышкой.

При отпуске блюда «Припущенная птица» на порционное блюдо или тарелку кладут припущенный рис, картофель отварной, картофельное пюре, рядом – порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, можно полить сливочным маслом.



Рисунок 19.2 Припущенная птица



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварной птицы:

птицу заправляют → _____

2. Как определить готовность отварной птицы?

3. Опишите, как правильно выполнять порционирование отварной птицы?

4. Укажите, какие соусы и гарниры рекомендуется при отпуске отварной птицы.

Соусы	Гарниры

Урок 20. Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из жареной птицы.

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками. Птицу жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, готовят мясной сок, которым поливают птицу при отпуске.

20.1 Курица, цыплята жареные

1. Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри.

2. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром.

3. Жарят до образования на поверхности румяной корочки.

4. Тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку.

5. Дожаривают тушки в жарочном шкафу.

6. Во время жаренья в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Жареные тушки птицы разрубают на порции. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочок).

При отпуске блюда «Курица, цыплята жареные» на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом-порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, салат зеленый, салат из белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки



Рисунок 20.1 Цыпленок жареный

20.2 Цыплята табака

1. У обработанного цыпленка разрубает грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму.

2. Посыпают солью, перцем, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком.

3. Подготовленного цыпленка кладут на разогретую сковороду, жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске блюда «Цыпленок табака» на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.



Рисунок 20.1 Цыпленок табака

20.3 Птица по-столичному

1. Подготовленный полуфабрикат жарят основным способом.

2. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске блюда «Птица по-столичному» на порционное блюдо укладывают картофель жареный во фритюре, рядом-птицу на него кусочек сливочного масла, консервированные фрукты.

20.4 Котлеты по-киевски

Подготовленные фаршированные маслом и выдержанные в холодильнике (чтобы не вытекло масло при тепловой обработке) котлеты обжаривают во фритюре непосредственно перед подачей до образования румяной корочки.

При отпуске блюда «Котлеты по-киевски» на порционное блюдо или тарелку кладут сложный гарнир, рядом-крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают ее маслом.



Рисунок 20.2 Котлета по-киевски

20.5 Панированные ножки «Аладдин»

1. Куриные ножки смазывают соевым соусом, солят.
2. Маринуют 30 минут.
3. Яйца слегка взбивают, ножки обваливают сначала в муке, затем обмакивают в яйца.
4. Панировочные сухари смешивают с сахаром.
5. Обваливают куриные ножки в смеси панировочных сухарей и кунжутных семян.
6. Обжаривают во фритюре.
7. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают блюда «Панированные ножки» с овощным гарниром на порционной тарелке.



Рисунок 20.3 Панированные ножки «Аладдин»



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления жареных кур и цыплят:

тушки подготавливают → _____

2. Напишите, почему перед жаркой цыплят смазывают сметаной? _____

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Цыпленок табака»:

тушку распластывают → _____

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Птица по-столичному»:

приготавливают полуфабрикат → _____

5. Заполните таблицу, указав рекомендуемый гарнир к блюду и правила его отпуска:

Блюдо	Гарнир	Правила отпуска
Панированные ножки «Аладдин»		
«Птица по-столичному»		
«Котлеты по-киевски»		

Урок 21. Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд.

Птицу тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубают кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением кореньев, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

21.1 Чахохбили

1. Курицу нарубают на порционные куски.

2. Обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры или пассерованное томатное пюре, разведенную бульоном сухую мучную пассеровку, бульон (воду), уксус или сок лимона, зелень кинзы, базилика, толченый чеснок, перец черный, соль.

3. Тушат до готовности.

Отпускают блюда «Чахохбили» в горшочке или порционной тарелке.



Рисунок 21.1 Чахохбили

21.2 Рагу из птицы или субпродуктов

1. Подготовленные тушки птицы нарубить на куски массой 40-50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разубить на 2-3 части).

2. Обжаривают до образования корочки.

3. Заливают горячим бульоном (водой) в количестве 20-30 % от массы набора продуктов.

4. Добавляют пассерованное томатное пюре и тушат в течение 30-40 мин.

5. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят соус красный основной, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные, нарезанные кубиками (дольками) картофель, морковь, репу (предварительно бланшируют), петрушку, лук и тушат в течение 15-20 мин.

Отпускают блюда «Рагу из птицы или субпродуктов» в баранчике (горшочке), посыпают зеленью.

21.3 Гусь, утка по-домашнему

1. Подготовленные тушки птицы нарубают на куски.

2. Обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный нашинкованный лук, лавровый лист, соль, перец.

3. Заливают бульоном (водой), чтобы продукты были покрыты жидкостью полностью, и тушат в жарочном шкафу Урок 22. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд. Подбор соусов и гарниров к до готовности (45-60 мин).

Отпускают блюда «Гусь, утка по-домашнему» в горшочке.



Рисунок 23.1 Гусь, утка по-домашнему

Приготавливают полуфабрикат → _____

4. Напишите, как можно отпускать блюдо «Чахохбили»

Урок 22. Блюда из рубленной птицы. Технология приготовления блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рубленной птицы. Требования к качеству блюд из домашней птицы их сроки хранения.

Из птицы, готовят котлетную и кнельную массу. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

22.1 Биточки рубленые из птицы паровые

1. Сотейник смазывают сливочным маслом.
2. Биточки не панируя складывают в сотейник.
3. Припускают 15-20 минут.

Отпускают блюда «Биточки рубленые из птицы паровые» с отварным или припущенным рисом, картофельным пюре, сложным гарниром, поливают соусом паровым или белым с яйцом.



Задания для самостоятельного решения:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Гусь, утка по-домашнему»:

Обжаривают подготовленную птицу → _____

2. Напишите отпуск блюда «Гусь, утка по-домашнему»:

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Рагу из птицы или субпродуктов»:



Рисунок 21.1 Биточки рубленые из птицы паровые

22.2 Котлеты «Пожарские»

1. Котлетную массу порционируют.
2. Смачивают в льезоне.
3. Панируют в белом хлебе, нарезанным кубиками.
4. Обжаривают с обеих сторон.
5. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают блюда котлеты «Пожарские» с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подачи котлеты поливают сливочным маслом.



Рисунок 22.2 Котлета «Пожарская»

22.3 Биточки рубленые

1. Подготовленный полуфабрикат жарят с обеих сторон, на хорошо разогретой сковороде с жиром.

2. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпускают блюда «Биточки рубленые» с рассыпчатыми кашами, картофельным пюре, картофелем жареным, биточки поливают растопленным сливочным маслом или подливают соусы – красный основной.



Рисунок 23.3 Биточки рубленые

22.4 Кнели из птицы паровые

1. Порционные формочки смазывают сливочным маслом.

2. Заполняют на $\frac{3}{4}$ кнельной массой и варят на пару 25-30 минут.

Отпускают блюда «Кнели паровые» с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.



Рисунок 22.4 Кнели паровые

Требования к качеству блюд из домашней птицы

Посуда для подачи прогревается до температуры 40 °С. Температура подачи горячих блюд из птицы 60-65 °С.

Порционные куски **отварной птицы** должны состоять из двух частей (филе и окорочка).

Внешний вид: аккуратно нарубленные кусочки уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Цвет: от серо-белого до светло-кремового.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: соответствующий данному виду отварной птицы.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку.

Цвет: филе кур и индеек — белый, окорочков — серый или светло-коричневый.

Запах: жареной птицы.

Консистенция: мягкая и сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Вкус: в меру соленый.

Котлеты из филе кур панированные должны иметь золотистую корочку.

Консистенция: мягкая, сочная, с хрустящей корочкой, панировка не должна отставать.

На поверхности **котлет рубленых из кур** — золотистая корочка.

Цвет на разрезе: от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция: пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.

Сроки хранения

Вареные и жареные тушки хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают.

Блюда из **филе птицы** приготавливают по заказу, так как хранение ухудшает их качество.

Блюда из **котлетной массы** хранят в горячем виде не более 30 мин. **Тушеные** блюда — не более 2 ч.



Задания для самостоятельного решения:

1. Дополните схему технологических операций приготовления котлет пожарских:

приготовить котлетную массу → _____ →
сформовать → запанировать → _____ →
довести до готовности в жарочном шкафу → отпуск

2. Дополните основные требования к качеству котлет:

Цвет должен быть светло-_____.

Консистенция - _____, сочная, рыхлая. Не допускается привкус _____.

3. Напишите, какую панировку используют для приготовления котлет пожарских?

4. Назовите, какой гарнир рекомендуют использовать при отпуске кнелей из птицы? _____

5. Напишите отпуск блюда котлет, биточков из птицы?

Урок 23-24. Лабораторное занятие № 2 «Блюда из мяса, субпродуктов и домашней птицы».

Цель лабораторного занятия:

Отработка теоретических знаний с практическими навыками приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Задачи:

- организовать технологический процесс подготовки сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- организовать технологический приготовления мяса и птицы;
- органолептически оценить качество приготовленных блюд из мяса и домашней птицы.

Оборудование: мясорубка, плита индукционная, пароконвектомат.

Посуда и инвентарь:

- доски разделочные красная, желтая;
- ножи (поварская тройка);
- весы настольные;
- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, литра;
- сковороды с тефлоновым покрытием;
- лопатки силиконовые;
- сито для протираания;
- порционная сковорода;
- тарелки порционные.

Последовательность выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

2. Выполнение лабораторного занятия:

- обработка мяса и домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, необходимых для приготовления блюда;

- проведение тепловой обработки полуфабрикатов согласно рецептуре блюда;

- оформление приготовленного блюда и его подача;

- проведение бракеража приготовленного блюда с оценением качества;

- уборка рабочего места.

3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 401 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Гуляш с рисом отварным

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Свинина (лопаточная и шейная части)	150	107
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	20	18
Томатное пюре	15	15

Мука пшеничная	5	5
Лавровый лист	0,02	0,02
Масса тушеного мяса	-	75
Масса соуса	-	100
Гарнир № 465 Рис отварной	-	100
Крупа рисовая	36	36
Масло сливочное	4	4
Выход на 1 порцию	-	275

Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск

1. Лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют.

2. 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.

3. Для приготовления гарнира: подготовленный рис (крупу перебирают и промывают) всыпают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

Отпуск: на подогретую тарелку выкладывают гуляш с соусом, сбоку укладывают гарнир.

Температура подачи – 60-65°С.

Технологическая карта № 2

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 430 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Запеканка картофельная с мясом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Говядина	162	119
Жир животный	6	6
Масса готового мяса	-	75
Картофель	357	232
Масса вареного протертого картофеля	-	220
Лук репчатый	29	24
Масса пассерованного лука	-	12
Маргарин	5	5
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабриката	-	315
Масса запеченного блюда	-	268
Масло сливочное	10	10
Выход на 1 порцию	-	278
Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск		
<p>1. Для приготовления фарша: мясо обжаривают и тушат. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перц.</p>		

2. Для приготовления картофельной массы: картофель варят до готовности, отвар сливают, подсушивают и протирают горячим.

3. Протертый картофель делят на две части. Одну часть кладут на смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля.

4. Изделие разравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Отпуск: в порционной сковороде на подстановочной тарелке, полив растопленным сливочным маслом.

Температура подачи – 60-65 °С.

Технологическая карта № 3

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 387 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Печень по-строгановски с картофелем отварным.**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Печень говяжья	133	110
Масло растительное	10	10
Масса готовой печени	-	75
Соус сметанный № 553	-	100
Сметана	100	100
Масло сливочное	50	50

Мука пшеничная	5	5
Томатное пюре	12	12
Гарнир Картофель отварной № 470	-	100
Картофель	165	99
Масса картофеля отварного	-	96
Масло сливочное	4	4
Выход на 1 порцию	-	175/100

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. Картофель очищают, промывают и заливают горячей водой. Доводят до кипения, добавляют соль и варят до готовности. С готового картофеля сливают отвар, заправляют растопленным сливочным маслом.

2. Для сметанного соуса муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью, перцем, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

3. Подготовленную печень 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.

4. Обжаренную печень заливают сметанным соусом, добавляют томатное пюре, размешивают и доводят до кипения.

Отпуск: на прогретую порционную тарелку выкладывают печень с соусом, гарнир укладывают с боку.

Температура подачи – 60-65°C.

Технологическая карта № 4

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 456 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Птица по-столичному с гарниром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Филе птицы	98	98
Хлеб пшеничный	37	33
Яйцо	½ шт	20
Масса полуфабриката	-	148
Масло растительное для обжаривания	10	10
Масло сливочное	10	10
Гарнир № 475		
Картофель жареный во фритюре	-	100
Картофель	400	300
Масло растительное	15	15
Выход на 1 порцию	-	290

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. Хлеб пшеничный для панировке нарезают соломкой.

2. Для приготовления гарнира: нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин. Жареный картофель выкладывают на бумажное полотенце для удаления лишнего жира и посыпают солью.

3. Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12-15 мин непосредственно перед подачей.

Отпуск: на подогретую тарелку укладывают котлету на нее кусочек сливочного масла, сбоку выкладывают гарнир.

Температура подачи – 60-65 °С.

Цвет				
Консистенция				

Урок 25. Дифференцированный зачет.

1. Для варки 2 кг мяса нужно взять воды, л:

- а) 1-1,5
- б) 2-3
- в) 4
- г) 5

2. Как проверить готовность мяса:

- а) проколом поварской иглы
- б) надрезая ножом
- в) оба варианта верны
- г) внешним осмотром

3. Потери мяса при варки составляют, %:

- а) 50
- б) 20
- в) 40
- г) 60

4. К говядине подают соус:



Задания для самостоятельного решения:

Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями.

Показатели качества	Гуляш с рисом отварным	Запеканка картофельная с мясом	Печень по-строгановски с картофелем отварным	Птица по-столичному с гарниром
Внешний вид				
Вкус				
Запах				

- а) белый
- б) красный
- в) томатный
- г) все варианты верны

5. К свинине подают соус:

- а) белый
- б) красный
- в) молочный
- в) оба варианта верны

6. К баранине подают соус:

- а) белый
- б) красный
- в) томатный
- в) все варианта верны

7. Какому виду тепловой обработки подвергают ростбиф:

- а) варят
- б) жарят основным способом
- в) припускают
- г) запекают

8. Из какой части свиной туши нарезают котлету натуральную:

- а) из корейки с реберными костями
- б) из корейки без реберных костей
- в) из лопаточной части
- г) из вырезки

9. Толщина котлеты натуральной составляет, см:

- а) 1,5-2
- б) 1-1,5
- в) 2,5-3
- г) 0,5-1

10. Для увеличения вязкости в котлетную массу нужно добавить:

- а) крахмал
- б) хлеб
- в) муку
- г) соль

11. При приготовлении котлет количество добавляемой воды или молока по отношению к массе мяса составляет, %:

- а) 30-35
- б) 80-89
- в) 55-60
- г) 40-50

12. Какой толщины должны быть кусочки поджарки, см:

- а) 3
- б) 2
- в) 4
- г) 5

13. Зразы мясные отличаются от котлет мясных:

- а) формой
- б) формой и наличием фарша

- в) только наличием фарша
- г) все варианты верны

14. Зразы мясные:

- а) жарят во фритюре
- б) жарят основным способом
- в) тушат
- г) запекают

15. Укажите какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания:

- а) 1-й и 2-й категории
- б) жирная
- в) обезжиренная
- г) все варианты верны

16. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 6 °С:

- а) остывшее
- б) охлаждённое
- в) мороженое
- г) свежее

17. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо

18. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

- а) от 0 до 8 °С в течение 1...3 сут.

- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч.
- в) от 10 до 15 °С в течение 10...12 ч.
- г) от 8 до 10 °С в течение 3...4 сут.

19. Жиловка – это.....

- а) удаление грубых плёнок и сухожилий
- б) обравнивание кусков полученного мяса
- в) удаление костей
- г) смесь яиц и молока или воды с добавлением соли и перца

20. Укажите основное назначение приёма маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса аромата
- в) предохранение от потери влаги
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

21. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

- а) при температуре -8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % в течение 48 ч.
- б) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 80...85 % в течении 48 ч.
- в) при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 80...85 % в течение 4 ч.
- г) при температуре 4...8 °С и относительной влажностью воздуха 90...95 % в течение 48 ч.

22. Дефростация мяса обеспечивает:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов
- б) улучшение вкусовых качеств мяса
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса
- г) обеззараживание поверхности мяса

23. Укажите, в каком цехе производят обработку мяса и домашней птицы:

- а) рыбном
- б) птицегольевом
- в) овощном
- г) мясо-рыбном

24. Укажите, какой вид мяса обладает более высокой пищевой ценностью и лучшими кулинарными свойствами:

- а) парное
- б) охлажденное
- в) остывшее
- г) подмороженное

25. Укажите рекомендуемую температуру для заморозки полуфабрикатов, °С:

- а) -1...-4
- б) -18...-20
- в) -30...-35
- г) -18...-24

Литература:

Печатные издания

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука. Издательство «Хлебпродинформ», 1996г. I часть, 615с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - — 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с.
6. Богушева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Богушева. - М.: Издательство «Феникс», 2018, 374 с.
7. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 284 с.
8. Качурина Т.А. Клинария: рабочая тетрадь для нач.поф.образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

11. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 с.

12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/ Л.З. Шильман. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

2. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Приготовление блюд мяса и птицы».