

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические указания по выполнению лабораторных работ по
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

2019

Гусева Т.В. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2019. – 33 с.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22 марта 2019г., протокол № 8

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом 08 апреля 2019г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации», 2019
© Гусева Т.В., 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, согласно рабочей программе модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- организуют рабочее место для подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего и заготовочного цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при подготовке и изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- определяют нормы закладки продуктов и производят расчёты дополнительных ингредиентов;
- выполняют технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- соблюдают санитарно-гигиенические требованиями при подготовке и изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

Перечень полуфабрикатов составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2

подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер производственного обучения заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за лабораторную работу.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Критерии оценивания результатов лабораторно - практических работ

Лабораторно-практические работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев:

1. Подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря).
2. Знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.
3. Содержание и качество отчета.

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления;
- приготовил полуфабрикат или блюдо, согласно требованиям к качеству (цвет, консистенция, вкус, запах, выход);
- рационально организовал рабочее место;
- соблюдал технику безопасности;
- соблюдал санитарно-гигиенические требования;
- правильно и аккуратно заполнил отчет.

Оценка «4» ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но учащийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «3» ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления полуфабрикатов и не полностью соблюдены требования к качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «2» ставится, если грубо нарушена технология приготовления полуфабрикатов (нарезка, консистенция, цвет, вкус и запах), не соответствуют требованиям к качеству, серьезные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет.

Профессиональные и общие компетенции при освоении модуля ПМ.01

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Общие компетенции

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

ТЕМАТИКА
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на лабораторное занятие
	МДК 01. 01 Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
	Раздел 1. Тема 3.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12
ЛЗ № 1,2	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	8
ЛЗ № 3	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы рыбы для сложной кулинарной продукции.	4
	Тема 4.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	16
ЛЗ № 4	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья порционным куском	4
ЛЗ № 5	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса мелким куском	4
ЛЗ № 6,7	3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	8
	Тема 5.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	20
ЛЗ № 8	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (целиком) для сложных блюд.	4
ЛЗ № 9	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы целиком (фаршированной и рулета) для сложных блюд	4
ЛЗ № 10	3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (порционным куском) для сложных блюд.	4
ЛЗ № 11	4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (мелким куском) для сложных блюд.	4
ЛЗ № 12	5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы	4

Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории

1. Правила техники безопасности

1. Студент допускается к работе в лаборатории только после инструктажа по технике безопасности, что подтверждается росписью студента и лица, проводившего инструктаж, в специальном журнале.

2. Все студенты, прошедшие инструктаж, должны строго придерживаться правил техники безопасности. За несоблюдение правил установлена ответственность в административном или судебном порядке.

Лабораторное занятие № 1,2

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО «Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Обработка рыбы с костным скелетом:

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку и нарезку полуфабрикатов.

От чешуи рыбу очищают вручную или механическими скребками. Если чешуя снимается трудно (линь и др.), тушки погружают на 25-30 с в кипяток. Очищенную рыбу промывают.

У бесчешуйчатых рыб удаление чешуи заменяется зачисткой их поверхности от слизи. После очистки от чешуи у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбу кладут на бок и прорежают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом

плавник легко удаляется. При таком способе исключается укол о плавник, что особенно важно при обработке судака и морского окуня.

Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники (брюшной, грудной). Плавники (все, кроме хвостового) срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой — на расстоянии 1-2 см от основания его средних лучей.

Голову удаляют по контуру жаберных крышек.

У обезглавленных рыб удаляют плечевые кости, надрезая мякоть рыбы, частично оголяют их, а затем отделяют.

Мякоть, удаленную вместе с плечевыми костями, в дальнейшем используют для приготовления бульона.

Потрошат рыбу двумя способами:

- I. не разрезая брюшка, а удаляя внутренности вместе с головой;
- II. разрезая брюшко от головы до анального отверстия.

Внутренности вынимают осторожно, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус. Внутреннюю полость зачищают от темной пленки, так как она портит товарный вид, а иногда бывает и ядовита (у рыбы маринка).

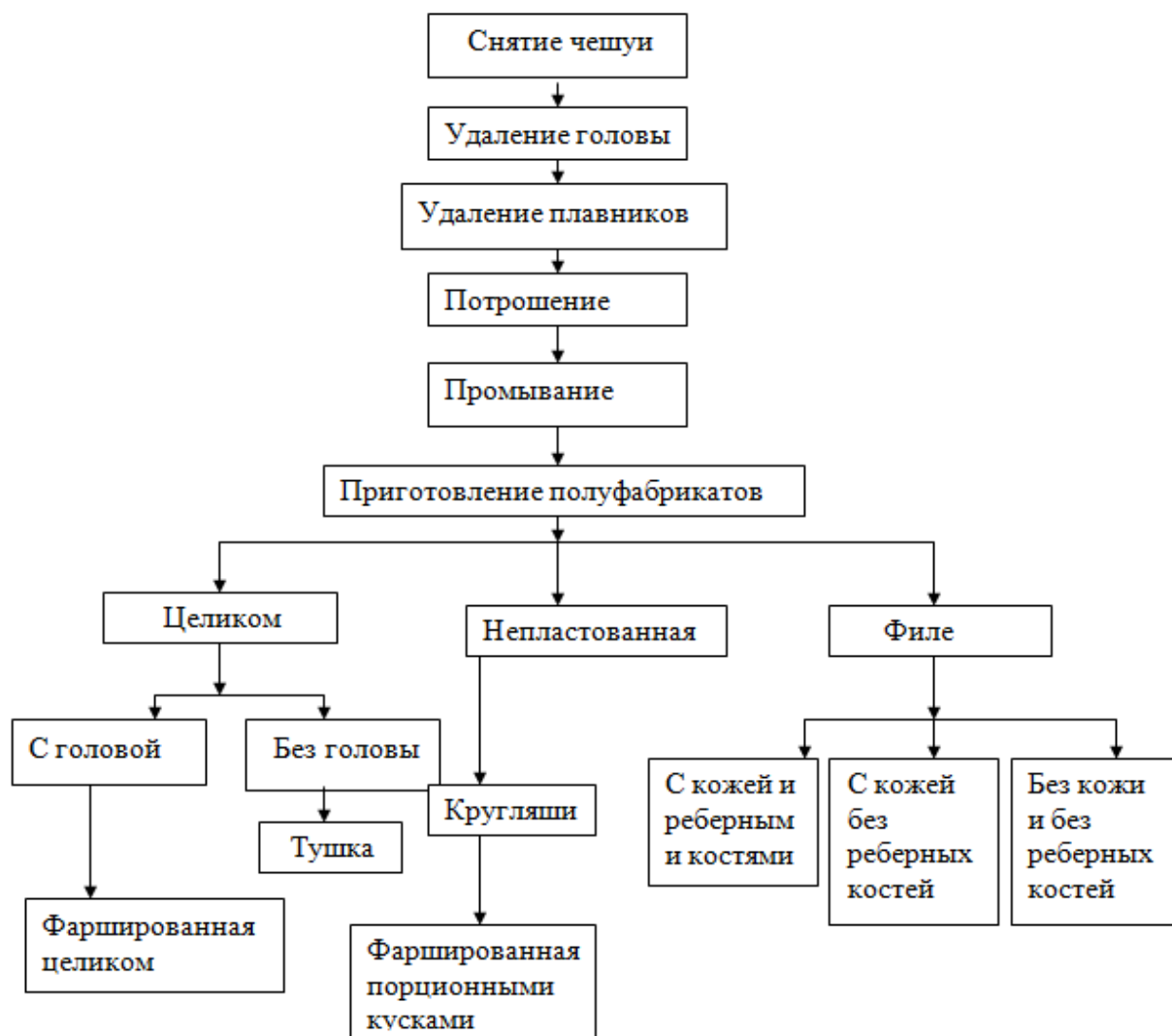
После потрошения тушки тщательно промывают холодной водой, обсушивают на решетках в течение 20—30 минут. В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу можно разделывать различными способами.

При этом получается:

- рыба целая с головой или без головы;
- не пластованная;
- пластованная на филе с кожей и рёберными костями,
- с кожей без рёберных костей,
- без кожи и рёберных костей (чистое филе).

Кроме того, рыбу подготавливают для фарширования.

Схема разделки рыбы с костным скелетом



Задание

1. Обработка рыбы с костным скелетом
2. Последовательность потрошения рыбы
3. Обработка бесчешуйчатой рыбы
4. Записать в отчете вывод по организации процессов подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Обработка рыбы с костным скелетом
2. Последовательность потрошения рыбы
3. Обработка бесчешуйчатой рыбы
4. Записать в отчете вывод по организации процессов подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Составить схему разделки рыбы с костным скелетом?
2. Последовательность обработки сома?
3. Последовательность обработки зубатки?
4. Последовательность обработки наваги?

Лабораторное занятие № 2

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Задания

1. Обработать рыбу для фарширования:
- _____;
- _____;

- _____

2. Сопоставить полученные данные при обработке рыбы с нормативными. Сделать выводы.

3. Дать органолептическую оценку качества подготовленной для фарширования рыбы.

4. Оформить отчет (заполнить форму).

Указать причины возможных дефектов приготовленных изделий, пути их устранения.

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторное занятие № 3

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы рыбы для сложной кулинарной продукции»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы рыбы для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Задания

1. Приготовить следующие полуфабрикаты:

- _____;

- _____;

- _____;
- _____

2. Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

Указать причины возможных дефектов приготовленных изделий, пути их устранения.

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторное занятие № 4

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья порционным куском»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясного сырья порционным куском для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Натуральные полуфабрикаты различают по виду мяса и части туши, из которых их вырабатывают. Они должны иметь чистую сухую незаветрившуюся поверхность, слегка влажную, но не липкую, без трещин и ломаных краев; цвет и

запах - характерные для доброкачественного мяса; консистенция мышечной ткани упругая, плотная; слой жира допускается не более 0,5-1 см. Вес порции 125 г. В полуфабрикатах не допускаются хрящи, сухожилия и пленки, а также затхлый, кислый, гнилостный или другой посторонний запах.

У панированных натуральных полуфабрикатов толщина слоя сухарей - не более 2 мм. Другие требования к качеству этих полуфабрикатов такие же, как для натуральных.

Рубленые котлеты и шницели рубленые должны иметь округлую или овальную форму; поверхность ровную, обсыпанную сухарной мукой без разорванных или ломаных краев, консистенцию однородную, без сухожилий, хрящей, раздробленных костей или непромешанных частиц хлеба и жира. Запах - свойствен доброкачественному мясу с луком и специями.

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептур блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

1. Распределить студентов по вариантам и получить задания:

I вариант: антрекот, котлета отбивная из баранины, эскалоп,

II вариант: шницель натуральный, бифштекс, бифштекс,

III вариант: котлета натуральная из свинины, лангет, филе

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Вид мяса

Часть мяса

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма, размер

панировка

Сроки хранения

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)
3. Выписать из сборника рецептов вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката

Масса брутто (г)

Вес 1 порции полуфабриката (г)

Антрекот (I колонка)

Филе (I колонка)

Бифштекс с луком (II колонка)

Эскалоп (III колонка)

4. Ответить на вопросы:
 1. Механическая обработка, вследствие которой уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке, а готовое кулинарное изделие имеет красивую румяную корочку
 2. Перечислить порционные полуфабрикаты из говядины
 3. Перечислить порционные полуфабрикаты из свинины.
 4. Заполнить таблицу.

Сырьё (вид, категория, отруб мяса)	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Лабораторное занятие № 5

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса мелким куском»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса мелким куском для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Мелкокусковые полуфабрикаты – кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякотной ткани. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, для жарки – из вырезки; бефстроганов, мясо для шашлыка; длиннейшей мышцы спины(толстый и тонкий край), верхнего и внутреннего кусков: поджарка и бефстроганов; для тушения – из бокового и наружного кусков: азу; лопаточной и подлопаточной части, мякоти грудинки и покромки от говядины первой категории: гуляш.

Бефстроганов нарезают из вырезки, краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласты поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3-4 см, массой от 5 до 7 г.

Поджарку нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками массой 10-15 г.

Мясо для шашлыка – из вырезки нарезают кусочки массой 30-40 г, посыпают солью, перцем и накалывают на шпажку попеременно с кусочками шпика вдвое меньшей толщины.

Азу нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

Гуляш – из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката крупные куски от поверхностной пленки не зачищают. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины для жарки – из вырезки, корейки, тазобедренной части: мясо для шашлыка, поджарка; для тушения —из лопаточной и шейной части: гуляш; из грудинки: рагу по-домашнему.

Мясо для шашлыка нарезают из окорока или корейки без ребер, кусочками массой 30-40 г, с содержанием жира не более 20% массы полуфабриката. Перед тепловой обработкой мясо маринуют затем надевают на шпажку по 5-6 кусочков.

Поджарку нарезают из корейки и окорока свинины в виде брусочков массой 10-15 г.

Гуляш нарезают из мякоти лопаточной и шейной частей свинины кусочками массой 20-30 г, с содержанием жировой ткани не более 2% от массы порции полуфабриката.

Плов нарезают из мякоти лопаточной части баранины кусочками массой 10-15 грамм.

Рагу нарубают из грудинки баранины или свинины кусочками с косточкой, массой 30-40 г.

Задания

5. Заполнить таблицу
6. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
7. Работа со сборником рецептов блюд
8. Ответить на вопросы

Выполнение работы

2. Распределить студентов по вариантам и получить задания:

I вариант: бефстроганов, азу, гуляш

II вариант: плов, рагу, шашлык,

III вариант: поджарка, шашлык, азу

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Вид мяса

Часть мяса

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма, размер

Сроки хранения

3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)
4. Выписать из сборника рецептов вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката

Масса брутто (г)

Вес 1 порции полуфабриката (г)

Бефстроганов (I колонка)

Азу (I колонка)

Гуляш (II колонка)

Плов (II колонка)

Шашлык (I колонка)

Рагу(II колонка)

5. Ответить на вопросы:
5. Механическая обработка, вследствие которой уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке, а готовое кулинарное изделие имеет красивую румяную корочку
6. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
7. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из свинины.
8. Заполнить таблицу.

Сырьё (вид, категория, отруб мяса)	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Лабораторное занятие № 6,7

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов является котлетное мясо. Из рубленого мяса готовят натуральные полуфабрикаты и

полуфабрикаты с добавлением хлеба и других компонентов. Ассортимент рубленых полуфабрикатов включает натуральные рубленые – бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, биточки по-селянски, купаты, люля-кебаб и др., а также полуфабрикаты из котлетной массы (с наполнителем хлебом и др.) — котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки, кнели и др.

Рубленые полуфабрикаты готовят панированными (котлеты, биточки, зразы, шницели, тефтели и др.) или без панировки (бифштекс, люля-кебаб, котлеты натуральные рубленые и др.). В качестве панировки используют главным образом панировочные сухари и реже муку пшеничную.

Общая технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов включает следующие операции: подготовку сырья и вспомогательных материалов; приготовление фарша; порционирование и формование полуфабрикатов; охлаждение или замораживание.

Задания

9. Заполнить таблицу
10. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
11. Работа со сборником рецептов блюд
12. Ответить на вопросы

Выполнение работы

3. Распределить студентов по вариантам и получить задания:

I вариант: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые,

II вариант: люля-кебаб, шницель натуральный рубленый,

III вариант: тефтели, биточки,

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Вид мяса

Часть мяса

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма, размер

Сроки хранения

4. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)
5. Выписать из сборника рецептов вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката

Масса брутто (г)

Вес 1 порции полуфабриката (г)

6. Ответить на вопросы:
9. Механическая обработка, вследствие которой уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке, а готовое кулинарное изделие имеет красивую румяную корочку
10. Перечислить полуфабрикаты из натуральной рубленой массы
11. Перечислить полуфабрикаты из котлетной массы.
12. Заполнить таблицу.

Сырьё (вид, категория, отруб мяса)	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Лабораторное занятие № 8

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (целиком) для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса домашней птицы (целиком) для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Основным полуфабрикатом, вырабатываемым из птицы и дичи, является тушка, подготовленная к кулинарной обработке, которая может использоваться целиком для варки и жарки, а также из нее можно приготовить порционные, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты.

Тушка, подготовленная к кулинарной обработке, – потрошенная тушка, у которой удалены крылья (за исключением цыплят) по локтевой сустав, часть кожи шеи, легкие, почки, внутренний жир нижней части живота. Она не должна иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Из домашней птицы готовят полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком; тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур; фаршированные куриные ножки.

Приготовление полуфабрикатов.

Из птицы готовят полуфабрикаты: целые тушки, подготовленные к тепловой обработке, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Чтобы тушки равномерно прогревались при варке и легче порционировались при жарке их формируют (заправляют). Существует несколько традиционных способов формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки»).

Для заправки «в кармашек» на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи («кармашки») и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подворачивают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Заправка «в одну нитку» - тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой, а правой прокалывают окорока поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спинке. В одну нитку заправляют птицу и дичь для жарки.

Заправка «в две нитки» - тушку кладут на спинку, через ножку в месте сгиба пропускают нитку, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку поворачивают набок, иглу с этой же ниткой пропускают через крылья и кожу от шеи, завернутую на спинку; концы первой нитки связывают. Тушку кладут на спину, берут вторую нитку, пропускают ее через тушку под спинку у таза, прижимают этой ниткой (петлей), пропустив ее обратно через тушку, связывают концы нитки. Так заправляют кур, цыплят, индеек, крупную дичь.

При формовке без иглы (перевязыванием) берут нитки длиной 0,5-0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают по середине крыльной кости, подводят нитки под спину, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур и цыплят.

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептур блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Разделка тушки целиком и заправка в одну нитку

Разделка тушки целиком и подготовка для фарширования

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма

Сроки хранения

5. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)
6. Выписать из сборника рецептур вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката

Масса брутто (г)

Вес 1 порции полуфабриката (г)

7. Ответить на вопросы:
 8. Перечислить ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы целиком для сложной кулинарной продукции.
 9. Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы.
 10. Раскрыть технологию приготовления начинок для фарширования птицы.
 11. Составить схему обработки птицы.
 12. Виды заправок. Для чего заправляют птицу и дичь?

Заполнить таблицу.

Сырьё	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Лабораторное занятие № 9

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы целиком (фаршированной и рулета) для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса домашней птицы (целиком) для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Из домашней птицы готовят полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком; тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур; фаршированные куриные ножки.

Курица фаршированная (галантин).

Галантин — это традиционное французское блюдо, название которого происходит от старофранцузского слова, означающего «желе», т.е. можно сказать, что галантин — это заливное, но выполненное очень изящно, с выдумкой и особым французским шиком. Приготовление галантина в обязательном порядке входит в программу всех известных кулинарных школ: куриный галантин с абрикосами, грибами, со спаржей и т. д. И все так утонченно и красиво, что просто не верится, что в основе всего этого великолепия обычная курица плюс совсем немного чего-нибудь для красоты разреза.

Ингредиенты: курица – 940 г, свинина – 270 г, шпик – 90 г, яйца – 2 шт., фисташки очищенные – 80 г или консервированный горошек – 80 г, молоко – 350 г, мускатный орех – 1 г, перец черный молотый – 0,1 г.

Последовательность приготовления галантина.

На обработанной тушке курицы нужно сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготовить фарш: пропустить мякоть с добавлением свинины через мясорубку 2 -3 раза, протереть через сито, добавить в несколько приемов сырые яйца, молоко и выбить. В подготовленный фарш добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки.

Фарширование тушки целиком. Фарширование тушек домашней птицы чаще всего производят через отверстие в брюшной полости или через горло. Утки, гуси, куры, бройлеры (крупные цыплята) наполняются начинкой полностью — вся тушка и шейка. При фаршировании тушки индейки начинкой желательно наполнить только зоб выпотрошенной птицы.

Цыплят и молодых голубей рекомендуется фаршировать, закладывая начинку под кожу, которую предварительно надо осторожно отделить от тушки так, чтобы можно было вложить тонкий слой начинки от краев грудки до крылышек и спинки. Остаток начинки поместить внутрь тушки. Начинки под кожей не должно быть слишком много, иначе во время запекания тонкая молодая кожа цыпленка лопнет и начинка просто вывалится из-под кожи.

Если тушка цыпленка будет поджарена в жарочном шкафу, то чтобы в процессе жаренья тушка не подсохла, необходимо с помощью кухонного шприца впрыснуть в крылья, ножки и грудку тушки цыпленка смесь горячего вина (приблизительно 100 г), соли и пряностей тонкого помола, взятых по вкусу, или смесь из сливочного масла, растопленного в вине. После наполнения подготовленной птицы начинкой надо тщательно зашить толстыми белыми нитками отверстия, через которые была вложена начинка.

Фаршированный рулет из мякоти птицы. Последовательность приготовления: на обработанной тушке птицы сделать продольный разрез вдоль грудной кости, перерубив косточку-вилку (рис. 4.3, а). Затем отделить мясо от костей. Можно сделать продольный надрез вдоль позвоночника и начать срезать мякоть со спинки, тогда филе птицы будет находиться в средней части рулета. Затем равномерно распределить мякоть пораспластанной бескостной куриной тушке. Слегка отбить, посыпать солью и перцем, можно рубленым чесноком. Если рулет используется в холодном виде, то его можно посыпать желатином (для сохранения формы рулета).

Приготовить омлет из двух яиц. Остывший омлет выложить на распластанную мякоть. Сверху на омлет выложить обжаренные грибы, порезанные ломтиками.

Свернуть птицу рулетом. Завернуть в пищевую пленку или пищевую фольгу или закрепить край нитками для придания формы.

Можно добавить в омлетную смесь рубленую зелень. Также для начинки можно использовать замоченный чернослив без косточек, курагу, оливки, маслины, грецкие орехи, фисташки, измельченный сладкий перец.

Рулет из курицы. Ингредиенты: курица – 1 шт. (масса 1 - 2 кг), соль, молотый черный перец, чеснок. Выпотрошенную и промытую курицу положить на разделочную доску грудкой вниз. От шейки сделать продольный глубокий надрез и с помощью ножа аккуратно подрезать мясо с костей, не повредив при этом кожу и филе. Постепенно отделить от мяса хребет, киль, ребра, постепенно полностью приподнять скелет и, обрезав сухожилия, удалить его, а также кости из ножек и крылышек. Для этого тонким узким ножом подрезать косточку от мяса, сухожилия и хрящики, затем снять мясную оболочку с кости. Птицу распластать на доске, слегка отбить филе, чтобы оно равномерно лежало на коже, посыпать солью, молотым черным перцем, по желанию — измельченным чесноком и втереть пряности в мясо. Оставить на несколько минут. Скрутить тушку рулетом (вдоль тела), обернуть в несколько слоев фольги. Края фольги скрепить.

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептур блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Подготовка рулета из курицы.

Приготовление начинок для фарширования птицы

Фарш хлебный с изюмом и яблоками. При подготовке к приготовлению фарша использовать таблице. Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на масле. Спассеровать лук, петрушку и укроп и соединить с подготовленным хлебом, изюмом, водой, яблоками, нарезанными кубиками. Все хорошо перемешать и использовать для фарширования птицы.

Таблица Ингредиенты для фарша хлебного с изюмом и яблоками

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто

Хлеб белый	400	400
Лук репчатый	119	100
Яблоко	257	150
Изюм	64	60
Масло сливочное	90	90
Зелень	50	42
Масса сырья	—	1000

Таблица Ингредиенты для начинки из тертого сырого с печенью

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	100	100
Крупа манная	192	190
Лук репчатый	180	150
Сыр	54	50
Жир куриный	100	100
Печень куриная	582	450
Перец	0,5	0,5
СОЛЬ	10	10
Масса сырья	—	1000

Начинка из тертого сыра с печенью. При подготовке к приготовлению использовать муку и манную крупу, которые необходимо смешать, добавить мелко нарезанные репчатый лук, печень и сырой птичий жир, заправить по вкусу солью и молотым черным перцем.

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма

Сроки хранения

6. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)
7. Выписать из сборника рецептов вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката

Масса брутто (г)

Вес 1 порции полуфабриката (г)

Ответить на вопросы:

8.Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы.

9.Раскрыть технологию приготовления начинок для фарширования птицы.

Заполнить таблицу.

Сырьё	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Выполните задания

1.Составьте схему приготовления рулета из курицы.

2.Составьте схему подготовки птицы для галантина.

Лабораторное занятие № 10

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (порционным куском) для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса домашней птицы (порционным куском) для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи. Из филе птицы и дичи готовят котлеты натуральные и фаршированные. Для их приготовления используют филе кур, цыплят-бройлеров, фазанов, рябчиков, куропаток, тетеревов, глухарей.

Для приготовления котлет натуральных выделенное из тушки филе зачищают, отделяя малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого – остаток ключицы, если она не удалена.

Котлеты изготавливают из филе с косточкой или без нее. Если котлеты готовят из филе с косточкой, то крыльную косточку зачищают от мяса и сухожилий и одновременно отрубают утолщенную часть. Затем большое зачищенное филе, смоченное холодной водой, кладут на стол или доску и острым влажным ножом срезают с него наружную пленку.

После этого большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают и перерезают в двух-трех местах сухожилие, затем в надрез вкладывают малое филе, покрывают его развернутой частью большого филе и формируют котлету. Котлеты натуральные из филе можно готовить панированными в белой панировке (натертый на терке белый хлеб) и в белом хлебе, нарезанном соломкой (птица, дичь по-столичному). Для этого сформованную котлету смачивают в яйцах и панируют.

Для приготовления фаршированных котлет – зачищенное филе подрезают вдоль, разворачивают в обе стороны, а затем слегка отбивают тылкой до толщины 2-3 мм и надрезают в двух-трех местах сухожилия.

На образовавшиеся разрезы, чтобы не было прорывов, накладывают тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая котлете округлую грушеобразную форму. Котлеты посыпают солью, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке, затем снова смачивают в льезоне и вторично панируют в белой панировке. Двойная панировка препятствует вытеканию фарша (масла сливочного) из котлеты во время тепловой обработки и сохранению ее формы. В качестве фарша используют сливочное масло (котлеты по-киевски), соус густой молочный, смешанный с рублеными вареными грибами, печень говяжью (печень, нарезанную мелкими кусочками, обжаривают до готовности вместе с мелко нарезанными морковью, луком, петрушкой со шпиком до готовности, добавляют вино и после остывания три-четыре раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой).

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептур блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами.

Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью.

Фаршированные куриные ножки.

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма

Сроки хранения

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)

3. Заполнить таблицу.

Сырьё	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

4. Ответить на вопросы

Контрольные вопросы

1. Перечислить ассортимент полуфабрикатов порционным куском.

2. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

3. Какие отходы от птицы используют? Их обработка.

4. В каких целях полуфабрикат «Котлеты фаршированные из филе птицы» панируют дважды?

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы (мелким куском) для сложных блюд»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из мяса домашней птицы (мелким куском) для сложной кулинарной продукции

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Мелкокусковые полуфабрикаты – готовят из мякоти окорочков и спинной части, содержащие меньше соединительной ткани, а также передней части. Мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, для тушения – рагу и плов (готовят из передней части); для жарки – шашлык (готовят из мякоти окорочков и спинной части). Полуфабрикаты нарубают кусками массой по 40 – 50 г. Рагу и плов – нарубленные из тушки птицы куски по 40-50 грамм; шашлык – мясо птицы нарубают кубиками по 30-40 грамм (по 3-4 кусочка на порцию).

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептов блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Рагу, плов, шашлык

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма

Сроки хранения

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)

3. Заполнить таблицу.

Сырьё	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

4. Ответить на вопросы

Контрольные вопросы

1. Перечислить ассортимент полуфабрикатов мелким куском.
2. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
3. Какие отходы от птицы используют? Их обработка.

Лабораторное занятие № 12

Тема: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Общие сведения

Сырьем для приготовления рубленых полуфабрикатов чаще всего служит мякоть с кожей или без нее кур, цыплят-бройлеров, индеек, а также внутренний жир, молоко или вода, сухари или пшеничный хлеб, соль и перец молотый. Технологический процесс состоит из следующих операций: подготовка сырья, приготовление фарша, формование котлет.

Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Ассортимент рубленых полуфабрикатов включает котлеты, биточки, зразы, фрикадельки, кнели и суфле.

Котлеты панируют в белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские).

Биточки обычно не панируют, так как их припускают. Биточки, фаршированные фаршируют мелко рублеными жареными шампиньонами.

Для приготовления кнельной массы мякоть домашней птицы вместе с замоченным в молоке или сливках хлебом (около 10%) два-три раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно растирают, постепенно добавляют яичные белки и протирают.

Полученную смесь кладут в посуду из нержавеющей стали, добавляют сливки или молоко (50 массы мяса) и взбивают до получения однородной пышной массы. Перед окончанием взбивания добавляют соль. Готовая кнельная масса, будучи опущенной в горячую воду, должна всплывать и оставаться на поверхности.

Кнельную массу используют для фарширования котлет из филе дичи и приготовления клецек различной формы в качестве гарнира к прозрачным супам и второго блюда.

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептов блюд
4. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Котлеты рубленые из кур,

Биточки рубленые из птицы,

Зразы из кур.

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката

Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката

Форма

Сроки хранения

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)

3. Заполнить таблицу.

Сырьё	Органолептические показатели			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

4. Ответить на вопросы

Контрольные вопросы

1. Какое количество хлеба необходимо для приготовления котлетной массы из птицы?
2. Раскрыть правила приготовления котлетной массы.
3. Раскрыть правила приготовления кнельной массы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы для подготовки к лабораторным занятиям

а) основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО]. – 2-е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.:

Феникс, 2018.- 374 с.

б) дополнительная литература:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: монография /Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

3.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО «Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>