ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **13 апреля 2020г.**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, которую вы должны прочитать и освежить в памяти те знания, которые получили на теоретических уроках**, **ответить на вопросы**

**а ваши ответы прислать мне на электронный адрес.**

1. **Пользуясь технико-технологической картой приготовления блюд приготовить самостоятельно, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока:**

**Приготовление жареных мясных блюд из мелкокускового полуфабриката**

***Лекция***

Для жарки мелкими кусками используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая поварской вилкой или лопаточкой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

**Бефстроганов.**Мясо, нарезанное брусочками длиной 30–40 мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3–5 мин, при этом мясо перемешивают. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.

При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из вареного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

Говядина 162, лук репчатый 43, маргарин столовый 10, мука пшеничная 5, сметана 30, соус «Южный» 4, гарнир 150. Выход 300.

**Поджарка.**Приготавливают из говядины, свинины, телятины. Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают до готовности, добавляют шинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2–3 мин. Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир – картофель жареный, рассыпчатую кашу. При приготовлении блюда в большом количестве гарнир кладут рядом с мясом.

Говядина 162, или свинина 129, или баранина 166, или телятина 180, лук репчатый 36, жир животный топленый 10, томатное пюре 15, гарнир 150. Выход 250.

**Шашлык из говядины.** Мясо, нарезанное кубиками, слегка отбивают, накалывает на шпажку вперемежку с кусочками шпика, посыпают солью, перцем, кладут на разогретую с жирам сковороду и обжаривают со всех сторон до готовности.

При отпуске на середину порционного блюда или тарелку кладет рассыпчатую рисовою кашу или припущенный рис, на неё – шашлык, сверху укладывают кольца жареного во фритюре лука, поливают мясным соком, отдельно подают соус «Южный».

**Шашлык по-кавказски.** Маринованные кусочки баранины надевают на металлические шпажки, смазывают жиром и жарят над горящими углями. В процессе жарки шпажки вращают, чтобы кусочки мяса прожарились равномерно. При отпуске 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 соус «Южный» или ткемали и сушеный молотый барбарис.

**Шашлык по-карски.** На металлическую шпажку надевают половинку почки, затем маринованный кусок мяса и снова половинку почки, смазывают жиром и жарят до готовности на открытом огне или в электрогрилях. Отпускают так же, как и шашлык по-кавказски.

**Выполнить задание, вставив в текст пропущенные слова**

**1 *Технология приготовления Бефстроганов***: мясо, нарезанное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (1) длиной \_\_\_\_\_\_\_\_ (2) мм, кладут на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (3) жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают \_\_\_\_\_\_\_ (4) мин. Обжаренное мясо соединяют с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (5) репчатым луком, заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (6) соусом, добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_ (7) и доводят до кипения.

**2 *Технология приготовления Мясо отварное*:** подготовленное мясо массой \_\_\_\_ (1) кг, кладут в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (2) воду, быстро доводят до кипения, снимают \_\_\_\_\_\_\_ (3) и варят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (4) до готовности. Для ароматизации мяса за 30 – 40 мин до окончания варки кладут \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (5). Готовое мясо нарезают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (6) на порционные куски и заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (7), доводят до кипения и хранят на мармите.

**3 *Технология приготовления Свинина жареная*.** Свиной окорок в коже перед жаркой опускают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (1) на 10 мин, для того чтобы \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (2). Подготовлен­ные куски мяса натирают солью и перцем, укладывают на противень, поливают бульоном или го­рячей водой и ставят в жарочный шкаф с температурой \_\_\_\_\_\_\_ (3) °С. Во время жарки периодически поливают выделившимся из него соком и жиром. Когда на поверхности мяса появится \_\_\_\_\_\_\_\_ (4), температуру сни­жают до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (5)° С и продолжают жарить до готовности мяса.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 561**

***Бефстроганов***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | | Рабочая рецептура, (г.) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина (вырезка, толстый и тонкий края) | 216 | 159 |  |  |
| 2 | Лук репчатый | 57 | 48 |  |  |
| 3 | Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |
|  | **Масса лука пассерованного** | - | 24 |  |  |
| 4 | Мука пшеничная | 6 | 6 |  |  |
| 5 | Сметана | 40 | 40 |  |  |
| 6 | Соус «Южный» | - | 100 |  |  |
|  | **Масса жареного мяса** | - | 100 |  |  |
|  | **Масса соуса и пассерованного лука** | - | 100 |  |  |
|  | Гарнир картофель жареный из сырого | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | **350** |  |  |



**Инструкционные указания**

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса [Южного](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/22_foto_video/sous-ujniy.html) согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус [Южный](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/22_foto_video/sous-ujniy.html) можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

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

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 562**

***Поджарка***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | | Рабочая рецептура, (г.) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина (толстый и тонкий края) | 216 | 159 |  |  |
|  | **Масса жареного мяса** | - | 100 |  |  |
| 2 | Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| 3 | Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |
|  | **Масса лука пассерованного** | - | 24 |  |  |
| 5 | Томатное пюре | 20 | 20 |  |  |
|  | **Масса пассерованного лука и томата** | - | 35 |  |  |
|  | Гарнир картофель жареный из сырого | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | **285** |  |  |

**Инструкционные указания**



Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. По I и II колонкам поджарку готовят и отпускают в порционной сковородке. Гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.