ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **16 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**. **В конце лекционного материала есть 20 тестовых заданий которые вы должны выполнить**, **а ваши ответы прислать мне на электронный адрес.**
2. **Презентация, которая поможет вам вспомнить практические навыки.**

1. **Пользуясь технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно одно из них, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление блюд из рубленного мяса**

***Лекция***

Блюда из рубленого мяса приготовляют натуральными без добавления хлеба. Приготовленные полуфабрикаты жарят непосредственно перед отпуском. Их укладывают на сковороду или противень с жиром, нагретым до (150—160)°С, обжаривают (3—5) мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при (250—280)°С в течение (5—7) мин. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Показатели готовности: выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Изделия из рубленого мяса приготавливают в жареном виде. Их жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Изделия из рубленого мяса обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем до­водят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляют 30 %. При отпуске их поливают мясным соком или растопленным маслом.

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

***Бифштекс рубленый.*** Подготовленный полуфабрикат обжаривают с двух сторон на разогретой сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарке. Гарниры — жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый можно подать, как бифштекс натуральный с луком, яйцом.

***Шницель натуральный рубленый*.** Полуфабрикаты жарят с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир —картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из (3—4) видов овощей, рядом — шницель, поливают его растопленным маслом.

***Котлеты натуральные рубленые*.** Полуфабрикаты обжаривают на разогретой с жиром сковороде, доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи припущенные, картофель отварной или жареный и др.

***Люля-кебаб*.** Подготовленные колбаски нанизывают на шпажки (по 2—3 шт. на порцию) и обжаривают над раскаленными углями или в электрогриле. При отпуске на порционное блюдо кладут лаваш (листовой хлеб) в виде длинной полосы, на него — снятые со шпажки колбаски и закрывают другой полоской лаваша. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, зелень, дольку лимона. Отдельно в соуснике подают соус "Южный" или на розетке — сухой барбарис.

**Ознакомиться с презентацией, ссылка на которую указана ниже**

[**http://proteacher.ru/2014/12/12/Blyuda\_iz\_rublenogo\_myasa\_1418367648\_65971.ppt**](http://proteacher.ru/2014/12/12/Blyuda_iz_rublenogo_myasa_1418367648_65971.ppt)

**Выберите вариант правильного ответа**

**1. Мясо нарезают поперек волокон для:**

а) наименьшей деформации; б) удобства нарезки;

в) уменьшения вытекания сока; г) улучшения вытекания сока

**2. Полуфабрикат, панируемый в муке:**

а) рулет с яйцом; б) зразы натуральные; в) тефтели; г) рулет с грибным фаршем

**3. Установите правильную последовательность:**

Приготовление рубленой массы

1. нарезают на куски

2. соединяют со шпиком

3. пропускают через мясорубку

4.зачищают от сухожилий

5.добавляют воду и специи

**4. Мясные блюда готовят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном ; г) горячем

**5. Зразы рубленые по способу тепловой обработки блюдо**

а) жареное; б) отварное; в) тушеное; г) запеченное

**6. При разрубе задней четвертины говядины выделяют следующие части:**

а) шея, лопаточная, толстый край, грудинка; б) тонкий край,4 части задней ноги, пашина;

в) толстый край, верхняя, внутренняя части задней ноги г) 4 части задней ноги, пашина;

**7. Пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания используют для:**

а) варки бульонов; б) получения желатина; в) вываривания жира; г) выпаривания жира

**8. При обвалке свинины получают:**

а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) покромку, грудинку, окорок;

**9. Маринование способствует:**

а) меньшему деформированию полуфабрикатов; б) лучшему размягчению;

в) образованию поджаристой корочки; г) образованию золотистой корочки

**10. Установите правильную последовательность:**

Приготовление полуфабриката «люля-кебаб»

1.кладут соль, перец

2.маринуют

3.мясо нарезают

4.пропускают через мясорубку

5.соединяют с луком, салом

6.формуют

**11. Жиловка и сортировка мяса:**

а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;

б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;

в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта

г) отделение от пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;

**12. Основными тканями мяса являются:**

а) мышечная, жировая и костная; б) мышечная, соединительная и костная;

в) мышечная, жировая, соединительная, костная; г) соединительная и костная

**13. Полуфабрикат из натуральной рубленой массы, имеющий округло-приплюснутую форму**

а) биточки; б) бифштекс; в) тефтели; г) зразы

**14. Температуру подачи горячих мясных блюд**

а) 45°С; б) 65°С; в) 75°С; г) 65°С

**15. Полуфабрикаты, приготовленные из рубленной массы:**

а) котлеты, бифштекс, фрикадельки; б) тефтели, биточки, рулет;

в) котлеты, бефстроганов, поджарка; г) антрекот, ромштекс, бифштекс

**16. Мясо пропускают через мясорубку с одной решёткой:**

а) 1 раз ; б) 2 раза; в) 3 раза; г) 4 раза

**17. Дополните:**

Смесь яиц и молока –­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**18. Установите соответствие:**

Между способом и особенностями тепловой обработки

способ тепловой обработки особенности

1.варка а) продукт полностью погружают в жидкость

2.жарка основным способом б) варка в небольшом количестве жидкости

3.припускание в) жарка продуктов в небольшом количестве жира

4.жарка во фритюре г) жарка продуктов в большом количестве жира

д) продукт частично погружают в жидкость

е) жарка с последующей варкой

**19. Установите правильную последовательность:**

Обработки мороженого мяса

1.разруб

2.обвалка

3.обмывание

4.зачистка

5.обсушивание

6.приготовление полуфабрикатов

7.размораживание

**20. Для приготовления натуральной рубленой массы в мясо добавляют:**

а) шпик, молоко; б) хлеб, молоко; в) лук, чеснок; г) яйцо

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 604**

***Бифштекс рубленный***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | | Рабочая рецептура, (г.) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 155 | 114 |  |  |
| 2 | Шпик | 18 | 17 |  |  |
| 3 | Молоко или вода | 10 | 10 |  |  |
| 4 | Перец черный. молотый | 0,06 | 0,06 |  |  |
| 5 | Соль | 1.7 | 1,7 |  |  |
| 6 | Жир животный, топленый, пищевой | 10 | 10 |  |  |
|  | **Масса жареного бифштекса** | - | 100 |  |  |
|  | Гарнир (любой из представленных) | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **250** |  |  |



**Интрукционные указания**

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

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

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 606**

***Котлеты натуральные рубленные***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | | Рабочая рецептура, (г.) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Свинина (котлетное мясо) | 154 | 131 |  |  |
| 2 | вода | 14 | 14 |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** | - | 143 |  |  |
| 3 | Жир животный, топленый, пищевой | 10 | 10 |  |  |
|  | **Масса жареных котлет** | - | 100 |  |  |
|  | Гарнир (любой из представленных) | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **250** |  |  |



**Интрукционные указания**

Приготовленный согласно рецептуре фарш разделывают в виде котлет и жарят. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. В рубленое мясо можно добавлять репчатый лук (10, 8 и 5 г нетто на порцию по I, II и III колонкам соответственно). Выход котлет при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается закладка воды.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.