ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **17 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 15 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 котлетной массы**

***Лекция***

Изделия из котлетной массы приготавливют в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

**Котлеты, биточки с гарниром.** Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы 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.

Подготовленные полуфабрикаты для блюда «шницель рубленый» жарят и отпускают так же, как котлеты.

**Зразы рубленые.** Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

**Тефтели.** Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или карто­фельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

**Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки).** Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.

**Рулет с макаронами.** Подготовленный рулет запекают 30–40 мин в жарочном шкафу при температуре 220–230 °С. Готовый рулет нарезают на пор­ции.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1–2 куска рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фарширован пассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.

**Выберите вариант правильного ответа**

**1. Для приготовления котлетной массы используют мясо:**

а) тазобедренную часть; б) толстый, тонкий край; в) пашина, шея, обрези; г) мясо шеи

**2. Полуфабрикаты, приготовленные из котлетной массы:**

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

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

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

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

**4. 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

**5. Механическую кулинарную обработку овощей для мясных блюд проводят в цехе:**

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

**6. Котлеты рубленые по способу тепловой обработки блюдо:**

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

**7. На стойкость коллагена влияет:**

а) высокая температура; б) использование кислот при приготовлении;

в) возраст, порода животного и его упитанность; г) низкая температура

**8. Массу котлетную выбивают с целью:**

а) приобретения лучшей формы; б) лучшего образования поджаристой корочки;

в) однородности, обогащения кислородом; г) лучшего сохранения витаминов

**9. Для приготовления полуфабриката тефтели в котлетную массу добавляют:**

а) рубленые вареные яйца; б) пассерованный репчатый лук; в) зеленый лук; г) репчатый лук

**10. Тепловая обработка тефтелей:**

а) припускание; б) жарка; в) запекание, тушение; г) варка

**11. Котлеты полтавские готовятся с добавлением**

а) хлеба и чеснока; б) пассерованного лука; в) шпика и чеснока; г) репчатого лука

**12. Фрикадельки панируют в:**

а) муке; б) не панируют; в) льезоне и муке; г) сухарях

**13.Установите соответствие:**

Между полуфабрикатом и видом его панировки

наименование полуфабриката вид панировки

1.котлета полтавская а) сухари

2. люля-кебаб б) фигурная

3. шницель по-столичному в) не панируют

г) мучная

д) красная

**14. Установите последовательность:**

Приготовления полуфабриката « зразы рубленые»

1.перемешиваем, отбиваем

2.придаем форму кружочка, кладём фарш

3.порционируем

4. добавляем хлеб

5.соединяем края

6.мясо пропускаем через мясорубку

7.панируем в красной панировке

8.придаём форму кирпичика

**15. Установите правильную последовательность:**

Приготовление котлетной массы

1. нарезают на куски

2. соединяют с замоченным хлебом

3. пропускают через мясорубку

4.зачищают от сухожилий

5.выбивают

6. перемешивают

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 608**

***Котлеты, биточки,шницели***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 |  |  |
| 2 | Хлнб пшеничный | 18 | 18 |  |  |
| 3 | Молоко или вода | 24 | 24 |  |  |
| 4 | Сухари | 10 | 10 |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** | **-** | **123** |  |  |
| 6 | Жир животный, топленый, пищевой | 10 | 10 |  |  |
|  | **Масса жареных котлет, биточков, шницелей** | - | 100 |  |  |
|  | Гарнир (любой из представленных) | - | 150 |  |  |
|  | Соус (любой из представленных) | - | 50 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **300** |  |  |

 

**Интрукционные указания**

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

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

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

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

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

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

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 619**

***Тефтели***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 |  |  |
| 2 | вода | 12 | 12 |  |  |
| 3 | Крупа рисовая | 11 | 11 |  |  |
|  | **Масса готового рассыпчатого риса** | **-** | **30** |  |  |
| 4 | Лук репчатый | 29 | 24 |  |  |
| 5 | Жир животный, топленый, пищевой | 10 | 10 |  |  |
|  | **Масса пассерованного лука** | - | 12 |  |  |
|  | Мука пшеничная | 8 | 8 |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** | - | 135 |  |  |
|  | Жир животный, топленый, пищевой | 7 | **7** |  |  |
|  | **Масса готовых тефтелей** | - | **115** |  |  |
|  | Соус | - | 75 |  |  |
|  | Гарнир | - | 125 |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | **315** |  |  |



**Интрукционные указания**

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

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

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.