**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

**ПРОЕКТНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ЛУКАРИНВЕСТ»**

**Учебный центр**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

по дисциплине «Кулинария»

по профессии 16675 « Повар»

Тольятти

2018

**Содержание стр.**

Пояснительная записка…………………………………………………………4

Перечень практических занятий…………………………….…………………5

Список рекомендуемой литературы ………………………………………….40

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для слушателей по профессии 16675 « Повар».

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии со нормами и правилами.

Согласно рабочей программе по дисциплине предусмотрено:

* практических занятий - 46 часов;

Темы практических работ выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

**Правила выполнения практических занятий**

Прежде чем преступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

**Критерии оценки:**

1. Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);
2. Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
3. Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

**Перечень лабораторных и практических занятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование занятий** | **Количество часов** |
| 1 | ***Практическое занятие №1.*** Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов; | 2 |
| 2 | ***Практическое занятие №2*.** Обработка различными методами овощей и грибов | 2 |
| 3 | ***Практическое занятие №3.*** Методика расчетов при механической обработке овощей и грибов. | 2 |
| 4 | ***Практическое занятие №4****.*Простые формы нарезки традиционных видов овощей и грибов | 2 |
| 5 | ***Практическое занятие №5.*** Сложные формы нарезки овощей. | 2 |
| 6 | ***Практическое занятие №6.*** Органолептическая оценка сырья. | 2 |
| 7 | ***Практическое занятие №7****.* Обработка рыбы с костным скелетом. | 2 |
| 8 | ***Практическое занятие №8.*** Обработка рыбы для использования в целом виде | 2 |
| 9 | ***Практическое занятие.№9*** Разделка рыбы на порционные куски | 2 |
| 10 | ***Практическое занятие № 10.***Разделка рыбы на филе | 2 |
| 11 | ***Практическое занятие №11.*** По оценке качества туши говядины, свинины. % отходов при обработке мяса | 2 |
| 12 | ***Практическое занятие №12.*** По приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. | 2 |
| 13 | ***Практическое занятие №13.*** По приготовлению порционных полуфабрикатов из говядины. | 2 |
| 14 | ***Практическое занятие №14.*** По приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. | 2 |
| 15 | ***Практическое занятие №15.*** Приготовление натуральной рубленой массы | 2 |
| 16 | ***Практическое занятие №16.*** Приготовление полуфабрикатов из натуральной руленой массы | 2 |
| 17 | ***Практическое занятие №17.*** Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
| 18 | ***Практическое занятие №18***. Обработка мясных субпродуктов. | 2 |
| 19 | ***Практическое занятие №19.*** Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. | 2 |
| 20 | ***Практическое занятие №20.*** Работа со сборником рецептур. | 2 |
| 21 | ***Практическое занятие №21.*** По «заправке» птицы для тепловой обработки. | 2 |
| 22 | ***Практическое занятие № 22.*** Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы. | 2 |
| 23 | ***Практическое занятие №23.*** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. | 2 |
|  | ***Итого:*** | **46** |

***Практическое занятие* №1.**

**Тема: Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов**

**Цель:** Сформировать знания по оценке качества органолептическим способом овощей и грибов.

**МТО**: образцы овощей, ГОСТ

**Теоретическая часть:**

**Органолептический метод** (органолептика) — метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий [органов чувств](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD_%D1%87%D1%83%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2) — [зрения](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5), [обоняния](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D0%BE%D0%BD%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%B5), [слуха](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D1%85), [осязания](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D1%8F%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5), [вкуса](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81).

Органолептическая оценка товара — это обобщённый результат оценки его качества, выполненный с помощью органов чувств человека. Особенно велико значение этой оценки для характеристики вина, чая, [кофе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5), кондитерских товаров, [табака](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D0%BA) и т. п. В ряде случаев органолептическая оценка может дать заключение о таких параметрах, как свежесть сырья, нарушения процесса производства гораздо быстрее, чем инструментальные методы.

При оценке товара определяют сначала внешний вид, форму, [цвет](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82), блеск, прозрачность и другие свойства.

Согласно действующим ГОСТам продукты стандартного качества по внешнему виду должны быть: вызревшими или соответствующими специальным условиям зрелости; правильной формы, без израстания; не загрязненными; свежими (без увядания, затертости и т.п.); цельными, не треснувшими, без механических повреждений; по внешнему виду — сухими (обсушенными), а лук и чеснок — просушенными; здоровыми, не поврежденными вредителями, морозом и др.

В целях повышения качества и надежности хранения продукты должны быть чистосортными; в них не должно быть отдельных экземпляров иного, менее лежкого селекционного сорта или экземпляров с дефектами.

**Задание:** Из представленных образцов овощей и грибов выявить годные для употребления по органолептическим показаниям качества.

**Итог:** Письменный отчет о качестве предоставленных овощей и грибов.

***Практическое занятие №2*.**

**Тема: Обработка различными методами овощей и грибов**

**Цель:** Научиться обрабатывать различными методами овощи и грибы.

**МТО:** ножи ОС, разделочные доски ОС, овощи

**Теоретическая часть:**

Овощи являются важными источниками пищевых веществ: витаминов, минеральных солей, различных углеводов, органических кислот, поэтому правильно подготовленные и обработанные овощи — это гарантия высокого качества блюда. Несколько правил и приемов обработки помогут хозяйке освоить технологию приготовления блюд из овощей.

Корнеплоды и картофель, предназначенные для варки целиком, следует отобрать примерно одного размера, так как это обеспечивает одновременную готовность продукта; овощи, предназначенные для измельчения, не нуждаются в калибровке. Затем корнеплоды и картофель тщательно моют, зачищают или очищают и снова промывают в холодной воде. У молодых моркови, свеклы, редиса сначала срезают ботву, а потом их обрабатывают. Картофель до тепловой обработки следует хранить в холодной воде. Если очищенные корнеплоды не используют сразу, то хранить их нужно в посуде с крыш кой или полиэтиленовых пакетах в холодном месте. Обработанные корнеплоды и картофель нарезают непосредственно перед употреблением или тепловой обработкой.

При обработке белокочанной, краснокочанной и савойской капусты отделяют поврежденные, загрязненные или темные листья, подрезая их у основания кочерыжки, затем промывают холодной водой. Крупные кочаны разрезают на 2 или 4 части, удаляют кочерыжку. Неиспользованную часть капусты можно хранить в холодном месте в полиэтиленовом пакете или соответствующей посуде. У кочана цветной капусты отрезают листья, удаляют потемневшие и загнившие части, загрязненные части соскабливают ножом или теркой.

Репчатый лук сначала очищают, обрезая донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Нарезать лук необходимо непосредственно перед употреблением или тепловой обработкой.

Свежие грибы не подлежат длительному хранению. Грибы очищают от земли, удаляют червивые и испорченные части, промывают, сортируют. У белых грибов, шампиньонов, подберезовиков, подосиновиков, моховиков, опят, лисичек нижнюю часть ножки очищают от земли и отрезают на расстоянии 1,5 см от шляпки, вырезают испорченные и Червивые места, снимают с ножек кожицу, у маслят и сыроежек снимают кожицу со шляпок и тщательно промывают холодной водой.

**Задание:** Обработать представленные образцы овощей и грибов различными методами.

**Итог:** Обработанные по правилам овощи.

***Практическое занятие №3.***

**Тема: Методика расчетов при механической обработке овощей и грибов.**

**Цель:** Научить рассчитывать задачи по потере при механической обработке овощей и грибов.

**Оборудование:** калькулятор.

**Теоретическая часть:**

Для решения задач подобного типа требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборнике рецептур (столбец процент отходов), следующим образом:

1. массу брутто (Мб) принять за 100%;

2.найти в таблице процент отходов (% отх), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;

3. чтобы найти процент от числа (от величины Мб), составить пропорцию:

Мб : 100% = X(массы отходов) : % отх.

В любой пропорции произведение ее кратных членов равно произведению средних членов: если a : b =c : d, то ad = bc. В данном случае:

Мб \* % отх = X (массы отходов) 100

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е.:

4. Рассчитать массу отходов (Мотх) по формуле

Мотх = Мб : 100 \* % отх, кг.

Нормы отходов овощей при первичной обработке овощей (% к массе брутто)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование овоща | Нормы отходов (%) | Наименование овоща | Нормы отходов (%) |
| Картофель молодой до сен­тября | 20 | Капуста цветная  Капуста квашеная  Огурцы соленые очищен­ные | 40 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | *Лук* репчатый | 16 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 января до I марта | 35 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с  1  марта | 40 | Тыква | 30 |
| Морковь  молодая  с  ботвой | 50 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Баклажаны сырые очищен­ные | 15 |
| Морковь с 1 января | 25 | Перец, подготовленный для фарширования | 25 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Огурцы свежие неочищен­ные | 5 |
| Свекла с 1 января | 25 | Салат | 28 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Шпинат | 26 |
| Капуста белокочанная | 20 | Щавель | 24 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Ревень | 25 |
|  | | Капуста квашенная | 30 |
| Огурцы соленые очищенные | 20 |

**Задание:** Решить задачи.

1.Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 5 кг условного продукта, если количество отходов для данного продукта составляет 20%.

2. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля в январе, полученной массой 400 кг.

3. Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 100 кг сырого очищенного картофеля.

4. Определить количество свеклы, необходимое в январе для получения 55 кг сырой очищенной свеклы.

5. Определить массу нетто очищенной сырой моркови в декабре, полученной массой 70 кг.

**Итог:** Решенные задачи.

***Практическое занятие №4.***

**Тема: Простые формы нарезки традиционных видов овощей и грибов**

**Цель:** сформировать умения простых форм нарезок овощей

**МТО:** ножи маркированные ОС, доски маркированные ОС, овощи

**Теоретическая часть:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Форма резки | Наименование овощей | Размеры | Кулинарное использование |
| Соломка  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\соломка.gif | Картофель | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам |
| Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада |
| Белокочанная капуста | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной |
| Красно- кочанная капуста | То же | На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата |
| Брусочки  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\брусочек.gif | Картофель | Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см | Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Квадратное сечение 0,4х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см | Для бульона с овощами |
| Кубики  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\кубик.gif | Картофель | Величина ребра 1,0—2,5 см | Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук | Величина ребра 0,3—0,75 см | Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам |
| Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная | 0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см | Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных |
| Кружочки  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\кружочки.gif | Картофель | Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см | Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см | Для супа крестьянского |
| Ломтики  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\ломтики.gif | Картофель | Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см | Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы; вареный — на гарнир к запеченной говядине |
| Морковь, свекла | Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см | Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов |
| Дольки   C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\дольки.gif | Картофель | Разные размеры, но не более 5,0 см | Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук | Разные размеры, но не более 3,5 см | Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски |
| Квадратики (шашки)  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\квадратики.gif | Белокочанная капуста | Размеры 3,0—3,5 см | Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского |
| Кольца и полукольца   C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\кольца и пол.gif | Лук репчатый | Диаметр 3—6 см | На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку |
| Лук порей | Диаметр 1—2,5 см | Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты |

**Задание:** Нарезать овощи в соответствие с таблицей.

**Итог:** Нарезанные овощи.

***Практическое занятие №5.***

**Тема: Cложные формы нарезки овощей.**

**Цель:** Научить применять сложные формы нарезки овощей.

**МТО:** ножи маркированные ОС, доски маркированные ОС, овощи

**Теоретическая часть:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Форма нарезки** | **Наименование овощей** | | **Размеры** | **Кулинарное использование** |
| Гребешки, звездочки, шестеренки  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\гребешки.gif | Морковь, петрушка | 2,0—3,0х1,25 см | | На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд |
| Бочоночки, груши, орешки, шарики  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\бочонки.gif | Картофель | Бочоночки 3,5—4,0Х Х6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см | | Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле |
| Морковь, петрушка | Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см | | На гарнир к холодным и горячим блюдам |
| Стружка  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\стружка.gif | Хрен | Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см | | На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу |
| Картофель | Толщина 0,3 см; длина 15—25 см | | На гарнир к филе |
| Рубка (мелкая)  C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\ольга\рубка мелкая.gif | Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста | Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см | | Для щей суточных и зеленых; для тефтелей и фарша; для посыпки различных горячих и холодных блюд |

**Задание:** Нарезать овощи в соответствие с таблицей.

**Итог:** Нарезанные овощи.

***Практическое занятие* №6.**

**Тема: Органолептическая оценка сырья.**

**Цель: Сформировать знания по органолептической оценке рыбного сырья.**

**МТО**: образцы рыбы, ГОСТ

**Теоретическая часть:**

Органолептический анализ имеет большое значение при оценке качества рыбных продуктов, так как это наиболее простой, дешевый и быстрый, а в ряде случаев и единственно возможный способ, позволяющий отличить высококачественный продукт от ординарного, фальсифицированный — от натурального, выявить ранние признаки порчи продукта и т. д.

Органолептическую оценку продуктов осуществляет комиссия специалистов-дегустаторов, которая выполняет роль измерительных или контрольных приборов, поэтому органолептическая оценка всегда субъективна. Однако существуют возможности повышения объективности сенсорных исследований, в частности путем обучения широкого круга специалистов методам дегустационных исследований, перехода на количественную оценку органолептических показателей на основе применения балльных шкал.

Методы органолептической оценки качества рыбной продукции благодаря их простоте и оперативности широко используются при оценке сырья и готовой продукции, при выполнении задач, связанных с улучшением качества продукции, обеспечивают получение важной информации при разработке новых продуктов. Благодаря развитию методического обеспечения и использованию его в научной и практической деятельности технологов и товароведов рыбных продуктов за последнее время повысился профессиональный уровень органолептиков: развиваются описание и трактовка терминологии, происходит ее унификация, разрабатываются и применяются балльные шкалы, что обеспечивает валиметрии-ческий подход к оценке органолептических показателей. Широко используется такой сложный метод, как профильный анализ.

**Задание:** Из представленных образцов рыбы выявить годные для употребления по органолептическим показаниям качества.

**Итог:** Письменный отчет о качестве предоставленных рыб.

***Практическое занятие* №7**.

**Тема: Обработка рыбы с костным скелетом.**

**Цель:** Сформировать навыки по обработки рыбы с костным скелетом.

**МТО**: рыба с костным скелетом, доска РС, нож РС.

**Теоретическая часть:**

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. Ошпаривают перед очисткой и камбалу, имеющую на коже жучки. 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 прорезают 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, для этого, 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: не разрезая брюшка, а удаляя внутренности вместе с головой; 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 мин.

**Задание:** По правилам обработать рыбу с костным скелетом.

**Итог:** Обработанная рыба по правилам.

***Практическое занятие* №8.**

**Тема: Обработка рыбы для использования в целом виде**

**Цель:** научиться обрабатывать рыбу для использования в целом виде.

**МТО**: рыба, доска РС, нож РС.

**Теоретическая часть:**

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками круглой формы. В качестве фарша используют специально приготовленную котлетную массу улучшенного состава. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой.

Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отбивают, снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталось с хвостом. Рыбу разделывают на чистое филе.

В массу для фарширования рыбы входят: пшеничный хлеб без корок, молоко, масло сливочное или маргарин, пассированный лук, белки яиц, соль, перец. Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют мелкорубленый лук, соль, перец, жир и все еще раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы. Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю, пергамент или фольгу, можно перевязать шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или в глубокий противень. Если щука поступила в виде потрошеной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготовляют массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на нее по всей длине кладут фарш, который закладывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли или свертывая фольгу, формуют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом или скручивают. Используют для припускания.

Порционные куски фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделывают и нарезают на круглые порционные куски, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вмести с мякотью, оставляя на коже тонкий слой (до 0,5 см.). Мякоть отделяют от костей и приготовляют из нее массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусочки. Толщина полуфабриката должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд.

Для фарширования судака в целом виде обработку начинают с вырезания спинного плавника, а затем осторожно очищают чешую, чтобы не разорвать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывают у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя, ее тонким слоем на коже. Плавники отрезают ножницами. Срезанную мякоть отделяют от костей и приготовляют из нее массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу завертывают или перевязывают шпагатом. Используют для припускания.

**Задание:** Обработать и зафаршировать рыбу по правилам.

**Итог:** Обработанная и зафаршированная рыбу по правилам.

***Практическое занятие* №9**

**Тема: Разделка рыбы на порционные куски**

**Цель:** Сформировать навыки по разделке рыбы на порционные куски.

**МТО**: рыба, доска РС, нож РС.

**Теоретическая часть:**

Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формой с кожей, позвоночными и реберными костями. Рыбы очищают от чешуи выше описанным способом и удаляют плавники. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову вмести с частью внутренностей. Через образовавшееся отверстие удаляют оставшиеся внутренности и зачищают рыбу от пленок. При такой обработке брюшко остается целым. Рыбу промывают, слегка обсушивают и нарезают поперек на порционные куски круглой формы, которые используют для варки, жарки и фарширования.

**Задание:** Разделать рыбу на порционные куски.

**Итог:** Разделанная рыба на порционные куски.

***Практическое занятие* № 10**

**Тема: Разделка рыбы на филе**

**Цель:** Научиться разделывать рыбу на филе.

**МТО**: рыба, доска РС, нож РС.

**Теоретическая часть:**

Рыбу массой более 1,5 кг разделывают на филе путем ее пластования, после чего нарезают ножом на порционные куски.

Для получения филе с кожей, реберными и позвоночными костями рыбы очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, затем промывают и обсушивают. После этого, начиная с головы или хвоста, срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не оставалось сверху мякоти. В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе). Полученное филе нарезают на порционные куски поперек, но масса кусков с позвоночной костью должна быть на 10% больше массы кусков без кости. Чтобы удалить позвоночную кость, нижнее филе перевертывают и укладывают на доску кожей вверх. Начиная с головы или хвоста, подрезают мякоть и срезают ее с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Таким образом, получают оба филе с кожей и реберными костями, которые затем нарезают поперек и на порционные куски.

Филе с кожей и реберными костями укладывают на доску кожей вниз и, начиная с более толстой части мякоти спинки, срезают реберные кости и внутренние кости плавников. Полученное филе нарезают поперек на порционные куски.

Чтобы получить чистое филе, удаляют кожу. Для этого филе кладут на разделочную доску кожей вниз и надрезают мякоть до кожи, со стороны хвоста; отступив от его конца на 1 см (надрез делают осторожно, чтобы не прорезать кожу), нож ведут вплотную к коже, срезая мякоть филе. Чтобы было удобнее разделывать рыбу на филе без кожи и костей, кожу оставляют с чешуей, не удаляя ее в начале обработки. Филе без кожи и костей нарезают поперек на порционные куски или используют для приготовления котлетной, масс и фаршей.

**Задание:** Разделать рыбу на филе

**Итог:** Разделанная рыба на филе

***Практическое занятие* №11.**

**Тема:** Оценка качества туши говядины, свинины. Процент отходов при обработке мяса

**Цель:** Научиться рассчитывать процент отходов при обработке мяса.

**МТО:** калькулятор.

**Теоретическая часть:**

**Обработка говядины.**

 Полутушу говядины  делят по контуру  последнего   ребра   на   переднюю и заднюю четвертину. В результате разруба и обвалки передней четвертины туши получают: лопатку  (плечевую и заплечную части   лопатки),   шейную   часть, толстый край,  покромку, грудинку, подлопаточную часть. Заднюю  четвертину делят на вырезку, тонкий   край,    покромку, пашину, внутреннюю, верхнюю,   боковую   и наружную  части задней ноги.

Части   мякоти зачищают от пленок и сухожилий,    в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты:  вырезка, толстый и тонкий края, части задней ноги (верхняя, внутренняя, боковая, наружная), грудинка, покромка, лопатка (плечевая и заплечная части), подлопаточная часть и  котлетное    мясо    (шея,   пашина, зачистки).

Полученные крупные куски (массой до 2 кг) или сразу подвергают  тепловой обработке, или   предварительно нарезают на порционные и мелкие куски; из них готовят также рубленую и котлетную массу. Количество отходов (кости, пленки, сухожилия) при обработке мяса составляет 26 %  (у говядины I .категории) и 32%   (у говядины II категории.)

**Обработка баранины (телятины) и свинины.**

Тушу баранины  или полутушу свинины по контуру задней ноги между крестцовыми и поясничными позвонками делят поперек  на две части: переднюю и заднюю. После разрубания получают: лопатку, шейную часть, корейку, груднику, окорок. Телятину обрабатывают как баранину.  Полученные плети обваливают (отделяют мясо от костей), зачищают  от пленок и сухожилий и вы­деляют крупнокусковые полуфабрикаты: лопатку, окорок (массой до 5 кг), мякоть шеи, корейку (с реберными костями), грудинку (с реберными костями), котлетное мясо (из шейной части и обрезков баранины и телятины). Количество отходов при обработке баранины 1 категории равно 23,4%, II категории-24,5, при обработке свинины -13, телятины-34%.

Остающиеся пищевые отходы в виде сухожилий, позвоночных, реберных и тазовых костей, трубчатых костей конечностей используют для приготовления бульонов. Лучшими являются трубчатые кости. Перед тепловой обработкой зачищенные кости разрубают, у трубчатых с двух сторон отпиливают головки.

**Задание:** Решить задачи.

1. Сколько получиться мяса из 250 кг. тушки говядины 1 категории после разделки.
2. Сколько получится мяса из 300 кг. свиной тушки после разделки.
3. Сколько получиться мяса из 400 кг. тушки баранины 2 категории после разделки.
4. Сколько получиться мяса из 150 кг. тушки телятины после разделки.
5. Сколько получиться мяса из 350 кг. тушки говядины 2 категории после разделки.
6. Сколько получиться мяса из 180 кг. тушки баранины 1 категории после разделки.

**Итог:** Решенные задачи.

***Практическое занятие* №12.**

**Тема:** Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Цель:** Научится приготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

**МТО:** мясо вырезка, нож МС, доска МС, шпагат, шпик.

**Теоретическая часть:**

Ростбиф изготовляют из вырезки, толстого и тонкого краев. Их зачищают от поверхностных пленок, а вырезку — от сухожилий. Для равномерно­го прогрева полуфабрикат формуют из двух вырезок, склады­вая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом. Иногда полу­фабрикат оборачивают тонким пластом шпика, чтобы придать блюду сочность. Используют для жарки.

**Задание:** Приготовить полуфабрикат ростбиф.

**Итог:** Приготовленный полуфабрикат ростбифа.

***Практическое занятие* №13.**

**Тема:** Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.

**Цель:** Сформировать навыки по приготовлениюпорционных полуфабрикатов из говядины.

**Теоретическая часть:**

Порционные полуфабрикаты из говядины. Лангет нарезают из тонкой части вырезки под острым углом по два кусочка толщиной 1 см на порцию, отбивают. Используют для жарки.

Антрекот нарезают из толстого и тонкого краев по одному куску на порцию толщиной до 1,5 см, отбивают, надрезают. Используют для жарки.

Говядину тушеную и говядину духовую приготавливают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, на порцию нарезают по 1-2 куска толщиной до 1,5 см. Полуфабрикат отбивают, используют для тушения.

Зразы отбивные нарезают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части. Порционные куски мяса толщиной 1 см тонко отбивают, укладывают на середину фарш, свертывают, придавая им форму колбасок, перевязывают тонким шпагатиком. Фарш готовят из мелко нарезанного пассерованного репчатого лука, вареных яиц, зелени, молотых сухарей, соли. Зразы отбивные (1-2 шт. на порцию) используют для тушения.

Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части в виде порционного куска толщиной 1,5 см, отбивают до 0,5 см, смачивают в льезоне, панируют в сухарях. Используют для жарки.

**Контрольные вопросы:**

1. Сколько идет кусочков Лангет на 1 порцию?
2. Какой толщиной должен быть порционный кусок ля зразы отбивной?
3. Что делают с полуфабрикатом Ромштекса перед готовкой?

**Задание:** Заполните таблицу и ответьте на контрольные вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название полуфабриката** | **Из какой части мяса** | **Внешний вид полуфабриката** | **Способ приготовления** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Итог:** Заполненная таблица и ответы на контрольные вопросы.

***Практическое занятие* №14.**

**Тема:** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Цель:** Сформировать навыки по приготовлениюмелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Теоретическая часть:**

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины. Бефстроганов приготавливают из обрезков вырезки, из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части в виде кусочков толщиной 1 см, которые тонко отбивают и режут соломкой длиной 3 см, массой 5-6 г. Используют для жарки.

Поджарку нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части на кусочки толщиной 1,5 см, которые отбивают и режут в виде брусочков массой 10 г (вдвое толще бефстроганов). Используют для жарки и тушения.

Азу нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части в виде брусочков массой 10 г. Используют для тушения.

Гуляш нарезают из лопаточной и подлопаточной частей грудинки, покромки кубиками массой до 20 г. Используют для тушения.

Плов приготавливают из бокового и наружного кусков тазобедренной части говядины, режут на кусочки в виде кубиков по 10-15 г. Используют для тушения.

**Контрольные вопросы:**

1. Как нарезают мясо на бефстроганов?
2. Сколько весят брусочки на поджарку?
3. Как готовят плов?

**Задание:** Заполните таблицу и ответьте на контрольные вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название полуфабриката** | **Из какой части мяса** | **Внешний вид полуфабриката** | **Способ приготовления** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Итог:** Заполненная таблица и ответы на контрольные вопросы.

***Практическое занятие* №15.**

**Тема:** Приготовление натуральной рубленой массы

**Цель:** Научиться приготовлению натуральной рубленой массы.

**МТО:** говядина, мясорубка, нож МС, доска МС, молоко, соль.

**Теоретическая часть:**

Мясо зачищают от грубых сухожилий и соединительной ткани, нарезают на куски, пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют холодную воду или молоко, соль и тщательно вымешивают. На 1 кг мякоти мяса используют 100 г жидкости. В массу можно добавить от 30 до 50 г сливочного масла и мелкорубленого пассерованного репчатого лука. Из массы изготовляют следующие полуфабрикаты: бифштекс, котлеты, фрикадельки.

**Задание:** Приготовить натурально-рубленую массу.

**Итог:** Приготовленная натурально-рубленая масса.

***Практическое занятие* №16.**

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из натуральной руленой массы

**Цель:** Научиться приготовлению полуфабрикатов из натуральной руленой массы.

**МТО:** натурально -рубленая масса, лук репчатый, яйцо, сливочное масло.

**Теоретическая часть:**

Фрикадельки. В рубленую массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук, сырые яйца и хорошо вымешивают. Можно ввести сливочное масло. Фрикадельки формуют в виде маленьких шариков массой 7-8 г. Используют для припускания.

**Задание:** Приготовить полуфабрикат на блюдо «Фрикадельки».

**Итог:** Приготовленный полуфабрикат на блюдо «Фрикадельки».

***Практическое занятие* №17.**

**Тема: Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы**

**Цель:** Сформировать знания по приготовлению котлетной массы.

**МТО:** говядина, хлеб, молоко, соль, мясорубка, доска МС, нож МС.

**Теоретическая часть:**

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перемешивают и выдерживают в холодильнике 10 мин. Черствый пшеничный хлеб из муки первого или высшего сорта нарезают на куски и замачивают в холодной воде. Набухший хлеб соединяют с мясом и полученную смесь пропускают через мясорубку два раза. Котлетную массу вымешивают в фаршемешалке 10-15 мин, постепенно добавляя небольшими порциями холодную воду.

При вымешивании масса обогащается воздухом, что придает изделиям более пышную консистенцию. Перед формовкой полуфабрикатов котлетную массу охлаждают.

Ha 1 кг мякоти мяса используют 150-250 г пшеничного хлеба, 300 г воды (или молока), 9-12 г соли. В котлетную массу можно добавлять молоко, если оно совершенно свежее, так как при соединении с соком мяса молоко может свернуться и изделия приобретут кисловатый привкус.

**Задание:** Приготовить котлетную массу.

**Итог:** Приготовленная котлетная масса.

***Практическое занятие* №18**.

**Тема:** Обработка мясных субпродуктов

**Цель:** Сформировать знания по обработке мясных субпродуктов.

**МТО:** почки, сердце, доска МС, нож, МС.

**Теоретическая часть:**

Субпродукты содержат до 18% белков, до 17% жира, витамины, минеральные вещества, железо, фосфор.

Субпродукты поступают в охлажденном или мороженом виде, Оттаивают их на воздухе (16° С), почки размораживают в воде. Так как субпродукты, особенно печень, богаты кровью, которая служит хорошей средой для развития микроорганизмов, то они быстро портятся и становятся непригодны для питания детей. Поэтому доброкачественность субпродуктов тщательно проверяют и быстро их реализовывают. В детском питании используют говяжьи и телячьи субпродукты.

Почки надрезают, удаляют с них пленку и жир, закладывают в холодную воду и вымачивают 3-4 ч, чтобы удалить неприятный запах, затем промывают.

Сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки крови, промывают холодной водой.

**Задание:** Обработать почки и сердце.

**Итог:** Обработанные почки и сердце.

***Практическое занятие* №19.**

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

**Цель:** Научиться приготавливать полуфабрикаты из субпродуктов.

**МТО:** печень, мука, соль, подсолнечное масло, сковородка, плита.

**Теоретическая часть:**

Для блюда "печень жареная" у печени удаляют кровеносные сосуды и желчные протоки. Затем печень промывают, снимают с ее поверхности пленку и нарезают на порционные куски (1-2 шт. на порцию). Перед жаркой их панируют в подсоленной муке.

**Задание:** Приготовить полуфабрикат для печени жаренной.

**Итог:** Приготовленный полуфабрикат для печени жаренной.

***Практическое занятие* №20.**

**Тема:** Работа со сборником рецептур.

**Цель:** Сформировать знания по работе со сборником рецептур.

**МТО:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

Вырезка — выпускают в виде одного куска из внутренних поясничных мышц.

Бифштекс готовят из вырезки овальной или неправильно округлой формы, жира не содержит, толщина куска мякоти 2—3 см.

 Филе отличается большей толщиной куска мякоти — 4—5 см.

Лангет — два куска мякоти одинаковые по размеру и равные по массе, толщиной 1—2 см.

Антрекот — кусок мяса овально-продолговатой формы из мякоти поясничной и спинной части толщиной 1,5—2 см и прослойкой жира в 1 см.

К порционным полуфабрикатам из свинины и баранины относят котлеты натуральные, эскалоп, шницель и вырезку.

Натуральная котлета готовится из спинной и поясничной части туши с реберной косточкой. Котлета имеет плоскоовальную форму, со стороны реберной косточки — вогнутая.

У свиной котлеты длина косточки должна быть не более 8 см., у бараньей — 7 см.

Эскалоп — два куска мякоти примерно одинакового размера и массы толщиной 1—1,5 см.

Шницель — кусок мякоти из заднетазовой части толщиной 2—3 см.

Азу имеет вид брусочков или кубиков мяса размером 3—4 cм, массой по 10—15 г из тазобедренной, поясничной, спинной частей.

Шашлык — кусочки мяса по 30—40 г из говядины, баранины, свинины.

Гуляш — кусочки мякоти из лопаточной части по 30—40 г.

Поджарка — кусочки мякоти из лопаточной части, мясной обрези массой 10—15 г, нарезаны произвольной формы.

Рагу — мясокостные кусочки массой от 40 до 60 г из спинной, поясничной, крестцовой, шейной частей. Содержание мякоти и костей примерно по 50%.

**Задание:** С помощью сборника рецептур составить технологические карты к блюдам и рассчитать количество продуктов на 1 и 35 порций.

**Технологическая карта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | | На 35 порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

**Итог:** С помощью сборника рецептур составленные технологические карты к блюдам и рассчитано количество продуктов на 1 и 35 порций.

***Практическое занятие* №21.**

**Тема:** По «заправке» птицы для тепловой обработки.

**Цель:** Сформировать знанияпо «заправке» птицы для тепловой обработки.

**МТО:** тушка птицы, нитки, нож КС, доска КС.

**Теоретическая часть:**

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обра­ботки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а так­же рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы при­дать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что­бы удобнее было нарезать на порционные куски.

Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с повреж­денным филе не заправляют, а используют для приготовления котлет­ной массы или для варки.

Заправка птицы. Тушки птицы заправляют: "в кармашек", в одну нит­ку, в две нитки.

Заправка "в кармашек" является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи ("кармаш­ки") на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорези концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

**Задание:** Заправить тушку птицы в кармашек.

**Итог:** Заправленная тушка птицы в кармашек.

***Практическое занятие* № 22.**

**Тема:** Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы.

**Цель:** Сформировать знания поприготовлению порционных полуфабрикатов из птицы.

**Теоретическая часть:**

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выс­тупу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны Кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, со­единяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягива­ют сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачи­вают ее, оставляя 3—4 см, отрубают утолщенную часть косточки (мак-лачок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Котлеты натуральные — у большого зачищенного и рас­крытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2—3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты панированные — полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в бе­лой панировке.

Птица    или   дичь   по - столичному  (шницель столичный) —у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2—3 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 с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на обра­зовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовлен­ного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и для жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

**Задание:** Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Форма изделия | Панировка | Способ тепловой обработки | Особенности | |
| Наличие косточки | Наличие фарша |
| Котлета натуральная | Овальная | — | Припускание или жаренье основным способом | + | — |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Итог:** Заполненная таблица.

***Практическое занятие* №23.**

**Тема:** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.

**Цель:** Научиться приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.

**МТО:** тушка птицы, доска КС, нож КС.

**Теоретическая часть:**

Рагу — тушки птицы разрубают на куски по 2—3 шт. на порцию, массой по 40—50 г каждый.

**Задание:** Приготовить полуфабрикат из курицы для рагу.

**Итог:** Приготовленный полуфабрикат из курицы для рагу.

**Список рекомендуемой литературы**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
2. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
11. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.