

Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 11- 13
(6 часов)**

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

Для большинства ресторанов закупка мяса, приготовление и подача мясных блюд – одна из самых дорогостоящих составляющих бизнеса, но потенциально это и одна из самых прибыльных статей. Для наиболее рационального использования закупаемого мяса, важно обладать умением правильно подбирать подходящие отрубы для конкретного метода приготовления.

Куски мяса, птицы и дичи, которые следует закупать ресторану, зависят от стиля заведения. Ресторану, в котором блюда готовят в основном непосредственно перед подачей, особенно гриль и соте, понадобится закупать в высшей степени мягкие (и более дорогие) отрубы. Ресторан, где готовят мясо разными способами, может позволить себе использовать и не столь мягкие отрубы, например, телячьи голяшки для тушеных блюд. Мясо продают различными кусками и, следовательно, разной степени готовности к тепловой обработке.

В зависимости от конкретного животного существует градация по качеству мяса, используемая в Европейских странах. Принимают во внимание общее состояние туши, количественное соотношение мяса и жира, мяса и костей, количество прожилок в постном мясе. Сорт, назначенный туше, распространяется на все отрубы.

Prime - наивысший сорт. Отмечается небольшая доля производимого мяса.

Choice - отборное мясо, но с более низким содержанием прослоек жира, чем в высшем сорте.

Select - мясо первого сорта.

Мясо более низких категорий качества интереса для ресторанной отрасли не представляет.

Технология приготовления горячих блюд из мяса

а) **Говядина в брусничном соусе с чечевицей.** Чечевицу отварить до готовности, посолить. Говядину порционировать на стейки, обсушить, солить, перчить. Запечь на оливковом масле на сковороде и готовить до средней прожарки sous vide (в вакуумном пакете в пароконвектомате). Приготовить соус. Для этого в сотейник поместите бруснику, добавьте уксус и сахар. Соус выпарить и до его загустения, снять с огня. На тарелку выложить готовый стейк, рядом выложить чечевицу. Стейк сверху полить соусом из брусники.

Таблица 1. Рецептура блюда «Говядина в брусничном соусе с чечевицей»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Говядина шея	120	88
Брусника	50	50
Уксус	5	4
Сахар	15	15
Чечевица	50	50
Чеснок	10	10
Соль	3	3

Выход:	-	220
--------	---	-----

б) **Цыпленок в кисло сладком соусе.** Филе куриное обсушивают и нарезают кубиком 2×2 см. Филе солят, добавляют крахмал, яйцо, масло растительное и воду (3г), перемешивают, чтобы кусочки филе покрылись кляром. Обжаривают во фритюре до готовности, чтобы кусочки не слиплись. В сковороде наливают растительное масло, добавляют кетчуп, уксус, сахар и дают закипеть, варят в течение 30 секунд. Выкладывают в соус куриное филе, перемешивают. Картофель нарезают дольками и обжаривают со специями, добавляют брокколи и молоко, жарят 5 минут, подают вместе с цыпленком.

Таблица 2. Рецепт блюда «Цыпленок в кисло сладком соусе»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Филе куриное	50	50
Крахмал	30	30
Уксус	5	4
Кетчуп	30	30
Сахар	15	15
Яйцо куриное	55	50
Картофель	133	100
Брокколи	50	50
Масло растительное	30	30
Молоко	10	10
Выход:	-	370

в) **Паста Карбонара.** Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды, слегка не доваривая (Альденте), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, сбрызнуть маслом растительным. Бекон нарезать кубиком 0,5х0,5 см, обжарить до золотистой корочки на сковороде. Белок отделить от желтка. Соединить желток, сливки и часть сыра, перемешать. Соус соединить с обжаренным беконом (грудинкой), довести до загустения. Готовую пасту прогреть в бульоне (вода + куриный кубик) и соединить с соусом. Выложить на тарелку, gratinировать крупномолотым черным перцем (чуть-чуть сверху пасты) и тертым сыром "Пармезан" (тонкая длинная стружка).

Таблица 3. Рецепт блюда «Паста Карбонара»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Спагетти	35	35
Соль	3	3
Масло растительное	3	3
Грудинка к/з	42	40
Масло растительное	10	10
Перец черный горошек	0,03	0,03
Сливки 22 %	41	40
Кубик куриный	0,10	1

Яйцо (желтки)	2шт	40
Сыр "Пармезан"	10,8	5+5
Выход:		200

г) **Рулет куриный со шпинатом.** Филе куриное разрезать вдоль, чтобы получился один большой пласт. Обрезать лишнее мясо, которое отходит лохмотьями (оно пригодится для приготовления начинки). Филе слегка отбить, солить, перчить. Часть свежего шпината слегка припустить, чтобы он стал мягким и не рвался. Выложить шпинат на салфетку в один слой, чтобы он лежал внахлест друг к другу. Если шпинат замороженный, то его разморозить и отжать. В куттере приготовить смесь из обрезков курицы, сливок, яйца, соли и специй. На пласт курицы намазать смесь из куттера, сверху выстелить пластик шпината, если шпинат замороженный, то намазать его по поверхности. Скрутить рулет и обернуть его пищевой пленкой, чтобы при варке пленка не раскрылась. Готовить рулеты на пару или варить в воде до готовности. Приготовить соус белый, для этого обжарить на сливочном масле муку, добавить молоко, разбить комки, добавить специи, довести до кипения, процедить. Готовые рулеты остудить, нарезать наискосок, освободить от пленки и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Переложить рулеты в соус и варить в течение 5-10 минут. Отдельно нарезать огурцы брусочком, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле 5 минут. Подавать рулеты с гарниром из жареных огурцов.

Таблица 4. Рецепт блюда «Рулет куриный со шпинатом»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Филе куриное	105	100
Шпинат свежий	40	40
Сливки 10%	20	20
Масло сливочное	50	50
Яйцо куриное	47	45
Мука	20	20
Молоко	50	50
Огурцы	40	40
Выход:		250

Ход занятия

27.03.2023 выполнить задание №4-6, остальные задания выполнить на следующем занятии.

Задание 1. Изучить технологию приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Задание 2. Составить технологические карты на блюдо:

1) Говядина в брусничном соусе с чечевицей.

2) Цыпленок в кисло сладком соусе.

3) Паста Карбонара.

4) Рулет куриный со шпинатом.

Задание 3. Составить технологические схемы приготовления блюда.

Задание 4. Заполнить таблицу о качестве блюда.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус Запах
Говядина в брусничном соусе с чечевицей			
Паста Карбонара			
Паста Карбонара.			
Рулет куриный со шпинатом.			

Задание 5. Сделать выводы о проделанной работе.

Задание 6. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Основные режимы кулинарной обработки мяса убойных животных.
2. Степени обжарки мяса.
3. От каких характеристик зависит выбор режимов и параметров тепловой обработки мяса убойных животных?
4. Современные технологии приготовления блюд из мяса.
5. Разделка мясной туши. Виды мясных полуфабрикатов.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru