

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 10
(6 часов)**

Тема: Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий, закусок 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

Ход занятия
18.01.2022 выполнить задание №5-6

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

Задание 2. Составить технологические карты на блюдо:

- 1) Антрекот с картофелем в молоке.
- 2) Говядина тушеная с черносливом со сложным гарниром.
- 3) Азу.

Задание 3. Составить технологические схемы приготовления блюда.

Задание 4. Определить

- 1) Отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и готовке пищи.
- 2) Выход готовых блюд.

«Антрекот»

рецептура № 374 Сборник рецептов 1996г.

Наименование продуктов	БРУТТО (г)	НЕТТО (г)
Говядина (толстый и тонкий края)		
Жир животный топленый пищевой		
Масса жареного антрекота	-	
Масло зеленое №562	-	-
Хрен (корень)		
Гарнир № 471, 473 – 475, 504, 510, 511	-	
Выход	-	

Технология приготовления

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром и строганным хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30г).

Гарниры – картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, сложные гарниры.

«Картофель в молоке»

рецептура №471 Сборник рецептов 1996г.

Наименование продуктов	БРУТТО (г)	НЕТТО (г)
Картофель		
Молоко		
Маргарин столовый или сливочное масло		
Мука пшеничная		
Выход	-	

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят 10 мин., затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на жире, разводят молоком горячим, солят.

«Говядина, тушенная с черносливом»

рецептура № 638 Сборник рецептов 1996г

Наименование продуктов	БРУТТО (г)	НЕТТО (г)
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)		
Жир животный		
Лук репчатый		
Томатное пюре		
Чернослив		
Масса тушеного мяса	-	
Масса соуса с луком и черносливом	-	
Гарнир	-	
Выход	-	

Технология приготовления

Мясо, нарезанное по 1-2 куску на порцию, солят, перчат, обжаривают, добавляют пассерованный лук, томат, бульон или воду и тушат около часа. Затем кладут промытый чернослив, тушат еще 20 мин. За 5 мин. до готовности кладут соль, перец горошком, лавровый лист. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные или припущенные, тыква, кабачки жаренные.

«Овощи отварные с жиром»

рецептура № 477 Сборник рецептов 1996г.

Наименование продуктов	БРУТТО (г)	НЕТТО (г)
Морковь		
или капуста белокочанная (ранняя)		
или капуста белокочанная свежая		
или капуста цветная		
или брюссельская (кочанчики)		
или кольраби		
или спаржа		
или тыква		
Масса отварных овощей	-	
Маргарин столовый или масло сливочное		
Выход	-	

Технология приготовления

Овощи, нарезанные дольками или кубиками, укладывают слоем не более 5см и припускают с добавлением жира.

«Азу»

рецептура № 402 Сборник рецептов 1996г.

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут свежие помидоры (1 колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить по 1 колонке без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Задание 5 Заполнить таблицу о качестве блюда.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус Запах
Антрекот с картофелем в молоке	Кусок мяса овально – продолговатой формы, поверхность покрыта поджаристой корочкой с ровными краями. Сбоку – картофель в молоке.	Серовато - коричневый	Жареного мяса и картофеля.
Говядина тушеная с черносливом со сложным гарниром			
Азу.			

Задание 6. Сделать выводы о проделанной работе.

Вопросы для самоконтроля знаний

1. Перечислить ассортимент жареных порционных блюд их говяжьей вырезки.
2. Благодаря каким процессам, происходящим в мясе при тепловой обработке, оно становится мягким?
3. Какими способами можно приготовить азу?
4. Какие части мяса и почему используют для жарки и для тушения?
5. Какие гарниры и почему лучше подходят к горячим мясным блюдам?

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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