

22.01.21р. гр..19.20
Професія «Кухар»

Тема програми:Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів.

Тема уроку:Приготування котлетної маси з м'яса і напівфабрикатів з неї

Мета уроку:

Навчальна:навчити учнів самостійно організовувати робоче місце; дотримуватись правил ведення технологічного процесу; робити розрахунок сировини для приготування заданої кількості напівфабрикатів; самостійно готувати напівфабрикати з котлетної маси; дотримуватись правил санітарії, гігієни й правил безпеки праці; економно використовувати сировину, воду і електроенергію.

Тип уроку: удосконалення початкових умінь і формування навичок виконання операцій і видів робіт.

Хід уроку

М'ясо належить до найважливіших продуктів харчування як джерело повноцінних білків, а також жирів, мінеральних, екстрактивних речовин і деяких вітамінів. За допомогою м'яса і м'ясних продуктів світові потреби в білку тваринного походження задовольняються приблизно на 27,4%.

Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною

цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності. Найбільш важливий складник м'яса – білки, тому що основна частка їх представлена повноцінними, легкозасвоюваними протеїнами, які організм людини використовує для побудови своїх тканин.

Тваринні білки краще збалансовано за амінокислотним складом, більше відповідають організму людини в незалежних амінокислотах. Засвоюваність тваринних білків сягає 70-90%, тоді як рослинних – 64-75%.

Білки м'яса забезпечують розвиток і обмін речовин в організмі, слугують

матеріалом для побудови клітин, тканин і органів, утворення ферментів і гормонів. У літературі наведено дані, що річна потреба людини у повноцінному білку становить 25 кг. Недостатнє білкове харчування зумовлює порушення розвитку мозку, центральної нервової системи, органів внутрішньої секреції, системи кровообігу.

З м'яса готують велику кількість напівфабрикатів їх розрізняють за розміром, за видом м'яса, за способом приготування. До цих напівфабрикатів відносяться вироби з натуральної січеної і котлетної маси.

Котлетне м'ясо містить велику кількість сполучної тканини. При подрібненні

м'яса руйнується структура сполучної тканини і м'язові волокна.

Щоб уміти готувати якісні напівфабрикати з котлетної маси, вам потрібно, перш за все:

- ☐ вивчити технологію їх приготування;
- ☐ вміти робити розрахунок сировини;
- ☐ дотримуватись норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;
- ☐ використовувати якісні продукти;
- ☐ правильно організовувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд.

1. Яка маса з м'яса називається січеною натуральною?

- Січеною натуральною називається маса з м'яса пропущеного через м'ясорубку з решіткою, яка має великі отвори ($d=9\text{мм}$).

2. З яких частин м'якоті готують січену натуральну масу?

- Січену натуральну масу готують з тих частин м'якоті, яка містить велику кількість сполучної тканини (котлетного м'яса).

3. Яка маса з м'яса називається котлетною?

- Січена маса з м'яса до якої доданий заздалегідь замочений у холодній воді або молоці черствий хліб без скоринки з пшеничного борошна I сорту.

4. Яка кількість хліба додається до січеної натуральної маси з м'яса щоб отримати котлетну масу з м'яса?

- На 1 кг м'якоті м'яса додається 250 г (25%) хліба.

5. Яку форму має напівфабрикат «Котлета»

- Напівфабрикат котлета має овально-приплюснуту форму з одним загостреним кінцем, до 2 см завтовшки, 10-12 см завдовжки і 5 см завширшки.

6. Яка особливість приготування напівфабрикату «Тюфтельки».

- До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно нарізану пасеровану цибулю.

1) Котлетну масу розділяють на порції по 57 г. (по 1-2 шт. на порцію) обкачують у червоній паніровці, надають овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем 2-2,5 см завтовшки, 10-12 завдовжки, 5 см завширшки.

- Котлети січені

2) Котлетну масу формують на порції 57 г. (по 2 шт. на порцію) обкачують у сухарях і надають округло-приплюснутої форми (2-2,5 см завтовшки, діаметром 6 см).

- Биточки січені.

3) Котлетну масу розділяють на порції, панірують, надають овально-приплюснутої форми 1 см завтовшки.

- Шніцель.

4) Котлетну масу готують з меншою кількістю хліба додають пасеровану ріпчасту цибулю, порціонують (по 2-4 шт. на порцію). Формують у вигляді кульок, обкачують у борошні.

- Тюфтельки.

Закріплення нової теми.

Питання для обговорення:

- Які напівфабрикати готують з м'ясної котлетної маси? (З м'ясної котлетної маси готують: котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтелі, рулет).
 - Назвіть частини м'яса які використовують як котлетне м'ясо? (Для яловичини котлетне м'ясо – це м'якоть шийної частини, пахвини і обрізки, які отримують при обвалювання туші і зачищанні напівфабрикатів великим шматком. Шийну частину й обрізки баранини, козлятини, телятини, а свинини тільки обрізки використовують як котлетне м'ясо).
 - Навіщо використовують такий прийом як панірування при приготуванні м'ясних напівфабрикатів з котлетної маси? (Напівфабрикати панірують, щоб запобігти втратам вологи під час смаження. Завдяки паніруванню смажені вироби мають дуже апетитну рум'яну кірочку, залишаються соковитими, а білки сполучної тканини краще розм'якшуються).
- Перед початком самостійної роботи учнів майстер виробничого навчання повідомляє критерії оцінювання завдань (додаток 5).

V. Домашнє завдання.

Завдання кожному учню:

Самостійно скласти технологічні картки приготування напівфабрикатів: котлети, биточки, рулет (на одну і чотири порції)