

Дисциплина МДК. 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 5
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

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

Технология приготовления блюд:

Террин из птицы с соусом из творога с брусникой



1. Филе птицы моют, обсушивают и измельчают.
2. Сырокопченный окорок нарезают длинными брусочками (по длине формы – терринницы).
3. Сладкий перец и лук репчатый подвергают первичной обработке. Лук нарезают крошкой и пассеруют. Сладкий перец разрезают на 2 или 4 части (в зависимости от размера). Сбрызгивают маслом, добавляют специи и запекают, а после охлаждают и снимают кожицу, нарезают соломкой и подают на гарнир.
4. Креветки разделяют на филе.
5. Охлажденный лук и креветки смешивают с измельченной птицей. Добавляют в массу специи. При постоянном взбивании массы на холодной



бане, вводят охлажденные сливки.

- 6 Форму смазывают маслом. Далее внахлест в форму выкладывают ломтики бекона. После ровным слоем в форму помещают массу из птицы. На массу выкладывают брусочки сырокопченого окорока. После снова – массу из птицы. Закрывают изделие беконом. Накрывают фольгой форму.
7. Готовят террин на водяной бане при 160°C в течение 50 минут.
8. Готовый террин охлаждают и нарезают.
9. Творог протирается (если требуется) и смешивается с солью, сахаром, горчицей и свежей брусникой.
10. Оформляют блюдо продуктами, входящими в состав террина и соуса.

Рулет из птицы с палентой и соусом

1. Отделяют мясо птицы от костей. Разделанную птицу выкладывают на разделочную доску и накрывают пищевой пленкой, отбивают. Посыпают солью и перцем.

2. Взбивают яйцо с зеленью, жарят тонкий омлет. Охлаждают.
3. Морковь нарезают слайсами и припускают.
4. Чернослив перебирают, бланшируют и нарезают соломкой.
5. На отбитую мякоть птицы выкладывают чернослив, морковь, омлет, посыпают тертым сыром и сворачивают в плотный рулет, а после заворачивают в фольгу и варят в пароконвектомате на пару 25 минут.
6. Рулет охлаждают в аппарате шоковой заморозки и панируют. Для приготовления панировки смешивают сок свеклы, предварительно запеченной, с панировочными сухарями и нарезанным пармезаном. Далее панировочную смесь измельчают с помощью куттера. После рулет нарезают.



7. В кипящую подсоленную воду всыпают поленту и заваривают плотную кашу. Полученную кашу охлаждают, формуют биточки и обжаривают до золотистого цвета.

Для приготовления соуса отделяют желтки от белков.

8. Желтки взбивают 2 минуты вместе с сахаром, солью, горчицей и продолжают взбивать до загустения. Добавляют лимонный сок, а после постепенно вливают растительное масло.

9. В конце взбивания добавляют апельсиновый сок, соевый соус и рубленную зелень.

10 На тарелку помещают соус и с помощью «гребенки» формируют из соуса рисунок. На соус выкладывают поленту и рулет. Оформляют блюдо микрозеленью. Соус в соуснике подают отдельно.

Мусс из птицы

1. Подготовленную птицу промывают, нарезают на кусочки, измельчают в блендере, добавляют сливки и продолжают взбивание до образования пышной массы, солят, перчат и аккуратно вмешивают взбитые



белки.

2. Готовую массу выкладывают в подготовленные формы и запекают на пару при температуре 180°С до готовности.

3. Охлаждают и вынимают из формы.

Для приготовления желе из ягод ягоды промывают, протирают, добавляют сахар по вкусу, доводят до кипения и вводят подготовленный желатин и охлаждают. Готовое желе нарезают на кусочки и подают с готовым муссом из птицы.

4. Из пшеничного хлеба готовят гренки. Из овощей и фисташек готовят гарнир.

Ход занятия

выполнить задание №4-5 лабораторной работы

Задание 1. Изучить технологию приготовления мясных холодных блюд.

Задание 2. Составить технологические карты на блюдо:

- ✓ *Террин из птицы с соусом из творога с брусникой*
- ✓ *Рулет из птицы с палентой и соусом*
- ✓ *Мусс из птицы*

Задание 3. Составить технологические схемы приготовления блюда, осуществив технологический процесс построения алгоритма выполнения операций.

Задание 4. Дать органолептическую оценку блюд. Результаты записать в таблицу 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Террин из птицы с соусом из творога с брусникой				
Рулет из птицы с палентой и соусом				
Мусс из птицы				

Задание 5. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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