

Лабораторно-практична робота № 3
«Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»

План уроку

Тема: «Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»

Мотивація: для кваліфікованого кухаря необхідні не тільки теоретичні знання, але й практичні вміння та навички. Для приготування котлетної маси з м'яса та н/ф має значення не тільки знання технології приготування, а і підбір посуду та інвентарю, економне використання сировини, часу, електроенергії; дотримання правил санітарії та охорони праці. Для виконання цих вимог на сьогоднішнє заняття ми перед собою ставимо таку мету:

Навчальна мета: закріпити практично теоретичні знання з :

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості н/ф;
- технології приготування н/ф;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу та попередження недоліків перших страв;
- економного використання електроенергії, сировини;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки та охорони праці.

Розвиваюча мета: розвинути вміння:

- послідовного та раціонального виконання операцій технологічного процесу при приготуванні заданої страви;
- достатньо усвідомлено користуватися нормативно-технологічною документацією;
- вчасно виправляти допущені несуттєві помилки в процесі виконання завдання;
- аналізувати результат роботи і робити висновки щодо припущених помилок.

Виховна мета: в процесі заняття виховувати:

- любов та зацікавленість до обраної професії;
- почуття поваги до співробітників;
- вміння працювати в колективі (бригаді);
- професійну етичну культуру праці учнів.

Тип уроку: формування вмінь та навичок.

Метод ведення уроку: лабораторно-практичне заняття.

Місце проведення: технологічна лабораторія кухарів.

Матеріально-технічне забезпечення:

- Здобнов А.І. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для пгх.- Київ:”А.С.К.”, 1998. – 656 с.;
- Горпинко Т.М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії.- Львів: Світ, 1996.- 104 с.;
- Плакати «напівфабрикати з котлетної маси»;
- Технологічні карти, технологічні схеми, інструктивно-технологічні карти приготування н/ф з котлетн. маси;
- Виробничі столи, плити, сита, шумівки, копистки, лопатки, розробні дошки „МС ножі „МС”, ковшики, миски.
- Посуд для відпуску страв: мілкі, глибокі столові тарілки, столові ложки, піріжкові тарілки, прибори для порціонування страв.

В результаті виконання лабораторно-практичного заняття учень повинен

знати:

- Підготовку сировини для приготування котлетної маси та н/ф з неї;
- Асортимент н/ф;
- прийоми та особливості приготування н/ф з котлетної маси;
- рецептури і технології приготування н/ф з котлетної маси;
- вимоги до якості н/ф з котлетної маси ;
- правила і вимоги з охорони праці при користуванні обладнанням при приготуванні н/ф з котлетної маси;

вміти:

- підготувати сировину для приготування н/ф з котлетної маси;
- приготувати, органолептично визначати якість н/ф з котлетної маси;

Міжпредметні зв'язки:

1. Виробниче навчання: „ Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї ”;
2. Устаткування підприємств харчування: „Механічне обладнання”, „Теплове обладнання”;
3. Фізіологія, санітарія та гігієна харчування: „Санітарні вимоги до кулінарної обробки продуктів”, „Особиста гігієна працівників п.г.х.”, „Санітарні вимоги до інвентарю та обладнання”;
4. Охорона праці: „Безпечна експлуатація механічного обладнання”, „Безпечна експлуатація теплового обладнання”, „Безпечна експлуатація холодильного обладнання”;
5. Організація підприємств громадського харчування: «Організація роботи м'ясного цеху»;
6. Хімія;
7. Фізика;
8. Математика.

Тривалість заняття – 4 години.

Хід заняття

I. Організаційний момент – 10 хв.

1. Перевірка учнів за списком.
1. Перевірка стану санітарного одягу, додержання правил особистої гігієни.
2. Перевірка наявності продуктів, ножа.

II. Вступний інструктаж

Контрольні питання при підготовці до роботи

1. Які частини м'яса використовують для приготування котлетної маси?
1. Чому для котлетної маси треба брати черствий та білий хліб?
2. Яка роль хліба у котлетній масі?
3. Форма та розмір напівфабрикатів з м'яса.

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд (розробку дошку «МС», лотки, м'ясорубку, ніж).
2. Організувати робоче місце:
 - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх антисептиком;
 - в) ніж покласти лезом до дошки праворуч, продукти розмістити ліворуч;
 - г) розробку дошку розмістити перед собою, на відстані 5—6 см від краю стола.
 - г) м'ясо зачистити від плівок, сухожилок, порізати на шматочки;
 - д) білий черствий хліб без шкоринки замочити в охолоджену молоці або у воді;
 - е) пропустити один раз м'ясо крізь м'ясорубку, змішати з хлібом, пропустити ще раз крізь м'ясорубку;
 - є) довести котлетну масу до смаку, перемішати, вибити;
 - ж) розпорціонувати та запанірувати напівфабрикати.

Для панірування напівфабрикатів організувати робоче місце

1. Ніж для панірування покласти праворуч від обробної дошки лезом до дошки,

- а поряд — посуд з сухарями.
- Ліворуч від обробної дошки розмістити посуд з котлетною масою.
 - Лотки для готових напівфабрикатів розмістити попереду обробної дошки.

Методичні вказівки

Послідовність приготування котлетної маси з м'яса (Додаток 1)

- М'ясо 3-го сорту зачищають від плівки і сухожилок.
- Нарізають на шматочки.
- Пропускають крізь м'ясорубку.
- З'єднують із замоченим у воді або молоці хлібом.
- Пропускають крізь м'ясорубку.
- Додають воду (молоко), сіль, перець, перемішують.
- Масу вибивають.

Норма продуктів для приготування котлетної маси з м'яса

На 1 кг м'яса беруть: хліба — 250 г, води або молока — 300—350 г, солі — 20 г, перець — 1 г.

Характеристика м'ясних напівфабрикатів з котлетної маси (Додаток 2)

Напівфабрикат	Форма	Вид паніровки	Розміри, см		
			довжина	ширина	висота
Котлети.	Овально-приплюснута з одним загостреним кінцем.	Сухарі.	12	5	2—2,5
Биточки.	Приплюснуто-округла.	Сухарі.	d = 6		2-2,5
Шніцелі.	Овально-приплюснута.	Сухарі.	12	6	1
Зрази.	Цеглинки з овальними краями.	Сухарі.	12	5	2-2,5

Рулет.	Батона.	Льезон, сухарі.			
--------	---------	--------------------	--	--	--

III. Поточний інструктаж

Викладач показує прийоми:

- а) вибивання котлетної маси;
- б) порціонування напівфабрикатів;
- в) панірування напівфабрикатів;
- г) техніка перекладання готових напівфабрикатів у лотки;
- д) формування рулету.

Під час поточного інструктажу викладач:

- а) з'ясовує правильність організації робочих місць;
- б) ступінь засвоєння учнями показаних прийомів, раціональне використання сировини, інструментів;
- в) дотримання правил санітарії і гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Увага викладача фіксується на роботі кожної бригади, особливо на діяльності слабших учнів. Виявивши помилкові дії учнів, викладач практичним показом допомагає їх подолати. Член бригади, який добре оволодів окремими прийомами, може надати практичну допомогу окремим учням.

IV. Заключний Інструктаж.

1. Доповідь бригадирів про результати роботи.
2. Викладач проводить аналіз роботи кожної бригади.
3. Розбирає результати дослідницької роботи.
4. Проводить бракераж та виставляє оцінки.
5. Разом з бригадиром приймає робоче місце.

Звіт про роботу

№ п/п	Вид напівфабрикату	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Маса при зберіганні стала сірою з неприємним запахом.	В масу додали цибулю або часник.	Котлетну масу, в яку додали часник або цибулю, слід одразу ж використовувати.
2.	Котлетна маса пісна.	Використали дуже пісне м'ясо.	Додати шпик або натуральне сало (5—10 %).
3.	В котлетній масі шматки нерозмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію.	Використали свіжий хліб або замочили хліб у теплій воді.	Слід брати черствий хліб і замочувати його в холодній воді або молоці.
4.	Маса має кислуватий присмак і запах.	Використали житній хліб.	Готувати котлетну масу з додаванням пшеничного хліба 1 сорту.
5.	При вибиванні жир відшарувався і залишився на дошці.	Довго вибивали котлетну масу.	Не слід довго вибивати масу, бо погіршується якість виробів з неї.
6.	Паніровка потрапила в середину виробів з котлетної маси.	Невірно виконаний прийом панірування.	Прийом панірування виконати в три прийоми.

Інструкційна картка № 1

Послідовність приготування котлетної маси з м'яса

1. М'ясо ІІІ-го сорту зачищають від сухожилків.
2. Нарізають на шматки (50—100 г).
3. Пропускають через м'ясорубку.
4. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб.
5. Без скоринки заздалегідь замочений у холодній воді або молоці.
6. Додають сіль, мелений перець.
7. Перемішують, пропускають через м'ясорубку.
8. Додають воду або молоко перемішують.
9. Вибивають котлетну масу.

ЗРАЗИ, ТЮФТЕЛЬКИ, РУЛЕТ – ГОТУЮТЬ З МЕНШОЮ КІЛЬКІСТЮ ХЛІБА - 10%

ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З КОТЛЕТНОЇ МАСИ

Напівфабрикат	Форма	Зовнішній вигляд	Вид паніровки	Розміри, см		
				довжина	ширина	висота
Котлети	Овально-приплюснута з одним загостреним кінцем		Сухарі	12	5	2-2,5
Биточки	Приплюснуто-округла		Сухарі	Діаметр = 6		2-2,5
Шніцелі	Овально-приплюснута		Сухарі	12	6	1
Зрази	Цеглинки з овальними краями		Сухарі	12	5	2-2,5
Тефтелі	Кульки		Борошно	Діаметр = 3-4		
Рулет	Батон		Льезон, сухарі	—	—	—

Норма продуктів для приготування котлетної маси з м'яса на 1 кг:

Хліб – 250 г

Вода або молоко – 300-350 г

Сіль – 20 г

Перець чорний мелений – 1 г