

План уроку №137-142 Лабораторно – практична робота

Тема : « Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів»

Технологічна картка

Котлети натуральні

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Свинина (корейка)	123	105
Олія рослинна	7	7
Перец чорний мелений	0,05	0,05
Сіль	4	4
Маса смажених котлет	-	71
Вихід	-	71



Технологія приготування

М'ясо свинини зачищають, миють, обсушують, нарізують, на шматки по 1 на порцію, разом з реберного кісткою, злегка відбивають, посипають сіллю і перцем, змазують на розігрітій сковороді з олією. Доводять до готовності в жаровій шафі .

Правила подавання

Подають відбивні котлети на закусочній тарілці, На реберну кістку одягають папільйотку, поливають розтопленим вершковим маслом, оформляють зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлета овально – приплюснутої форми, рівномірно обсмажена з обох боків, на кісточці - папільйотка.

Смак і запах - притаманні м'ясу, смак в міру солоний , з ароматом спецій.

Колір - кірочка світло- коричнева , на зрізі світло- коричневого кольору .

Консистенція - м'яка, соковита , кірочка хрумка.

Технологічна картка

Бефстроганів

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина(вирізка, товстий, тонкий краї тазостегнової частини)	162	119
Цибуля	43	36
Маргарин столовий	10	10
Маса пасерованої цибулі	-	18
Борошно пшеничне	5	5
Сметана	34	34
Сіль	-	0,03
Перець	-	0,05

Маса смаженого м'яса	-	75
Соус	-	75
Гарнір	-	150
Вихід	-	300



Технологія приготування

М'ясо нарізуємо широкими шматками, відбиваємо до товщини 5-8 мм і нарізуємо брусочками довжиною 30-40 мм і масою 5-7 г. Отримані шматочки викладаємо рівним шаром на розігріту з жиром сковорідку, посипаємо сіллю, перцем і обсмажуємо при безперервному помішуванні протягом 3-4 хвилин. Цибулю обробляємо, нарізуємо і пасеруємо. Борошно просіюємо і пасеруємо без жиру, додаємо сметану, пасеровану цибулю, заливаємо обсмажене м'ясо і доводимо до кипіння.

Правила подавання

Подаємо бефстроганов разом з соусом, гарнір подаємо окремо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - готові шматочки м'яса нарізані брусочками і обсмажені в сметанному соусі, викладені гіркою.

Смак і запах—смаженого 'яса, аромат сметани.

Колір- жовто-коричневий, в міру солоний.

Консистенція- шматочки мяса м'які, без плівок, сухожилків з сметанним соусом

Технологічна картка

Печення київська

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина	162	119
Картопля	200	150
Гриби білі сушені	7	7
<i>Маса варених грибів</i>	-	14
Цибуля ріпчаста	35	29
Томатне пюре	15	15
Олія рослина	20	20
Сметана	50	50
Петрушка (корінь)	4	3
Маса тушкованого м'яса	-	75
Маса готових овочів із грибами	-	250
Вихід:	-	325



Технологія приготування

М'ясо яловичини зачиняють від сухожилків, плівок, миють, обсушують, нарізують обсмажують до напівготовності.

Картоплю обробляють, нарізують часточками, обсмажують. Гриби сушені перебирають замочують у воді, відварюють, дрібно нарізають. Цибулю обробляють, нарізають кубиками, пасерують з додаванням томатного пюре. У горщик кладуть овочі, потім м'ясо, зверху овочі і гриби, посічену зелень, сіль, перець. Сметану, заливають грибним відваром, закривають кришкою і тушкують до готовності.

Правила подавання

Подають печеня в горщику, який ставляють на підставну тарілку з серветкою. Температура подавання – 65⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - печеня в горщику, овочі чергуються з м'ясом, грибами, зверху сметана і дрібно нарізана зелень.

Смак і запах - тушкованого м'яса, грибів, в міру солоний. спецій.

Колір - овочі - натуральний, гриби і м'ясо світло – коричневого кольору.

Консистенція - м'яка, соковита.

Технологічна карта

Биточки січені з птиці, фаршировані шампіньйонами



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Курка	206	74
Хліб пшеничний	18	18
Молоко	26	26
Внутрішній жир	3	3
Маса котлетної маси	-	120
Шампіньйони свіжі	43	33
Маса припущених грибів	-	20
Сухарі	10	10
Сіль	-	3
Перець чорний мелений	-	0,05

Маса напівфабрикату	-	150
Масло вершкове	5	5
Маса смажених биточків	-	120
Масло вершкове	8	8
Гарнір № 761 (картопля смажена із сирою)	-	150
Вихід	-	120/8/150

Технологія приготування

Курку обробляють, відділяють м'якоть від кісток, нарізують шматочками, пропускають через м'ясорубку. Черствий хліб замочують в молоці, відтискають, додають сіль, перець, перемішують з січеним м'ясо курки, пропускають разом на м'ясо-рубці, вибивають. Гриби зачищають, відварюють, дрібно нарізують. Готову котлетну масу порціонують, надають форму кружалець завтовшки 1см. На середину кладуть нарізані варені гриби. Краї кружалець з'єднують, панірують, формують у вигляді битків і смажать з обох боків.

Правила подавання

Подають битки на мілкій столовій тарілці, зверху поливають маслом, збоку кладуть гарнір картоплю смажену із сирої. Температура подавання – 65°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - биточки овально- приплюснутої форми, рівномірно обсмажені, политі вершковим маслом, збоку – гарнір, зелень.

Смак і запах - смаженого м'яса птиці, з ароматом грибів, в міру солоний.

Колір - світло коричневий.

Консистенція - м'яка, соковита.