

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 18- 20
(6 часов)**

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика 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

Задание 1: При подготовке к лабораторной работе необходимо:

Выписать из сборника рецептур рецептуры и технологию приготовления блюд по II колонке на 1 порцию.

1. Птица, дичь или кролик по - столичному р.661, гарнир №732

2. Чахохбили р. 711 (сб. рецептур СССР, 1983г.)

3. Плов из птицы, дичи или кролика р. 645

4. Сациви из курицы или индейки р. 641

Задание 2: В ходе лабораторной работы необходимо: Произвести пересчет выхода блюда, овощей с учетом сезона. Оформить необходимые материалы в тетрадь.

1. Птица, дичь или кролик по - столичному р.661

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой и жарят 12-15 минут непосредственно перед подачей.

При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 гр.), соответственно увеличив выход блюда. Гарнир – сложный.

Требования к качеству.

Птица и кролик должны иметь румяную корочку. Цвет филе кур - белый, кролика- коричневый. Консистенция мякоти - мягкая, сочная. Вкус- жареного мяса.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Курица	272	98	544	196
Или бройлер-цыпленок	316	98	632	196
Фазан	¼ шт.	98	1/8 шт.	196

Кролик	146	102	292	204
Хлеб пшеничный	37	33	74	66
Яйца	½ шт.	20	1 шт.	40
<i>Масса п/ф. из птицы</i>	-	148	-	296
<i>Масса п/ф из кролика</i>	-	153	-	306
Масло сливочное	20	20	40	40
<i>Масса жареного филе</i>	-	130	-	260
Масло сливочное	10	10	20	20
Гарнир №732	-	150	-	300

Гарнир № 732	Брутто на 1 кг	Нетто на 1кг	Брутто на 300 г	Нетто на 300 г
Капуста цветная	500	500	150	150
Или брюссельская	500	500	150	150
Или спаржа	500	500	150	150
Картофель жареный	500	500	150	150
Выход	-	290	-	580

0. Чахохбили р. 711 (грузинское национальное блюдо)

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассированный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассировку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, соль и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птиц.

Требования к качеству:

Птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур – белый. Консистенция мякоти - мягкая, сочная. Вкус- жареного мяса.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции и
Курица	213	145	426	290
Маргарин столовый	15	15	30	30
Масса жареной курицы	-	100	-	200
Лук репчатый	150	126	300	252
Масса лука пассированного	-	63	-	126
Помидоры свежие	71	60	142	120
Или томат-пюре	28	28	56	56
Мука пшеничная	2	2	4	4
Бульон или вода	50	50	100	100
Уксус 3%-ный	10	10	20	20
Чеснок	4	3	8	6

Кориандр (кинза), базилик (зелень)	15	11	30	22
Выход	-	250	-	500

3. Плов из птицы, дичи или кролика р.645

Птицу, дичь или кролика рубят по одному куску на порцию, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Требования к качеству.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет- серый или светло-коричневый. Вкус жареного мяса и овощей.

Наименование сырья	Брутто 1порции	Нетто 1порции	Брутто 2порции	Нетто2порции
Курица	213	145	426	290
Или цыпленок	209	145	418	20
Индейка	188	137	376	274
Кролик	140	133	280	266
Фазан	¼ шт.	145	1/8 шт.	290
Маргарин столовый	15	15	30	30
Лук репчатый	18	15	36	30
Морковь	19	15	38	30

Томатное пюре	10	10	20	20
Крупа рисовая	70	70	140	140
<i>Масса тушеной птицы или кролика</i>	-	100	-	200
<i>Масса готового риса с овощами</i>	-	200	-	400
Выход	-	300	-	600

4. Сациви из курицы или индейки р. 641 (птица в ореховом соусе)

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (2 куса филе и окорочек на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассируют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунели и варят 5 минут. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°C соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

Требования к качеству.

Все продукты доведенные до готовности. Правильная закладка продуктов по рецептуре. Соблюдение технологии приготовления. Гарниры из овощей имеет не разварившуюся консистенцию, правильную форму нарезки. Вкус и запах свойственный, в меру соленый. Правильная подача.

Наименование сырья	Брутто 1порции	Нетто 1порции	Брутто 2порции	Нетто2порции
Курица	216	149	432	298
Или индейка	192	141	384	282

<i>Масса готовой птицы</i>	-	100	-	200
На соус:				
Орехи грецкие	44	20	88	40
Масло сливочное	10	10	20	20
Лук репчатый	19	16	38	32
Мука пшеничная	2	2	4	4
Яйца (желток)	1/3 шт.	5,3	1/6 шт.	10,6
Чеснок	2	1,6	4	3,2
Уксус 3%	7	7	14	14
Гвоздика	0,15	0,15	0,3	0,3
Корица	0,15	0,15	0,3	0,3
Перец красный молотый	0,3	0,3	0,6	0,6
Шафран	0,03	0,03	0,06	0,06
Уцхо-сунели (сушеная зелень для сациви)	0,15	0,15	0,3	0,3
Бульон куриный	70	70	140	140
Масса соуса	-	100	-	200
Выход	-	200	-	400

Задание 3. Изучить технологию приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Задание 4. Составить технологические карты на блюдо:

- 1) Птица, дичь или кролик по - столичному
- 2) Чахохбили.
- 3) Плов из птицы, дичи или кролика.
- 4) Сациви из курицы или индейки.

Задание 5. Составить технологические схемы приготовления блюда.

Задание 6. Заполнить таблицу о качестве блюда.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус Запах
Птица, дичь или кролик по - столичному			
Чахохбили			
Плов из птицы, дичи или кролика			
Сациви из курицы или индейки			

Задание 7. Сделать выводы о проделанной работе.

Задание 8. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Для приготовления птицы по-столичному используют филе с косточкой?

2. Можно использовать мякоть задних ножек?
3. Дополнительно можно подать консервированные фрукты?
4. Для чахохбили куски птицы обжаривают?
5. Чахохбили блюдо тушеное?
6. Для чахохбили используют сухую мучную пассировку?
7. Для плова птицу рубят по 2 куса на порцию?
8. Воды для плова берут 1:4?
9. Плов ставят в конце в жарочный шкаф?
10. Для приготовления сациви курицу предварительно отваривают?
11. Для сациви при приготовлении соуса используют яичные желтки?
12. Сациви подают холодным?
13. Для сациви курицу нарубают 2 куса филе на порцию и окорочек?
14. При отпуске птицы по-столичному используют белую панировку?

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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