

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Урок 22 Механічна кулінарна обробка птиці. Приготування н/ф з птиці: котлета натуральна з філе, шніцель.

Мета уроку: навчальна: дати визначення сировині, ознайомити з її класифікацією; вивчити послідовність технологічних процесів, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Удосконалити й систематизувати знання, уміння й навички здобувачів освіти під час механічної обробки птиці та приготування н/ф.

виховна: виховувати культуру у навчальному процесі, повагу до праці, до обраної спеціальності, розвивати раціональне мислення та творчості у здобувачів освіти, бережливе ставлення до посуду, обладнання, сировини, електроенергії, почуття сумлінності, відповідальності за якість отриманих напівфабрикатів, культуру праці, здатність працювати в команді.

Матеріально – технічне забезпечення уроку: обладнання: виробничі столи, холодильна шафа, ваги настільні, ванни мийні,;

- інструменти та інвентар: металеві миски, молотки для відбивання м'яса лотки, ножі кухарської трійки «МС», розробні дошки «МС» , баки для сміття;

- сировина: згідно із технологічними картами (птиця, паніровка).

Методичне забезпечення: збірник рецептур, інструкційні та технологічні карти, ілюстрації, відеоролики, презентація.

Міжпредметний зв'язок:

1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства «Технологія приготування напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці».
2. Організація виробництва та обслуговування «Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства».
3. Устаткування підприємств харчування «Ваговимірювальне устаткування», «Машини та механізми для приготування фаршів».
4. Гігієна та санітарія виробництва: «Особиста гігієна працівників підприємства харчування», «Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувальних матеріалів», «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів».
5. Охорона праці «Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухознахист», «Основи електробезпеки», «Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках»

Хід уроку

I Організаційна частина 3-5 хв.

Перевірка здобувачів по журналу.

Перевірка зовнішнього вигляду здобувачів та готовності до уроку.

II Вступний інструктаж - 45 хв.

1. Ознайомлення учнів з темою та задачами уроку: Ознайомити учнів з темою уроку, задачею та складністю технологічного процесу.

2. Провести бесіду по матеріалу, пройденому на попередньому уроці:

Для чого використовується процес панірування?

2. Що використовують в якості панірувальних матеріалів?

3. Як отримують білу паніровку?

4. Як отримують червону паніровку?

5. Як приготувати тісто кляр?

6. Який хліб використовують для приготування хлібної паніровки?

7. Які сучасні види паніровок ви знаєте?

8. Що означає подвійне панірування?

III. Пояснення нового матеріалу :

Птицю і дичину обробляють у цеху для обробки птиці і субпродуктів або на ділянці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху.

Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування; обсмалювання; відрубування голови, шийки, ніжок, крилець; потрошіння, промивання і заправляння або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання:

виробничі столи, пересувні стелажі,

шафу для обсмалювання птиці,

розрубувальна колоду,

ванни,

м'ясорубку або

універсальний привід П-П. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки

птиці.

Розморожування. Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С.

Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою. Розморожують гусей та індиків 8 год, курей і качок — 5-6 год.

* Не в и к л а д а й т е птицю для розморожування розрізом в черевці донизу: через нього витікатиме сік.

Обсмалювання. Волосинки, залишки пір'я і пух на поверхні тушки обсмалюють.

Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати.

Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир.

На великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2. Тушки підвішують на гачки під

витяжною вентиляцією і обсмалюють газовою горілкою на гнучкому шланзі.

Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець. У напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять поздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась

разом з тушкою.

У тушок курчат залишають всю шкіру шиї разом з тушкою, у курей шкіру відрізають з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубання (відпилювання) шийки і волову частину.

Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) від ліктьового суглоба, а ніжки — від п'ясткового суглоба. У птиці, яка надійшла потрошеною, відрізають 2/3 частини шкіри шиї, крила від ліктьового суглоба (крім курчат). Цю операцію здійснюють на спеціальному столі з умонтованою

дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця непотрошеної птиці використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у

черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору.

Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — воло і стравохід.

Потім вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч.

Промивання.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °С). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

<https://www.youtube.com/watch?v=PTnrfcefV5A>

Механічна обробка птиці

https://www.youtube.com/watch?v=jFzM99_xmyM

Потрошіння птиці

Котлети натуральні. У великого зачищеного і розкритого філе з кісточкою надрізають сухожилля в 2-3 місцях. У розріз вкладають мале філе, краю великого філе підкручують до середини, закриваючи мале філе. Виробу надають овальну форму.

Шніцель з курей. У великого філе відрізують плечову кістку, філе зачищають і розкривають. Потім велике і мале філе злегка відбивають, у великого філе надрізають сухожилля в 2-3 місцях, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого філе, надаючи овальну форму. Змочують у льєзон, панірують в паніровці з черствого пшеничного хліба без кірок, нарізаного соломкою.

<https://youtu.be/z8fkwhQWi64>

Приготування н/ф з птиці

<https://www.youtube.com/watch?v=GzBCJckyrSU>

Приготування шніцелю.

Бліц-тест «Незакінчене речення»

1. Перед початком роботи необхідно
2. Складання універсальних приводів, м'ясорубок
3. Не можна експлуатувати м'ясорубку при несправних
4. Біля пульта управління повинен бути розміщений.....
5. Подавати м'ясо в робочу камеру тільки
6. Санітарну обробку м'ясорубки слід виконувати після повного.....
7. Знімати кришку каструлі
8. У санітарному одязі виходити з приміщень.....
9. Не допускають проливання жиру або рідини на підлогу.....
10. Розробні дошки використовувати.....

VI. Підведення підсумків.

1. Аналіз діяльності здобувачів освіти.
2. Аналіз причин помилок та засоби по їх усуненню.
3. Повідомлення оцінок і обґрунтування .
4. Видача домашнього завдання.