

ПЛАН УРОКУ № 135-136

Курс II

Тема уроку: Технологія приготування та відпуск страв з субпродуктів.

Залежно від харчової цінності субпродукти поділяються на дві категорії: До I категорії відносять печінку, нирки, язик, мозок, серце; до II категорії – ноги свинячі, яловичі і баранячі, голови яловичі і баранячі, свинячі хвости, шлунок, легені, губи, горловину. 8. З яких операцій складається технологічний процес підготовки субпродуктів та як правильно організувати для цього робоче місце? Підготовлені субпродукти слід негайно направляти на теплову обробку, оскільки вони нестійкі при зберіганні. Субпродукти варять, а потім смажать, тушкують або відразу використовують для смаження. Щоб виконати данні операції, нам необхідно організувати робоче місце. Потрібно отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки «МС», ножі кухарської трійки — «МС», обвалювальні ножі, ножі-сікачі, мусат. На виробничому столі необхідно розмістити розробну дошку — «МС» посередині столу на відстані 5-6 см. від краю. Зліва лоток «МС» із субпродуктами. Праворуч у зоні правого верхнього кута розташувати лоток для приготовлених напівфабрикатів. Праворуч розробної дошки — «МС» - обвалювальні ножі, ножі кухарської трійки «МС», ножі-сікачі, мусат, сокиру. Під кришкою стола розташувати тару для харчових відходів. Ваги розташувати перед розробною дошкою на відстані витягнутої руки

Мозок відварний.

Мозок покласти у посуд в один ряд, щоб під час варіння він не деформувався, залити холодною водою так, щоб закрити тільки поверхню продукту, додати моркву, петрушку, цибулю, перець горошком, лавровий лист, сіль, влити оцет і довести до кипіння. Для поліпшення смаку і кольору мозку, а також для збереження форми воду слід підкислити. Мозок варять при слабкому нагріванні без кипіння і закритій кришці 25 – 30 хв, зберігають у цьому самому відварі. Варений мозок розділяють на порції. Перед

подаванням на тарілку або порціонне блюдо покласти відварний або припущений рис, картопляне пюре, картоплю відварну або відварний зелений горошок, поряд – мозок, зверху укласти варені шампіньйони або білі гриби, нарізані скибочками, полити соусом паровим або білим. Можна подавати без грибів.

Язык відварний

Язики, підготовлені для варіння. Кладуть у посуд, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають сирі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і варять до готовності. Наприкінці варіння солять. Тривалість варіння залежить від виду язиків і коливається від однієї до трьох годин. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв і обчищають. Язики нарізують упоперек волокон на шматочки (2 – 3 шт. на порцію), заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні. Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір(картопляне пюре, відварну картоплю, овочі у молочному соусі, бобові відварні з жиром), поряд – язык, який поливають червоним основним соусом або сметанним із хріном.

Печінка смажена.

Печінку нарізують на шматочки(1 – 2 шт. на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену чи варену, або картопляне пюре, чи розсипчасту кашу, поряд – печінку і поливають розтопленим маслом, зверху можна покласти смаєну цибулю.