

Робочий зошит
для здобувачів освіти з предмета
«Технологія приготування їжі з
основами товарознавства»

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



Анотація

Даний робочий зошит створений для теоретичної роботи з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» за темою: «Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів» для учнів харчового напрямку. Він містить стислий ілюстрований конспект відповідними схемами, таблицями, . В кінці теми, для перевірки засвоєних знань – різнорівневі тестові завдання , кросворд. , питання для самоперевірки.

Зошит використовується для засвоєння нових знань, для контролю рівня навченості учнів та є помічником викладачу спецдисциплін харчового напрямку.

Обсяг матеріалу: 25 стор

Тема: Хімічний склад та харчова цінність м'яса

М'ясо – це оброблені цілі туші або частини туш забійних тварин, до складу яких входять різні тканини організму тварин і залишкова кількість крові.

Доповніть речення:

1. Вкажіть основні речовини, яке містить м'ясо:
_____;
_____;

2. Сировиною для виробництва м'яса і м'ясних продуктів є:
_____.

3. Харчова та енергетична цінність м'яса залежить таких факторів:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____;
- 5) _____.

Дайте визначення:

4. М'язова тканина - це _____.

5. Сполучна тканина - це _____.

6. Жирова тканина - це _____.

7. Кісткова тканина - це _____.

Тема: Класифікація м'яса

М'ясо класифікують за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин і термічним станом

1. Класифікація м'яса за віком і статтю:

- 1) велика рогата худоба _____

_____.
- 2) свинина _____

_____.

*2. Класифікація м'яса за **видом**:*

- 1) _____; 4) _____;
- 2) _____; 5) _____;
- 3) _____; 6) _____.

*3. Класифікація м'яса за **вгодованістю**:*

- 1) яловичина, баранина _____;
- 2) свинина _____.

*4. Класифікація м'яса за **термічним станом**:*

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____.

**Тема: Технологічний процес обробки м'яса.
Кулінарне призначення частин.**

1. Заповніть схему послідовної кулінарної обробки м'яса:



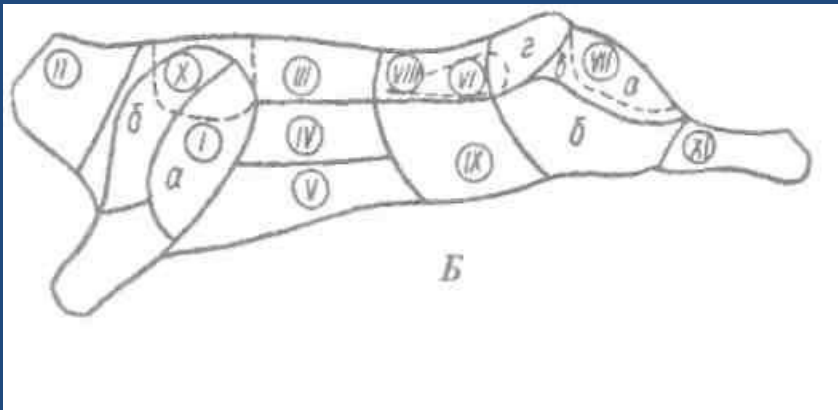
Доповніть речення:

2. М'ясо розморожують _____.

3. Обмивають м'ясо спочатку _____ водою, а потім _____ водою. Це затримує розвиток _____ на поверхні м'яса при подальшій обробці.

4. Обсушують м'яса з метою _____
_____.

5. Механічну кулінарну обробку проводять в _____ цеху.
6. Обробку м'яса здійснюють спеціальними інструментами з маркуванням «_____».
7. Під час _____ і _____ з м'яса видаляють сухожилки, поверхневі плівки, хрящі, зайвий жир, з країв обрізають тонкі закраїни.
8. Розбирають м'ясо швидко при температурі приміщення не вище _____⁰C, щоб не допустити його _____.
9. Вкажіть частини, з яких складається передня частина яловичої туші:



- I. _____;
- IV. _____;
- II. _____; V. _____;
- III. _____; X. _____.

10. Вкажіть частини, з яких задня четвертина яловичої туші:

VI. _____;

IX. _____;

VII. _____; XI. _____;

VIII. _____;

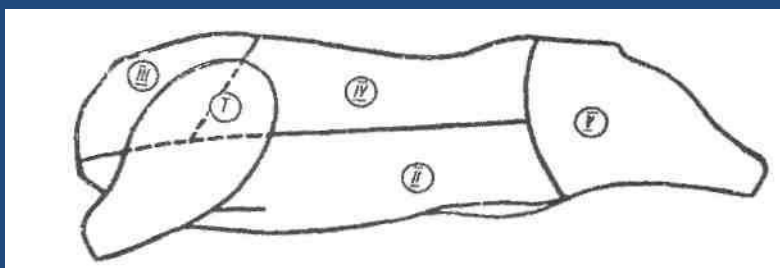
11. Найніжнішою частиною м'яса вважають _____.

12. Частини м'яса, в яких вміст сполучної тканини **невеликий**, використовують для _____, а якщо **великий** для _____, _____.

13. Заповніть таблицю кулінарного використання частин м'яса з яловичини:

Частини м'яса	Кулінарне використання
Вирізка	
Товстий і тонкий краї	
Внутрішня і верхня частини	
Зовнішня і бокова частини	
Лопаткова і підлопаткова частини, пружок, грудинка	
Котлетне м'ясо	

10. Вкажіть частини, з яких складається свиняча туша:



I. _____;

IV. _____;

II. _____;

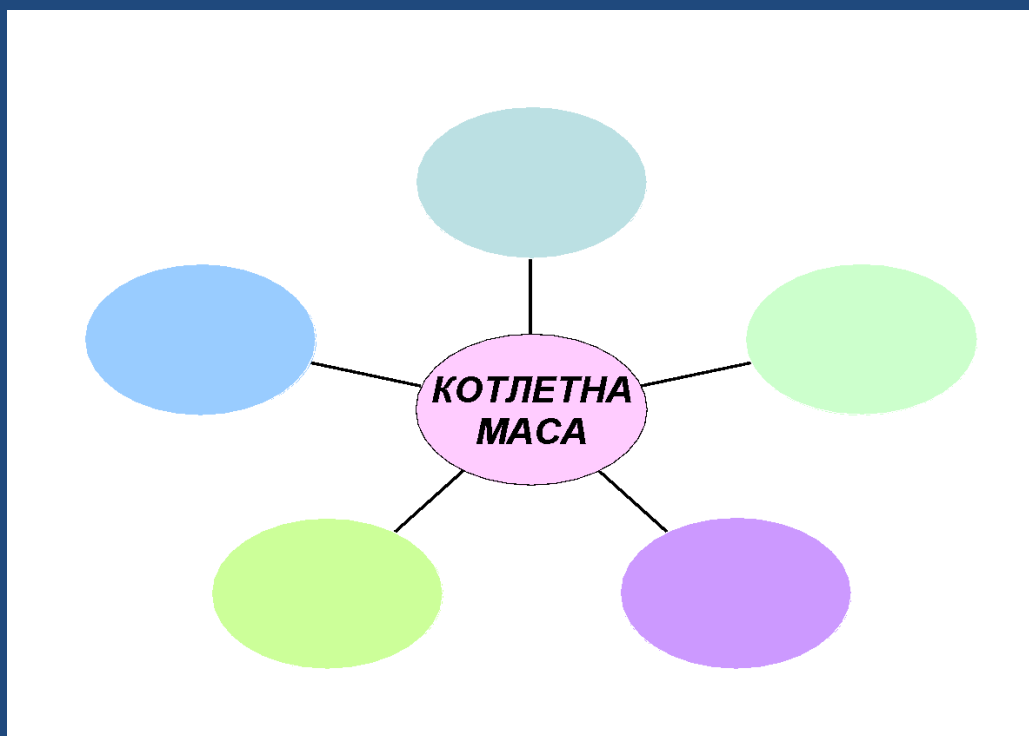
V. _____.

III. _____;

11. Заповніть таблицю кулінарного використання частин м'яса зі свинини:

Частини м'яса	Кулінарне використання
Корейка	
Тазостегнова частина	
Лопаткова частина	
Грудинка	
Шийна частина	

12. Впишіть сировинний склад котлетної маси з м'яса:



13. Вкажіть частини м'яса, що використовуються для приготування котлетної маси:

1) яловичина: _____;

2) свинина: _____;

3) баранина: _____.

14. Опишіть технологічну послідовність приготування котлетної маси з м'яса:

15. Заповніть таблицю напівфабрикатів з котлетної маси:

Найменування напівфабрикату	Форма	Товщина	Особливості приготування, панірування
Котлети			
Биточки			
Шніцель			
Зрази			
Тюфтельки			
Рулет			

16. Доповніть речення.

Вироби з котлетної маси викладають в _____ ряд на _____, які посипають _____, зберігають при температурі _____⁰C, не більше _____ годин.

Тема: Хімічний склад та класифікація сільськогосподарської птиці, дичини.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється на 93%.

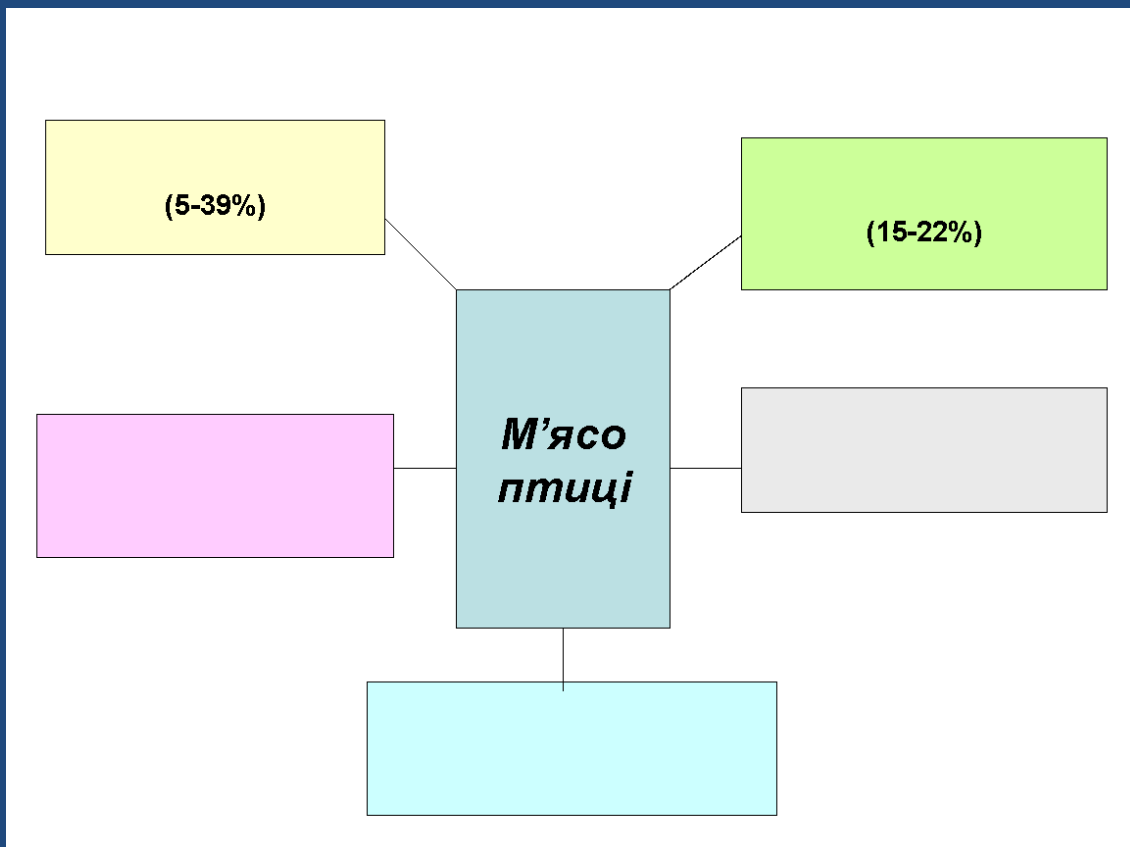
Доповняйте речення:

1. До сільськогосподарської птиці відносять: _____

_____.

2. Порівняно з забійною худобою м'язова тканина птиці більша _____ і дрібно волокниста.

3. Впишіть основні речовини, які входять до складу сільськогосподарської птиці:



Доповніть речення:

4. За **видом** м'яса сільськогосподарської птиці поділяють на:

а _____ ;

б _____ ;

в _____ ;

г _____ .

5. За **віком** сільськогосподарську птицю поділяють на:

а _____ ;

б _____ .

Заповніть схему :

6. За способом обробки тушки сільськогосподарської птиці поділяють:

За способом обробки:

-
-
-

7. За термічним станом тушки сільськогосподарської птиці класифікують:

За термічним станом :

-
-
-

Доповніть речення:

8. За вгодованістю та якістю обробки тушки сільськогосподарської птиці поділяють:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

9. Вкажіть кулінарне використання сільськогосподарської птиці, яке залежить від виду, віку і вгодованості:

- Молоді кури та курчата _____

_____;

- Старі кури і півні _____

_____;

- Гуси і качки _____

_____.

10. М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має _____ забарвлення, але не таке _____, містить більше _____ (23-25%) і _____ речовин, які надають йому своєрідного _____ й _____, але менше _____ (1-2%).

11. Наведіть приклади різновидів дичини:

1. лісова: _____;

2. гірська _____;

3. степова _____;

4. водоплавна: _____.

Тема: Технологічний процес обробки птиці, дичини.

1. Опишіть послідовність технологічного процесу обробки сільськогосподарської птиці:

1. _____
_____.
2. _____
_____.
3. _____
_____.
4. _____
_____.
5. _____
_____.

Доповніть речення:

2. Оброблені тушки сільськогосподарської птиці використовують для :

_____.

3. Птицю, призначену для теплової обробки в **цілому вигляді**, спочатку _____, щоб надати їй компактної форми для _____ теплової обробки і зручності нарізування на _____ шматочки.

4. Опишіть послідовність технологічного процесу обробки дичини:

1. _____
_____.
2. _____
_____.
3. _____
_____.
4. _____
_____.
5. _____
_____.
6. _____
_____.

5. Вкажіть інструменти та обладнання, що використовуються для механічної обробки птиці та дичини: _____

_____.

6. Оберіть та підкресліть цех в якому обробляють птицю та дичину:

а) м'ясо-рибний;

в) гарячий;

б) овочевий;

г) ри́бний.

Тема: М'ясні субпродукти, класифікація, механічна кулінарна обробка.

1. Дайте визначення субпродуктів: _____

Доповніть речення:

2. Морожені субпродукти розморожують на _____, окрім _____, їх розморожують у _____. Розморожені субпродукти швидко _____, оскільки вони мають _____ поверхню і можуть обсіменяти _____. Тому треба ретельно перевіряти _____

_____, швидко обробляти і використовувати для приготування _____.

3. Заповніть технологічні схеми механічної обробки поданих субпродуктів:



Язык

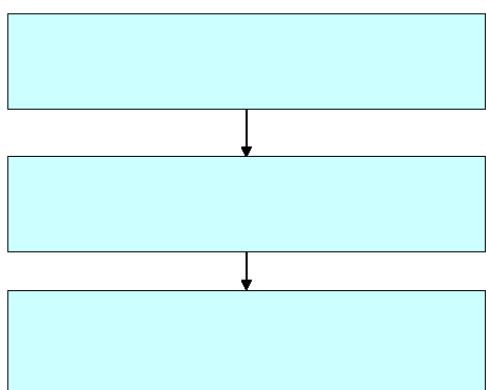


Нирки

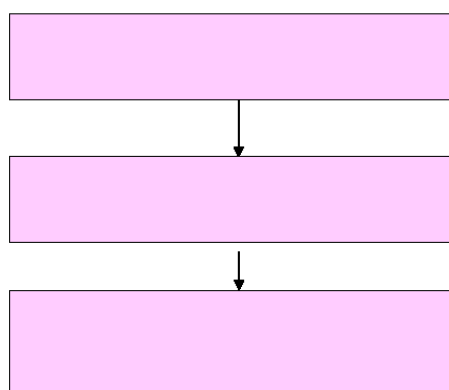




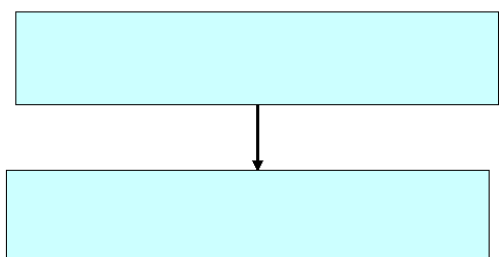
Печінка



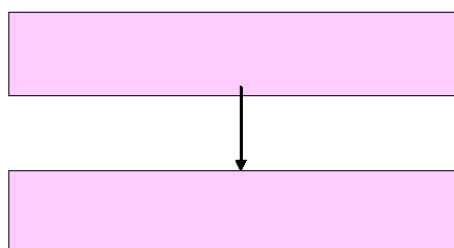
Серце



Мозок



Легені



Тест «Перевір себе»

1. Розморожують м'ясо:

- А.) на повітрі;
- Б.) у воді;
- В.) на повітрі або у воді;
- Г.) у підвішеному стані.

2. Передня четвертина ялової туші складається:

- А.) лопатка, шия, спинно реберна частина;
- Б.) пружок, грудинка, вирізка;
- В.) спиннореберна частина, пахвина;
- Г.) тазостегнова частина.

3. До складу котлетної маси входить:

- А.) м'ясо, черствий пшеничний хліб без скоринки, вода або молоко, сіль, перець;
- Б.) м'ясо, пшеничний хліб, молоко, сіль, перець;
- В.) м'ясо, сало-шпик, вода або молоко, сіль, перець;
- Г.) м'ясо, житній хліб без скоринки, молоко або вода, сіль, перець.

4. Найніжніша частина м'яса у яловичій туші:

- А.) пахвина;
- Б.) лопаткова частина;
- В.) вирізка;
- Г.) шийна частина.

5. З котлетної маси готують:

- А.) лангет, антрекот;
- Б.) котлети, шніцель;
- В.) бефстроганов, шашлик;
- Г.) гуляш, піджарка.

6. До дичини відносять:

- А.) півні;
- Б.) курчата;
- В.) перепілка;
- Г.) кури.

7. Обвалювання м'яса це:

- А.) розрізання на частини;
- Б.) відокремлення м'яса від кісток;
- В.) видалення сухожилків;
- Г.) нарізування м'яса на шматки.

8. Задня четвертина ялової туші складається:

- А.) лопатка, шия, спинно реберна частина;
- Б.) пружок, грудинка, вирізка;
- В.) спиннореберна частина, пахвина;
- Г.) тазостегнова та поперекова частини.

9. М'ясо для приготування напівфабрикатів нарізають:

- А.) під прямим кутом;
- Б.) вздовж волокон;
- В.) впоперек волокон під прямим кутом;
- Г.) впоперек волокон під прямим кутом або під кутом 45^0 .

10. Язик перед використанням обробляють:

- А.) промивають;
- Б.) зачищають від забруднення ножем і ретельно промивають у холодній воді;
- В.) зачищають від забруднення і промивають у теплій воді;
- Г.) обшпарюють кип'ятком.

11. До яких напівфабрикатів відносять биточки:

- А.) великошматкові;
- Б.) порційні;
- В.) котлетної маси;
- Г.) дрібношматкові.

12. Сільськогосподарську птицю розморожують:

- А.) у воді;
- Б.) у підвішеному стані;
- В.) на повітрі;
- Г.) розкладають у лотки.

Знайди слово

Я	Л	П	Т	И	Ц	Я	Н
В	О	С	У	Б	П	Р	И
И	И	Т	К	У	Д	О	Р
Ч	Р	О	З	Б	И	В	К
И	Я	Н	Н	А	Р	И	И
Н	Л	Е	Й	К	А	Р	І
А	Т	Т	Е	Ц	Е	Х	З
К	О	И	Р	О	К	А	К

ЯЛОВИЧИНА

НИРКИ

СУБПРОДУКТИ

ПТИЦЯ

ВИРІЗКА

РОЗБИРАННЯ

КОТЛЕТИ

ЦЕХ

КОРЕЙКА

Питання для самоперевірки

1. З яких послідовних операцій складається технологічна схема обробки м'яса?
2. З яких тканин складається організм тварин?
3. Яких основних речовин складається м'ясо тварин?
4. На які частини поділяють передню четвертину яловичої туші?
5. На які частини поділяють задню четвертину яловичої туші?
6. Вкажіть кулінарне використання товстого і тонкого країв?
7. Яка сама найніжніша частина м'яса?
8. Чому корейку та грудинку повністю не обвалюють?
9. Як розморожують м'ясо?
10. Яка сировина входить до складу котлетної маси з м'яса?
11. Які напівфабрикати готують з котлетної маси?
12. Дайте визначення та класифікацію субпродуктам?
13. Як організовують робоче місце для обвалювання та приготування напівфабрикатів з м'яса?
14. З яких частин складається свиняча туша?
15. Вкажіть кулінарне використання корейки?
16. Який термін реалізації виробів з котлетної маси з м'яса?
17. Для чого м'ясо після миття обов'язково обсушують?
18. Чому розморожені субпродукти необхідно негайно використовувати?
19. Як обробляють ноги великої і малої худоби?
20. Чим цінне м'ясо птиці?
21. Як класифікують м'ясо птиці та дичини?
22. У якій послідовності обробляють сільськогосподарську птицю?
23. У якій послідовності розробляють дичину?

24. Як класифікують сільськогосподарську птицю за термічним станом?
25. Для чого цілі тушки птиці перед тепловою обробкою «заправляють»?

Список використаних джерел

1. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова «Кулінарія», Київ, «Вища школа», 1992рік
2. В.С. Доцяк «Українська кухня», Львів, «Оріана-нова», 1998рік
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів «Економіка», 1983рік
4. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі», К.: Кондор, 2008рік
5. Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт Лабораторний практикум «Технологія приготування їжі» та організація виробництва «Факт», Київ, 2003 рік
6. Л.М. Березовський Енциклопедія української кухні, 2001рік
7. Н.Б. Клименко «Сучасна енциклопедія світової кухні», Донецьк, 2004рік.