

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Ассортимент, технология приготовления порционных мясных блюд

Выполнил:
Прашкович
Алексей
Геннадьевич,
студент гр. 832, II
курс
Руководитель:
Воронцова О.Г.,
преподаватель



Цель и задачи работы

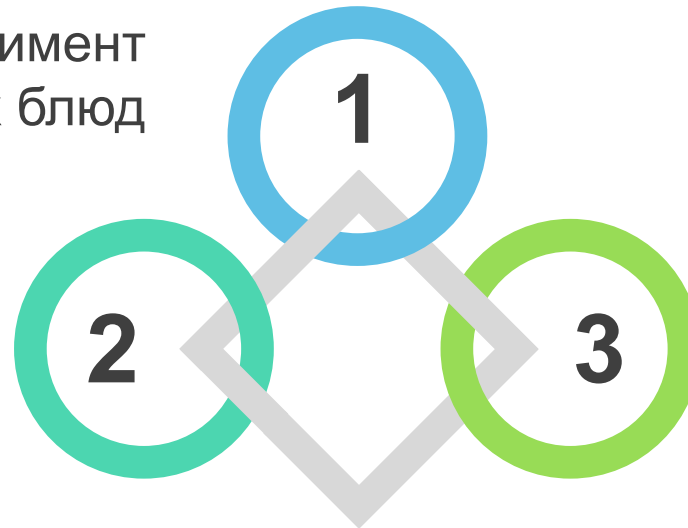
Цель

Ознакомить учащихся с темой презентации

З а д а ч и

Представить ассортимент порционных мясных блюд

Показать технологию приготовления порционных мясных блюд



Рассказать о правилах отпуска и хранения порционных мясных блюд



1. Ассортимент порционных мясных блюд
2. Технология приготовления порционных мясных блюд
3. Отпуск и хранение порционных мясных блюд

План работы

Ассортимент порционных мясных блюд

Порционные полуфабрикаты



Из говядины

- Бифштекс
- Филе
- Лангет
- Антрекот
- Зразы отбивные
- Говядина духовая
- Ромштекс

Порционные полуфабрикаты



Из свинины и баранины

- Котлеты натуральные из свинины и баранины
- Котлеты отбивные из баранины и свинины
- Эскалоп
- Шашлык по-карски
- Шницель отбивной
- Духовая баранина, свинина

Технология приготовления порционных мясных блюд

Бифштекс

Приготовление

Порционные куски толщиной 20—30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180 °С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки. Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.



Филе

Приготовление

Порционные куски толщиной 40—50 мм нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180 °С. В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жаренья составляет до 25 мин..



Лангет

Приготовление

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180 °С, до образования поджаристой корочки (8 мин).



Антрекот

Приготовление

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом.



Антрекот

Зразы отбивные

Приготовление

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких колбасок. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре. На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заливают им зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30—35 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист



Зразы отбивные

Ромштекс

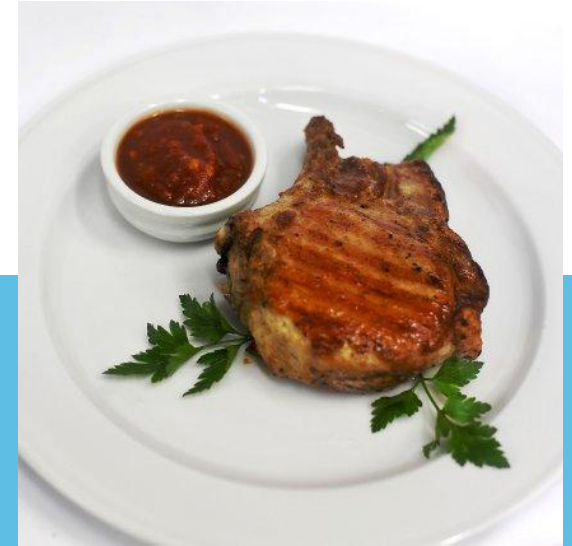
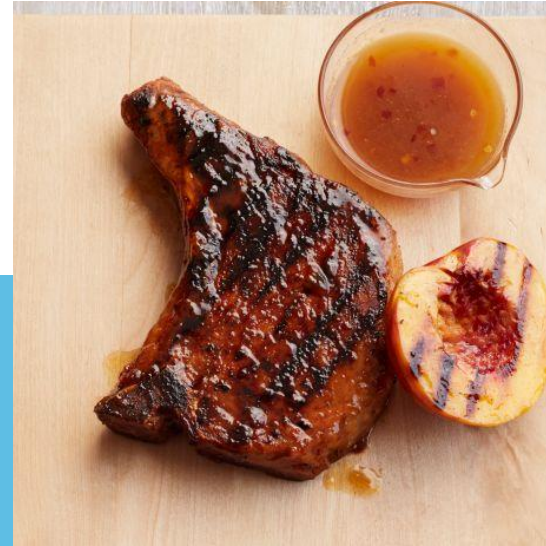
Приготовление

Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят.



Порционные блюда из
свинины и баранины

Котлеты натуральные



Натуральные котлеты, нарезанные из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью, жарят на разогретой сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу (10—12 мин).

Порционные блюда из
свинины и баранины

Котлеты отбивные

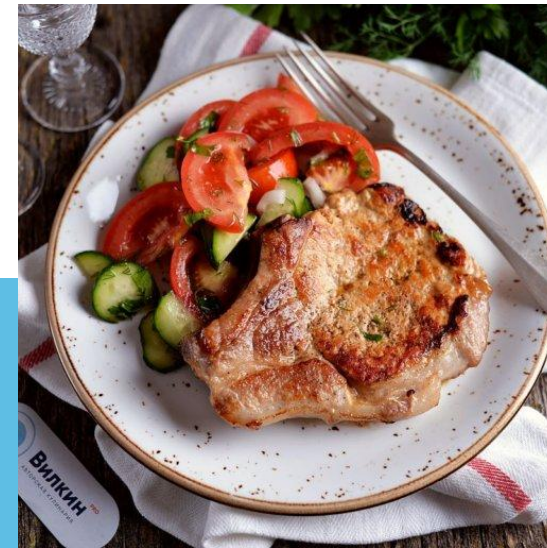


Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

Порционные блюда из
свинины и баранины

Эскалоп

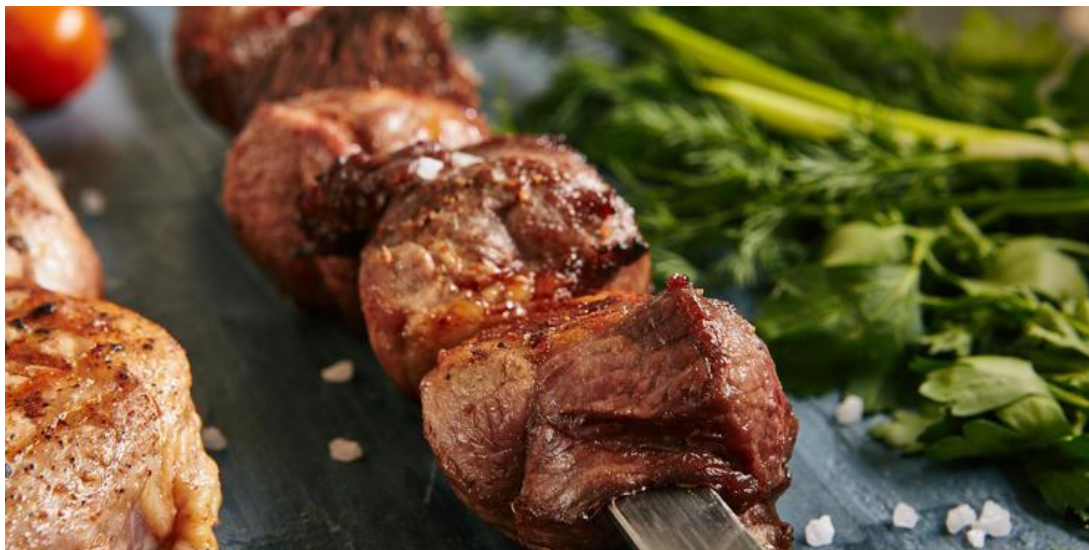
Из свинины или
баранины



Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон.

Порционные блюда из
свинины и баранины

Шашлык По-карски



Для шашлыка по-карски мясо нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают половину почки, затем мясо и вторую половину почки.

Порционные блюда из
свинины и баранины

Шницель отбивной



Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

Порционные блюда из
свинины и баранины

Духовая Баранина, свинина



Обжаренные порционные куски свинины или баранины (1—2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности (репу предварительно бланшируют). На бульоне, полученном после тушения мяса, приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей, а затем пряности и зелень удаляют.

Отпуск и хранение порционных мясных блюд

Отпуск мясных блюд из говядины

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус, хрен промышленного производства (30 г).

При отпуске филе поливают жиром и мясным соком.

При отпуске лангет гарнируют и поливают мясным соком.

Бифштекс

Филе

Лангет

Антрекот

Зразы отбивные

Ромштекс

Отпускают антрекот с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус, хрен промышленного производства (30 г).

Отпускают с соусом и гарниром. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с сухарями, рублеными крутыми яйцами или вареными грибами, измельченной зеленью петрушки или укропа, добавляют соль и перец.

При отпуске поливают жиром и гарнируют.

Отпуск мясных блюд из свинины и баранины

При отпуске на косточку котлеты надевают папильотку, гарнируют и поливают жиром или мясным соком.

При отпуске гарнируют и поливают жиром.

При отпуске эскалоп кладут на гренку, гарнируют и поливают мясным соком.

Котлеты натуральные

Котлеты отбивные

Эскалоп

Шашлык по-карски

Шницель отбивной

Духовая баранина, свинина

При отпуске шашлык гарнируют мелко нарезанной зеленью петрушки и сумачом

При отпуске шницель кладут на гарнир, поливают жиром, сверху кладут прогретые с жиром и цедрой каперсы и кусочек лимона без кожицы

При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.



при
температуре
(4±2)°С

Хранение порционных мясных блюд согласно СанПин

- ✓ **48 часов**
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) без панировки;
- ✓ **36 часов**
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке



СанПиН
2.3.2.1324-03

Кулинарные изделия

- ✓ **36 часов**
Мясо жаренное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд, говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)

Вывод

Цель работы была выполнена.
Обучающиеся полностью были
ознакомлены с темой презентации:
Ассортимент, технология приготовления
порционных мясных блюд



Вывод выполненной работы

Используемые источники

Источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Составитель: Л.Е. Голунова. ИЗДАТЕЛЬСТВО “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2003 г.

2. Учебник Кулинария «Повар, кондитер» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская

3. СанПин 2.3.2.1324-03

Спасибо за внимание

Выполнил:
Прашкович Алексей Геннадьевич,
студент гр. 832, II курс
Руководитель:
Воронцова О.Г., преподаватель

