

Приготовление полуфабриката «Галантин»



Подготовил :
преподаватель
спецдисциплин ГАПОУ
ИО АТОПТ г. Ангарск
Ковальчук Е.С.

Цели урока

1. Знать технологию приготовления галантина
2. Называть сырье для приготовления галантина
3. Строить технологическую схему приготовления галантина
4. Знать санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления полуфабриката



План урока

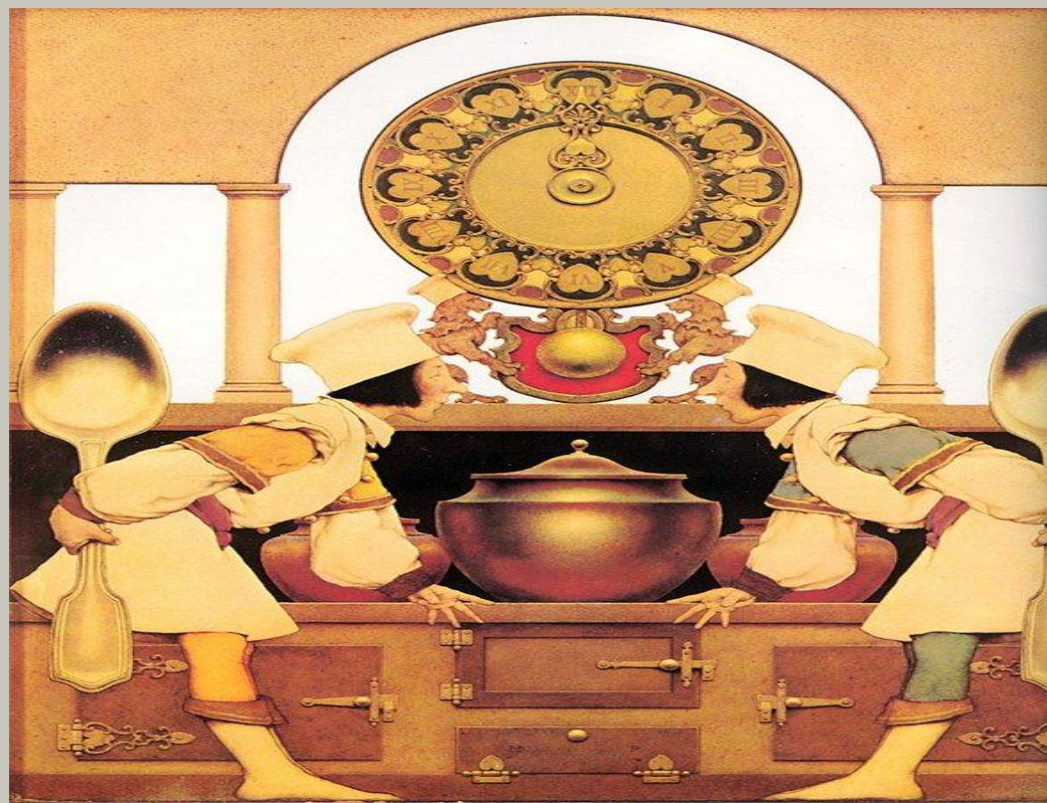
1. Повторение изученного материала, актуализация знаний
2. Изучение технологии приготовления галантина
3. Изучение ассортимента сырья для приготовления галантина
4. Изучение требований к качеству полуфабриката, условий и сроков хранения
5. Составление технологической схемы приготовления галантина

Историческая справка

Галантин из курицы – это традиционное блюдо, один из видов рулета, приготовленное с курицей, ветчиной, телятиной, языком, трюфелями, фисташками, вином марсала, солью, перцем, желатином и мускатным орехом.



Название «галантин» пришло из древне-французского “galatine” (желе). Галантины могут быть различного типа и относятся к категории «холодных блюд». В Болонье происхождение галантина датируется эпохой Возрождения. Французский вариант галантина называется «баллотин», он имеет круглую форму, а не продолговатую, и его основной ингредиент – это утка, а не курица или каплун.



Ингредиенты



Последовательность приготовления полуфабриката «галантин»

1 шаг- производят надрез кожи вдоль грудки



2 шаг- снимают кожу со спинки



3 шаг- снимают кожу с грудки



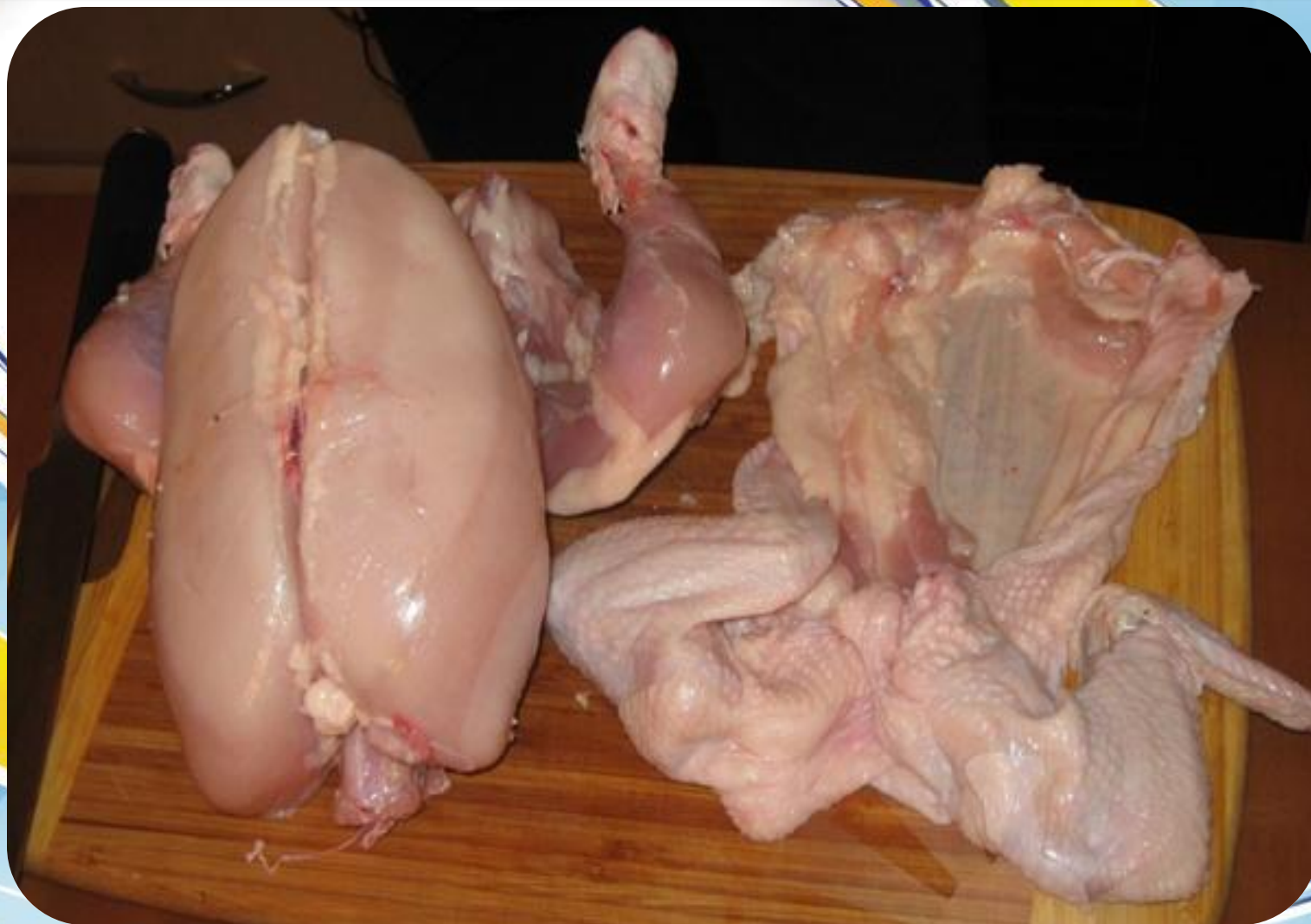
4 шаг- отделяют по коленному суставу голень



5 шаг- отделяют мякоть от кожи



отделенная кожа



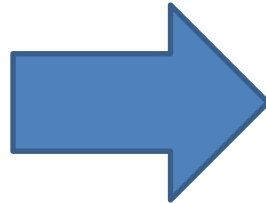
7 шаг- мякоть подготавливают к измельчению на мясорубке



**7 шаг-мякоть пропускают через
мясорубку**



**8шаг-репчатый лук измельчают ,
пассеруют, охлаждают, соединяют с
сырыми яйцами**



**9 шаг –массу перемешивают с
приправами, фисташками,
шпиком, нарезанным кубиком**



**10 шаг- подготовленную кожу
наполняют фаршем**



11 шаг-кожу курицы зашивают



Внешний вид зашитой курицы



**12 шаг -придают форму полуфабрикату.
Варианты придания формы**



Требования к качеству . Сроки хранения и реализации.

- Внешний вид- форма сохранена, без надрезов, не заветренная
Вкус- в меру соленый
Цвет- светло-серый
Запах- свойственный данному виду птицы, без постороннего запаха
Консистенция- плотная, упругая
- Хранят при T 4-8 C
12 час

Проверь себя

Выберите правильный вариант ответа

1. Мясо курицы размораживают :

- а) в воде; м б) на воздухе; в) комбинированным способом

2. Срок хранения полуфабриката при T 4-8 C

- а) в 12ч ; б) 24час ; в) 48час

3. Галантин относится к блюдам:

- а) десертным ; б) горячим ; в) холодным

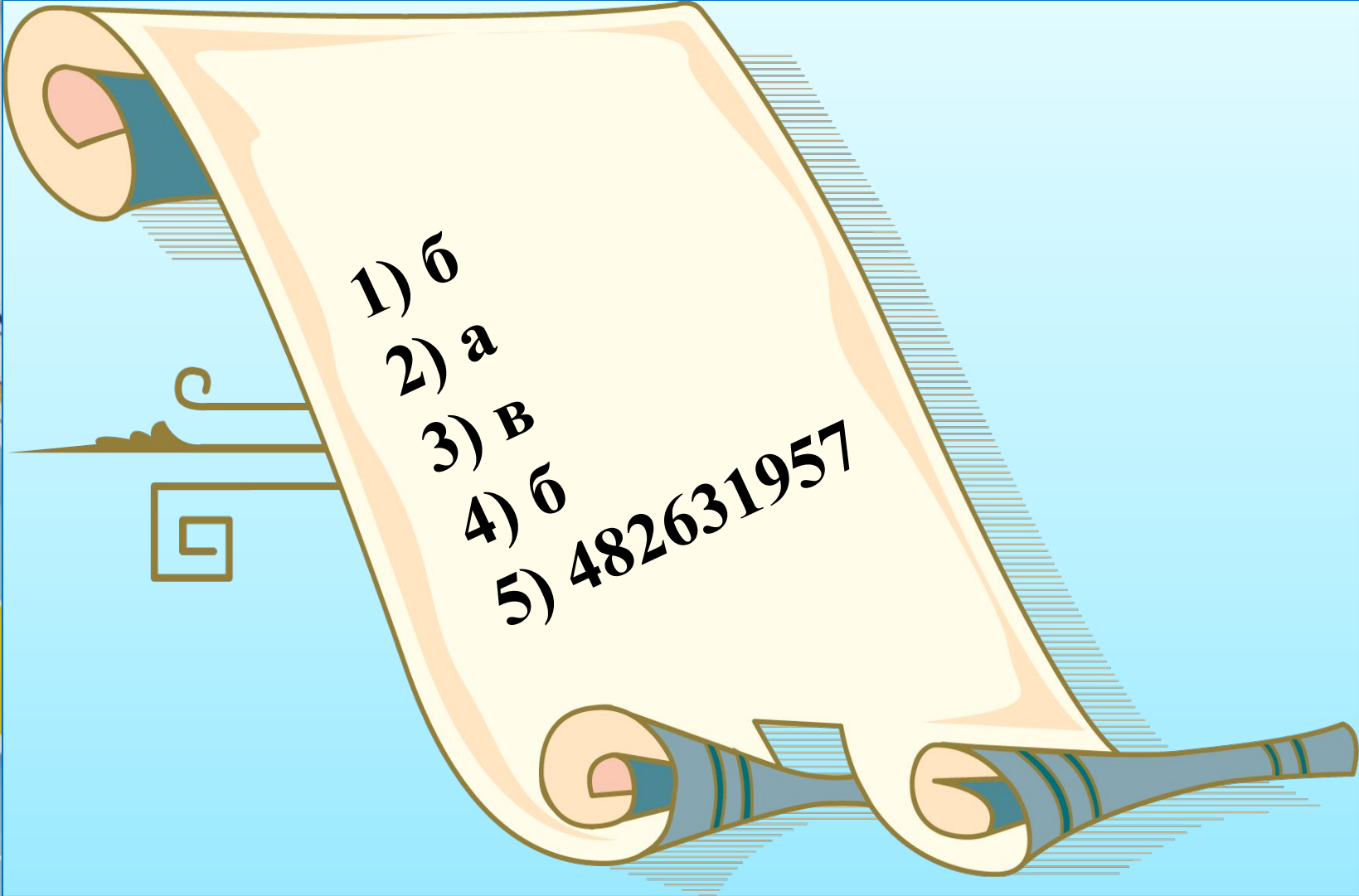
4. При приготовлении полуфабриката в массу добавляют :

- а) хлеб ; б) сырые яйца ; в) отварные яйца

5. Восстановить последовательность приготовления полуфабриката

1. Начиняют кожу
2. Мякоть измельчают на мясорубке
3. Хорошо перемешивают
4. Снимают кожу
5. Придают форму
6. Добавляют яйца, фисташки, шпик
7. Отправляют в тепловую обработку
8. Отделяют мясо от кости
9. Зашивают кожу

Эталоны ответов

- 
- 1) б
2) а
3) в
4) б
5) 482631957
- The scroll is unrolled and features a simple line drawing of a landscape on the left side. The drawing includes a square with a spiral inside, a small hill, and a curved line representing a path or stream.

Задание для самостоятельной работы

- Произвести расчет технологической карты на полуфабрикат «галантин», массой сырой курицы 1,350 кг
- Составить технологическую карту на приготовление рыбного галантина



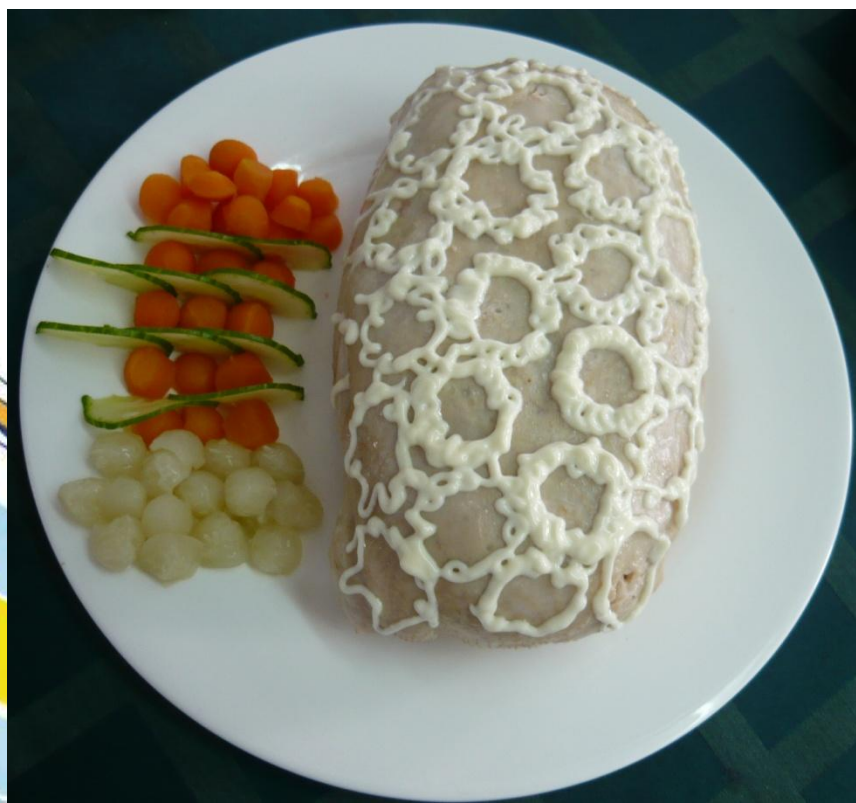
Технологическая карта

Наименование : курица фаршированная (галантин)

Сборник рецептов №97 1996г

Наименование сырья	Брутто,г	Нетто,г
Курица	94	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйца	¼ шт	10
Фисташки	16	8
Или зеленый горошек консервированный	12	8
Мускатный орех	0,1	0,1
Перец молотый	0,01	0,01
Молоко	35	35
Масса полуфабриката		129

*Приготовление
галантина, оформление и
отпуск*



Цели урока

1. Знать тепловую обработку галантина
2. Называть последовательность тепловой обработки галантина
3. Строить технологическую схему приготовления галантина
4. Знать санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления галантина, сроки хранения



План урока

1. Повторение изученного материала, актуализация знаний
2. Изучение технологии приготовления галантина
3. Изучение ассортимента сырья для приготовления галантина
4. Изучение требований к качеству полуфабриката, условий и сроков хранения
5. Составление технологической схемы приготовления галантина

Последовательность тепловой обработки галантина

1 шаг-варка подготовленного полуфабриката



2 шаг- отварной галантин



3 шаг- галантин ставят под пресс



4 шаг- галантин после пресса



5 шаг- нарезают и отпускают галантин



Требования к качеству

Внешний вид- нарезан
поперек волокон
порционными кусками

Цвет- от серо-белого до
светло-кремового

Вкус, запах- в меру соленый,
без горечи, с ароматом,
присущим данному виду
птицы

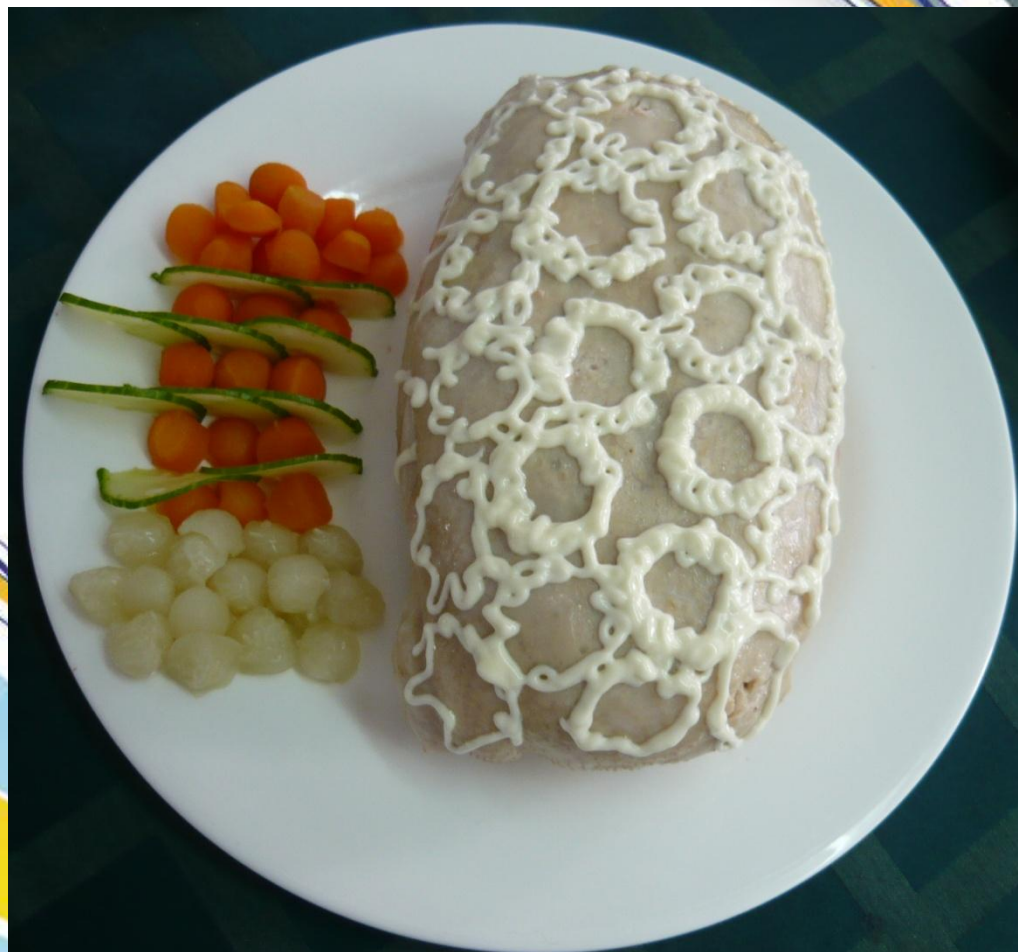
Консистенция- мягкая,
сочная

Сроки хранения
хранят при Т 10-12 С
не более 1 час

***ВАРИАНТЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ГАЛАНТИНА***



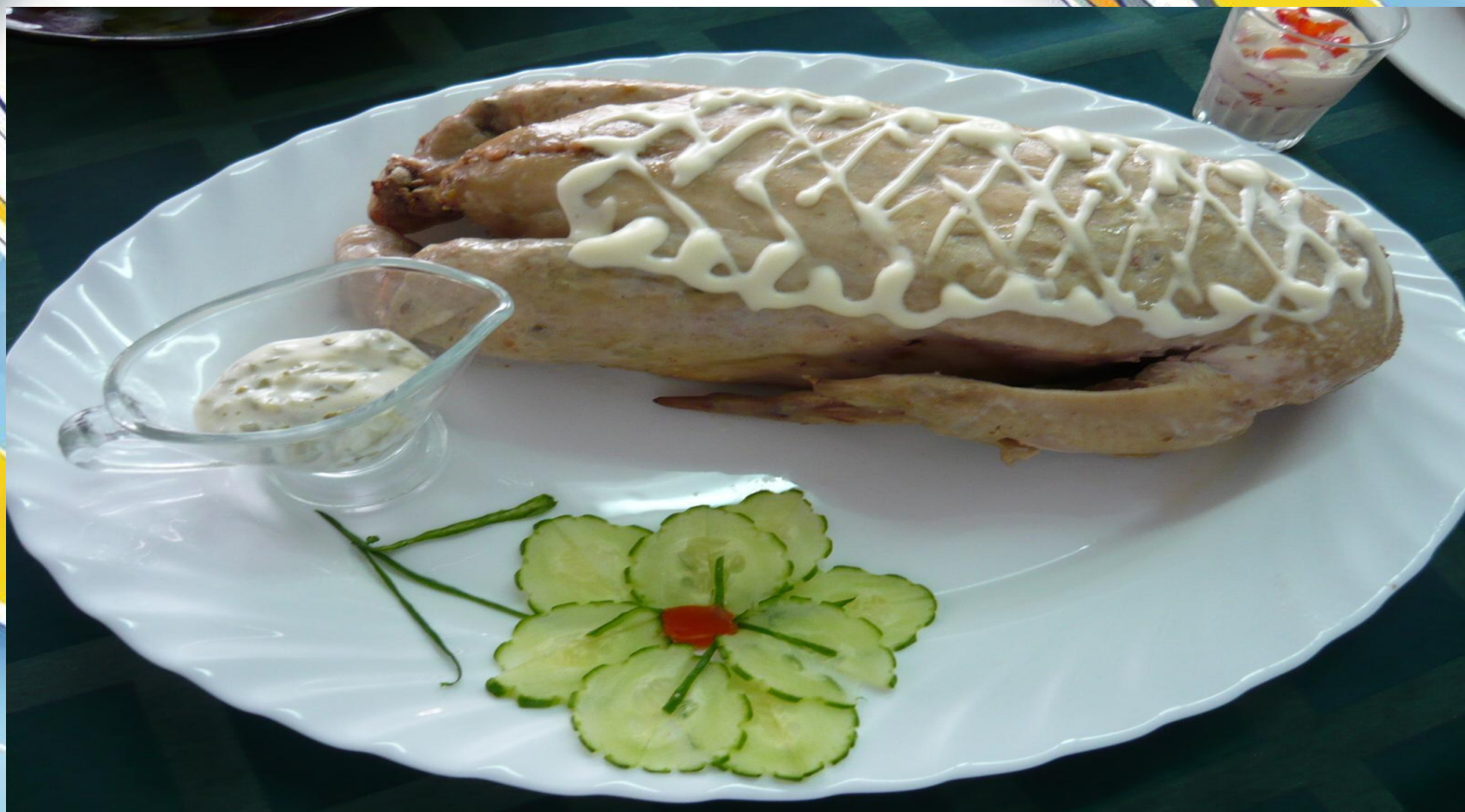
**Приготовлено и оформлено
студенткой группы ТТ2Б Фроловой
Лидией**



**Приготовлено и оформлено студенткой
группы ТТ2Б Усольцевой Ольгой и
Шалоновой Надеждой**



**Приготовлено и оформлено студенткой
группы ТТ2Б Мальцевой Ириной**



**Приготовлено и оформлено
студенткой группы ТТ2Б Широких
Валентиной**











Банкетный вариант отпуска галантина «на зеркале»





Задание для самостоятельной работы

- составить технологическую карту на новый продукт из фаршированной птицы
- представить приготовление рыбного галантина в виде электронной презентации

