

# *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

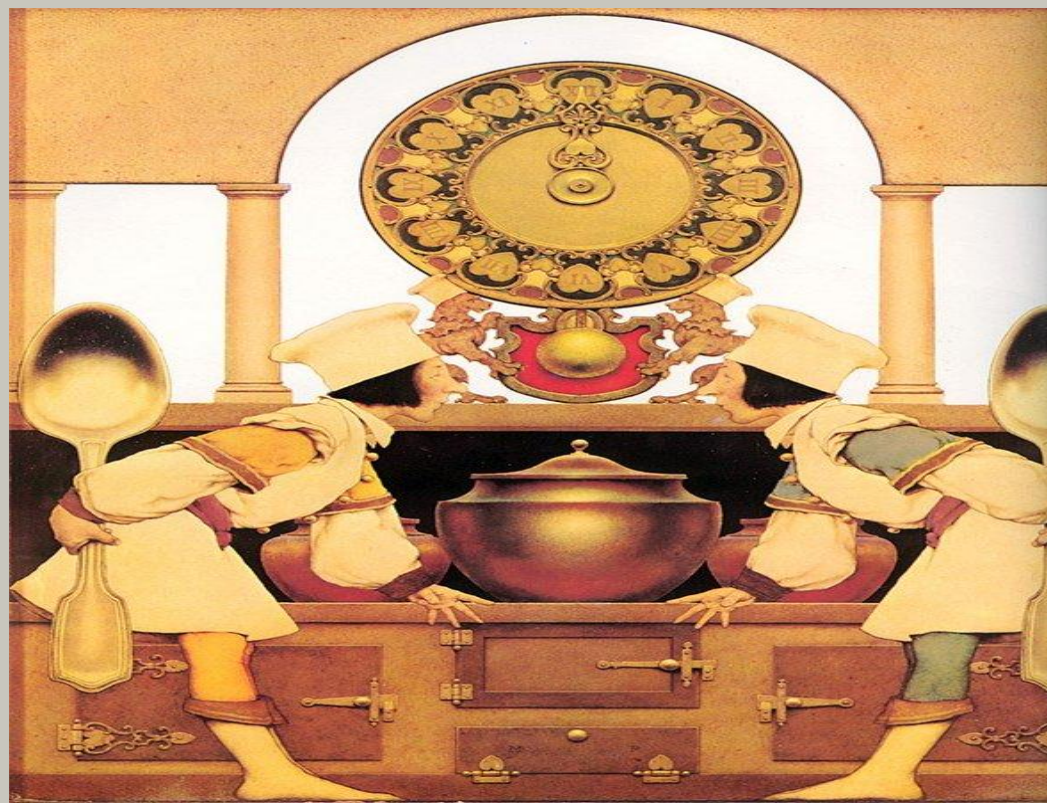
1. Повторение изученного материала, актуализация знаний
2. Изучение технологии приготовления галантина
3. Изучение ассортимента сырья для приготовления галантина
4. Изучение требований к качеству полуфабриката, условий и сроков хранения
5. Составление технологической схемы приготовления галантина

## 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



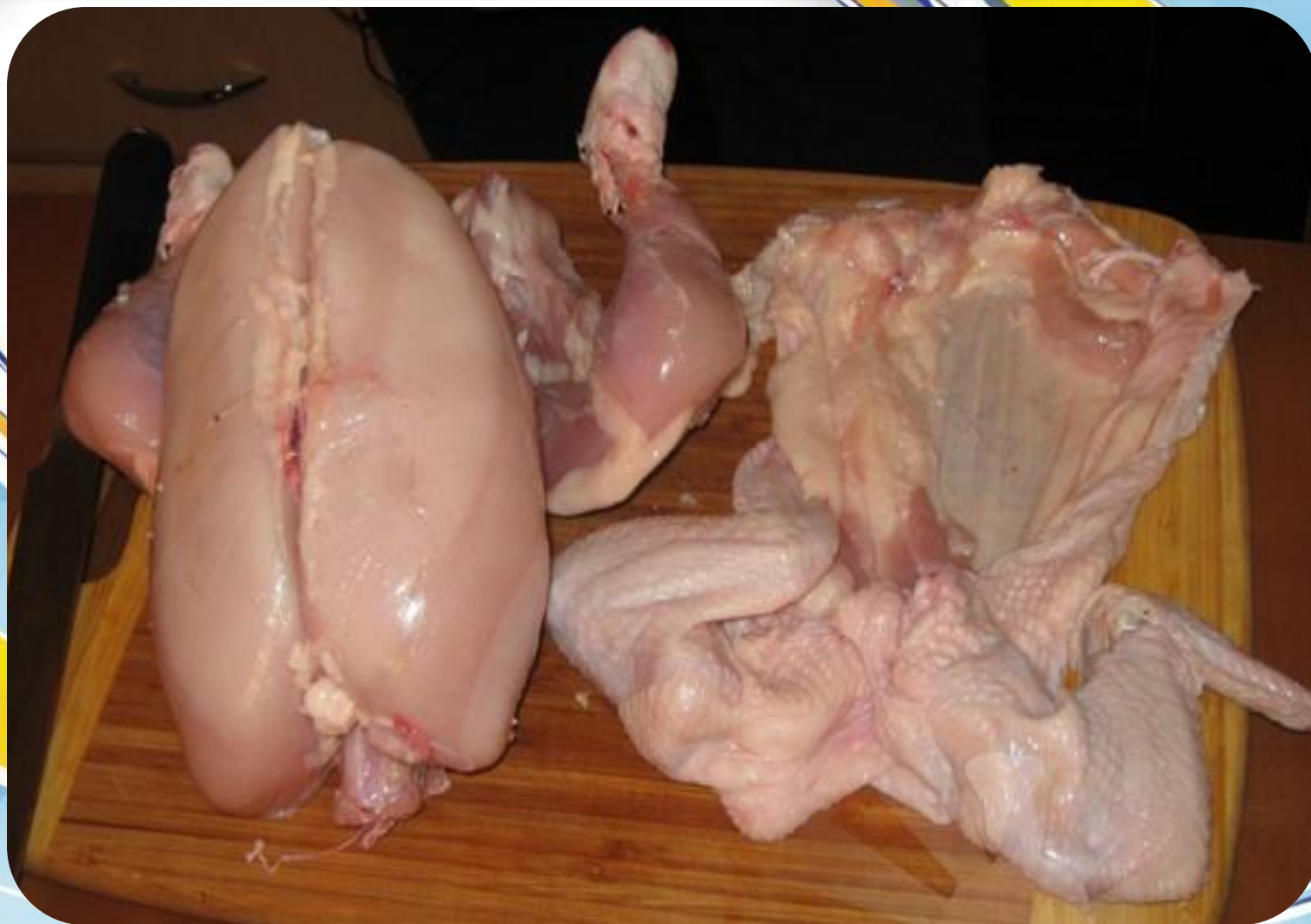
# 4 шаг- отделяют по коленному суставу голень



## 5 шаг- отделяют мякоть от кожи



# отделенная кожа



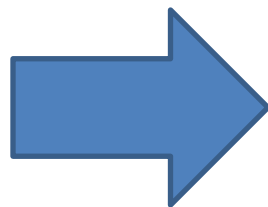
# 7 шаг- мякоть подготавливают к измельчению на мясорубке



**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

## Эталонные ответы

- 1) б
- 2) а
- 3) в
- 4) б
- 5) 482631957

# Задание для самостоятельной работы

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





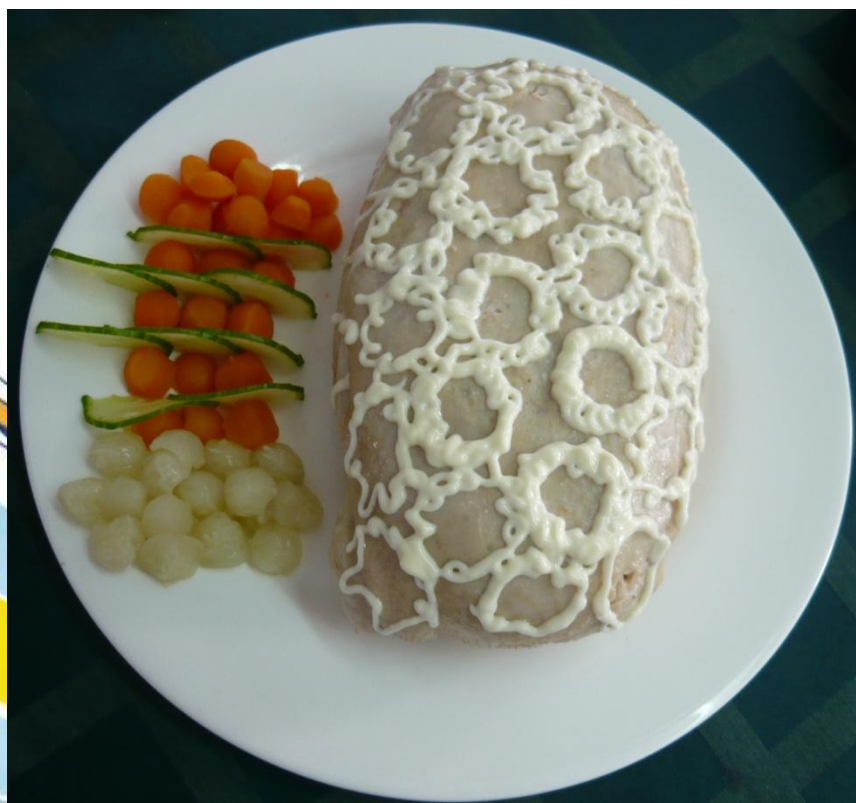
## Технологическая карта

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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>129</b>

*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

