



*Тема: Приготовление блюд из
мяса и домашней птицы.*

*Тема урока: Приготовление блюд
из жаренного мяса.*

В результате изучения темы Вы будете:

Иметь первоначальный практический опыт

- приготовление мяса

Уметь:

- Использовать технологию приготовления и оформления мяса жареного
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработке и приготовления мяса жареного
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов

В результате изучения темы Вы будете:

Знать:

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству блюд из мяса
- пищевую ценность, требования к качеству к блюдом из мяса
- виды необходимого оборудования и производственного инвентаря;
- правила их безопасного использования

Вопросы входного контроля

1. Сколько способов разморозки мяса?

а) 2

б) 3

в) 5

2. При какой температуре мясо размораживают медленным способом ?

а) 8-9 С

б) 5-6 С

в) от 0 до 6-8 С

3. При какой температуре подают мясные блюда?

а) 55-60С

б) 65-70С

в) не ниже 65 С

4. Как правильно нарезается мясо?

- а) вдоль волокон.
- б) поперёк волокон
- в) и так и так.

5. Сколько может храниться жареное мясо в холодильнике?

- а) 48 часов
- б) 1 час
- в) 2 часа

6. В чём отличительные особенности у бефстроганова от остальных полуфабрикатов?

- а) бефстроганов панируют
- б) бефстроганов пассеруют
- в) бефстроганов припускают.

Ответы на вопросы входного контроля

1. А
2. В
3. А
4. Б
5. А
6. Б

Эскало



Лангет



Ромштекс



Алгоритм трудовых действий приготовления жаренного мяса:

- Организация рабочего места.
- Приемка пищевых продуктов по количеству и качеству.
- Механическая обработка пищевых продуктов.
- Тепловая обработка пищевых продуктов.
- Соединение основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
- Органолептическая оценка приготовленных блюд. Бракераж.
- Порционирование и оформление, отпуск готовых блюд
- Заключительные работы



Тепловая обработка продуктов

Тепловая обработка вызывает в продуктах глубокие физико-химические изменения, что приводит к образованию новых вкусовых и ароматических веществ, размягчает продукты и повышает усвояемость пищи. Тепловая обработка обезвреживает пищу, убивает многие микроорганизмы и разрушает вредные вещества.

Недостатки тепловой обработки:

1. Изменение массы продуктов
2. Снижение сочности
3. Снижение пищевой ценности
4. Неправильное ведение процесса тепловой обработки приводит к образованию в продуктах веществ, обладающих не приятным вкусом, запахом плохо усвояемых организмом

Алгоритм трудовых действий

1. Организация рабочего места.
2. Приемка пищевых продуктов по количеству и качеству.
3. Механическая обработка пищевых продуктов.
4. Тепловая обработка пищевых продуктов.
5. Соединение основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
6. Органолептическая оценка приготовленных блюд.
Бракераж.
7. Порционирование и оформление, отпуск готовых блюд
8. Заключительные работы

Оборудование горячего цеха



Электроплита

Жарочный шкаф



Посуда, инвентарь для приготовления



Лангет

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем , кладут на разогретую жиром сковороду и при сильном нагреве жарят 7-8 мин до готовности.



Эскалоп

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем , -кладут на разогретую жиром сковороду и жарят до готовности . При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный во фритюре сложный гарнир из овощей ; эскалоп укладывают рядом на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком .



Требования к качеству

- ✓ Поверхность кусков полуфабрикат должна быть не заветренная, цвет и запах- характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.
- ✓ Образуется поджаристая корочка. Мясо жарят в натуральной и панированном виде.
- ✓ Срок реализации не более 2 часов.

Сроки хранения

Срок реализации
не более 2 часов.



Вопросы итогового контроля

1. Дайте определение понятия брутто.
2. Дайте определение понятия нетто.
3. Какого значение овощных блюд в питании человека.
4. Процессы происходящие при тепловой обработке мяса.
5. Температура подачи блюд из жареного мяса и мясных продуктов.
6. Правило подачи мяса жареного.

Ответы на вопросы итогового контроля

1. *Брутто* – вес необработанных пищевых продуктов.
2. *Нетто* – вес пищевых продуктов в обработанном виде.
3. Особое физиологическое значение имеют витамины аскорбиновой кислотой. В них содержится углеводы, белки, минеральные соли.
4. размягчения волокон и тканей мяса.
5. подают при температуре не менее 65 С.
6. на порционную тарелку укладывают гарнир и потом кусок жареного мяса поливают мясным соком.

Требования охраны труда

- 1. Работать на исправном электрооборудовании при отсутствии необходимых средств защиты от поражения электрическим током.**
- 2. Пользоваться исправными электроприборами**
- 3. Не поднимать груз выше допустимой нормы (15 кг)**
- 4. Соблюдать правила пожарной безопасности**
- 5. Соблюдать правила санитарии.**

Карта оценивания выполненной работы

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Фактическое количество баллов
1	2	3	4	5
1.	Владение приемами работ			
	▪ Уверенно и точно владеет приемами работ.	3	2	
	▪ Правильно владеет приемами работ, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся.	2		
▪ Недостаточное владение приемами работы.	1			
2.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ			
	▪ Качественно выполняет работу без помощи мастера.	3	3	
	▪ Уровень качества выполненной работы снижен незначительно; работу выполняет самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера).	2		
▪ Значительные отклонения по качеству работ.	1			
3.	Выполнение установленных норм времени (выработки)			
	▪ Выполняет норму времени (выработки) – $K_{т1}=0,9-1$.	3	2	
	▪ Незначительные отклонения от норм времени (выработки) - $K_{т1}=0,89-0,8$	2		
▪ Значительные отклонения от норм времени (выработки) $K_{т1}=0,79-0,7$.	1			
4.	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места			
	▪ Не нарушает правила безопасности труда; правильно организует рабочее место.	3	1	
	▪ Незначительные замечания по выполнению требований безопасности труда и организации рабочего места;	2		
▪ Нарушения правил безопасности труда; существенные ошибки в организации рабочего места.	1			
5.	Умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями			
	▪ Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями.	3	2	
	▪ Правильно пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся.	2		
▪ Недостаточное умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями.	1			
Максимальное количество баллов: 30				

Перевод в отметку:

30-27 б. - «5»; 26-24 б. - «4»; 23-21 б. - «3»

Если набрано 20 б. и менее, работа не оценивается

Домашнее задание:

Повторить:

1. Учебник: Н.А. Анфимова «Кулинария», § 3
стр. 200-220
2. Составить технологическую карту приготовления порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление мяса жареного
3. Подготовить мясо