

Данная разработка предназначена для вывода на мультимедиа-носители, для лучшей наглядности усвоения материала.



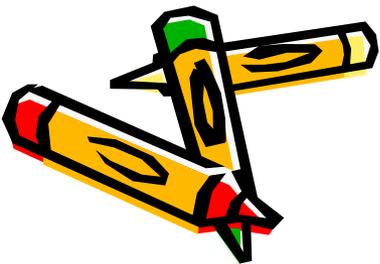
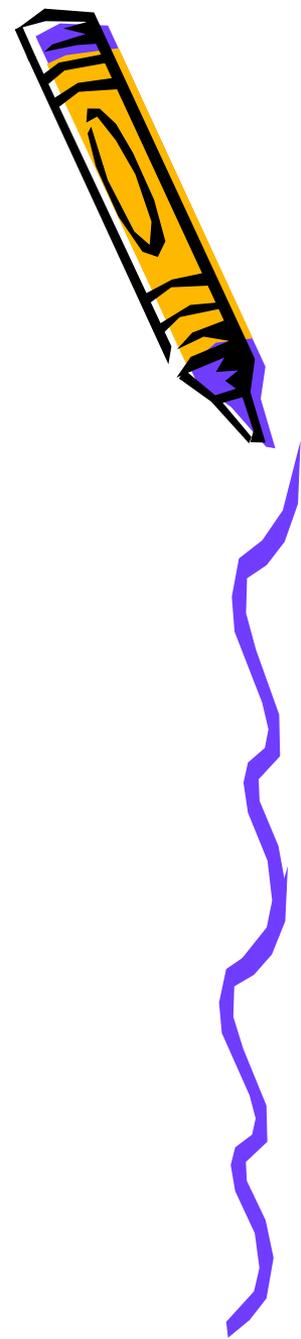
Квалификационная характеристика

повара 3-го разряда

По окончании курса по профессии "повар" учащиеся

должны уметь:

1. производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
2. потрошить рыбу, птицу;
3. подготавливать сырье для изготовления теста;
4. приготавливать блюда и промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
5. размораживать мясо, рыбу;
6. кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;





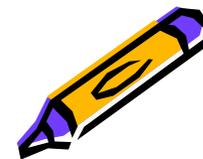
ЗФГБПОУ МО «КРАСНОГОРСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Тема проекта: « Методическая разработка урока спец. технологии по профессии «Повар, кондитер».

Тема – « Новая техника – новые блюда»



Автор-составитель – Касьянова М.Г. –преподаватель
ЗФГБПОУ МО «Красногорский колледж»

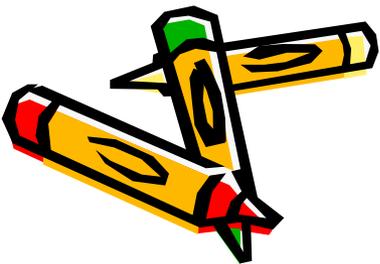
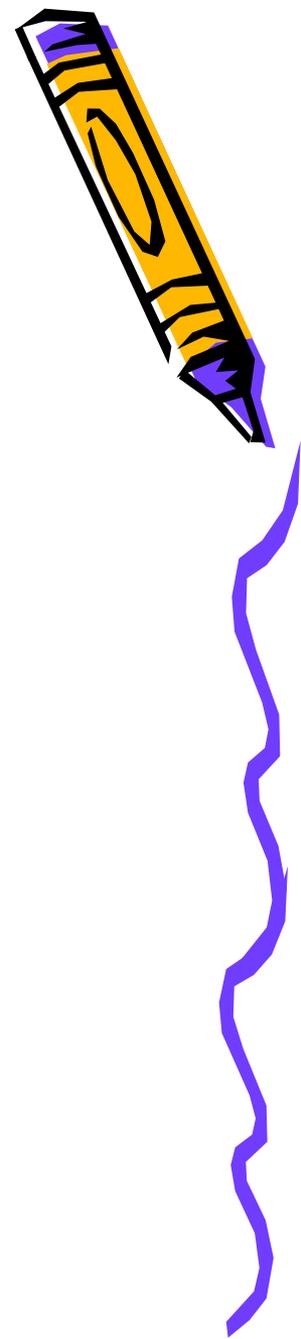


11. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
12. приготавливать бутерброды;
13. порционировать, раздавать блюда массового спроса.

должны знать:

1. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;
2. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
3. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

4. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
5. Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. Правила пользования технологическими карточками.



Кулинария. 2 курс.

Урок № 15

Тема № 12. Блюда из мяса.

Тема урока : Блюда из мяса и мясных продуктов.

Цель урока:

обучающая -изучить с учащимися характеристику мясных блюд, изменения , происходящие при тепловой обработке;

развивающая - научить учащихся использовать данные изменения; **воспитательная** - формирование интереса к изучаемой теме.

Материальное обеспечение урока : плакаты , конспект ,учебник "Кулинария " ,доска ученическая, методическая разработка « Новая техника - новые блюда»

Ход урока :

1.Организационная часть

3 мин.

2.Проверка домашнего задания.

15

мин.

Устный опрос:

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?.

2. Какие полуфабрикаты получают из говядины, свинины, баранины.

3. Мясная котлетная масса и п/ф из неё.

3. **Просмотр материалов методической разработки**

30 мин

4.**Объяснение нового материала и запись его в тетрадь.** 30 мин.

5.Закрепление нового материала 10 мин.

6.Задание на дом : учебник,стр.236-237, конспект.

2 мин.

Итого: 45 мин.

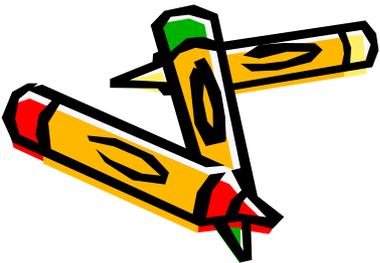
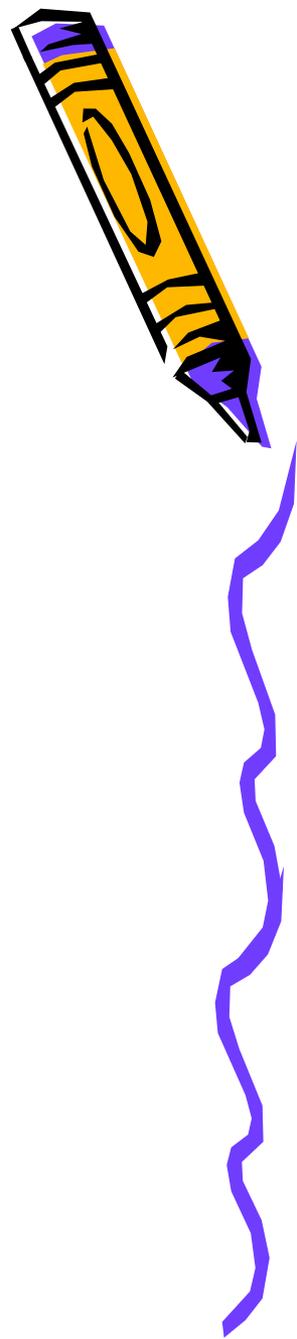
Преподаватель:



Блюда из мяса и мясных продуктов.

Вопросы, изучаемые на уроке :

1. Какие пищевые вещества содержат мясные блюда?
2. Как подразделяют блюда из мяса по способу тепловой обработки?
3. Какие белки входят в состав ткани мяса?
4. Почему мясо размягчается в процессе тепловой обработки?
5. Почему не все части мяса можно жарить?
6. Какие факторы влияют на устойчивость коллагена к тепловой обработке?
7. Почему при тепловой обработке масса мяса уменьшается?
8. Для чего при мариновании мяса добавляют кислоту, а при тушении кислые соусы и томат?
9. Почему при варке мяса на поверхности бульона появляется пена?
10. Почему мясо при тепловой обработке изменяет свой цвет?
11. Изменения, происходящие с жиром при тепловой обработке мяса.
12. в каком цехе приготавливают горячие мясные блюда, при какой температуре их подают, с какими гарнирами и соусами?

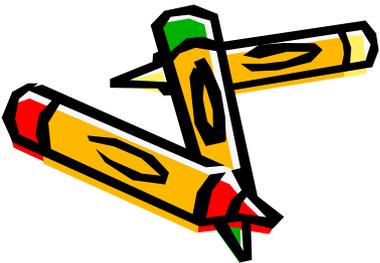
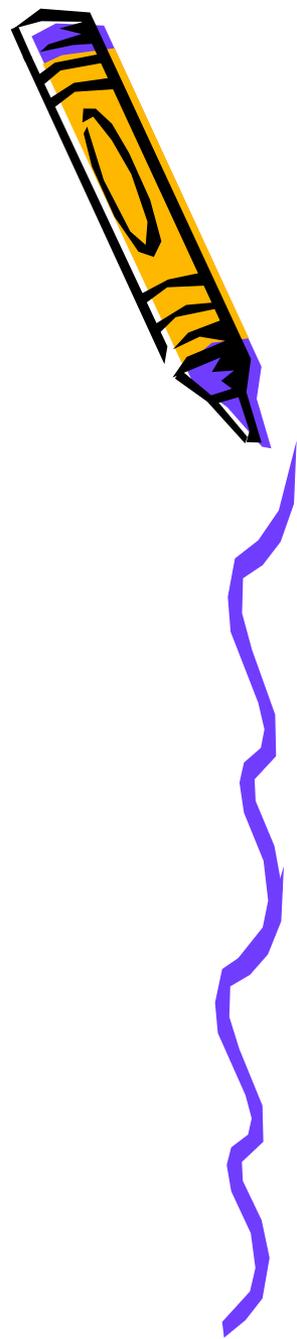


Введение

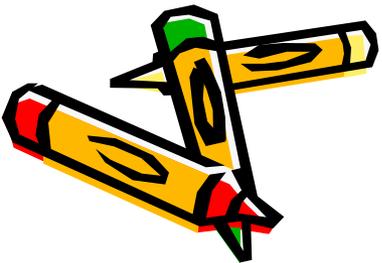
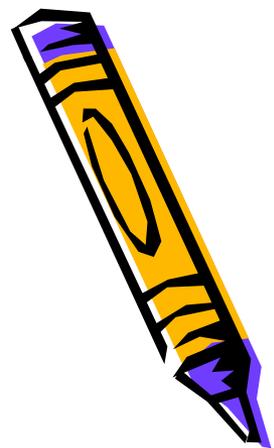
Сложности с трудоустройством в новых экономических условиях требуют профессионального образования выпускников профессионального училища.

В настоящее время повар—это не только тот человек, который умеет только «варить щи», но и грамотный специалист, который использует в работе знания компьютерных технологий и умеет ими владеть. Выбор данной темы определяется следующими задачами:

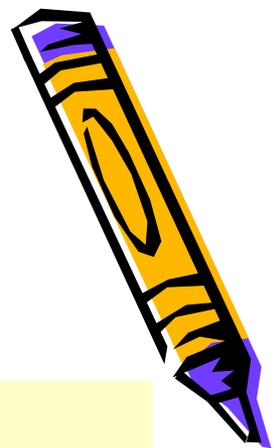
Повторить пройденный материал по 1-му курсу обучения
Провести анализ последовательности МКО мяса. Ознакомиться с историей появления в русской кухне различных мясных блюд.
Изучить изменения пищевых веществ, происходящие при т/о мяса.
Закрепить полученные знания.



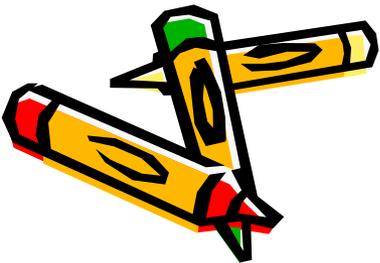
Данная методическая
разработка урока была
подготовлена на
материальной базе
ТТУ №46 для проведения
данного урока в кабинете
спец.технологии.



Новая техника - новые блюда



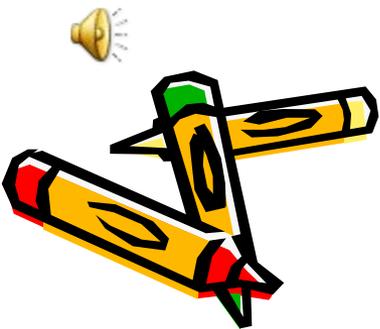
- Восемнадцатый век был веком бурных преобразований. Коснулись они и кухонной техники. Петр I ввел в обиход кухонные плиты. В его летнем дворце в новой столице была оборудована на голландский манер одна из первых плит в России. Уральский промышленник Демидов получил от государя задание - отливать настилы, конфорки и вьюшки для плит; архитекторы и строители - проектировать в домах столицы новые очаги.





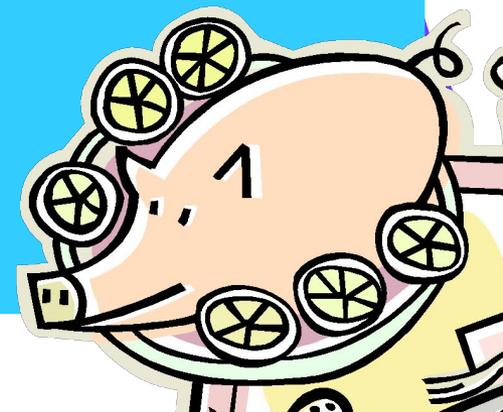
Новая техника в корне изменила ассортимент и технологию многих блюд, и в первую очередь мясных. Вместо жарки крупными кусками и целыми тушками появилась возможность жарить порционные мелкие куски.

Уменьшилось количество вареных и тушеных блюд, а увеличилось количество жареных. Многие из этих блюд были иностранного происхождения. Так появились филе, бифштексы, лангеты, клопсы, шницели, котлеты...



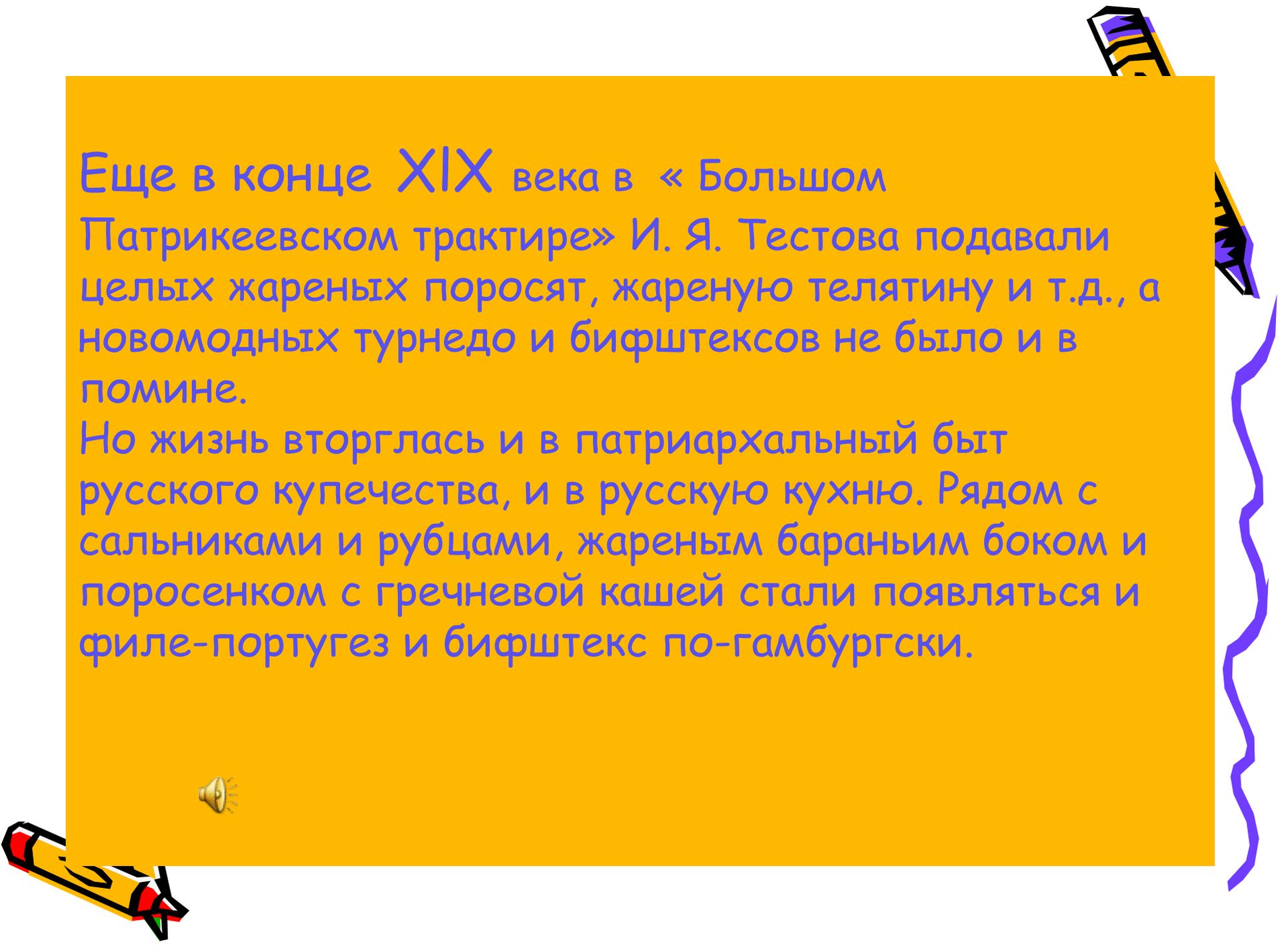


Конечно, реформа коснулась вначале только дворцовой кухни, затем домов богатых людей и аустерий и только много позже стала проникать в быт горожан, а до крестьянской кухни она дошла только в начале XX века. Трактиры наши тоже долго держались старых традиций, и новые блюда в них проникали медленно.







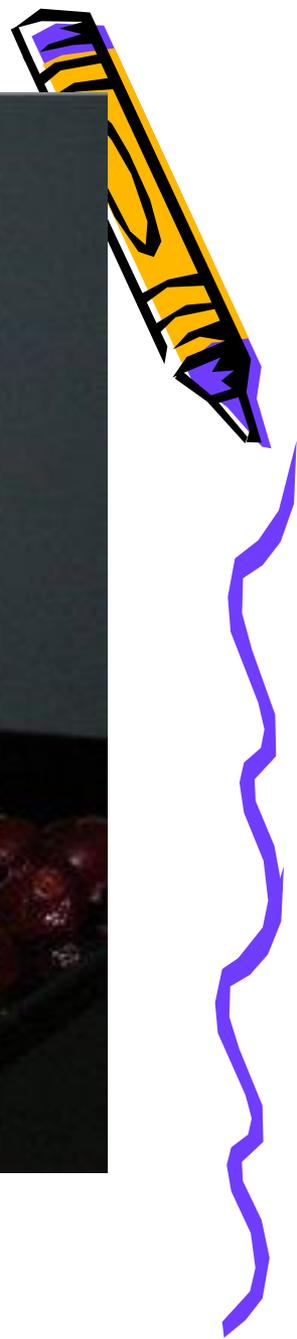
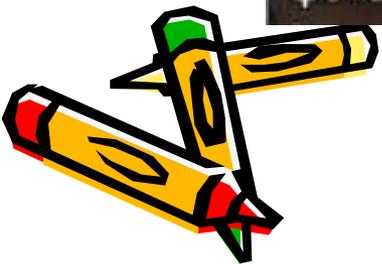


Еще в конце XIX века в «Большом Патрикеевском трактире» И. Я. Тестова подавали целых жареных поросят, жареную телятину и т.д., а новомодных турнедо и бифштексов не было и в помине.

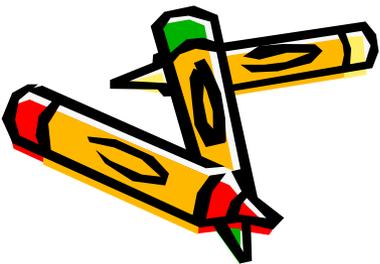
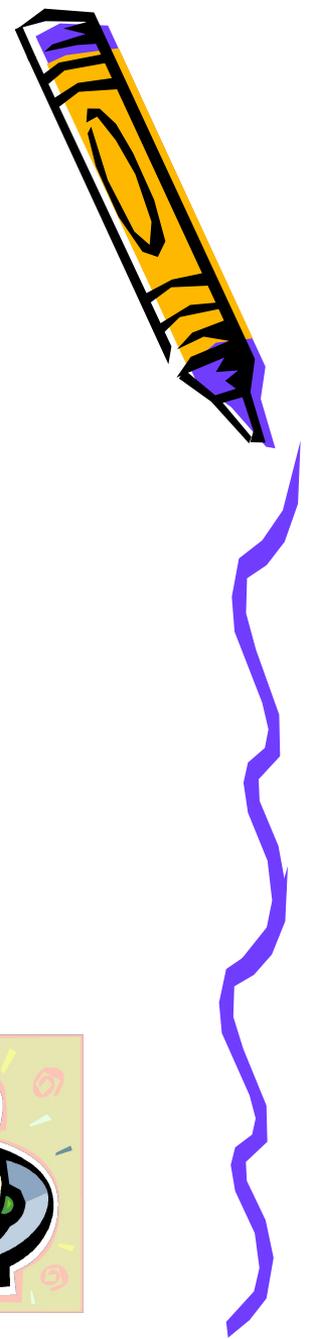
Но жизнь вторглась и в патриархальный быт русского купечества, и в русскую кухню. Рядом с сальниками и рубцами, жареным бараньим боком и поросенком с гречневой кашей стали появляться и филе-португез и бифштекс по-гамбургски.

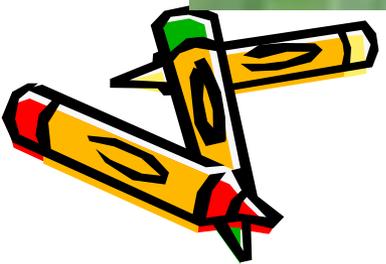


фотография елена_110

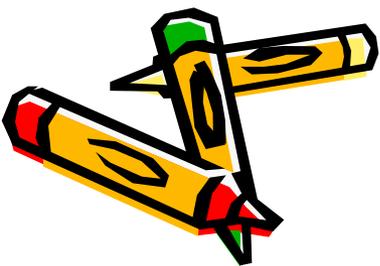
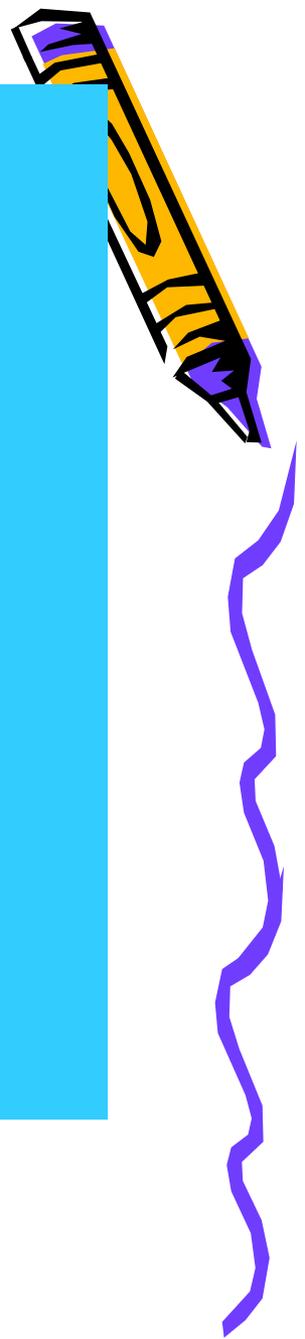


Ресторанная кухня приобрела новый характер. Особенно изменился характер жареных мясных блюд. Именно тогда была заложена основа нашей современной ресторанной кулинарии. Все эти пришедшие вместе с плитой мясные блюда дошли до нашего времени, но количество их разновидностей резко сократилось, т.к. многие наши рестораны рассчитаны не на вкусы изысканных гурманов, а на широкий контингент потребителей

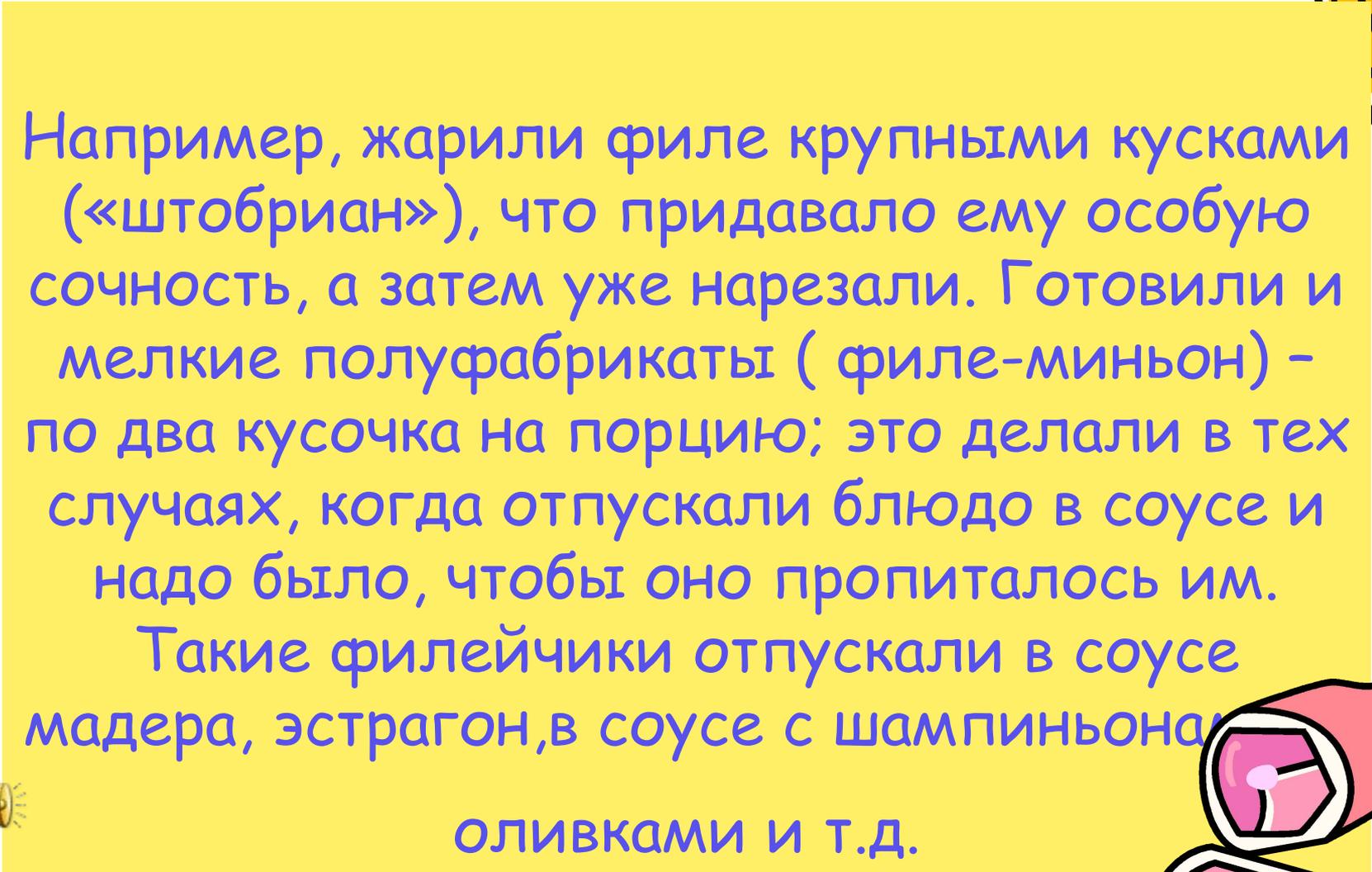




Однако достижения старой ресторанной кухни забывать не следует, а надо отобрать из неё лучшее. Так, сейчас готовят две-три разновидности филе. Классическая ресторанная кухня знала их десятки.







Например, жарили филе крупными кусками («штобриан»), что придавало ему особую сочность, а затем уже нарезали. Готовили и мелкие полуфабрикаты (филе-миньон) – по два кусочка на порцию; это делали в тех случаях, когда отпускали блюдо в соусе и надо было, чтобы оно пропиталось им.

Такие филейчики отпускали в соусе мадера, эстрагон, в соусе с шампиньонами



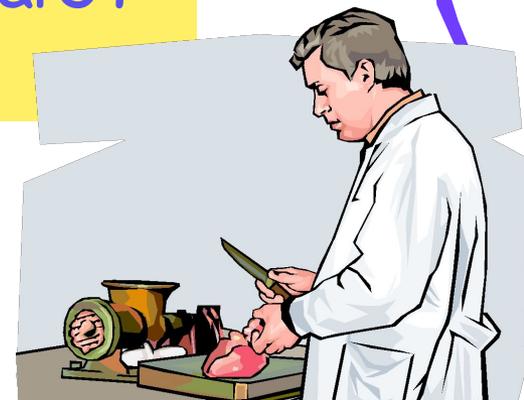
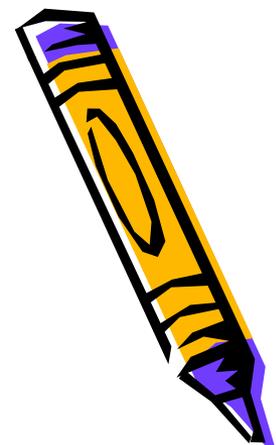
оливками и т.д.



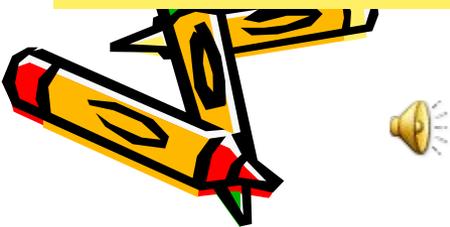
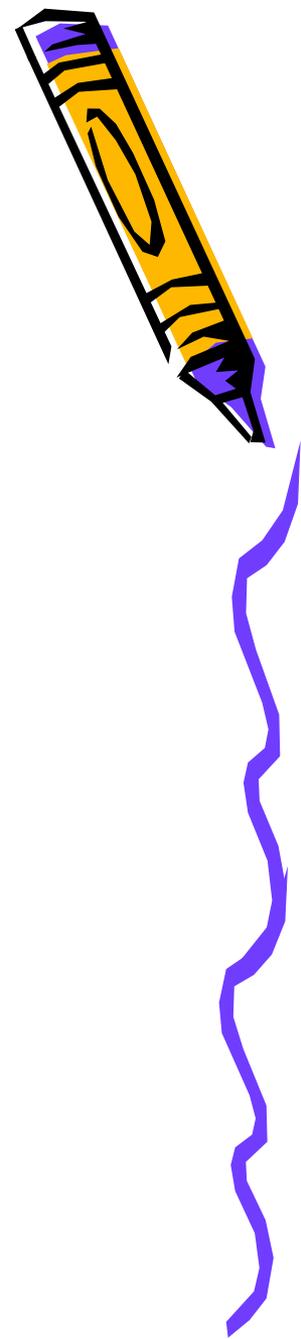


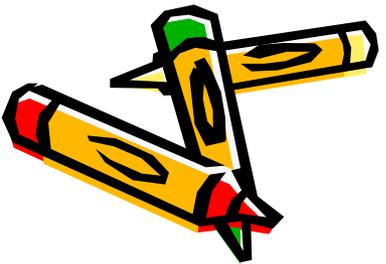
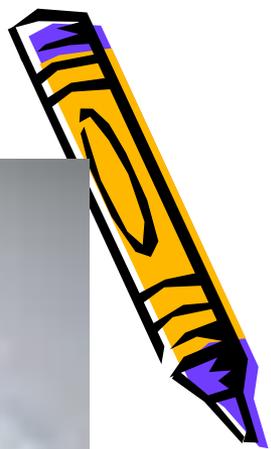
Композитору Россини принадлежит способ подачи филейчиков с гусиными печенками, грибами (шампиньоны).

Сохранилась и сейчас традиция подавать филе («турнедо») на своеобразном постаменте из ломтиков обжаренного хлеба, отварного языка и вареной ветчины. На таком постаменте оно возвышается над блюдом. Сверху его поливают соусом (мандера и др.), а вокруг располагают сложный гарнир.



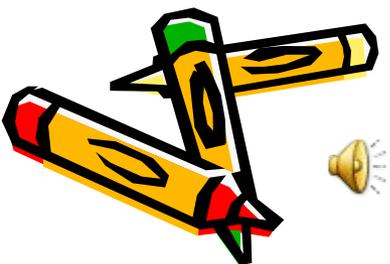
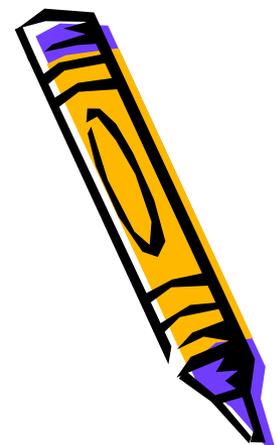
Много было способов подачи бифштексов: с яйцом, с луком ит.д. все они сохранились до наших дней. Забыт лишь бифштекс , запеченный под слойкой (бифштекс-пай): в глиняный горшочек клали жареный бифштекс, кусочки нежирной вареной ветчины, ломтики жареных телячьих ножек, заливали соусом (красный с мадерой), сверху клали жареный картофель, заклеивали горшок тестом и запекали. Появились и лангеты – два ломтика жареной вырезки в соусе или без него.

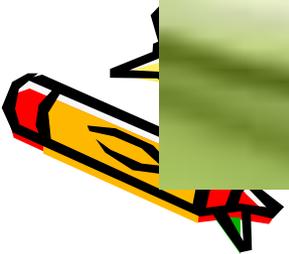




Для любителей экзотики готовили бифштекс по-татарски: к сырому рубленому мясу добавляли соль, перец, укладывали на тарелку и сверху выпускали сырое яйцо.

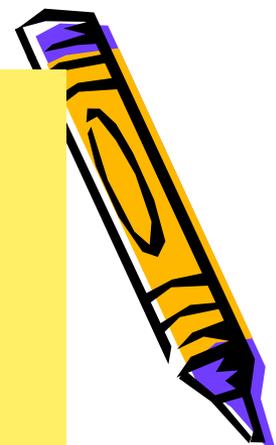
Все эти блюда готовили только из говяжьей вырезки, а она составляет всего лишь 0,5 – 0,7%. Теперь потребность в них резко возросла, и повара изыскивают пути увеличения их выпуска. Появились бифштексы с насечкой и рубленые.

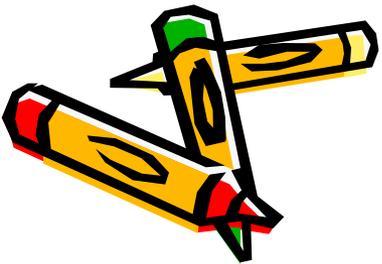
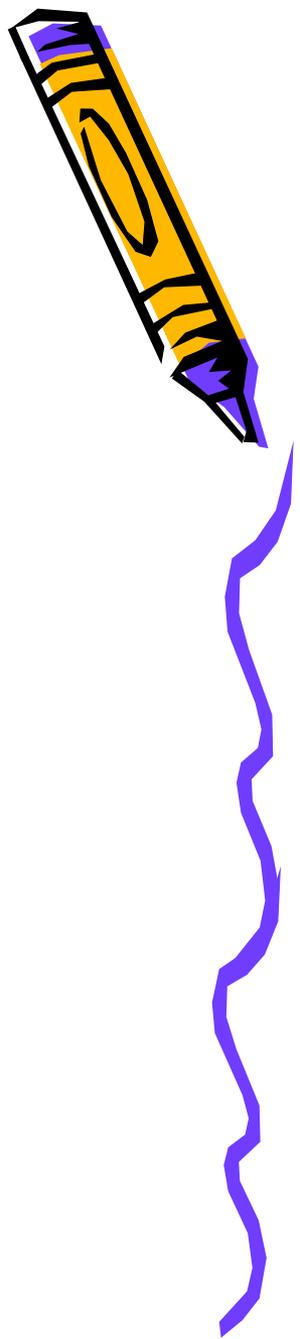




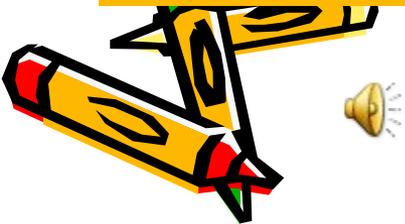
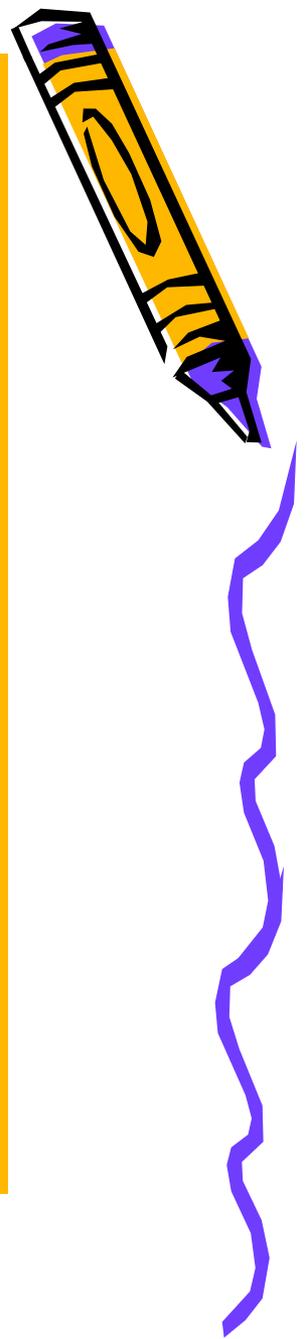
Для бифштексов с насечкой отрезают кусок мяса (от верхней или внутренней частей задней ноги), делают надрезы с двух сторон и отбивают.

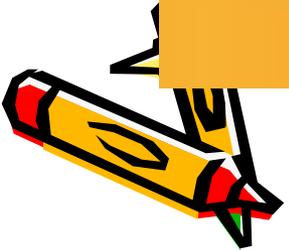
Для бифштекса рубленого пропускают через мясорубку мясо говядины, добавляют немного воды, соль, перец и шпик, нарезанный кубиками, формируют бифштексы и жарят.

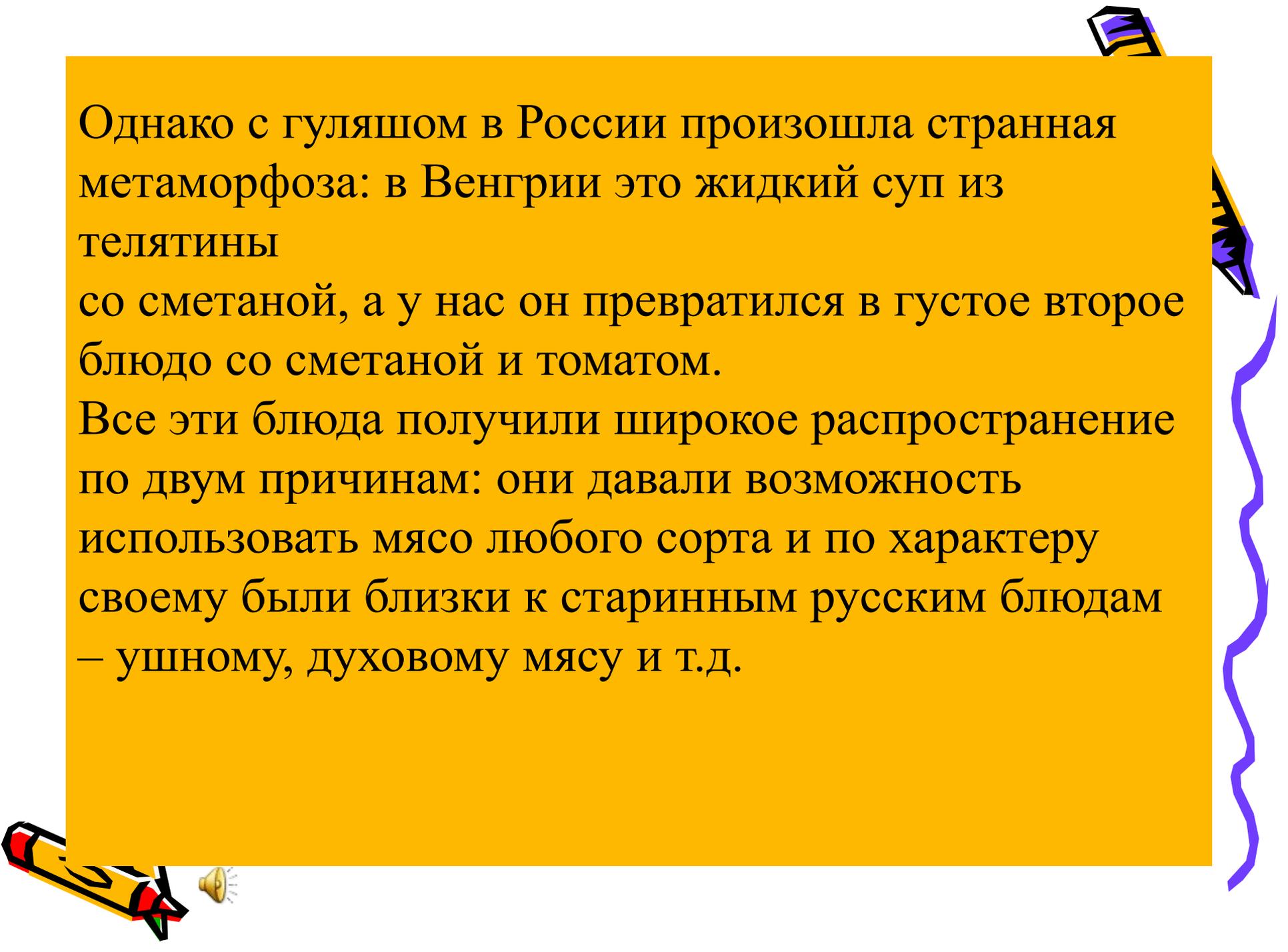




Плита способствовала появлению у нас антрекотов, бефстроганов, шницелей и других жареных блюд. Не забывались и старые блюда- жаренные крупными кусками, но ассортимент их расширился, а некоторые получили новые иностранные названия. Например, говядина , жаренная крупным куском, стала называться ростбифом, бараний окорок – жиго, бараний бок с кашей превратился в пуатри мутон и т. д. продолжали совершенствоваться и тушеные блюда. Появились гуляш, рагу и другие блюда.

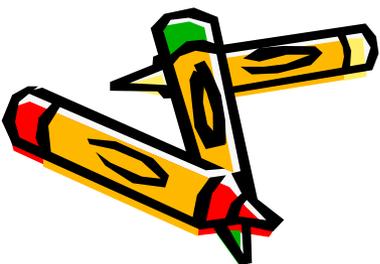
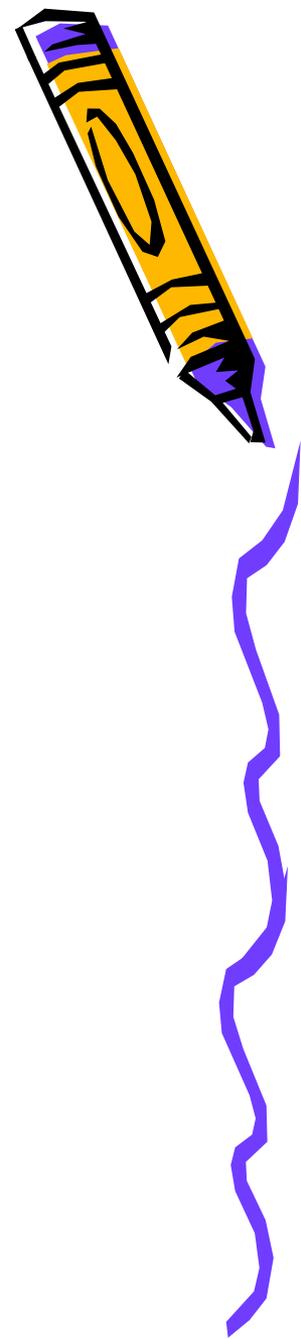
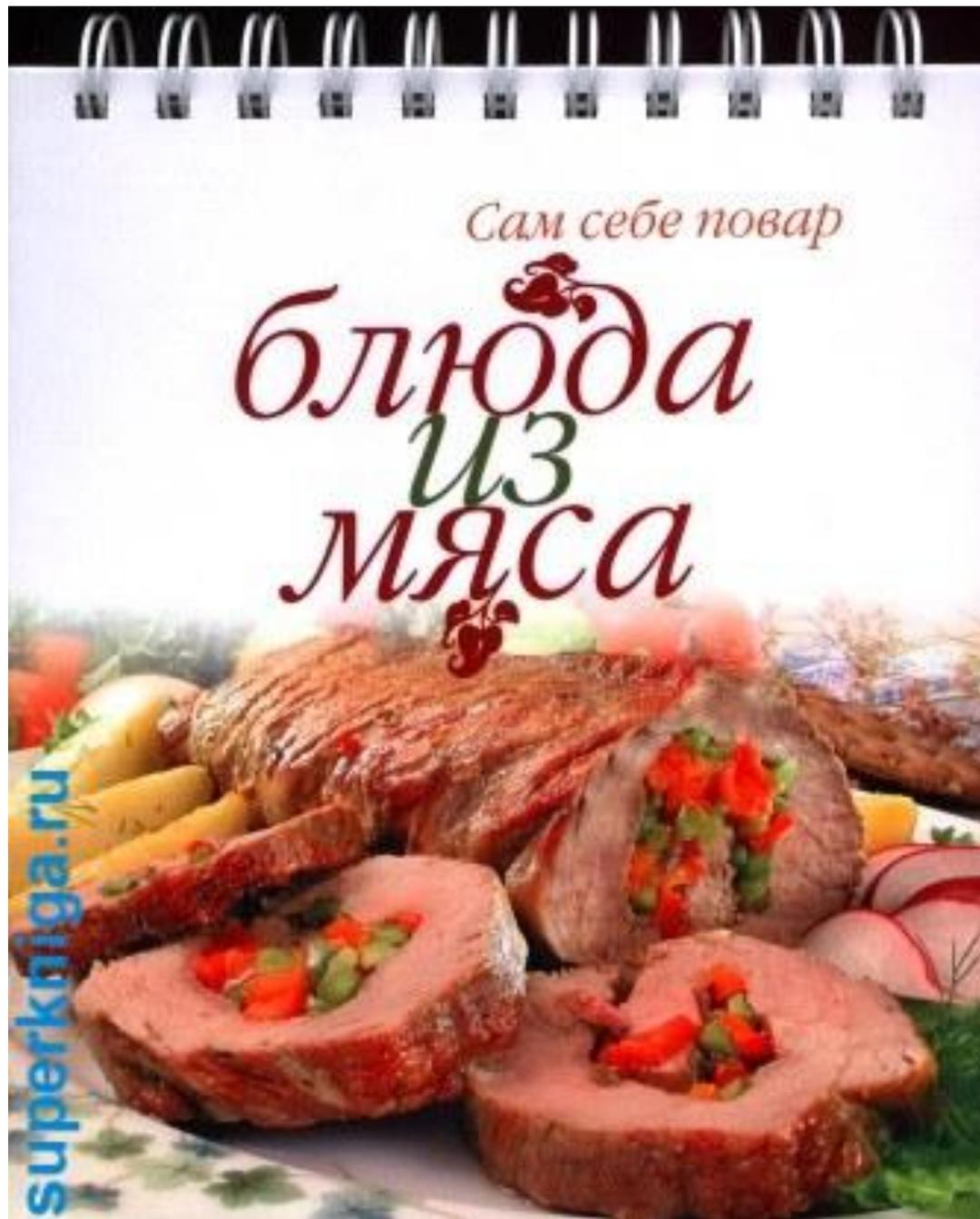




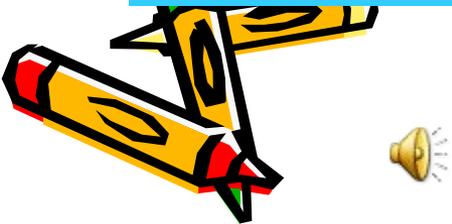
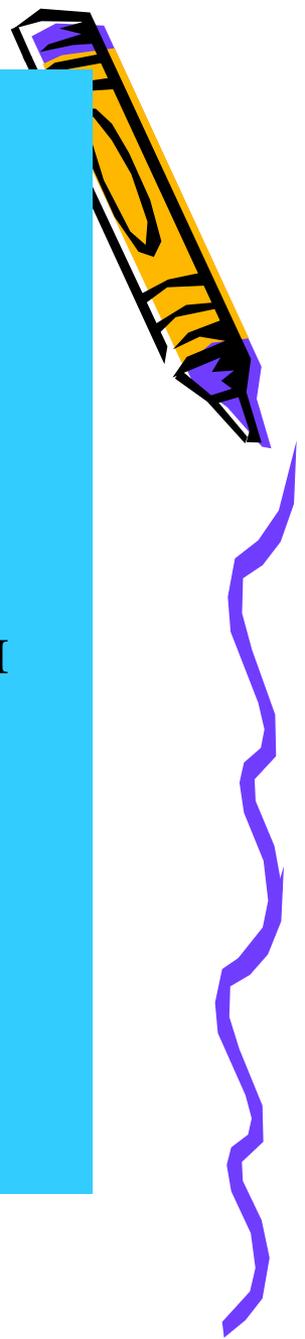


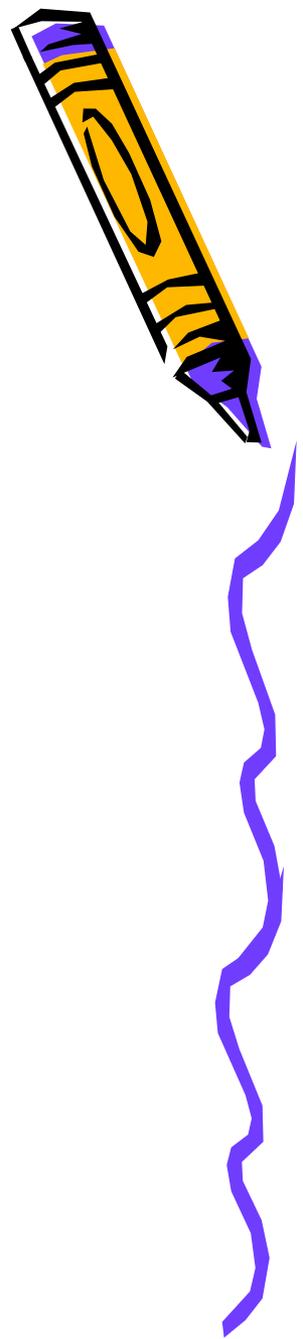
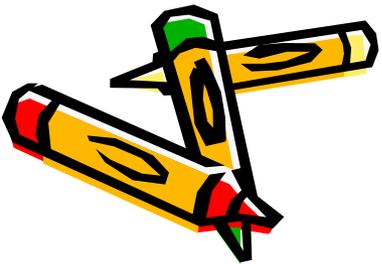
Однако с гуляшом в России произошла странная метаморфоза: в Венгрии это жидкий суп из телятины со сметаной, а у нас он превратился в густое второе блюдо со сметаной и томатом.

Все эти блюда получили широкое распространение по двум причинам: они давали возможность использовать мясо любого сорта и по характеру своему были близки к старинным русским блюдам – ушному, духовому мясу и т.д.



Бифштексы жарят на сковородах с сильно нагретым жиром с одной стороны и переворачивают и обжаривают с другой стороны. У натурального бифштекса могут быть три степени прожарки: с кровью, внутри мясо слегка розовое (полупрожаренный) и полная прожарка-мясо внутри серое.





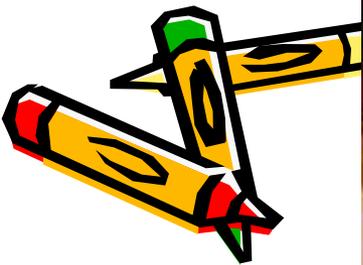
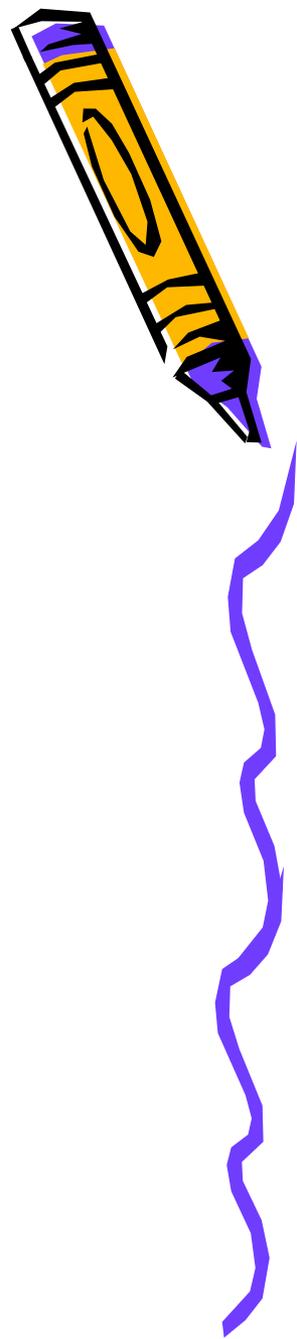


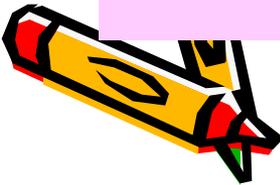
Подают бифштексы по-разному:

натуральный – сверху на бифштекс кладут кусочки сливочного масла, растертого с зеленью петрушки и соком лимона, гарнируют жареным картофелем;

с луком (по -деревенски) – репчатый лук нарезают кольцами, жарят в большом количестве растопленного жира; на бифштекс кладут жареный лук; поливают соком, а вокруг укладывают картофель, нарезанный кружочками и жаренный на масле; чтобы сохранить деревенский колорит, такой бифштекс можно подавать на сковороде;



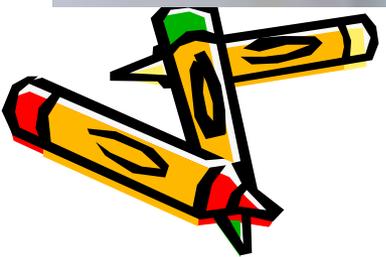




Бифштекс с яйцом – на бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца, гарнируют жареным картофелем.

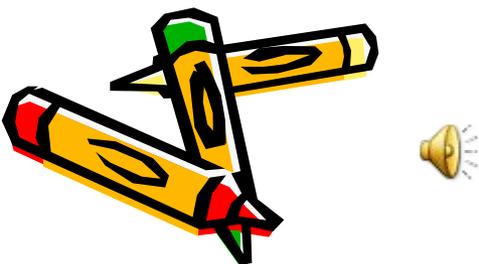
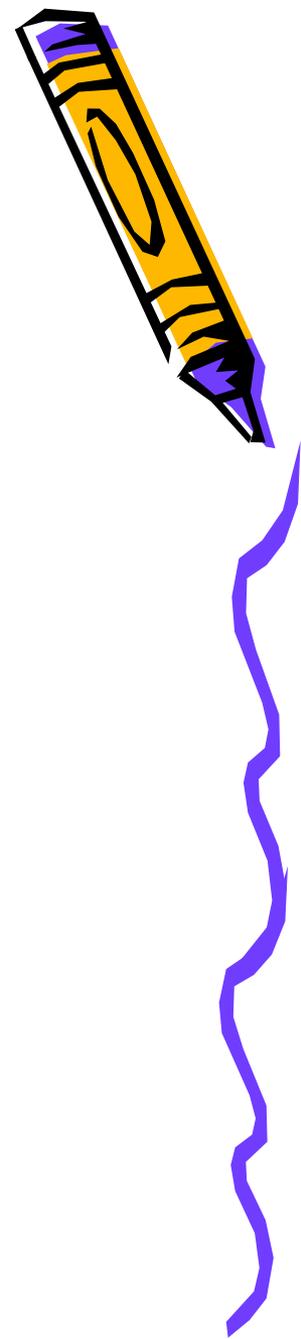
Бифштекс рубленый  готовится из массы следующего состава: мякоть 3-го сорта 500г, шпик -75г, молоко или вода 44г, соль, перец.



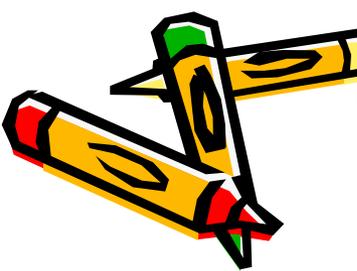
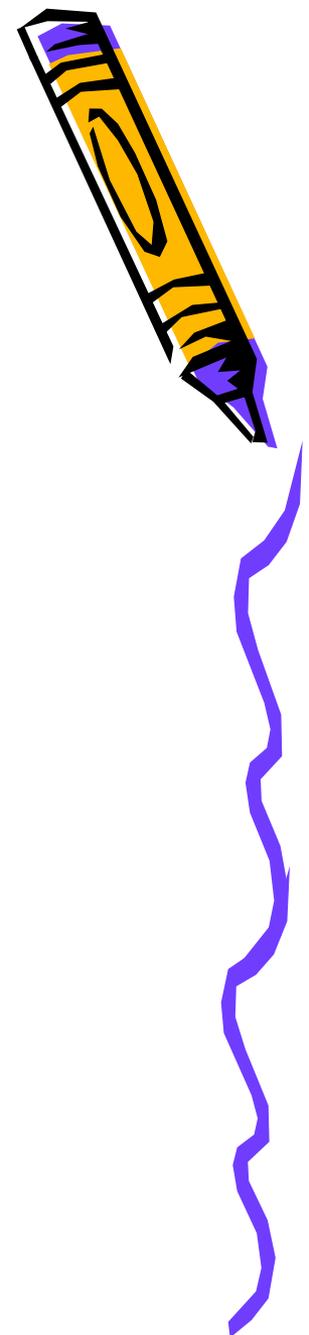


Для *бифштекса с насечкой* нарезают из верхней или внутренней частей задней ноги порции примерно по 125-200г поперек волокон, делают ножом насечки с одной стороны, переворачивают и делают насечки с другой стороны в перпендикулярном направлении, посыпают солью, перцем и слегка отбивают.

Для бифштекса натурального нарезают порции из вырезки по 125-200г, посыпают солью, перцем.



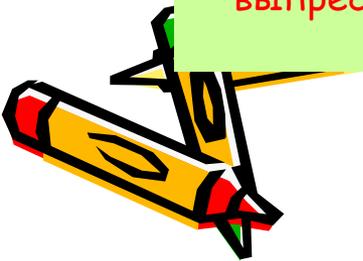
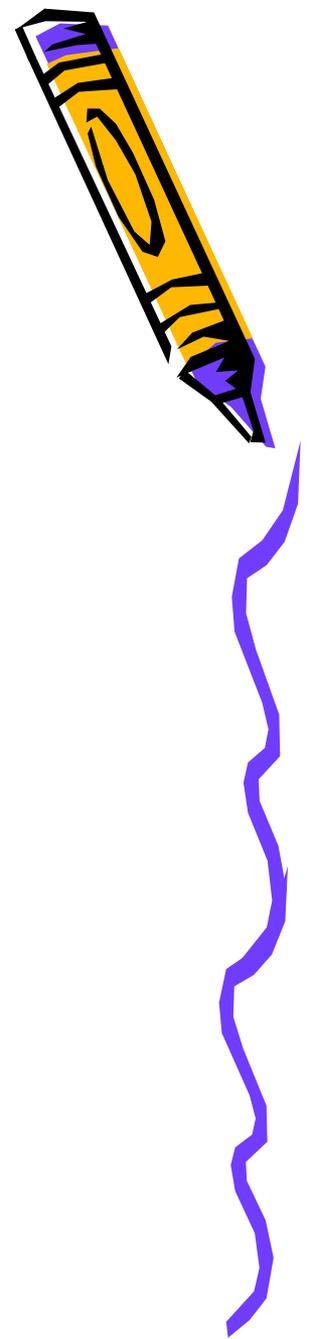
Конспект урока



Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами, витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотно-щелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нем веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков — коллагена и эластина. При тепловой обработке

эластин почти не изменяет своих свойств. Больше всего эластина содержится в шее, пашине. Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выpressовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в

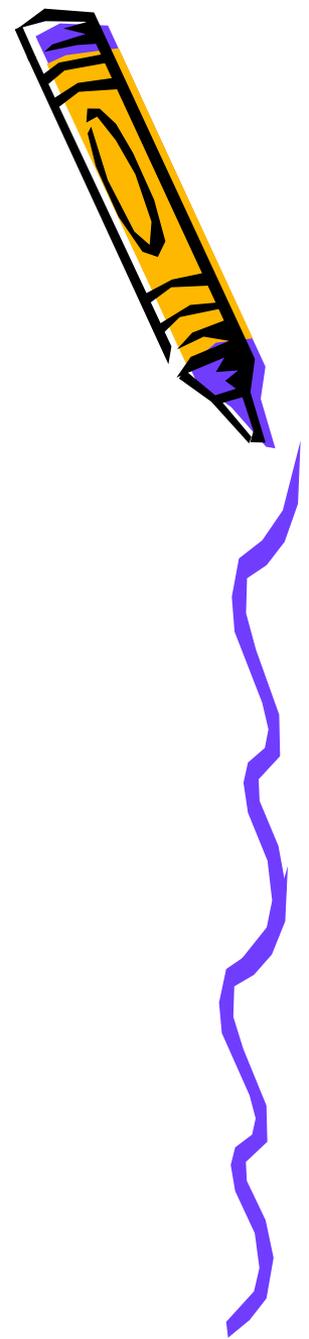


более простое вещество - глютин (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы. Одинаковые части мяса разных животных имеют коллаген различной стойкости. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10—15 мин, стойкий коллаген — за 2—3 ч. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50 °С и особенно быстро протекает при температуре выше 100 °С.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем происходит переход коллагена в глютин. Поэтому для жарки используют части мяса, которые содержат нестойкий коллаген. Мясо, содержащее стойкий коллаген, используют для варки, тушения. Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде. С этой целью при мариновании мяса добавляют лимонную или уксусную кислоту, при тушении — кислые соусы и томатное пюре.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выpressовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

При варке мяса в отвар переходят экстрактивные и минеральные вещества, растворимые белки. Белки переходят в отвар до тех пор, пока мясо не прогреется. Поэтому солят мясо после того, как оно хорошо прогреется и белки потеряют способность растворяться.



При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется, а часть ее перемещается в глубь изделий, при этом в корочке концентрируются экстрактивные вещества. Кроме того, при температуре свыше 100°C белок и другие составные вещества частично разлагаются и образуют новые вещества.

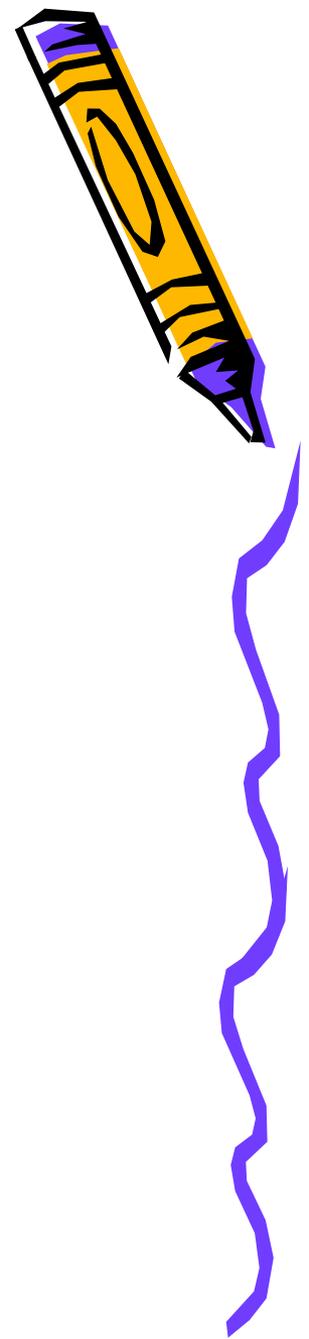
Красный цвет мяса зависит от красящего вещества — миоглобина. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется. Содержание жира при тепловой обработке уменьшается, при жарке жир вытапливается, а при варке переходит в бульон и всплывает на поверхность.

Мясные блюда приготавливают в горячем цехе. Варят мясо в котлах, кастрюлях, сотейниках; жарят — на сковородах, противнях, электросковородах, жаровнях.

и вертеле; тушат — в сотейниках, кастрюлях, котлах; запекают — на противнях, порционных сковородах. При приготовлении используют следующие инструменты и инвентарь: лопаточки, поварскую вилку, сито, чумички, вилки, шумовки, соусные ложки.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65°C . На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом — мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир.

Различают гарниры простые и сложные. Простой гарнир состоит из одного продукта, сложный — из нескольких видов продуктов. При составлении сложного гарнира подбирают продукты, сочетающиеся во вкусу и цвету. Сложный гарнир располагают букетами. Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике. Гарнир соусом не поливают.



Творческий процесс на уроках
спец.технологии прививает
учащимся интерес к выбранной
профессии, инициирует
познавательную активность.

