

Тема урока

**«Приготовление  
котлет по – киевски»**

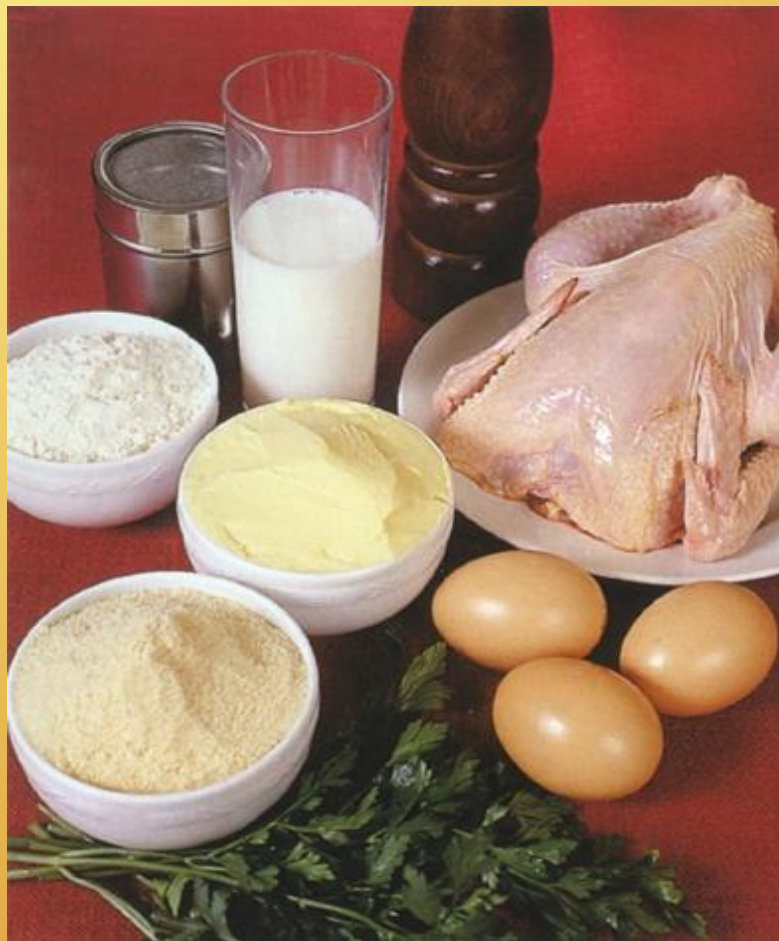
# Цели урока

- Формирование у учащихся умений и навыков в процессе формования, планирования, обжаривания и подачи «котлет по – киевски»
- Развитие творческого мышления, вкусовых качеств, глазомера, профессионального интереса
- Воспитание аккуратности, активизация внимания, настойчивости в достижении поставленной цели

# Повторение домашнего задания

- Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «зразы отбивные»
- Назовите виды тепловой обработки, используемой при приготовлении зраз
- Назовите правила подачи блюда «зразы отбивные»

# Подготовка необходимых продуктов по рецептуре по брутто



1. Филе птицы
2. Масло сливочное
3. Зелень петрушка
4. Яйцо
5. Молоко
6. Мука
7. Сухари
8. Перец
9. Соль

# Рецептура

№п/п	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1	Курица	231	90
2	Масло сливочное	30	30
3	Яйца	1/4 шт.	10
4	Хлеб пшеничный	28	25
5	<b>Масса полуфабриката</b>		<b>152</b>
6	Кулинарный жир	– 15	15
7	<b>Масса жареных котлет</b>		<b>135</b>
8	Гарнир: картофель "фри"	–	150
9	<b>Масло сливочное</b>	– 10	10
	<b>Выход</b>		<b>295</b>



# Получение чистого филе



1. Снимают кожу с грудных мускулов, переворачивают тушку грудной частью к себе
2. По выступу грудной кости ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку, перерезают сухожилия
3. Снимают одно филе
4. Аналогично снимают другое филе

# Подготовка филе



- ✓ Отделяют малое филе от большого филе.
- ✓ Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают.
- ✓ У большого филе укорачивают косточку-вилку, оставляя 3-4см.
- ✓ Филе смачивают холодной водой, с внутренней стороны срезают наружную пленку
- ✓ В большом филе делают продольные надрезы, филе раскрывают и отбивают.



# Подготовка зеленого масла



1. Размягченное сливочное масло соединяют с мелко рубленной зеленью петрушки
2. Перемешивают
3. Формуют в виде батона или тонкой колбаски



# Формование котлеты



- ❖ На большое отбитое филе с косточкой укладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого и большого филе.
- ❖ На середину кладут охлажденное сливочное масло
- ❖ Сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе.

# Приготовление льезона



Яйца перемешиваем с  
молоком,  
до образования  
однородной массы.

# Панировка в муке



Мучная панировка  
необходима для  
сохранения сочности в  
полуфабрикате

# Панировка в сухарях



После смачивания в льезоне панируют в сухарях

Панировка в сухарях дает более ровный цвет обжаривания

# Тепловая обработка



- Выдержанный в холодильнике полуфабрикат жарят во фритюре 5 -7 мин при температуре 160 -180С
- Жира берут в 4 раза больше, чем обжариваемого продукта
- Жарят до образования золотистой корочки
- Кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2 -3 мин

# Отпуск блюда



На порционное блюдо или тарелку кладут сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей: картофель, жаренный во фритюре соломкой, зеленый горошек, стручки фасоли.

Сверху укладывают готовую котлету, поливают ее маслом, на косточку надевают папильотку.



# Критерии оценивания

- «**5**»- ставится в том случае, если учащийся уверенно и точно владеет приемами работ, качественно выполняет работу без подсказки мастера, выполняет или перевыполняет норму выработки, правильно организует рабочее место, не нарушает правила Б.Т.
- «**4**»- ставится в том случае, если учащийся уверенно и точно владеет приемами работ, но возможно несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся, работу выполняет самостоятельно, незначительно снижает уровень качества выполненной работы, норма выработки соответствует 100%, соблюдает требование Б.Т. правильно организует рабочее место.
- «**3**»- ставится в том случае, если учащийся недостаточно владеет приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки), имеются значительные отклонения по качеству, несущественные ошибки в организации рабочего места, не нарушает правила Б.Т.
- «**2**»- ставится учащимся за неточное выполнение приемов работы: неумение осуществлять самоконтроль, несоблюдение требований технической и технологической документации, невыполнение норм времени, недопустимые отклонения.

# Закрепление нового материала

Заполните схему продуктов, необходимых для приготовления котлет по - киевски



# Технологическая последовательность

Перечислите  
последовательность  
приготовления  
котлет по - киевски

# Домашнее задание

Составить в тетрадях схему приготовления котлет по – киевски

# Необходимая литература

- I. Кулинария «Повар – кондитер»  
Н.А.Анфимова; Л.Л.Татарская
- II. Сборник рецептур «Блюда из птицы, пернатой дичи и кролика»
- III. Сборник рецептур «Гарниры для горячих блюд»

**Благодарим  
за внимание**