

Тема урока

**«Приготовление
котлет по – киевски»**

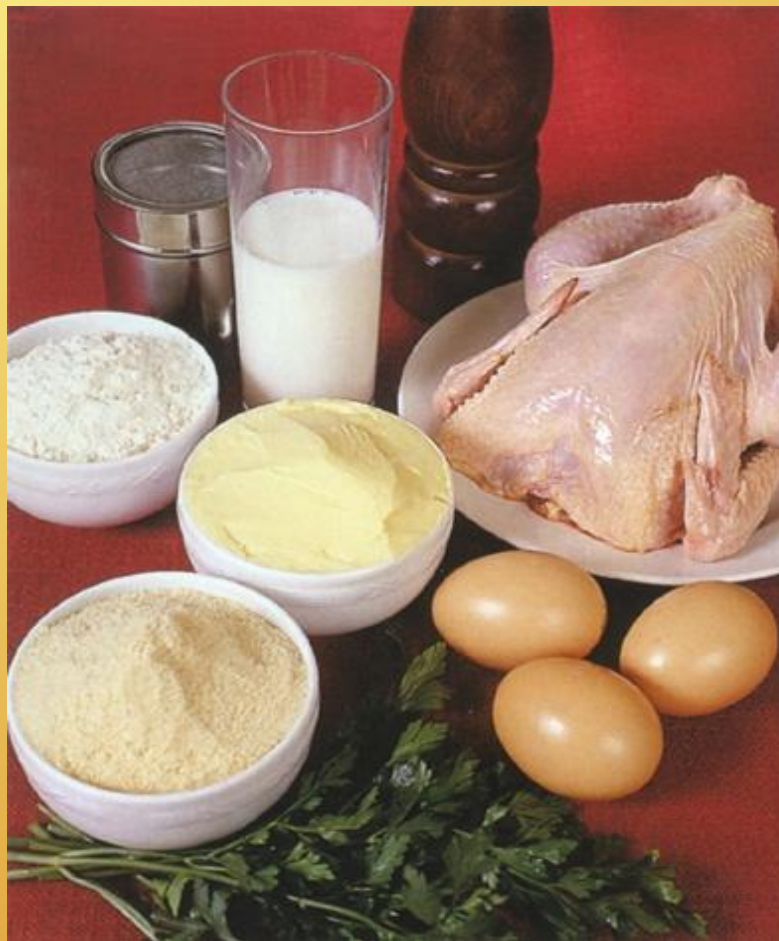
Цели урока

- 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	Масса полуфабриката		152
6	Кулинарный жир	– 15	15
7	Масса жареных котлет		135
8	Гарнир: картофель "фри"	–	150
9	Масло сливочное	– 10	10
	Выход		295



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 лезоне 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**