

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- ОТВАРНЫХ
- ЖАРЕННЫХ
- ТУШЕННЫХ



ЦЕЛЬ УРОКА

- **Обучающая:** Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению блюд из мяса:
- отварных и припущенных мясных блюд; жареных мясных блюд; тушеных мясных блюд; запеченных мясных блюд; блюд из рубленой массы.

- **Воспитательная:** Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.
- **Развивающая:** Развивать умения рационально организовать труд, находить пути совершенствования своего труда и повышение эффективности, оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

ЗАДАЧИ

- Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении, и отпуске мясных блюд с учетом тепловой обработки.
- Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.
- Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы, соблюдать правила их безопасного использования.
- Соблюдать последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мясных блюд.
- Соблюдать температурный режим при приготовлении мясных блюд.

Формирование профессиональных и общих компетенций:

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПТИЦЫ



- РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- ОПАЛИВАНИЕ



- ПРОМЫВАНИЕ

- ПОТРОШЕНИЕ

- ОБСУШИВАНИЕ

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА



Птица отварная

- Заправка «в кармашек»
- Делают разрезы кожи с двух сторон



- Вставляют в прорези концы ножек. Кожей от шейки закрывают отверстие, крылышки повертывают к спине.



Тепловая обработка

Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, морковь, нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90С до готовности. Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порцию по 2 кусочка (от окорочка и филе)



Варианты подачи



ПТИЦА ЖАРЕНАЯ

- **Мороженые тушки птицы размораживают 5...6 часов при температуре 8...15 градусов.**



- Птицу смазывают сметаной
- Кладут на противень с жиром разогретым до температуры 150...160С
- Обжаривают до образования поджаристой корочки



Готовую птицу слегка охлаждают
Нарубают на порции



Варианты подачи



Шницель по-столичному

- ❑ У филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают.
- ❑ Отбивают, надрезают сухожилия в 2 -3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.
- ❑ Смачивают в льезоне, панируют в панировке, нарезанного соломкой.



- На разогретую с маслом сковороду кладут приготовленный полуфабрикат, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3...5 минут в жарочном шкафу.



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ



Филе утки жареное

- Филе размораживают на воздухе, в течение двух часов, при температуре 8...15°C.



Приготовление полуфабриката

- **Маринуют филе утки порционными кусками, в вине и апельсиновом соке, с добавлением соли. Продолжительность маринования составляет**



Тепловая обработка

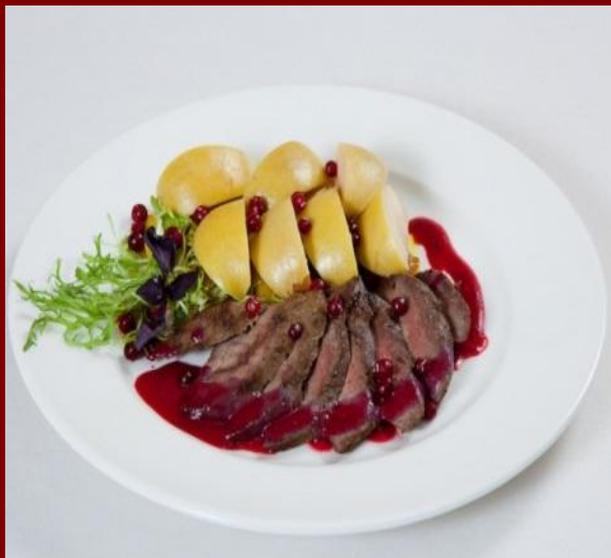
Полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду

Обжаривают с двух сторон;

Дожаривают **3...7 минут** в жарочном шкафу



Варианты подачи



ТУШЕННЫЕ БЛЮДА

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР

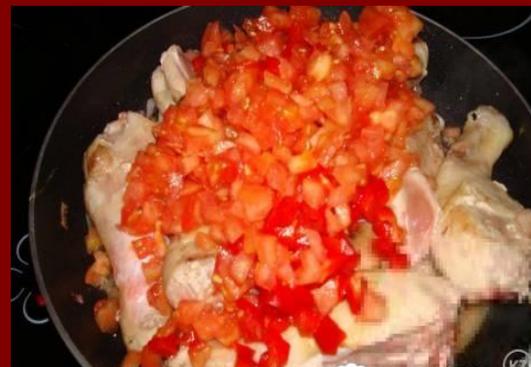
Подготовленную птицу, нарубают на порционные куски



ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ
КУРИЦЫ, ОБЖАРИВАЮТ.



ДОБАВЛЯЮТ
ПАССЕРОВАННЫЙ
РЕПЧАТЫЙ ЛУК,
МЕЛКО
НАРЕЗАННЫЕ
ПОМИДОРЫ,
СУХУЮ МУЧНУЮ
ПАССЕРОВКУ,



БУЛЬОН ИЛИ ВОДУ, УКСУС, ЗЕЛЕНЬ
КИНЗЫ И БАЗИЛИКА, ТОЛЧЕННЫЙ
ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, СОЛЬ, И ТУШАТ
ДО ГОТОВНОСТИ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ
ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ И ОФОРМЛЕНИЯ

