

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ, МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

АНТРЕКОТ



БЕФСТРОМАНОВ



АЗУ



БИФШТЕК



нарез
из ут
(голо
по од
слегк
Вид т
жарк

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной

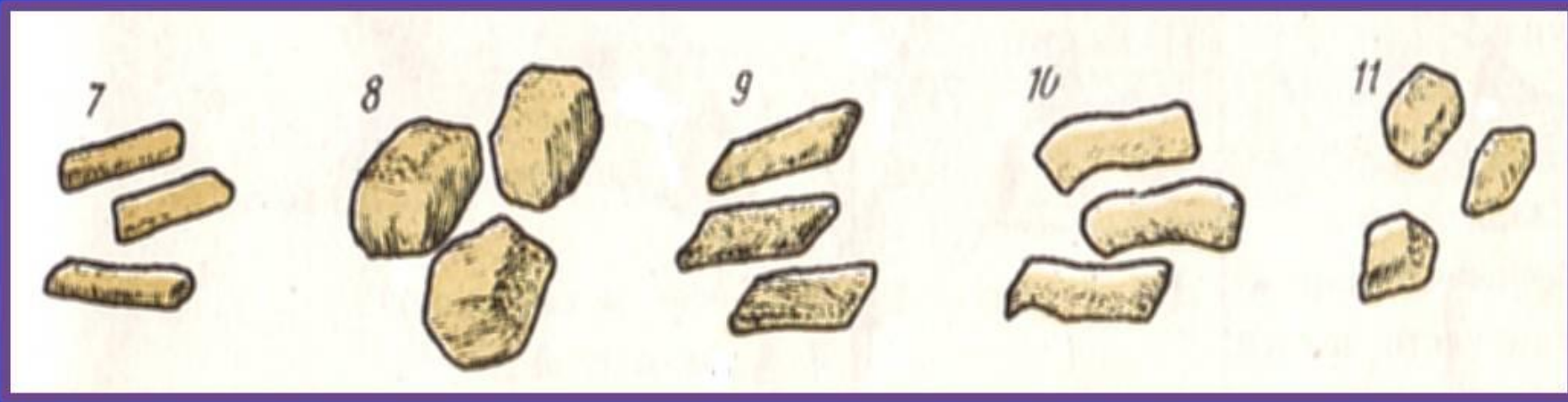
ту.

ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками в виде кубиков массой 20 — 30 г. По 4-5 штук на порцию. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката

Мелкокусковые полуфабрикаты



7. бефстроганов

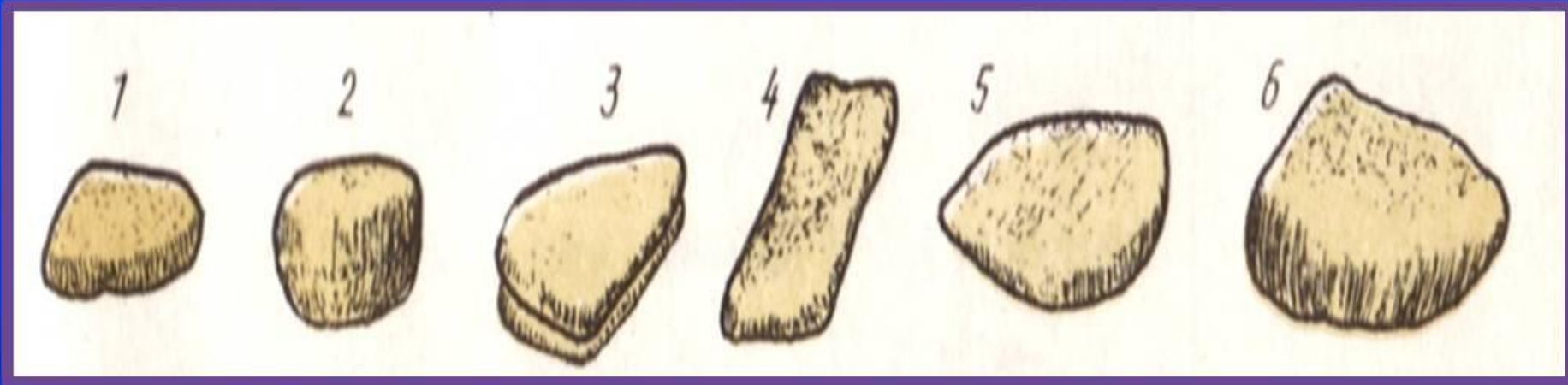
8. шашлык

9. поджарка

10. азу

11. гуляш

Порционные полуфабрикаты



1. бифштекс
2. филе
3. лангет
4. антрекот
5. ромштекс
6. для запекания

1. Передняя часть

2. Филе

3. Грудинка

4. Бок

5. Верхняя часть (вырезка)

6. Бифштекс

7. Ромштекс

8. Стейк из филе

9. Стейк для жарки

10. Мясо для тушения
(кубики)

11. Фарш (мелкий)

12. Фарш (крупный)

13. Стейк из вырезки

14. Окорок



Боковой и наружный куски тазобедренной части

Азу
(масса 10-15 гр)



Жаркое по-домашнему
(масса 30-40 гр)



АЗУ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, разрезают на брусочки длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г. г. Вид тепловой обработки- тушение

АНТРЕКОТ



нарезается из
толстого, тонкого
краев зачищенной от
жира и грубых
сухожилий в виде
неправильной
округлой или овально
продолговатой формы
нарезанной в

БЕФСТРОГАНОВ



нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают порционные куски толщиной 1-1,5 поперек волокон, отбивают до толщины 0,5 см, нарезают их брусочками длиной 3 — 4 см, массой от 5 до 7 г. Вид тепловой обработки-жарка

БИФСТЕКС



нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, по одному куску на порцию, слегка отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

Лангет



нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают. Вид тепловой обработки— жарка

ВЫРЕЗКА

Крупнокусковой полуфабрикат овально продолговатой формы, расположен с внутренней стороны позвоночника. Не допускается наличие гематом, кровоподтёков, абсцессов,



ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками в виде кубиков массой 20 — 30 г. По 4-5 штук на порцию. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5— 2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму. Вид тепловой обработки- жарка

ФИЛЕ



нарезают из средней части вырезки под прямым углом, толщиной 4—5 см, по одному куску на порцию, затем придают округлую форму, не отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

Эскалоп

- **нарезают** из почечной части корейки (без ребер) свинины нарезают порционные куски по 1—2 на порцию, толщиной 1,5—2 см, слегка отбивают тупкой, придают соответствующую форму

