

# Тема урока

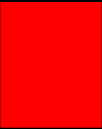



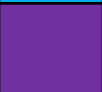

## Полусаорукаты из szövöshny

Выполнила: Косарева Ирина Леонидовна

# Полуфабрикаты из говядины

- 1. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.
- 2. Виды мясных полуфабрикатов.
- 3. Требования к качеству, сроки реализации.

# Цвет моего настроения

	Цвет моего настроения	Характеристика моего настроения	На начало урока	На конец урока
	Красный	Восторженное, активное		
	Оранжевый	Радостное, теплое		
	Желтый	Светлое, приятное		
	Зеленый	Спокойное, ровное		
	Синий	Грустное, печальное		
	Фиолетовый	Тревожное, тоскливое		
	Черный	Состояние крайней неудовлетворенности		

# «Оцени себя сам»

№ п/п	Критерии оценивания	Отметка о выполнении	Кол-во баллов	Критерии оценки
1.	Домашнее задание		20 б	«5» – 60 и более баллов «4» - 50-55 баллов «3» – 40-45 баллов «2» - менее 35 баллов
2.	Устный, письменный ответ		10 б	
3.	Опорный конспект		30 б	
	Итого баллов:			
	Оценка:			

## **Критерии баллов:**

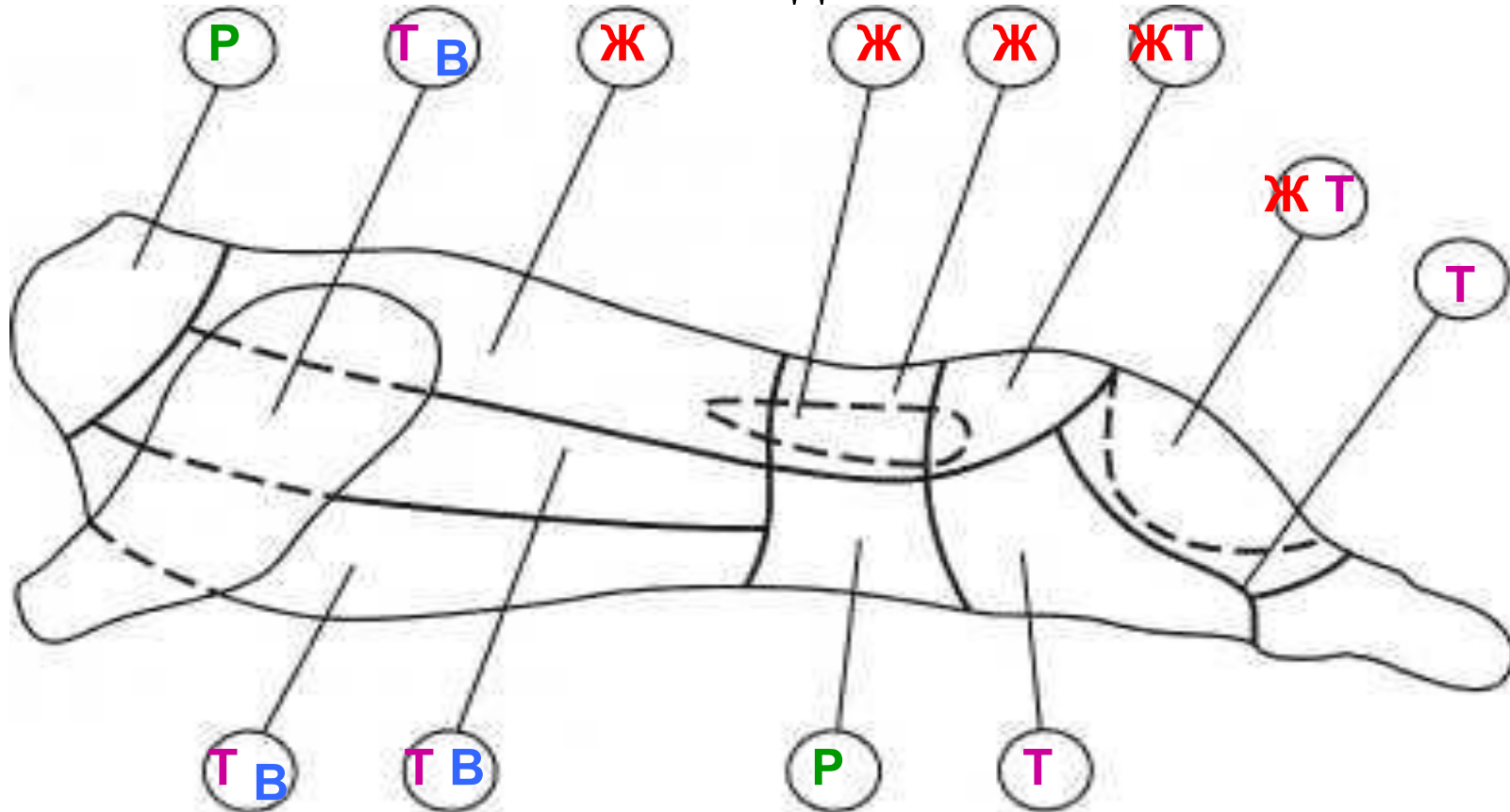
- 1. Домашнее задание – за правильно выполненное задание 20 баллов.  
недочеты в выполненном задании 10 баллов*
- 2. Устный, письменный ответ – за правильный ответ – 10 баллов  
недочеты в выполненном задании 5 баллов*
- 3. Опорный конспект – за выполнение 3 пунктов – 30 баллов,  
2 пунктов – 25 баллов*

## Домашнее задание.

Выделить буквами части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

1. Выделить буквой «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. Выделить буквой «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. Выделить буквой «В» – части туши – для **варки**.
4. Выделить буквой «Р» – части туши – для **рубленой массы**.

### Говядина

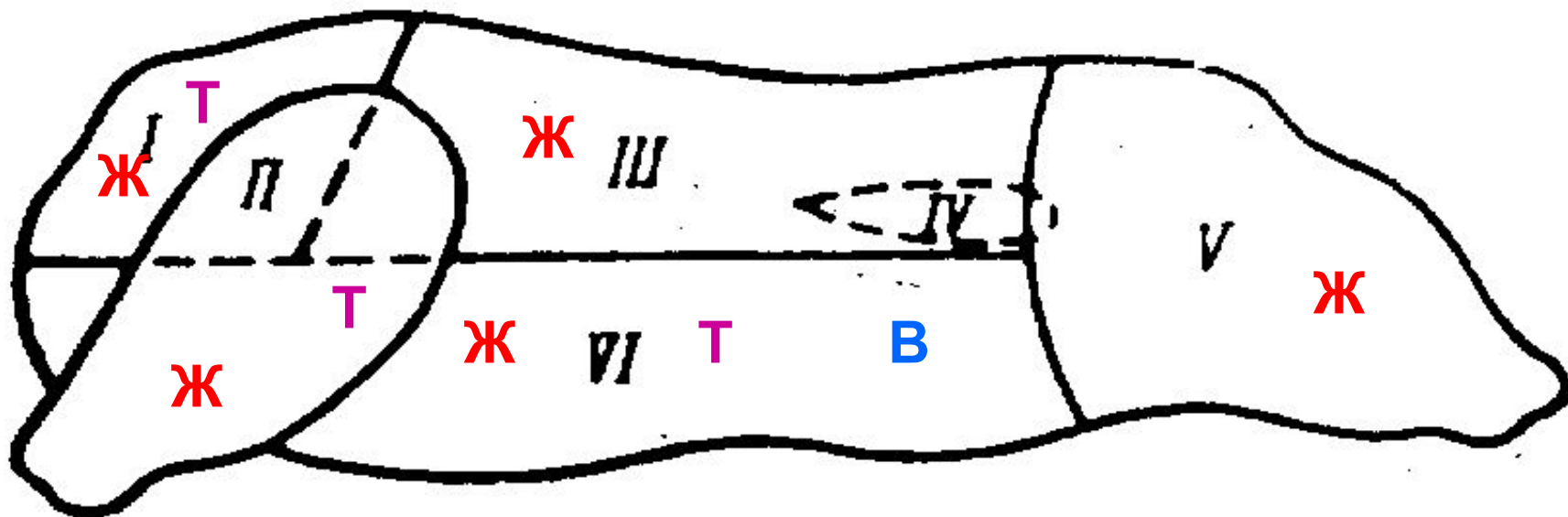


## Домашнее задание.

Выделить буквами части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

1. Выделить буквой «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. Выделить буквой «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. Выделить буквой «В» – части туши – для **варки**.
4. Выделить буквой «Р» – части туши – для **рубленой массы**.

## Свинина

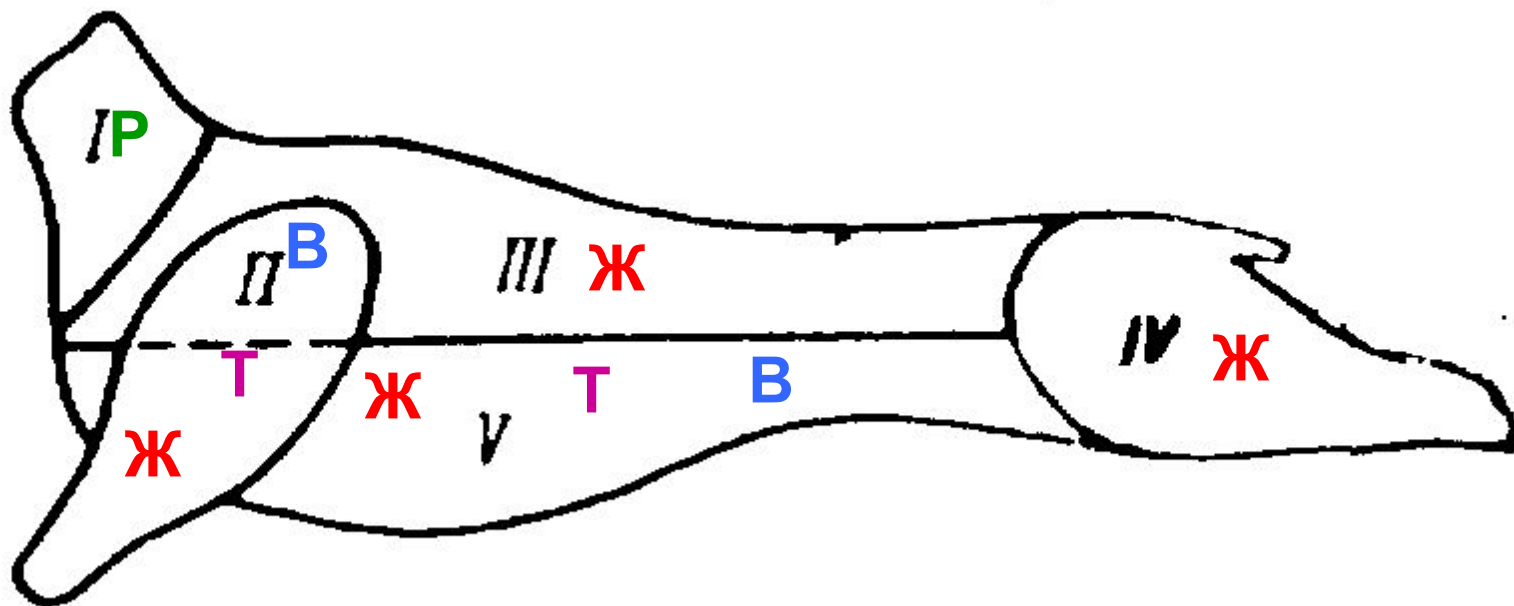


## Домашнее задание.

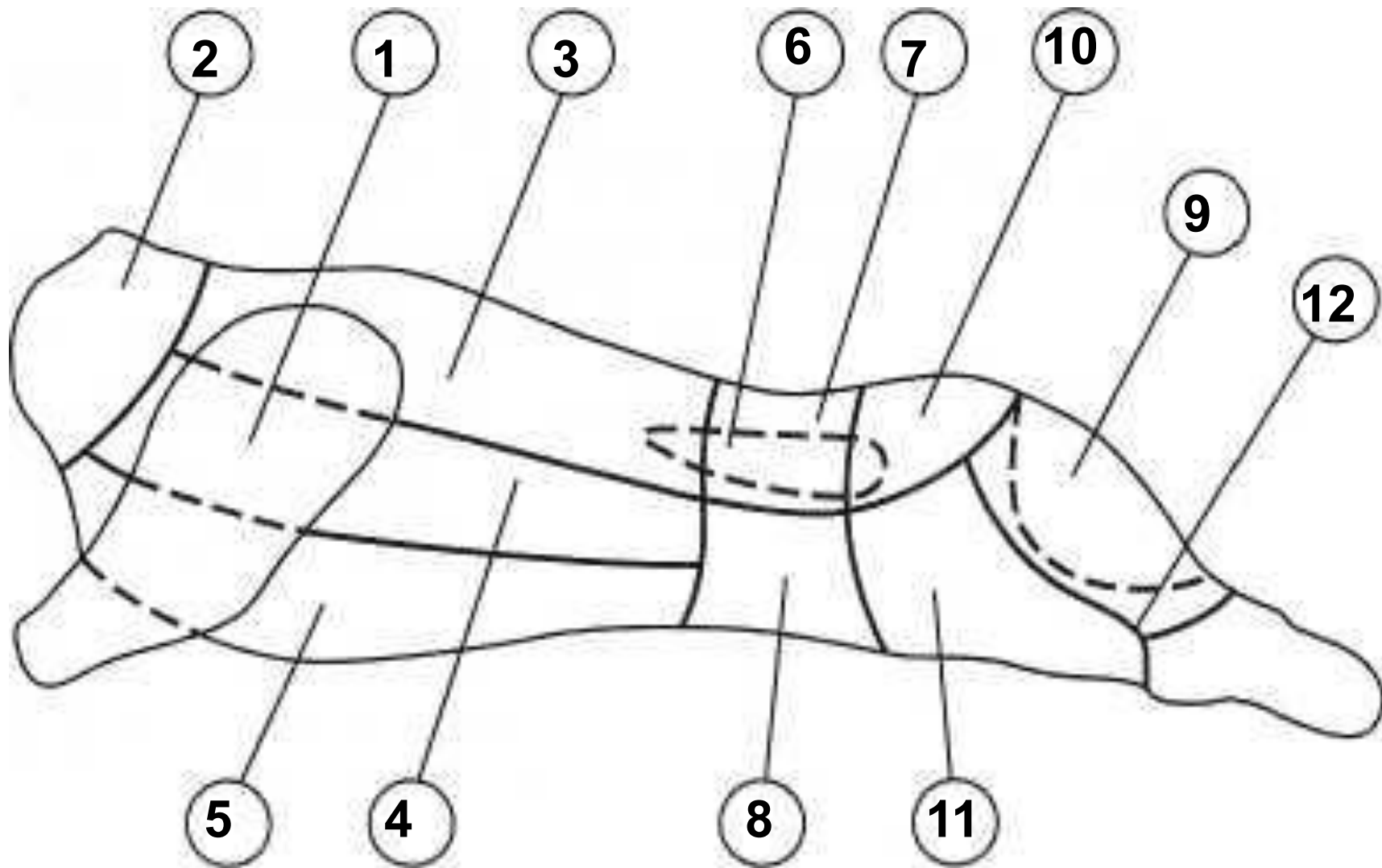
Выделить буквами части туши используемые для соответствующего приема тепловой обработки:

1. Выделить буквой «Ж» – части туши, которые используют для **жарки**.
2. Выделить буквой «Т» – части полутуши – для **тушения**.
3. Выделить буквой «В» – части туши – для **варки**.
4. Выделить буквой «Р» – части туши – для **рубленой массы**.

## Баранина



# Схема разделки говяжьей полутуши





# Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

- 1. Нарезка** – мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40-45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.
- 2. Отбивание** – отбивают полуфабрикаты, содержащие значительное количество соединительной ткани тупой, предварительной смоченной в холодной воде. При отбивании разрыхляется соединительная ткань, выравнивается толщина куска, сглаживается поверхность, куску придается соответствующая форма. Все это способствует равномерной тепловой обработке.
- 3. Подрезание сухожилий** – подрезают сухожилия у порционных кусков в нескольких местах для того, чтобы мясо не деформировалось при тепловой обработке.
- 4. Шпигование** – мясо крупным куском шпигуют вдоль волокон (или под углом 45 градусов) шпиком, кореньями, чесноком для повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.
- 5. Маринование** – мясо размягчается т.к. размягчается соединительная ткань, и изменяются его вкусовые качества. Маринуют мясо нарезанное мелкими и порционными кусками в холодильнике при температуре 4-6С, от 4 до 12 часов.
- 6. Панирование** – полуфабрикаты панируют, чтобы уменьшить вытекание сока и испарения влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикат смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

# Виды мясных полуфабрикатов

```
graph TD; A[Виды мясных полуфабрикатов] --> B[Крупнокусковые полуфабрикаты]; A --> C[Порционные полуфабрикаты]; A --> D[Мелкокусковые полуфабрикаты];
```

## Крупнокусковые полуфабрикаты

*масса 1-2,5 кг*

## Порционные полуфабрикаты

*- натуральные  
(масса 80, 125 гр)*

*- панированные  
(масса без панировки  
70, 110 гр)*

*определенной формы, размера,  
нарезанные поперек мышечных  
волокон из определенных  
крупнокусковых п/ф и  
подвергнутые дополнительной  
технологической обработке*

## Мелкокусковые полуфабрикаты

*масса 5-40 г*

*определенного размера и  
формы, нарезанные  
поперек мышечных  
волокон из  
крупнокусковых  
полуфабрикатов*

# Крупнокусковые полуфабрикаты (куски мякоти массой 1-2,5 кг)

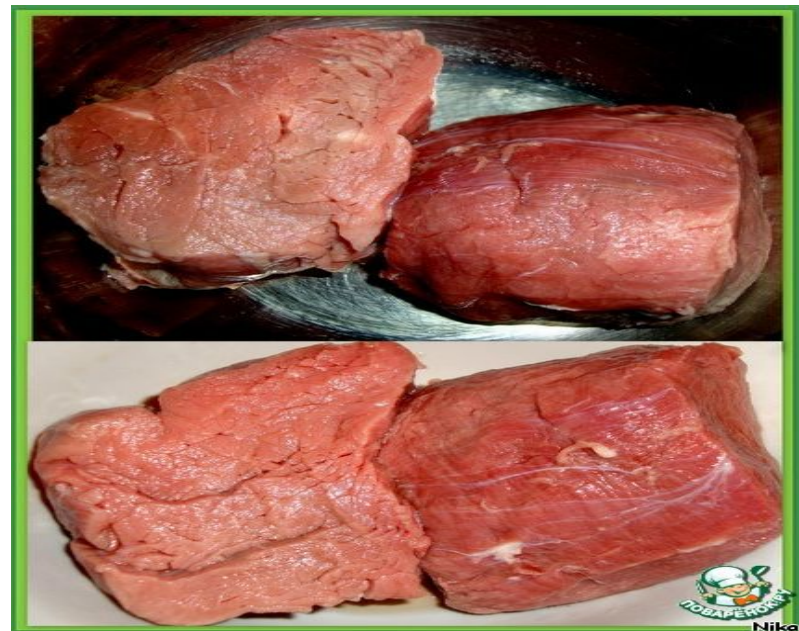
Вырезка, толстый  
и тонкий края

Ростбиф  
(масса 1-2 кг)



Лопаточная, подлопаточная части,  
Грудинка, покромка (мясо I категории)

Мясо отварное  
(масса 1,5-2,5 кг)



# Тазобедренная часть

Мясо тушеное  
(масса 1,5-2 кг)



Мясо шпигованное  
(масса 1,5-2 кг)



# Порционные полуфабрикаты (куски мякоти *массой 80, 125 гр*)

**Натуральные:**

## Вырезка

Бифштекс



Филе



Лангет



# Натуральные:

Толстый и тонкий края

Антрекот

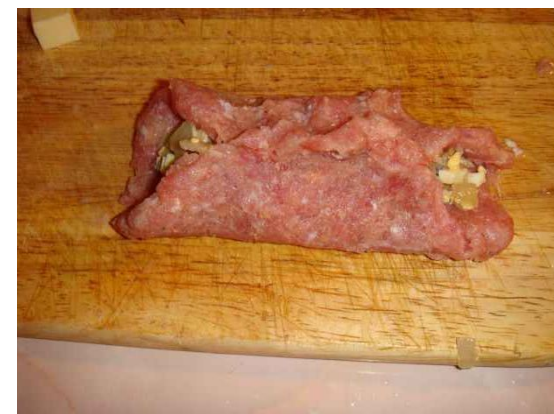


Боковой и наружный куски тазобедренной части

Говядина духовая



Зразы отбивные



# Панированный:

Тонкий и толстый края, верхний и  
внутренний куски тазобедренной части

Ромштекс  
(масса 70, 110 гр)



# Мелкокусковые полуфабрикаты (куски мякоти *массой от 5 до 40 гр*)

Тонкий и толстый края, верхний и  
внутренний куски тазобедренной части

Бефстроганов  
(масса 5-7 гр)



Поджарка  
(масса 10-15 гр)





# Мелкокусковые полуфабрикаты (куски мякоти *массой от 5 до 40 гр*)

## Вырезка

Шашлык  
(масса 30-40 гр)



# Боковой и наружный куски тазобедренной части

Азу  
(масса 10-15 гр)



Жаркое по-домашнему  
(масса 30-40 гр)



Лопаточная, подлопаточная части, грудинка,  
покромка

Гуляш  
(масса 20-30 гр)



## Полуфабрикаты из говядины

	<b>Полуфабрикат</b>	<b>Части туши, используемые для приготовления п/ф, способ их первичной обработки, угол нарезки</b>	<b>Масса, размеры, форма</b>	<b>Способ т/о</b>
<b>Крупнокусковые полуфабрикаты</b>				
<b>1</b>	<b>Ростбиф</b>	<b>Вырезка, толстый и тонкий края</b>	<b>1-2 кг</b>	<b>Жаренье</b>
<b>2</b>	<b>Шпигованное мясо</b>			<b>Тушение</b>
<b>3</b>	<b>Отварное мясо</b>			<b>Тушение</b>

## Таблица «Требования к качеству»

	<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Запах, Цвет</b>	<b>Срок реализации</b>
<b>1</b>	<b>Крупнокусковые п/ф</b>			
<b>2</b>	<b>Порционные п/ф: - натуральные</b>			
	<b>- панированные</b>			
<b>3</b>	<b>Мелкокусковые п/ф</b>			

## Требования к качеству, сроки реализации

Согласно ОСТам, ТУ и ТИ требования к качеству полуфабрикатов следующие:

- Поверхность **крупнокусковых полуфабрикатов** должна быть ровная, без сухожилий, кусков мякоти с кровоподтеками, не допускается признаков порчи, ослизлости, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса.
- **Натуральные порционные полуфабрикаты** – поверхность должна быть не заветренная, влажная, но не липкая, края ровные, соответствующей толщины и диаметра, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса.
- Для **панированных порционных полуфабрикатов** – на поверхности равномерная панировка не более 2 мм, изделия должны иметь цвет и запах свежего мяса, консистенция на разрезе плотная, упругая.
- **Форма мелкокусковых полуфабрикатов** должна быть правильная, не допускается выделение сока; цвет, запах естественные, свойственные свежему мясу.

Готовые полуфабрикаты укладывают в чистые металлические ящики и накрывают. *Сроки хранения полуфабрикатов при температуре 2-6°C:*

- крупнокусковых **48 часов**,
- порционных без панировки **36 часов**,
- порционных с панировкой **24 часа**,
- мелкокусковых **21 час**.

# Таблица «Требования к качеству»

	<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Запах, Цвет</b>	<b>Срок реализации</b>
<b>1</b>	<b>Крупнокусковые п/ф</b>	Поверхность ровная, без сухожилий, кусков мякоти с кровоподтеками, не допускается признаков порчи, ослизлости	Характерные для доброкачественного мяса	Температура 2-6С,  48 часов
<b>2</b>	<b>Порционные п/ф: - натуральные</b>	Поверхность не заветренная, влажная, но не липкая, края ровные, соответствующей толщины и диаметра	Характерные для доброкачественного мяса	Температура 2-6С,  36 часов
	<b>- панированные</b>	На поверхности равномерная панировка не более 2 мм	Характерные для доброкачественного мяса	Температура 2-6С,  24 часа
<b>3</b>	<b>Мелкокусковые п/ф</b>	Форма правильная, не допускается выделение сока	Характерные для доброкачественного мяса	Температура 2-6С,  21 час

## «Оцени себя сам»

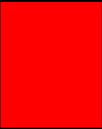




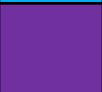

№ п/п	Критерии оценивания	Отметка о выполнении	Кол-во баллов	Критерии оценки
1.	Домашнее задание		20 б	«5» – 60 и более баллов «4» - 50-55 баллов «3» – 40-45 баллов «2» - менее 35 баллов
2.	Устный, письменный ответ		10 б	
3.	Опорный конспект		30 б	
	Итого баллов:			
	Оценка:			

### **Критерии баллов:**

- Домашнее задание* – за правильно выполненное задание 20 баллов.  
недочеты в выполненном задании 10 баллов
- Устный, письменный ответ* – за правильный ответ – 10 баллов  
недочеты в выполненном задании 5 баллов
- Опорный конспект* – за выполнение 3 пунктов – 30 баллов,  
2 пунктов – 25 баллов



# Цвет моего настроения

	Цвет моего настроения	Характеристика моего настроения	На начало урока	На конец урока
	Красный	Восторженное, активное		
	Оранжевый	Радостное, теплое		
	Желтый	Светлое, приятное		
	Зеленый	Спокойное, ровное		
	Синий	Грустное, печальное		
	Фиолетовый	Тревожное, тоскливое		
	Черный	Состояние крайней неудовлетворенности		