|  |  |
| --- | --- |
| **06 мая среда 2020 г.** |  |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина:  | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов  |
| Тема урока**13-14**  | **практическое занятие № 2** **Организация процесса приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовленных на полуфабрикатах** |

**Урок №6**

**Обучающийся должен уметь –**организовать процесс приготовления блюд их полуфабрикатов.

**Знать -** правила организации процесса приготовления блюд из полуфабрикатов.

**Цели работы:**

- приобрести практический опыт по организации процесса приготовления блюд из полуфабрикатов.

**Теоретическая часть:**

**Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат- Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.**

****

**Нарезка европейского стандарта продукта**

**1.Карпаччо (Саграссio**). Это очень тонкие кусочки сырого мяса, приправленные оливковым маслом с уксусом или лимонным соком. Подается с пармезаном на листьях салата.

**2. Жюльен (Julienne).** Овощи нарезаются тонкой соломкой. Размер ее зависит от типа продукта, но не более 4-5 см, Теперь жульеном называют и грибы под соусом бешамель.

**3. Бланкет**. Способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) для жарки, например, картофеля. используется также в супах.

**4. Брюнуаз (Brunoise**). Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики среднего размера (4 мм). Такая нарезка улучшает пищевые качества блюда. Именно так нарезаются овощи для салата оливье и винегрета.

**5. Конкассе (Concasseses).** Нарезка овощей мелкими кубиками размером до 2 мм. При этом овощи очищают от кожицы и семян. По способу нарезки названо одноименное готовое блюдо.

**6. Крудите (Crudites**). Нарезка сырых овощей одинаковыми небольшими кусочками, выложенными на блюдо. Подается с пикантными соусами.

**7. Тар-тар (Таr-tаг).** Так называют способ нарезки и подачи продуктов — все, что мелко-мелко нарезано и приправлено пикантным соусом.

8**. Сизле (крошка)** — нарезка продуктов очень мелким кубиком. Например когда в рецептах пишут «измельчить».

**9. Мирпуа (Mirepoix)** Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах.

**10. Шифонад (Chiffonade)**

Способ нарезки, наиболее часто применимый к листовой зелени и травам, когда они нарезается тонкими полосками.

**11.Эманс (Emincer**) Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.

**12.Турне**

****

**Практическая часть: задание**

Используя теоретическую часть, разработайте презентацию по каждому виду нарезки.