

Тема урока:

**«Приготовление полуфабрикатов
из говядины
(бефстроганов, поджарка, азу,
шашлык, гуляш)».**

Цели:

Развивающая:

Развить у обучающихся творческий интерес к профессии при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

Воспитательная:

Воспитать у обучающихся бережное отношение к продуктам питания, инструментам, инвентарю, оборудованию.

Обучающаяся:

Научить обучающихся правильным приёмам приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Вопросы для повторения
пройденного материала по теме
«Первичная обработка мяса».**

- 1.В чем заключается пищевая ценность мяса?**
- 2.Из каких основных тканей состоит мясо?**
- 3.В каком виде мясо поступает на предприятия общественного питания?**
- 4.Каковы признаки доброкачественного мяса?**
- 5.Как мясо подразделяется по упитанности?**



Схема разделки говяжьей туши

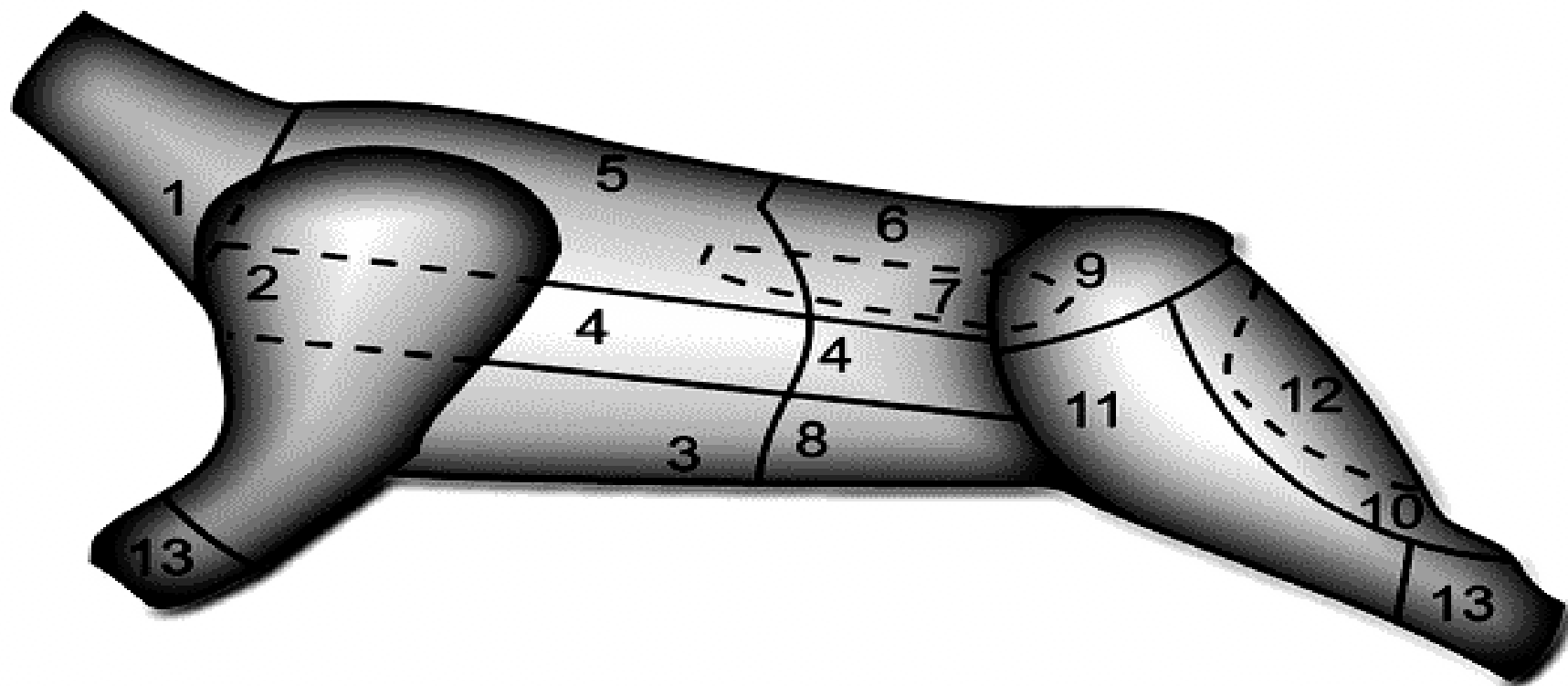


Схема разделки говяжьей туши:

1 - шея, 2 - лопатка, 3 - грудинка, 4 - покромка,
5 - толстый край, 6 - тонкий край, 7 - вырезка,
8 - пашина, 9 - верхняя часть задней ноги, 10 - наруж-
ная часть задней ноги, 11 - боковая часть задней ноги,
12 - внутренняя часть задней ноги, 13 - голяшка

Мелкокусковые полуфабрикаты.

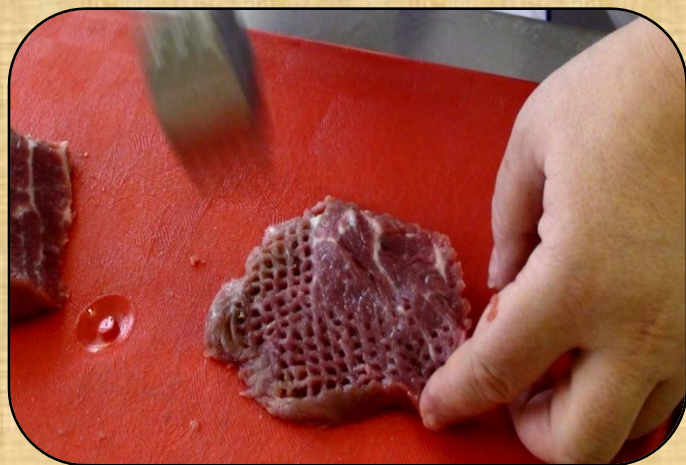
Полуфабрикат	Части туши используемые для приготовления п/ф.	Масса, размер, форма.	Способ тепловой обработки.
Бефстроганов	Толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части. Обрезки вырезки.	Брусочки длиной 3...4 см, по 5...7 г.	Жаренье.
Поджарка	Толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части. Обрезки вырезки.	Брусочки длиной 3...4 см, по 5...7	Жаренье.
Шашлык	Вырезка	Кубики по 40 г.	Жаренье.
Азу	Боковой и наружный куски тазобедренной части.	Брусочки длиной 4...5 см, по 10...15 г.	Тушение.
Гуляш	Лопатка, покромка, грудинка.	Кубики по 20...30 г.	Тушение.

Мелкокусковые полуфабрикаты

ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Бефстроганов:

Используют мясо из обрезков вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней части мякоти задней ноги толщиной 1 – 1,5 см;



его отбивают до толщины 0,5 см

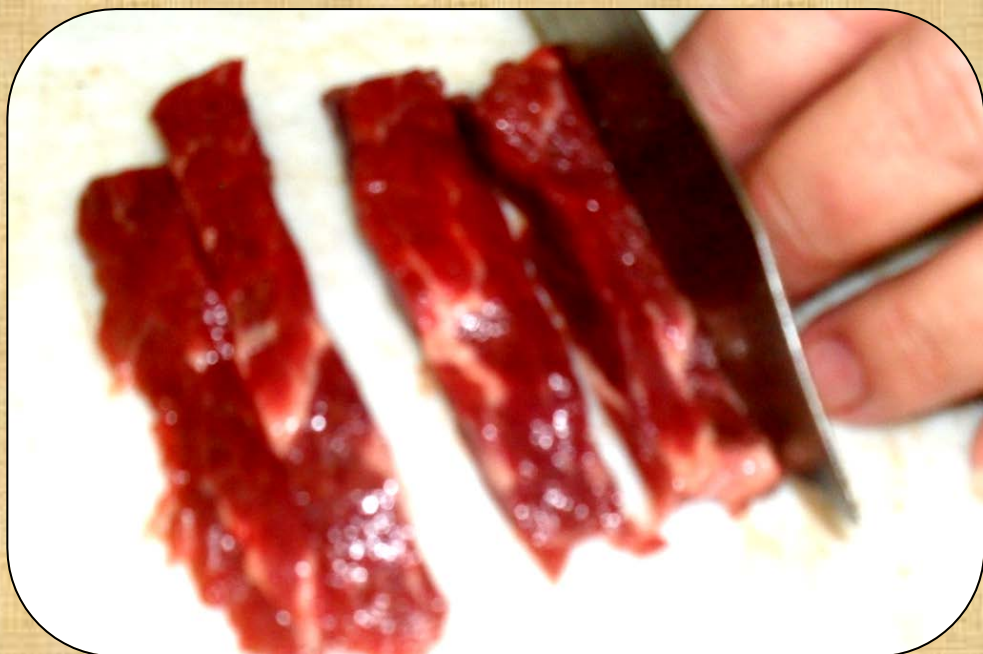
и нарезают брусочками длиной 3...4 см, массой 5...7 г.



Мелкокусковые полуфабрикаты ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Поджарка:

Мясо нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, обрезки вырезки.



брусочками длиной 4...5 см,
по 10 – 15 г.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Шашлык – по московски:



Нарезают из вырезки

в виде кубиков массой 40 г.
слегка отбивают.

Шпик нарезают квадратиками,
репчатый лук режут кольцами.



Надевают на шпажку, чередуя мясо,
шпик и лук.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Гуляш:

Нарезают из мякоти
лопаточной
и подлопаточной частей,
грудинки, покромки



кубиками 20...30 г.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Азу:

Мясо нарезают из бокового
и наружного
кусков тазобедренной части



брусочками длиной 4...5 см,
массой 10 – 15 г.

Требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов.

Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной, цвет и запах – соответствующими доброкачественному мясу. Не допускается наличие грубых сухожилий, хрящей, костей.

Хранение мелкокусковых полуфабрикатов.

бефстроганов



гуляш



азу



поджарка



шашлык



при t не выше $6...8^{\circ}C$ не более 36 часов.

Это должен знать каждый.

**Кулинарное использование
частей.**

Для жарки

вырезка

шашлык

бефстроганов

Для тушения

**верхняя
внутренняя
часть**

**Бефстроганов
поджарка**

**боковой и
наружный
куски**

азу

лопатка

гуляш