**УРОК 32**

ВНИМАНИЕ! 30 июня ЭКЗАМЕН!

|  |
| --- |
| **23 июня вторник** |
| 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 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них |
| Тема | **ПЗ №15****Технологическая схема приготовления п/ф из мяса.** |

**Технологическая схема- это графическое изображение совокупности операций, составляющих технологический процесс.**

Она является главным документом, на основании которого осуществляется дальнейшее проектирование. Схема должна полностью отражать технологический процесс приготовления блюд, начиная с поступления сырья и заканчивая отпуском блюда. Технологическая схема представляет собой последовательный перечень основных операций и процессов технологической обработки сырья с указанием применяемых режимов обработки. Технологический процесс производства описывают по операциям, начиная от приемки сырья и до отпуска готовой продукции. Описание должно быть четким и кратким.

# При составлении данной схемы используют общие принципы

Все входящие в рецептуру блюда основные продукты обводят в рамку и выписывают в одну строку, размещая в центре тот ингредиент, который имеет наибольшее количество технологических операций.

 Соль; перец, специи к основным продуктам не относятся и их записывают сбоку стрелочка слева или справа.

объединяясь общей скобкой. Данная операция обозначается как «Доведения до вкуса».

Далее под продуктом выписываются последовательные операции, согласно технологии приготовления. Совокупность операций по переработке овощей, мяса, рыбы допускается обозначить данную операцию «Механическая кулинарная обработка».

 Обозначая данную операцию вы должны суметь расшифровать её.

Операции должны вписываться строгом в соответствие с технологией друг под другом.

При объединении нескольких компонентов используют операцию «Соединение

При тепловой обработке продуктов используют термины:

 «Варка», «Жарка», «Тушение», «Пропускание» и т.д.

В обязательном порядке указывается температура и продолжительность данного вида тепловой обработки.

По завершению указания всех операций согласно технологии приготовления блюдо оформляется и отпускается. При этом используются «Оформление блюда» и «Отпуск». При «Отпуску» указывается температура и выход блюда.

(Отпуск - 100 гр., 14°С)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

По способу приготовления различают полуфабрикаты натураль­ные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы: нарезание, отбивание, подре­зание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

***Нарезани****е.*Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40...45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

***Отбивани****е.*Куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смо­ченной в холодной воде, это способствует равномерной тепловой обработке. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, вырав­нивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму.

***Подрезание сухожилий****.*Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформирова­лись при тепловой обработке.

***Панирование.***Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вы­текание сока и испарение влаги. Панирование способствует обра­зованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Пе­ред панированием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

***Шпигование.***Шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.

***Маринование****.*Прием маринования способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает ему хорошие вкус и аромат. Маринуют мясо мелкими или порционными кусками.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. Полуфабрикаты по размерам подразделяют на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответствующий полуфабрикат.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

**Крупнокусковые полуфабрикаты.**

***Ростбиф***изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тон­кого краев. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

***Тушеное мясо***приготавливают из верхнего, внутреннего, боко­вого и наружного кусков тазобедренной части, массой 1,5-2 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

***Шпигованное мясо***приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5-2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под уг­лом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками (рис. 3.2).

Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

***Отварное мясо***приготавливают из лопаточной и подлопа­точной частей, грудинки, покромки (мясо I категории) массой 1,5-2 кг.

**Порционные полуфабрикаты.**

***Бифштекс****-*нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на 1 порцию толщиной 2-3 см, слегка отбивают.

***Филе****-*нарезают под прямым углом из средней части вырез­ки по одному куску на 1 порцию толщиной 4-5 см, затем прида­ют им округлую форму, но не отбивают.

***Лангет***- нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырез­ки по два куска на 1 порцию толщиной 1-1,5 см, слегка отбива­ют.

***Антрекот****-*нарезают из толстого и тонкого краев порцион­ные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

***Говядина духовая***- нарезают из бокового и наружного кус­ков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куска на I порцию.

***Ромштекс****-*нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной пани­ровке и придают форму.

**Мелкокусковые полуфабрикаты.**

***Бефстроганов****-*нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазо­бедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски тол­щиной 1- 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусоч­ками длиной 3-4 см, массой 5-7 г.

***Азу***- нарезают из бокового и наружного кусков тазобедрен­ной части порционные куски толщиной 1,5-2 см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10-15 г.

***Поджарка***- нарезают из толстого и тонкого краев верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10- 15 г.

***Шашлык по-московски****-*нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30-40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квад­ратиками, репчатый лук режут кружочками, затем надевают на шажки, чередуя мясо, шпик и лук.

***Гуляш****-*нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20-30 г по 4-5 шт. на 1 порцию.

Таблица 3.1. Виды полуфабрикатов из говядины

Части мяса

Виды полуфабрикатов

**2. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ**

Корейку баранины с наружной стороны зачищают от сухожи­лий, у свиной корейки срезают лишний жир. У корейки различа­ют две части: почечную (поясничную) и спинно-реберную. Из баранины и свинины приготавливают крупнокусковые, порцион­ные и мелкокусковые полуфабрикаты.

**Крупнокусковые полуфабрикаты.**

Для блюда ***«Баранина (сви­нина) жареная»***используют большие куски мяса массой 1,5-2 кг из корейки, тазобедренной части, лопаточной части (у свиной туши - из шейной части). Лопаточную часть предварительно свертывают рулетом и перевязывают шпагатом.

***Грудинка фаршированная.***У грудинки со стороны пашины про­резают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на ре­берных костях так, чтобы образовался глубокий «карман». Обра­зовавшийся «карман» заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надре­зают пленки вдоль реберных костей, чтобы удалить кости после тепловой обработки.

Для фарша используют гречневую или рисовую кашу, мясо с рисом. Гречневую (или рисовую) кашу соединяют с пассерован­ным луком, вареным рубленым яйцом, молотым перцем, зеленью петрушки и хорошо перемешивают. Сырое мясо измельчают, до­бавляют воду, соль, молотый перец, пассерованный репчатый лук, отварной рис и перемешивают.

**Порционные полуфабрикаты.**

***Котлеты натуральные из бара­нины***и ***свинины***нарезают из корейки, примыкающей к почечной части, с XIII до VI ребра.

Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45° порционные куски вместе с реберной косточкой.

***Котлеты отбивные из баранины***и ***свинины.***Нарезают полу­фабрикаты из корейки, оставшейся после нарезания натураль­ных котлет, с VI ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль кос­точки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожи­лия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и паниру­ют.

***Эскалоп.***Нарезают из корейки без реберных костей порцион­ные куски толщиной 1-1,5 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куска на 1 порцию.

***Шашлык по-карски.***Нарезают полуфабрикаты из почечной ча­сти корейки по одному куску на порцию и маринуют. Для мари­нования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измель­ченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), все перемешивают и ставят в холодильник на 4-5 ч. Почки маринуют вместе с мя сом. Перед жареньем на шпажку вначале надевают половинку почки, затем мясо и вторую половинку почки.

***Шницель отбивной.***Нарезают из мякоти тазобедренной ча­сти порционные куски толщиной 1,5-2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.

***Духовая баранина, свинина.***Нарезают из лопаточной части (у свиной туши - из шейной части) порционные куски под углом 45°, толщиной 2-2,5 см.

**МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**

***Шашлык по-кавказски.***НареЗают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30-40 г и маринуют. Перед жареньем надевают на шпажку по 5-6 кусочков.

***Рагу.***Нарубают из грудинки баранины или свинины кусочки мяса вместе с косточкой в виде кубиков массой 30-40 г (3-4 ку­сочка на 1 порцию).

***Плов.***Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки мяса в виде кубиков массой 15-20 г (6-8 кусочков на 1 порцию).

***Гуляш.***Нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки мяса в виде кубиков массой 20-30 г, с содержанием жира не более 20%.

***Поджарка.***Нарезают полуфабрикаты из корейки и тазобедрен­ной части в виде брусочков мяса массой 10-15 г.



|  |  |
| --- | --- |
| Части туши | Виды полуфабрикатов |
|  | **крупнокусковые** | **порционные** | **мелкокусковые** |
| ***Баранина*** |
| Корейка | Баранина жа­реная | Котлеты нату­ральные отбив­ные, шашлык по-карски | Шашлык |
| Тазобедренная часть | Тоже | Шницель | Шашлык |
| Лопаточная часть | Целиком (ру­лет), баранина отварная | Баранина духо­вая | Плов, пилав |
| Грудинка | Грудинка фар­шированная, баранина от­варная |  | Рагу |
| ***Свинина*** |
| Корейка | Свинина жаре­ная | Котлеты нату­ральные отбивные, эскалоп | Шашлык, поджарка |
| Тазобедренная часть | Тоже | Шницель отбивной | Тоже |
| Лопаточная часть | » | Свинина духо­вая | Гуляш, плов |
| Грудинка | Свинина отвар­ная | - | Рагу, плов |
| Шейная часть | Свинина жаре­ная | Свинина духо­вая | Гуляш |

 







**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

**Используя презентацию, составьте технологическую схему приготовления полуфабриката бефстроганов.**