



Лекции

по МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»
для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»



Рассмотрено на заседании ПЦК
Отделения «Сервис»

Протокол № _____ «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____
/Т.В. Соколова/

При освоении программы профессионального модуля ПМ 05.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», в части МДК 05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» не разработаны учебники по стандартам 3 поколения, данные лекции предназначены для обучающихся при работе в аудиторной и самостоятельной деятельности

Рецензент: Холматова Н.Н. преподаватель специальных дисциплин

Оглавление

1. Обработка мяса и мясопродуктов.....	4
2. Механическая кулинарная обработка мяса.....	6
3. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.....	7
4. Приготовление мясных полуфабрикатов.....	10
5. Разделка и использование частей бараньей туши.....	13
6. Разделка и кулинарное использование частей свиной туши.....	14
7. Полуфабрикаты из баранины и свинины.....	15
8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.....	17
9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.....	18
10. Обработка субпродуктов.....	19
11. Блюда из мяса и мясных продуктов.....	20
12. Варка мясных продуктов.....	21
13. Жарка мяса.....	22
14. Тушеные мясные блюда.....	28
15. Запеченные мясные блюда.....	31
16. Блюда из рубленого мяса.....	32
17. Блюда из котлетной массы.....	33
18. Блюда из субпродуктов.....	34
19. Требования к качеству мясных блюд.....	35
20. Обработка сельскохозяйственной птицы.....	37
21. Полуфабрикаты из птицы.....	40
22. Блюда из сельскохозяйственной птицы.....	42
23. Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.....	45

ОБРАБОТКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Мясо содержит много полноценных белков — 14,5—23%, жира — от 2 до 37, минеральных веществ — 0,5—1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, О, РР и группы В.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

При приемке мяса прежде всего проверяют наличие клейма

Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи.

Основные ткани мяса



Мышечная ткань состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой. Белки мышечной ткани полноценные. Внутренние мышцы, находящиеся у костей, мышечные ткани, расположенные вдоль позвоночника имеют нежное мелковолокнистое мясо. Мышцы, находящиеся в области шеи, живота, состоят из плотных волокон, поэтому они имеют грубую консистенцию.

Соединительная ткань состоит из неполноценных белков — **коллагена** и **эластина**. Чем больше коллагена и эластина содержится в мясе, тем оно более жесткое. Это является показателем качества мяса. От качества и содержания соединительной ткани зависит кулинарное использование мяса.

Жировая ткань мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет **оссеин** - вещество, близкое по своему составу к коллагену. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В их состав входят вещества, которые, переходя в бульон, придают ему крепость и аромат.

На ПОП мясо поступает в *охлажденном* (температура в толще мышц от 4 до 0*С) и *замороженном* (температура в толще мышц от -6 до -8*С) виде.

Признаки доброкачественности охлажденного мяса:



- имеет на поверхности туши сухую корочку;
- цвет – от бледно-розового до красного;
- консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро

выравнивается).

Признаки доброкачественности замороженного мяса:

- цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

Проверить доброкачественность замороженного мяса можно с помощью лезвия разогретого ножа или путем пробной варки.

Механическая кулинарная обработка мяса

Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций:



Размораживание мяса

В мороженом мясе сок находится в виде кристаллов льда между волокнами. При размораживании сок снова поглощается волокнами и потери сока уменьшаются.



При медленном размораживании поддерживается $0...8^{\circ}\text{C}$, влажность $90...95\%$. В таких условиях мышечные волокна восстанавливаются, поглощая сок, образующийся при оттаивании. Продолжительность оттаивания зависит от вида мяса, величины частей и составляет $1...3$ сут. Потери при медленном

размораживании составляют $0,5\%$ массы мяса.

При быстром размораживании поддерживается температура $20...25^{\circ}\text{C}$, влажность воздуха $85...95\%$. При таких условиях мясо размораживается за $12...24$ ч. После этого мясо выдерживают при температуре $0...2^{\circ}\text{C}$, чтобы снизить потери мясного сока при разделке.

Процесс размораживания мяса осуществляют на деревянных решетках или столах. Нельзя рубить мясо на мелкие куски перед размораживанием, так как потери мясного сока увеличиваются, а мясо становится жестким.

Не допускается размораживание мяса в воде, так как в воду переходят растворимые пищевые вещества.

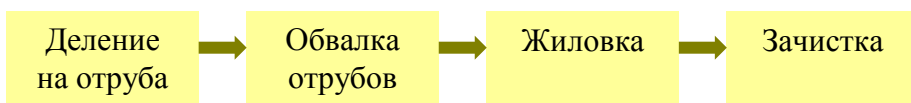
После размораживания срезают клеймо и сильно загрязненные места, кровавые сгустки.

При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры.

Обсушивание препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках. Обсушивают мясо на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши

Разделка полутуши состоит из последовательных операций:



Обвалка – отделение мякоти от костей.

Жиловка и зачистка – удаление сухожилий, пленок, хрящей. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке.

Потери при обработке мяса I категории составляют 24,6%, II категории – 29,5%.

Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. На качество мяса влияют количество соединительной ткани и ее устойчивость при тепловой обработке.

Части мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют для жарки, если соединительной ткани много - мясо варят или тушат.

Схема разделки говяжьей полутуши

Говядину выдерживают в подвешенном состоянии в течение некоторого времени для улучшения вкуса, допускается выдержка до 10 суток. Качество говядины определяется по цвету, он варьируется от ярко красного, до тёмно-красного. Жир должен быть сухим, кремовато-белого цвета.



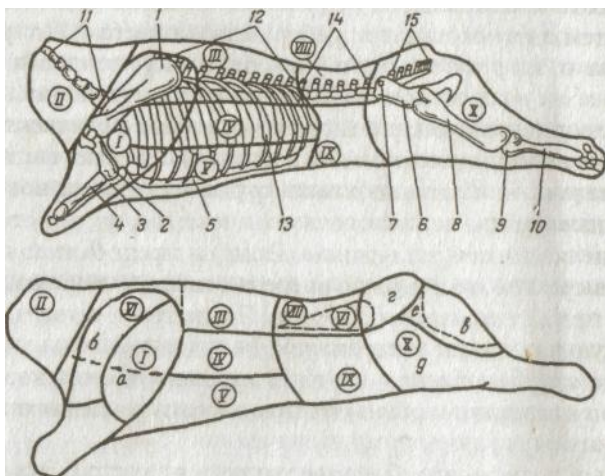


Рис. 1. Схема разделки говяжьей туши

а) название костей; 1- лопатка; 2 - плечевая кость; 3 - локтевая кость; 4- лучевая кость; 5 - грудная кость; 6 - подвздошная кость; бугор подвздошной кости 8 - бедренная кость; 9 - коленная чашка; 10 - большая берцовая кость; 11 – семь шейных позвонков; 12 - тринадцать спинных позвонков; 13 - ребра; 14 - шесть поясничных позвонков; 15 - крестцовые позвонки

б) название частей; I - лопаточная часть а) плечевая часть, б) заплечная часть; II - шейная часть; III - спинная часть (толстый край); IV - покромка; V - грудинка; VI - подлопаточная часть; VII - вырезка; VIII - поясничная часть (тонкий край); IX - пашина; X - тазобедренная часть: в - внутренний кусок, г-верхний кусок, д - боковой кусок, е - наружный кусок.

Говядина делится на 3 сорта: высший, первый, второй сорт.

Сортировка и кулинарное использование частей мяса.

Вырезка — наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

Толстый и тонкий края — для жарки крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками.

Внутренний и верхний куски — для тушения крупными и порционными, для жарки панированными и мелкими кусками.

Наружный и боковой куски—для тушения крупными, порционными мелкими кусками.

Лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо I категории) - для варки и тушения мелкими кусками.

Шейная часть, пашина, покромка (мясо II категории) — для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80% соединительной ткани.

Грудинка - слои мяса перемежаются со слоями жира и пленками. В передней части грудинки находится грудная кость (грудина) и ребра, а в задней части – хрящевые концы ребер. Вся грудинка или ее половина может быть полностью отделена от костей, заправлена фаршем и свернута в рулет для отваривания: мясо может также нарезать ломтиками для тушения или отваривания.



Оковалок

(толстый филей) - это часть туши около таза, он имеет тонкие прослойки жира и рыхлую структуру волокон. Из этой части можно нарезать куски для быстрого обжаривания.

Кострец - это верхняя часть задней ноги. Используется для жарения большим куском, для жарения на открытом огне, для приготовления медальонов, биточков, рубленых котлет, бефстроганов.



Пашина - Пашина может быть свернута в рулет и отварена или нарезана ломтиками для тушения с овощами. Пашина хорошо подходит и для приготовления рубленой телятины.



Рулька - мясо рульки или голяшки (то же самое что и рулька, только с задней ноги) можно тушить или отваривать вместе с костями или без них.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

По способу приготовления
все п/ф различают на:

натуральные



панированные



рубленные



При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы:



- **отбивание** – для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, сглаживания поверхности, придания куску соответствующей формы;
- подрезание сухожилий – для предотвращения деформации при тепловой обработке;
- **панирование** – для уменьшения потери сока и испарения влаги; способствует образованию хрустящей корочки;



- **шпигование** – для повышения сочности, улучшения ароматических и вкусовых качеств;

- **маринование** – для размягчения соединительной ткани, придания хорошего вкуса и аромата.

По размерам п/ф делят на:

крупнокусковые



порционные



мелкокусковые



Крупнокусковые полуфабрикаты

Ростбиф, шпигованное, отварное мясо – приготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти, массой 1,5-2кг.



Порционные полуфабрикаты



Бифштекс (от англ. beef (говядина) + steaks (куски), стейк-филе — блюдо из жареной говядины, изначально один из видов стейка, стейк из головной части вырезки) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2-3см, *слегка отбивают*.

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



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



Антрекот – нарезают из толстого и тонкого краев толщиной 1,5-2см, отбивают, придавая овально-продолговатую форму, надрезают сухожилия и пленки.

Зразы отбивные – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1-1,5см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.



Говядина духовая – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, 1-2шт на порцию, отбивают, надрезают сухожилия.



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

Мелкокусковые полуфабрикаты

Бефстроганов – нарезают из вырезки или верхней и внутренней части задней ноги на куски толщиной 1-1,5см, отбивают до толщины 0,5см и нарезают брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г.

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



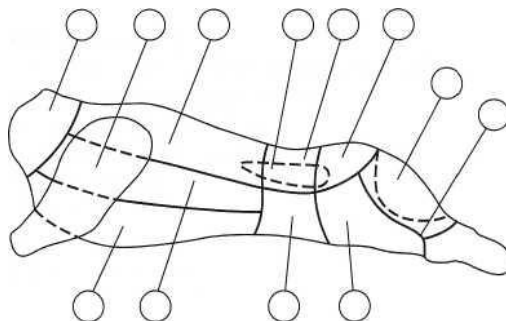
Поджарка – нарезают из толстого и тонкого краев куски толщиной 2см, отбивают, режут на брусочки массой 10-15г.

Шашлык по-московски – нарезают из вырезки кубиками массой 30-40г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук – кружочками, затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.



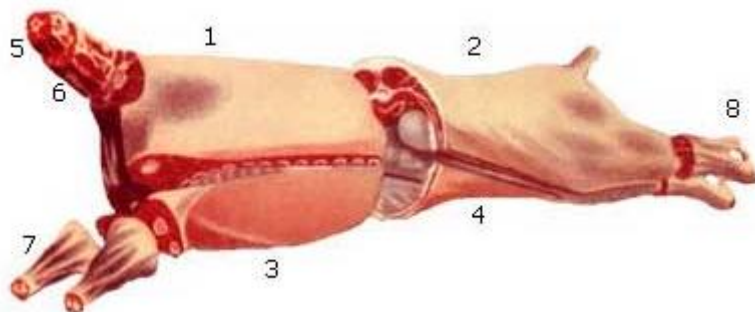
Гуляш – нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию.

Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

Разделка и использование частей бараньей туши



Первый сорт: задняя и поясничная части (2), пашина (4), спинно-лопаточная часть (1), грудинка (3) и шея (6)

Второй сорт: зарез (5), предплечье-рулька (7), задняя голяшка (8)

Тазобедренную часть используют для жаренья целиком, панированными порционными кусками и мелкими кусками.

Корейку(в составе спинно-лопаточной части) используют для жаренья целиком, порционными натуральными и панированными кусками и мелкими кусками.

Лопаточную часть используют для жаренья целиком (рулетом), варки, тушения порционными кусками и мелкими кусками.

Грудинку используют для жаренья в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками.

Шейную часть используют для приготовления рубленой массы.

Разделка и кулинарное использование частей свиной туши



В первую очередь у свиной туши отделяют вырезку.

Вырезка - эта мышца она просто поддерживает позвоночник изнутри, поэтому вырезка – самая нежная часть туши. Ее можно зажарить целиком или нарезать на эскалопы толщиной 4 см – для жарки.

Ребра (корейка на кости). Темное, довольно упругое мясо. Нарезанное плоскими кусками толщиной 3 см, оно служит основой так называемых котлет на кости (не путать с рублеными котлетами!). Порубив реберный кусок, можно приготовить отменное жаркое. Из мяса, отделенного от костей, получатся стейки и эскалопы, шашлык.

Лопатка - верхняя часть передней ноги. Нижняя часть лопатки – та самая рулька (Hachse), которую подают в немецких ресторанах. Нарезанное кубиками филе лопатки идеально для гуляша или жаркого.

Окорок - нарезанное мясо вместе со шпиком подойдет для жаркого, а в виде тонких больших кусков – для свиного рулета. Стейки из окорока получаются суховатыми, т.к. жировых прослоек в нем нет.

Голяшка – бульоны, начинки (из мякоти).

Шейная часть - для жаренья целиком, тушения порционными и мелкими кусками.

Обрезки используют для приготовления котлетной массы.



Полуфабрикаты из баранины и свинины

Крупнокусковые полуфабрикаты

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

Грудинка фаршированная – у грудинки прорезают пленки на реберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман», который заполняют фаршем и закрепляют шпажкой или зашивают.



Порционные полуфабрикаты

Котлеты натуральные (баранина, свинина) нарезают под углом 45° с реберной костью, вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.



Котлеты отбивные (баранина, свинина) нарезают под углом 45° вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, ***смачивают в лезоне и панируют.***

Эскалоп нарезают из корейки без реберных костей по 1-2 шт на порцию, толщиной 1-1,5 см. отбивают, надрезают сухожилия.

Шашлык по-карски нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию, маринуют и ставят в холодильник на 4-5 часов. Почки маринуют вместе с мясом. На шпажку надевают половинку почки, затем мясо и вторую половину почки.

Духовая баранина (свинина) – нарезают под углом 45°, толщиной 2-2,5 см.

Щницель отбивной нарезают куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму



Мелкокусковые полуфабрикаты



Шашлык по-кавказски – нарезают кубики массой 30-40 г и маринуют, на шпажку надевают по 5-6 кусочков.

Рагу – кусочки вместе с косточкой кубиками массой 30-40 г по 3-4 кусочка на порцию.

Плов – нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15—20 г по 6—8 кусочков на порцию .

Гуляш – нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки в виде кубиков массой 20—30 г с содержанием жира не более 20%.

Поджарка – нарезают из корейки и тазобедренной части в виде брусочков массой 10—15 г.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Для приготовления рубленой натуральной массы используют котлетное мясо, шейную часть, пашину, покромку и обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса.

При использовании мяса II категории для сочности и улучшения вкуса добавляют шпик (5-10%).

Для приготовления рубленой массы мясо и шпик нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, добавляют молоко или воду, соль, перец и хорошо перемешивают. На 1 кг рубленой массы берут (масса нетто в г): мяса — 800, шпика 120, воды или молока — 70.

Полуфабрикаты из рубленой массы

Бифштекс рубленый – шпик нарезают мелкими кубиками, соединяют с рубленой массой, порционируют, придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2см по 1шт на порцию.



Котлеты натуральные рубленые – массу приготавливают из баранины, порционируют, придают овальную форму с одним заостренным концом.

Котлеты полтавские – из говядины, добавляют шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок, панируют в сухарях. Используют по 2шт на порцию.



Шницель натуральный рубленый – из баранины, свинины или говядины, овальной формы толщиной 1см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Фрикадельки – мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, сырые



яйца, молотый перец, соль, воду, перемешивают и разделяют на порции в виде шариков по 7-10г.



Люля-кебаб – баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают. Ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам. Используют по 2-3шт на порцию.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Для приготовления котлетной массы используют: говядину — мякоть шеи, пашины и обрезки, свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже баранину — мякоть шеи, обрезки. Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом.

При выбивании масса обогащается воздухом, становится однородной, изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты – масса по 57г, в красной панировке, овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (толщиной 2-2,5см, длиной 10-12см, шириной 5см). Подают 1-2шт на порцию.



Биточки – приплюснуто-округлой формы (толщиной 2-2,5см, диаметр - 6см). Подают по 2шт на порцию.

обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделий.

Шницель рубленый – овально-приплюснутой формы толщиной 1см, по 1шт на порцию.

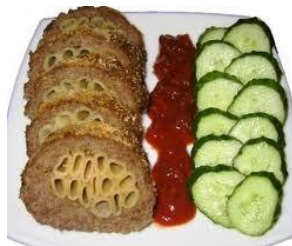


Зразы рубленые – котлетная масса с меньшим количеством хлеба, порционируют, кладут фарш, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями; подают по 1-2шт на порцию.

Тефтели – котлетная масса с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, формуют в виде шариков и панируют в муке. Подают по 2-4 шт на порцию.

Рулет – в котлетной массе хлеба берут меньше.

На смоченную салфетку раскладывают массу толщиной 1,5-2см, на середину по всей длине укладывают фарш. Соединяют с помощью салфетки, придают форму батона и перекалывают швом вниз на смазанный жиром противень. Смазывают льезоном, посыпают сухарями и делают несколько проколов, чтобы при тепловой обработке на изделии не образовывались трещины.



Обработка субпродуктов

К субпродуктам относятся: языки, сердце, печень, легкие, мозги, почки и др., а также головы, ноги, хвосты.

К I категории относят: печень, почки, язык.

Ко II категории - ноги свиные, говяжьи и бараньи (цевки), головы говяжьи и бараньи, свиные хвосты, желудок, легкое, губы, горловину.



Мозги замачивают в холодной воде на 1–2 ч для удаления крови и набухания пленок, которые удаляют, не вынимая мозги из воды.

У печени вырезают желчные протоки и кровеносные сосуды, промывают в холодной воде и снимают пленку.

Почки говяжьи освобождают от жира (у бараньих, свиных и телячьих почек оставляют слой не более 0,5 см), для этого делают продольные надрезы с одной



стороны и удаляют пленку вместе с жиром. После вымачивают в холодной воде 3–4ч. для удаления специфического запаха., промывают и вымачивают.

Языки зачищают от загрязнений ножом и промывают холодной водой.

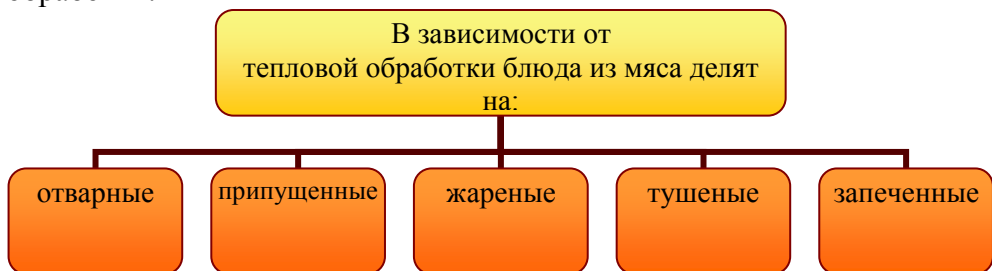
Желудки (рубцы) выворачивают внутренней стороной наружу, промывают, вымачивают в холодной воде 8–12ч., периодически меняя воду; ошпаривают, счищают слизистую оболочку и вымачивают до полного удаления запаха, меняя воду 2–3 раза, после чего промывают. Перед варкой свертывают и перевязывают шпагатом.

Сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки крови, замачивают в холодной воде на 1–3 ч и несколько раз промывают.

Легкое промывают, разрезают на части по бронхам и снова промывают.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки.



В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нём веществ.

Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество - *глютин* (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается.

Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На *стойкость коллагена* влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем

происходит переход коллагена в глютин. Поэтому мясо, содержащее стойкий коллаген, используют для варки, тушения.

Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде.

При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется, а часть её перемещается в глубь изделий, при этом в корочке концентрируются экстрактивные вещества.

При варке мяса в отвар переходят экстрактивные и минеральные вещества, растворимые белки. Белки переходят в отвар до тех пор, пока мясо не прогреется. Поэтому солят мясо после того, как оно хорошо прогреется и белки потеряют способность растворяться.

Красный цвет мяса зависит от красящего вещества – **миоглобина**. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65 °С. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом – мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир.





Варка мясных продуктов

Варке подвергают те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани. Мясо для более равномерного проваривания используют массой не более 2 кг.

Для варки на 1 кг мяса берут 1–1,5 л воды, так как в большом количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, вследствие чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса. Для улучшения вкуса и аромата мяса во время варки кладут корни и репчатый лук. Готовность мяса определяют проколом поварской иглой. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок. Потери при варке мяса составляют 38–40 %.

Мясо отварное. Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало.

При отпуске на тарелку или блюдо кладут гарнир, рядом – мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соусы сметанный с хреном, красный, луковый или поливают мясо соусом.

Говядину отпускают с отварным картофелем, картофельным пюре, с припущенными овощами, с морковью или зеленым горошком в молочном соусе, с рассыпчатыми кашами; баранину – лучше с припущенным рисом; свинину – с тушеной капустой. Говядина и свинина хорошо сочетаются с красным соусом, а баранина – с белым.

Жарка мяса

Для жарки используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и неустойчивый коллаген. При жарке таких частей коллаген успевает перейти в глютин и обеспечивает размягчение тканей мяса.



В телятине, свинине, баранине и козлятине collagen менее устойчив, чем в говядине, поэтому в них почти все части используют для жарки. Мясо жарят крупными кусками, порционными, мелкими и в рубленном виде.



Мясо жарят в натуральном и панированном виде. Некоторые мясные продукты (грудинку) предварительно варят, затем охлаждают, панируют и используют для жарки.

Жарка мяса крупным куском

Для жарки мяса крупными кусками используют мясо массой до 1–2 кг. При жарке на поверхности мяса быстро образуется румяная корочка, за это время внутри мясо не прожаривается.

Обжаренное мясо ставят в жарочный шкаф и дожаривают при температуре 180–200°C, при этом через каждые 10–15 мин его переворачивают и поливают вытекающим из него соком и жиром.



При тесной укладке кусков мяса происходит значительное понижение температуры жира, поэтому долго не образуется корочка, вытекает много сока и мясо получается несочное.



Готовность мяса определяют по упругости мяса и соку, выделяющемуся из прокола поварской иглой. Перед отпуском мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1–3 шт. на порцию (выход 50, 75 или 100г).



Степени готовности ростбифа:

корочки),

С кровью (мясо жарят до образования поджаристой



Полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета)

Прожаренный (мясо внутри серого цвета).

О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный – слабее, полностью прожаренный – почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезают на порции по 2–3 куса.

Оставшийся после жарки на противне сок выпаривают, сливают жир, наливают небольшое количество бульона, кипятят и процеживают. Полученный мясной сок используют при отпуске мяса.

Жарка мяса натуральными порционными кусками

Жарят с небольшим количеством жира (5–10 % массы мяса) на плите или электросковороде. Порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до 170–180°C. После образования поджаристой



корочки с одной стороны, мясо переворачивают. Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками составляют 37 %.

Натуральные жареные блюда отпускают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом.

Бифштекс. Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

Бифштекс с яйцом. Приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу-глазунью из одного яйца.



Филе. При отпуске кладут гарнир, рядом укладывают филе, поливают мясным соком, сливочным маслом. Филе можно отпускать с соусом. В этом случае филе кладут на **крутон** (ломтик поджаренного пшеничного хлеба), поливают соусом красным основным или томатным; картофель жареный подают отдельно.



Лангет. Порционные куски (по 2 куска на порцию) кладут на разогретую с жиром сковороду и быстро обжаривают при сильном нагреве до готовности.

При отпуске укладывают гарнир, рядом кладут лангет, поливают его мясным соком.

Антрекот. При отпуске кладут гарнир, рядом помещают антрекот, кладут строганный хрен, зелень петрушки, антрекот поливают мясным соком, сверху укладывают кусочек зеленого масла.



Эскалоп из свинины или телятины с соусом.

При отпуске на крутон укладывают эскалоп (по два куска), сверху кладут поджаренные почки и помидоры, шампиньоны или белые грибы, заливают томатным соусом, посыпают рубленой зеленью с чесноком. Отдельно в баранчике подают жареный картофель.



Жарка мяса мелкими кусками

Используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.



Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

Бефстроганов. Мясо, нарезанное брусочками длиной 30–40 мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3–5 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.



Поджарка. Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают до готовности, добавляют шинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2–3 мин. Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир – картофель жареный,

рассыпчатую кашу.

Шашлык по-кавказски. Маринованные кусочки баранины надевают на металлические шпажки, смазывают жиром и жарят над горящими углями. При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками, или репчатый лук – кольцами, свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно подают соус «Южный» или ткемали и сушеный молотый барбарис.





Жарка мяса панированными кусками

Для жарки панированные куски мяса кладут на



раскаленную с жиром сковороду или противень, жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовность панированных изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков.

Ромштекс. При отпуске кладут гарнир, рядом укладывают ромштекс, поливают его растопленным сливочным маслом. В качестве гарнира используют картофель жареный или фри, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рассыпчатые каши.



Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины. При отпуске кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают их сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир используют такой же, как и к ромштексу.

Грудника баранья фри. У вареной грудинки в горячем состоянии удаляют реберные кости, кладут под пресс и охлаждают. Нарезают порционные куски по 1–2 шт. на порцию, посыпают их солью, перцем, панируют в пшеничной муке, смачивают в лезоне и панируют в молотых сухарях. Жарят во фритюре до образования румяной корочки, затем прогревают в жарочном шкафу. При отпуске кладут гарнир, рядом грудинку, поливают сливочным маслом или отдельно в соуснике подают томатный соус.

Приготовление стейков

Стейки никогда не готовят из парного мяса, говядина должна «вызреть» не менее 20 дней. Такой срок необходим, чтобы в процессе ферментации мышечная ткань стала более рыхлой и нежной.

Куски для стейков вырезают из тех участков туши животного, которые не были задействованы в движении мышц. Мясо отделяется толстыми (не менее 3 и не более 5 см) ломтями в поперечном направлении. Подобная разделка позволит потом жару равномерно проходить через «поры» волокон, быстро нагревая мясо до нужной температуры.



Чтобы приготовить безукоризненный стейк, следует не только правильно выбрать мясо, но и безупречно его прожарить. Для этого разработана специальная технология жарки на огне, позволяющая сохранить естественную фактуру мяса:

стейк сначала подвергается тепловой обработке на раскаленной жарочной поверхности с температурой около 250 °С, где он быстро, буквально за 15-20 секунд, «прихватывается». На куске мяса образуется твердая корочка, предотвращающая вытекание сока. Затем стейк перекладывается на поверхность, температура которой составляет около 150 °С, что позволяет довести его до желаемой степени готовности. Далее ему нужно немного полежать, чтобы сок равномерно разошелся по мясу.

Идеальным оборудованием для приготовления стейков является духовой шкаф, где идущий со всех сторон жар создает давление внутри куска.



Тушеные мясные блюда

Перед тушением мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем кладут в глубокую посуду, заливают бульоном или водой и тушат мясо в закрытой посуде при



слабом кипении, так как при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества и жидкость быстро выкипает. Пряности и зелень кладут за 15–20 мин до окончания тушения.

Для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения добавляют томатное пюре, кислые соусы,

маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас.



На бульоне, оставшемся после тушения, варят соус.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами:

1 способ. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе

отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.



2 способ. Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

Мясо тушеное. Для тушения крупными кусками мясо массой до 2 кг натирают солью, посыпают перцем, обжаривают, укладывают в глубокую посуду, заливают наполовину бульоном или водой, добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку и томатное пюре, тушат в закрытой посуде при слабом кипении 1,5–2 ч; за 15–20 мин до окончания тушения кладут перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, можно добавить корицу, мускатный орех, гвоздику. Готовое мясо вынимают, кладут на противень, поливают бульоном, в котором тушилось мясо, и ставят в жарочный шкаф для восстановления поджаристой корочки. Затем мясо охлаждают и нарезают на порции.

Говядина в кисло-сладком соусе. Это блюдо приготавливают двумя способами. *Первый способ.* Мясо, нарезанное порционными кусками, обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, кладут в сотейник, заливают горячим бульоном или водой и тушат в закрытой посуде при слабом кипении. *Второй способ.* Мясо тушат крупными кусками, затем нарезают на порции.

Гуляш. Мясо кладут слоем 1– 1,5 см на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, картофель.



Азу. Мясо обжаривают, кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15–20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелко рубленный или растертый чеснок.



Рагу из баранины или свинины. Обжаренное мясо складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30–40 мин. Морковь, репу, репчатый лук, петрушку нарезают дольками или кубиками, пассеруют. Картофель, нарезанный дольками или кубиками, обжаривают. В тушеное до полуготовности мясо вводят разведенную красную пассеровку, кладут пассерованные морковь, петрушку, репу, лук, обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. В готовое рагу можно положить вареный зеленый горошек. В рагу можно добавить кабачки, баклажаны, помидоры, цветную капусту, стручки фасоли, сладкий перец.



Какие продукты можно добавить в конце тушения мяса для улучшения вкуса и аромата блюда?

Плов. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.



Запеченные мясные блюда

Мясные продукты для запекания предварительно варят или жарят до готовности. Запекание производят с гарниром в порционных сковородах или блюдах в жарочном шкафу при температуре 250—350°.

Готовое запеченное изделие должно быть прогретым до 75—85°, и иметь на поверхности поджаристую корочку.

Подают запеченные блюда в той же посуде, в которой запекали, немедленно по готовности. При отпуске поливают растопленным маслом.

Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, перемешивают. **Фарш:** сырое мясо нарезают, обжаривают, тушат до готовности; пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.



На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, кладут небольшой слой картофельной массы, затем — слой мясного фарша, а на него снова слой картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают льезоном и запекают в жарочном шкафу. При отпуске готовую запеканку нарезают на порционные куски и поливают растопленным маслом или соусом красным или томатным.

Голубцы с мясом и рисом. Пропущенное через мясорубку мясо смешивают с отварным рисом, пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают его, укладывают на смазанный жиром противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом: сметанным с томатом, сметанным или томатным и запекают в жарочном шкафу. При отпуске кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили.



Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?



Блюда из рубленного мяса

Изделия из рубленного мяса жарят непосредственно перед подачей, так как при хранении ухудшаются вкус и консистенция изделий. Их обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляют 30 %.

Бифштекс рубленый. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5–7 мин. При отпуске укладывают гарнир, рядом — бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир.



Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.

Люля-кебаб. Подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку и жарят над раскаленными



углями. При отпуске кладут



тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё – снятый со шпажки люля-кебаб (2–3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг

укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный» или на розетке сухой барбарис. Люля-кебаб можно отпускать без лаваша.

Блюда из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19 %. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Зразы рубленые. Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир – гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом – зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.



Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом



красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу.

При отпуске кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.



Блюда из субпродуктов

Блюда из субпродуктов обладают высокой пищевой ценностью и хорошими вкусовыми качествами. В некоторых субпродуктах белка больше, чем в мясе. Они богаты витаминами, минеральными веществами и имеют высокую калорийность. При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены, так как при нарушении правил субпродукты могут служить средой для развития микроорганизмов, поэтому их немедленно подвергают тепловой обработке: чаще всего варят, а затем жарят или тушат. Некоторые субпродукты сразу используют для жарки.



Язык отварной. Подготовленные языки кладут в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сырые морковь, петрушку, репчатый лук и варят при слабом кипении 2–3 ч, в конце варки кладут соль. Сваренные языки кладут в холодную воду на несколько

минут и с горячих языков снимают кожу.

Почки жареные в соусе. Свиные, бараньи и телячьи почки сырые, а говяжьи – предварительно отваренные (заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, почки промывают, вновь заливают холодной водой и варят 1–1,5 ч при слабом кипении) нарезают ломтиками или кружочками, посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят 5–6 мин, заливают соусом красным, луковым, томатным или сметанным и доводят до кипения.

Мозги отварные. Обработанные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались, заливают холодной водой так,



чтобы закрыть только поверхность продукта, добавляют морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и вливают уксус для того, чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, так как белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию. Доводят до кипения, посуду закрывают крышкой и варят 25–30 мин при слабом нагреве без кипения. Хранят их в том же отваре.

Печень по-строгановски. Печень, нарезанную брусочками длиной 3–4 см и массой 5–7 г, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1 – 1,5 см, посыпают солью, перцем и 3–4 мин обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус «Южный» и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса «Южный».



Требования к качеству мясных блюд

Отварные мясные блюда должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый, с ароматом, свойственным данному виду мяса.



Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками из говядины и баранины

могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабопрожаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.



Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

Панированные жареные блюда имеют овально- плоскую форму, на поверхности корочка от светло- до желтого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, хрустящей корочкой.



Тушеное мясо имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму.

Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку, консистенция мяса мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый.



Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.



ОБРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ



К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цесарок, цыплят и утят. Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В. Мышечная ткань сельскохозяйственной птицы имеет мелковолокнистое строение, содержит коллагена и эластина вдвое меньше, чем говядина. Жир имеет низкую температуру плавления. Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы.

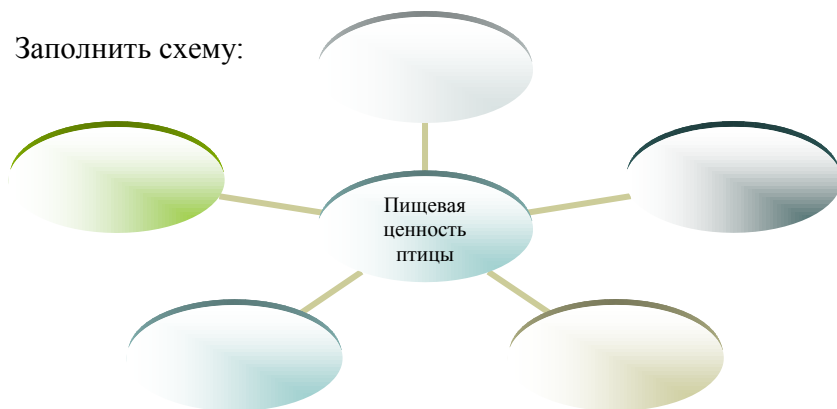
В мясе молодой птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу.

Из старой птицы бульоны получаются мутные и неароматные. Её используют в основном для варки и тушения, молодую – для жарки.



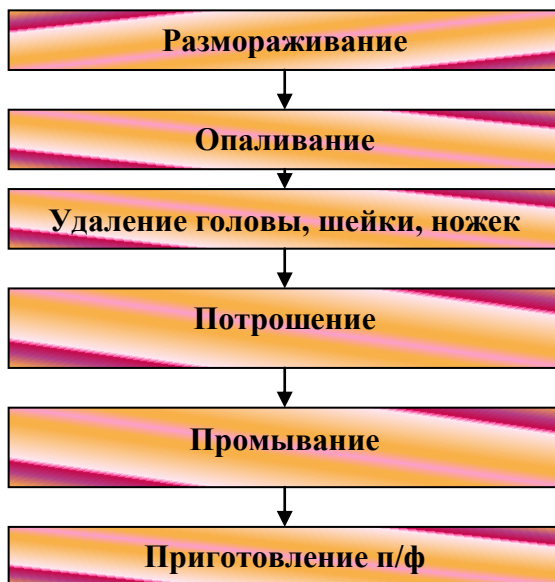
На ПОП птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству её делят на I и II категории.

Заполнить схему:



Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций:



Грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой - легко.

Оттаивание. Мороженые тушки птицы укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8–15°C гусей и индеек 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

Опаливание. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Недоразвитые перья («пеньки») удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между вторым и третьим шейными позвонками. Ножки отрубают по заплюсневый сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают по локтевой сустав.

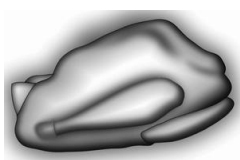
Потрошение. Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ. Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

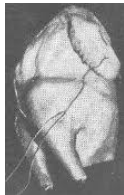
Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Тушки птицы заправляют:

«в кармашек»



в одну нитку



в две нитки



«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.

В одну нитку заправляют птицу для жарки.

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы.

Полуфабрикаты из птицы

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жарки.

Рагу – тушки птицы разрубают на куски по 2–3 шт. на порцию, массой по 40–50 г каждый.

Плов – тушку разрубают на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый.



Полуфабрикаты из филе птицы. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Котлеты натуральные – у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.



Птица по - столичному (шницель столичный) – у большого филе отрезают плечевую косточку, филе

зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.



Котлеты по-киевски – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся

малым филе и заворачивают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Котлетная масса. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином.



Кнельная масса. Зачищенную мякоть филе пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают,

добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают.

Для определения готовности кусочек кнельной массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова.

Из кнельной массы приготавливают клецки, которые разделяют с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок.



БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ.

Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат.

Отварная птица

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.



Куры, цыплята, индейки отварные. Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2–2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые корни, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности.

Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстую часть мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).



Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

Жареная птица

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Куры, цыплята жареные. Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри.

Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти: из готовой птицы вытекает прозрачный сок.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое

количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек).

Котлеты по-киевски. Жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.

При отпуске кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку.



Птица по-столичному (шницель). Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3–5 мин в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – крутон, на него – шницель.

Тушеные блюда из птицы

Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением кореньев, лука, специй, можно добавить томат, грибы.



Птица, тушенная в соусе. Жареные тушки птицы разрезают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом – куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

Чахохбили. Нарубленную на куски птицу кладут на разогретую с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают при сильном нагреве. Складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, лавровый лист и тушат до готовности.



Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения

Порционные куски *отварной птицы* состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленные из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.



Карточки для контроля знаний

Обработка мяса и мясопродуктов

1. Мясо убойных животных по термическому состоянию:

а) __остывшее____ - подвергнуто охлаждению до температуры не выше 12°C ,

имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию;

б) __охлажденное____ - подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до -4°C ,

имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругую консистенцию;

в) подмороженное____ - подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру от -2 до -3°C ;

г) __замороженное____ - подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8°C ,

имеющее плотную консистенцию без запаха.

2. Перечислите ткани мяса?

Мышечная, соединительная, жировая, костная

3. Перечислите: По способу разделки мясо поступает на ПОП.

А) охлажденное

Б) замороженное

4. Укажите требования к качеству мяса:

Охлажденного

На поверхности должна быть сухая корочка подсыхания, цвет от бледно-розового до бледно-красного. Мясной сок прозрачный, консистенция мяса плотная. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем на мясо, выравнивается быстро. Поверхность свежего разреза слегка влажная, жир говядины твердый от белого до желтого цвета.

Мороженого

Поверхность красного цвета. Консистенция мяса твердая, при постукивании издает ясный звук.

Механическая кулинарная обработка мяса

1. Назовите: В каком цехе обрабатывают мясо? в мясном (заготовочном) цехе
2. Продолжите предложение:
Мороженое мясо разделяют только после
- размораживания
3. Перечислите в порядке последовательности:
Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий:
размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.
4. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток

5. Укажите температуру воды при обмывании мяса:
От 20 до 30 °С, затем холодной водой с температурой 12-15 °С, для охлаждения
7. Укажите: Почему запрещается размораживать мясо в воде?
В воду переходят пищевые вещества
8. Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает
0-1°С

Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.

1. Укажите: Из каких операций состоит разделка полутуш мяса:

- 1) деление на отруба
- 2) обвалка
- 3) жиловка
- 4) зачистка

2. Дайте определение:

Обвалка -

это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надразов (не более 10 мм).

Жиловка и зачистка-

это удаление сухожилий, пленок, хрящей. При зачистке частей мяса удаляют грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

3. Маринование

Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.

4. Перечислите: Части полученные, в результате кулинарной разделки

передней четвертины: получают лопаточную часть, шейную часть, грудинку, покромку, толстый край.

задней четвертины

Н результате кулинарной разделки и обвалки задней четвертины получают: вырезку, тонкий край, пашину, грудинку, внутренний, верхний, боковой и наружный куски тазобедренной части.

5. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

В результате обвалки получаем части мяса: УДАЛИТЕ ЭТОТ ВОПРОС

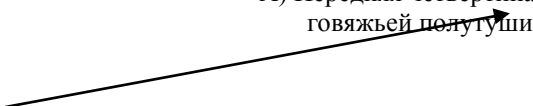
1. боковой кусок тазобедренной части

2. шейная часть

3. вырезка

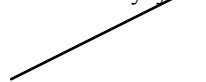
4. Пашина

А) Передняя четвертина
говяжьей полутуши



5. грудинка
6. плечевая часть
7. тонкий край
8. толстый край
9. внутренний кусок тазобедренной части
10. наружный кусок тазобедренной части
11. заплечная часть
12. верхний кусок тазобедренной части
13. покровка
14. подлопаточная часть

Б) Задняя четвертина
говяжьей полутуши



6. Укажите: Кулинарное использование частей мяса говядины при сортировке:

Вырезка -

наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

Толстый и тонкий край -

для жарки крупными кусками, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками.

Внутренний и верхний кусок -

для тушения крупными и порционными, для жарки панированными и мелкими кусками.

Наружный и боковой куски -

для тушения крупными, порционными

мелкими кусками.

Лопаточная и подлопаточная части -

для варки и тушения мелкими кусками.

Грудинка -

для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками.

Покровка -

для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80% соединительной ткани.

Шейная часть -

для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80% соединительной ткани.

Пашина -

для приготовления рубленых изделий, так как они содержат до 80% соединительной ткани.

7. Выберите значение:

Говяжьё полутушу делим на две четвертины по позвонкам:

а) 5 – 6

б) 7 – 8

в) 13 – 14

г) 15 – 16

Приготовление мясных полуфабрикатов

1. Назовите: По способу приготовления различают полуфабрикаты: натуральные, панированные и рубленые

2. Перечислите приёмы при приготовлении полуфабрикатов:

нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование

3. Обоснуйте: Для каких целей мясо отбивают?

Нарезанные куски мяса отбивают тыжкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.

4. Обоснуйте: Для каких целей мясо маринуют?

Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.

5. Продолжите предложение: Панируют полуфабрикаты, для того чтобы

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.

6. Назовите: Какое сырьё используют для шпигования мяса?

Мясо шпигуют шпиготом, кореньями, чесноком

7. Допишите:

Для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности мясо шпигуют

8. Перечислите: Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины: Ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо

9. Укажите: Какой фарш используют для приготовления зраз отбивных?

пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают

10. Перечислите: Какой вид панировки используют для приготовления ромштекса? смачивают в льезоне, панируют в красной панировке

11. Заполните таблицу характеристик мелкокусковых полуфабрикатов в соответствии с формой нарезки.

Форма нарезки	Полуфабрикаты мелкокусковые
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	Бефстроганов
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.	Поджарка
Нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30—40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками. Затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.	Шашлык из говядины
Нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см и нарезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10—15 г.	азу
Нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20—30 г по 4—5 шт. на порцию.	гуляш

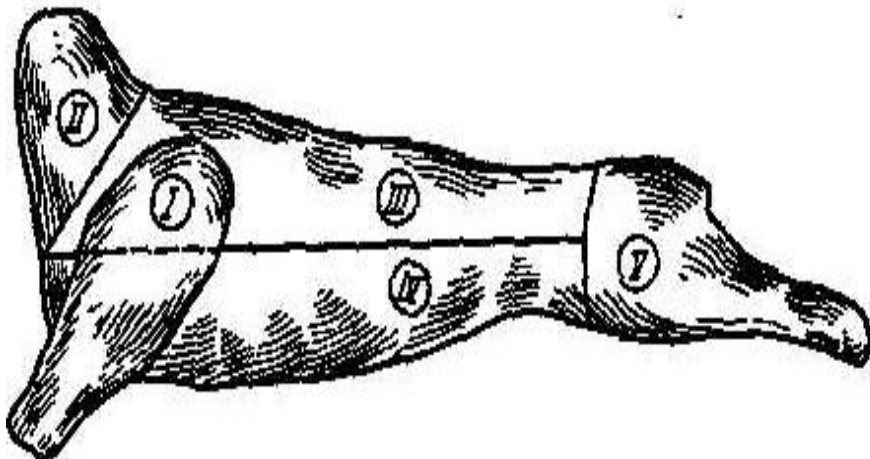
12. Заполните таблицу характеристик порционных полуфабрикатов в соответствии с формой нарезки.

Форма нарезки	Полуфабрикаты порционные
Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2—3 см, слегка отбивают.	биштекс

Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по и/тому куску на порцию толщиной 4—5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.	филе
Нарезают под углом 40—45° из тонкой части вырезки по два куска на порцию толщиной 1 — 1,5 см, слегка отбивают	лангет
Нарезают из толстого и тонкого краев порционные ч и толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.	антрекот

Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.

1. Заполните схему: Разделка бараньей туши:



I - лопаточная часть; II - шейная часть; III - корейка; IV - грудинка; V - тазобедренная часть

2. Укажите:

Кулинарное использование частей мяса баранины при сортировке:

Корейка- используют для жарки целиком, порционными кусками и натуральном и панированном виде и мелкими кусочками

Лопаточная часть- для жарки целиком, варки, тушения порционными и мелкими кусками.

Грудинка- для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками.

Шейная часть- для приготовления котлетной массы.

3. Укажите:

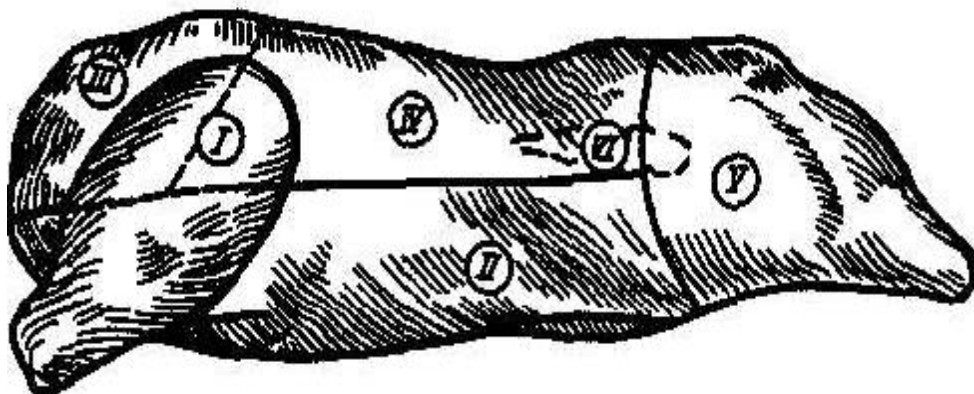
Длину ребер у корейки баранины: не более 8 см

4. Ответьте:

Как отделяют корейку от грудинки? Перерубают реберные кости

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

1. Заполните схему: Деление свиной туши на части:



I - лопаточная часть; II - грудинка; III - шейная часть; IV - корейка; V - тазобедренная часть; VI - вырезка

2. Укажите:

Кулинарное использование при сортировке полученных частей свинины:

Корейка - используют для жарки целиком, порционными кусками и натуральном и панированном виде и мелкими кусочками

Грудинка- для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусками.

Тазобедренная часть -для жарки целиком, порционными кусками в панированном виде и мелкими кусочками

Лопаточная часть -для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками.

Шейная часть- для жарки целиком, тушения порционными кусками

Обрезки -для приготовления котлетной массы.

3. Укажите: Потери при обработке свинины:

Мясной -14,8 %

Обрезной-16,6 %

Жирной - 12,8 %

4. Дополните предложение:

У жирной свининой туши со спинной части срезают шпик целым пластом, оставляя его на мякоти толщиной не более 1см

Полуфабрикаты из баранины и свинины.

1. Заполните таблицу: укажите номера полуфабрикатов из свинины и баранины в соответствии частей мяса, формы нарезки:

Соответствие номеров	Наименование полуфабриката	Части мяса, формы нарезки
2-3	1.Грудинка фаршированная	1. нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1—2 куса на порцию.
1-4	2.Баранина (свинина) жаренная	2. нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют.
3-6	3.Котлеты отбивные	3. 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.
4-1	4.Эскалоп	4. 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
5-2	5.Шашлык по - карски	5. 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.
6-5	6.Шницель	6. нарезают из корейки, оставшейся после

	отбивной	нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с реберной косточкой
7-9	7.Шашлык по-кавказски	7. нарезают из грудинки баранины или свинины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30—40 г по 3—4 кусочка на порцию
8-7	8.Пагу	8. нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15—20 г по 6—8 кусочков на порцию
9-8	9.Плов	9. нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30—40 г и маринуют. Перед жаркой надевают на шпажку по 5—6 кусочков.
10-11	10.Гуляш	10. нарезают из корейки и тазобедренной части в виде брусочков массой 10—15 г
11-10	11.Поджарка	11. нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кусочки в виде кубиков массой 20—30 г с содержанием жира не более 20%.

Приготовление натуральной, рубленой массы и полуфабрикаты из них.

1. Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления рубленой массы: мясо шейной части, пашины, покромки, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса

2. Составьте алгоритм приготовления рубленой массы:

Защищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой — два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают. При приготовлении рубленой массы из жирного мяса шпик не используют, а норму мяса увеличивают.

3. Укажите: Цели добавки шпика (сырца) в рубленую мясную массу:

для сочности и улучшения вкуса

4. Выберите правильное значение из перечисленных продуктов, которые рекомендуются для добавления в рубленую массу, предназначенную для приготовления фрикаделек:

- а) сырые яйца б) зелёный лук в) пассированный репчатый лук

5. Укажите, чем отличается котлетная масса от рубленой: в котлетную добавляют хлеб замоченный в молоке, без корок, в рубленую сало шпик

Перечислите п/ф из рубленой массы:

Бифштекс рубленый, Котлеты натуральные рубленые, Котлеты полтавские, Шницель натуральный рубленый, Фрикадельки, Люля-кебаб

6. Укажите: Норма продуктов для приготовления 1 кг. рубленой массы:

Наименование продукта	Вес гр.
шпик	120
Вода или молоко	70
Соль	20
Перец	1

7. Укажите: С какой целью выбивают рубленую массу?

масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными

8. Укажите: приготовление бифштекса рубленого:

шпик нарезают мелкими кубики-ми, соединяют с рубленой массой, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см. Используют по 1 шт. ил порцию.

9. Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:

Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:

Вопросы	Ответы
1.Какие п/ф готовят из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба?	1. Котлеты, биточки, шницель. 2. Тефтели, зразы, рулет. 3. Тефтели, зразы. 4. Тефтели, рулет. 5. Котлеты, биточки.
2.Тефтели панируют:	1. В льезоне, сухарях. 2. В муке. 3. В белой панировке. 4. В сухарях.

	5. В муке, лезоне, сухарях.
3. Биточки при отпуске:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поливают сливочным маслом. 2. Поливают соусом красным. 3. Поливают сметанным соусом. 4. Подливают соусом сметанным. 5. Подливают соусом томатным.
4. Характерный гарнир зраз рубленых	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель отварной. 2. Картофель фри. 3. Картофельное пюре. 4. Жареный картофель. 5. Рассыпчатые каши.
5. Зразы рубленые	<ol style="list-style-type: none"> 1. Панируют в сухарях, жарят. 2. Смачивают в лезоне, панируют в панировке, жарят во фритюре и доводят в жарочном шкафу. 3. Панируют в муке, жарят основным способом, заливают соусом, тушат. 4. Смачивают в лезоне, панируют в панировке, жарят основным способом. 5. Припускают.

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
1. Какие п/ф готовят из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба?	Котлеты, биточки, шницель.
2. Тефтели панируют:	В муке.
3. Биточки при отпуске:	Поливают сметанным соусом.
4. Характерный гарнир зраз рубленых	Рассыпчатые каши.
5. Зразы рубленые	Смачивают в лезоне, панируют в панировке, жарят во фритюре и доводят в жарочном шкафу.

10. Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и форма их нареки?	1. Морковь, круглая. 2. Яйцо, шарик. 3. Прямоугольник, лук, яйцо. 4. Капуста, овальная. 5. Свекла, квадратная.
Форма и размеры биточков?	1. Шарик, Д- 2-3 см. 2. Овальная, толщина 1-1,5 см. 3. Круглой лепешки, толщ. 2 см. 4. Цилиндра, толщ. 3-4 см. 5. Лепешки, толщина 3-4 см.
Форма и панировка рулета?	1. Прямоугольника, мука. 2. Круглую, сухари. 3. Шарика, льезон. 4. Батона, льезон, сухари. 5. Квадратную, льезон, мука.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем панируется?	1. Котлета, сухари. 2. Рулет, льезон. 3. Тефтели, мука. 4. Биточки, мука. 5. Шницель, льезон.
Форма и панировка шницеля?	1. Овальную, льезон. 2. Квадратную, сухари. 3. Овальную, сухари. 4. Круглой лепешки, мука. 5. Цилиндрическую, сухари.

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и форма их нареки?	Прямоугольник, лук, яйцо.
Форма и размеры биточков?	Овальная, толщина 1-1,5 см.
Форма и панировка рулета?	Батона, льезон, сухари.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем панируется?	Тефтели, мука.

Форма и панировка шницеля?	Овальную, сухари.
----------------------------	-------------------

11.К каждому вопросу подберите и запишите номер правильного ответа.

Вопросы		Ответы	
1	Перечислить набор продуктов для котлет рубленых.	1	Зразы, тефтели, рулет
2	Перечислить набор продуктов для бифштекса рубленого.	2	Люля-кебаб
3	Какую форму имеют зразы.	3	В муке
4	Перечислить набор продуктов для тефтелей.	4	Мясо, хлеб, вода, соль, перец
5	В чем панируют тефтели.	5	Смазывают льезоном, сухарями, делают проколы.
6	Перечислить набор продуктов для фрикаделек.	6	Зразы, рулет
7	Назовите п/ф из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба.	7	Мясо, шпик, вода, соль, перец
8	Какие п/ф из котлетной массы имеют внутри фарш.	8	Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
9	Какие п/ф из рубленой массы готовят только из баранины.	9	Кирпичик с овальными краями
10	Как приготовить рулет к запеканию.	10	Мясо, сырой репчатый лук, перец, соль, вода.
11	Порядок панирования шницеля натурального.	11	Люля-кебаб, котлеты натуральные, рубленые.
12	Какое, изделие перед тепловой обработкой маринуют.	12	Мясо, хлеб, вода, соль, перец, пассерованный лук.

Эталон ответов к заданию

Вопросы		Ответы	
1	Перечислить набор продуктов для котлет рубленых.	4	Мясо, хлеб, вода, соль, перец
2	Перечислить набор продуктов для бифштекса рубленого.	7	Мясо, шпик, вода, соль, перец
3	Какую форму имеют зразы.	9	Кирпичик с овальными краями
4	Перечислить набор продуктов для	12	Мясо, хлеб, вода, соль

	тефтелей.		пассерованный лук.
5	В чем панируют тефтели.	3	В муке
6	Перечислить набор продуктов для фрикаделек.	10	Мясо, сырой репчатый перец, соль, вода.
7	Назовите п/ф из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба.	1	Зразы, тефтели, рулет
8	Какие п/ф из котлетной массы имеют внутри фарш.	6	Зразы, рулет
9	Какие п/ф из рубленой массы готовят только из баранины.	11	Люля-кебаб, котлеты н рубленые.
10	Как подготовить рулет к запеканию.	5	Смазывают льезоном, сухарями, делают проколы.
11	Порядок панирования шницеля натурального.	8	Смачивают в льезоне, п сухарях.
12	Какое, изделие перед тепловой обработкой маринуют.	2	Люля-кебаб

12. Составьте последовательность приготовления блюда: Бифштекс рубленый.

- шпик нарезают мелкими кубиками,
- порционируют
- соединяют с рубленой массой,
- подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
- ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
- обжаривают с двух сторон,
- бифштекс, поливают его мясным соком
- на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,

Эталон ответов к заданию

- шпик нарезают мелкими кубиками,
- соединяют с рубленой массой,
- порционируют
- придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
- подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- обжаривают с двух сторон,
- ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
- на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,
- бифштекс, поливают его мясным соком

13. Установите соответствие между двух колонок:

Название полуфабриката		Приготовление полуфабриката	
А	БИТОЧКИ	1	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в крупе, придают овально- приплюснутую форму с одним заостренным краем. толщина 2-2,5см. длина 11см. ширина 5см.
Б	КОТЛЕТА	2	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в муке, приплюснута – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметр 5см.
В	ЗРАЗЫ	3	Котлетную массу порционируют, панируют, придают форму лепешки, приплюснутую, толщиной 1см.
Г	ШНИЦЕЛЬ	4	Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, в середину лепёшки кладут фарш, края кружочка соединяют, смазывают красной панировкой и формируют в виде кирпичика с закругленными углами.
Д	ТЕФТЕЛИ	5	На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника, толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш, соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями.

Эталон ответов к заданию

А-2, Б-1, В-4, Г-3, Д-0

Приготовление котлетной рубленой массы и полуфабрикаты из них.

1. Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления рубленой массы: используют мясо шейной части, пашины, покромки, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса

2. Составьте алгоритм приготовления рубленой массы:

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают

3. Перечислите п/ф из котлетной массы (форма, размеры)

Котлеты рубленые — котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2—2,5 см, длиной 10—12, шириной 5 см). Используют по 1—2 шт. на порцию.

Биточки рубленые -- котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2—2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5—8 г сырого лука или 0,5—0,8 г чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

Шницель рубленый -- котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию.

Зразы рубленые —котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1—2 шт. на порцию.

Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

Тефтели — котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формируют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2—4 шт. на порцию.

Рулет — для приготовления котлетной Массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5—2 см, на середину его; по длине кладут фарш.

Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины. Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.

4. Укажите: Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	250
Вода или молоко	300
Соль	20
Перец	1

5. Укажите: С какой целью выбивают котлетную массу?

масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными

Обработка субпродуктов.

1. Дайте определение: Субпродукты это – группа особо скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсеменённость микроорганизмами. Поэтому необходимо тщательно проверить их доброкачественность и быстрее подвергнуть обработке

2. Допишите: На предприятия общественного питания субпродукты поступают по термическому состоянию в охлажденном и мороженом виде.

3. Укажите: Температуру, при которой размораживают субпродукты :
15-18⁰С

4. Установите соответствие колонок с помощью стрелок по категориям:

Субпродукты

категория

- 1) печень
- 2) головы
- 3) почки
- 4) язык

I категория

- 5) ноги
- 6) мозги
- 7) лёгкие
- 8) сердце
- 9) вымя
- 10) хвосты
- 11) уши
- 12) губы
- 13) рубцы

II категория

5. Укажите обработку субпродуктов:

Мозги - замачивают в холодной воде на 1—2 ч для удаления крови ич кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги ич воды, осторожно удаляют пленку.

Язык - зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой.

Почки - поступают без жировой капсулы и наружных мочеточни-мж. Цвет — от светло —• до темно-коричневого. Почки говяжьи замачи-иают в воде 2—3 ч для удаления специфического запаха. Свиные и бара-п.и почки не вымачивают.

Печень- вырезают кровеносные сосуды, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.

Сердце - замачивают в холодной воде 1—3 ч и не-Иволько раз промывают.

Лёгкое - промывают, разрезают на части по бронхам и снова про-Ммвают

Ноги - поступают без роговых башмаков, волоса и щетины. Их разрезают вдоль на две части, замачивают на 2—3 часа в холодной воде.

Вымя- разрезают на куски по 1—1,5 кг, промывают, замачивают в плодной воде на 5—6 ч, крупные сосуды вырезают

6. Перечислите: Полуфабрикаты из субпродуктов:

"печень жареная", печень по-строгановски, мозги фри, мозги жареные

7. Назовите: Вид панировки, используемый для полуфабриката «Мозги фри»

, панируют в муке, смачивают в лье-зоне и панируют в молотых сухарях.

8. Составьте схему технологии приготовления полуфабриката:

«Печень по – строгановски»

Печень, нарезанную брусочками длиной 3—4 см и массой 5—7 г, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем 1— 1,5 см, посыпают солью, перцем и 3—4 мин обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют пассерованное томатное пюре, соус "Южный" и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса "Южный".

При отпуске печень вместе с соусом кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнир — картофель жареный или отварной, картофельное пюре, макароны отварные — подают отдельно или вместе с печенью.

9. К каждому вопросу подберите и запишите номер правильного ответа.

Вопросы	Ответы
1. Назовите блюдо, для которого субпродукты вымачивают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, их промывают	1. мозги отварные 2. печень жаренная 3. почки по- русски
2. Форма нарезки печени для блюда печень по-строгановски	1. кубики 2. соломка 3. брусочки
3. Для какого блюда печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке	1. печень жареная 2. Печень, тушенная в соусе 3. печень по- строгановски
4. Какой субпродукт освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.	1. Печень 2. Легкое 3. Сердце
5. Каким соусом заливают печень, для блюда печень по- строгановски	1. Сметанным 2. Сметанным с луком 3. Сметанным с луком, с томатного пюре

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
1. Назовите блюдо, для которого субпродукты вымачивают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, их промывают	3. почки по- русски
2. Форма нарезки печени для блюда печень по-строгановски	3. брусочки
3. Для какого блюда печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке	1. печень жареная

4.Какой субпродукт освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.	1.печень
5.Каким соусом заливают печень, для блюда печень по-строгановски	3.сметанным с луком, с томатногопюре

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи

1. Запишите: Химический состав сельскохозяйственной птицы:

Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, В, группы В.

2. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по термическому состоянию: охлажденная и мороженая

3. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по способу обработки:

птица поступает битая, без пера, в полупотрошеном, потрошеном виде и потрошенная с комплектом потрохов и шей

4. Объясните: Почему дичь в основном используют для жарки?

так как позвоночник ее содержит горечь и поэтому для варки непригоден.

5. Укажите: Какую птицу лучше всего использовать для варки бульонов и почему?

лучше использовать взрослую, но не старую птицу. Из старой птицы бульоны получаются мутные и неароматные

**Механическая кулинарная обработка
сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи**

1. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки с/х. птицы: : оттаивания; опаливания; удаления головы, шейки, ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

2. Укажите: Температуру размораживания тушек птицы: 8—10 ч.

3. Установите последовательность обработки дичи с помощью цифр:

7. Обсушивание
5. Обрубание шейки и лапок
3. Опаливание
1. Ошпаривание
2. Ощипывания
4. Удаление крылышек
6. Промывание
8. Потрошение

4. Опишите процесс оттаивание птицы

Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 10—15°C гусей и индеек 20 ч, кур и уток — 8—10 ч.

5. Опишите процесс опаливание птицы

На поверхности тушки птицы имеются волоски, остатки перьев и пух, которые необходимо удалить. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья ("пеньки"), то их удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Заправка птицы и дичи.

4. Укажите: Для каких целей, заправляют птицу перед тепловой обработкой?

придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

5. Назовите виды заправки птицы:

- а) "в кармашек"
- б) в одну нитку
- в) в две нитки

6. Опишите вид заправки дичи ножка в ножку:

Ножка в ножку заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.

7. Укажите: Какой вид заправки птицы используют для варки:

"в кармашек"

8. Перечислите: По каким признакам сортируют птицу для заправки?

тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.

Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Перечислите: Виды полуфабрикатов из птицы и дичи по способу приготовления: тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленные

2. Назовите полуфабрикаты из филе птицы:

Котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по – столичному, котлеты по - киевски

3. Опишите технологию приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»

Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованного в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике.

4. Установите соответствие колонок:

(ответы занесите в 3 колонку, например 1- г)

Вопросы	Варианты ответов
1. В чём панируются котлеты Пожарские?	а) Форма овально-приплюснутая с косточкой крыла.
2. Зачем котлеты по-киевски панируют в двойной панировке?	б) Рагу, плов, чахохбили.
3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур?	в) Чтобы стало мягче.
4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения?	г) В белой панировке.
5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по - столичному?	д) Чтобы разрушить соединительную ткань.
6. Какую форму имеют котлеты Пожарские?	е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки.
7. Для чего отбивают филе птицы?	ж) Форма яйцевидно- приплюснутая.
8. Какой вид панировки используют для биточков?	з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок
	и) Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
	к) Панируют в фигурной панировке.
	л) Чёрствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой.

Блюда из мяса и мясопродуктов

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные
2. Укажите: Гарниры и соусы, используемые к мясным блюдам

Гарниры	Соусы
Отварной картофель	Мясной сок
Картофельное пюре	Белый соус
Припущенные овощи	Красный соус
Рассыпчатые каши	Томатный соус
Картофель жареный основным способом	Луковый с горчицей
Картофель жареный во фритюре	Соус «Южный»
Картофель жареный из вареного	Сметанный
Макароны отварные	Сметанный с луком
Капуста тушеная	Сметанный с томатом

3. Допишите: При какой температуре коллаген переходит в глютин выше 50°C
4. Укажите: Температуру подачи горячих мясных блюд
а) 45С б) 65С в) 75С г) 85С
5. Укажите: Факторы, влияющие на стойкость коллагена

А)порода Б)возраст В) упитанность Г)пол животных

Варка мясных продуктов

1. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

. Варке подвергают те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани: у говяжьей туши (I категории) используют мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части; покромку, боковой и наружные куски тазобедренной части; у бараньей и козлиной — грудинку и мякоть лопаточной части; у свиной туши — грудинку, лопаточную часть.

2. Для варки мясо используют массой:
а) 2-3 кг. б) 1-2 кг. в) не более 2 кг. г) 1,5 – 2 кг.

3. Продолжительность мяса зависит от:
а) от величины кусков
б) вида мяса
в) плотности
г) количества соединительной ткани

4. Потери при варке мяса составляют:
а) 27 – 30% б) 38 – 40% в) 40 – 55% г) 50 – 65%

5. Перечислите:

Какие компоненты используют для ароматизации мяса при варке?
сырые морковь, репчатый лук, петрушку, а за 10—15 мин—соль. Можно положить лавровый лист и перец горошком.

6. Заполните пропуски: Готовое мясо перед отпуском нарезают под углом
45⁰

Заливают горячим бульоном. доводят до кипения хранят на мармите

7. Вставьте пропущенные слова. Приготовление блюда «мясо отварное»

Подготовленное для варки мясо (говядина, баранина, козлятина, свинина или телятина) кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения снимают пену и варят без кипения (при температуре 90 градусов) до готовности.. Для ароматизации мяса за30-40минут до окончания варки кладут сырые морковь, репчатый лук, петрушку, за 10-15 минут – соль Можно положить лавровый лист и перец горошком.

Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1-2 шт. на порцию (выход: 50, 75, 100 г), заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало.

8. Составьте алгоритм приготовления сосисок или сарделек отварных

У сосисок предварительно снимают искусственную оболочку. Подготовленные сосиски закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг продукта 2 л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и прогревают сосиски 3—5 мин. При длительном нагревании оболочка лопается, изделия пропитываются водой и получаются невкусными. Хранят их в отваре не более 20 минут.

1. Перечислите: Способы жарки мяса основной способ, во фритюре, над углями или в электрогриле, в аппаратах с инфракрасными излучателями.

2. Дополните предложение: для жарки используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и неустойчивый коллаген

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают
а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Укажите причину: При жарке мяса долго не образуется корочка, вытекает много сока, мясо получается не сочное.

при тесной укладке кусков мяса происходит значительное понижение температуры жира, поэтому долго не образуется корочка, вытекает много сока и мясо получается несочное

5. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

по упругости мяса и соку, выделяющемуся из прокола поварской иглой

6. Заполните пропуски: Свиной окорок в коже перед жаркой опускают в кипящую воду на 10 мин, для того чтобы кожа стала мягче.

7. Укажите: Степень готовности ростбифа с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожареный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожареный (мясо внутри серого цвета).

8. Укажите: Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками

37 %

9. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Способ жарки	Подача блюда
Бифштекс	основной	При отпуске на порционное блюдо или тарелку картофель жареный или фри либо сложный гарнир из 3—4 видов овощей, строганный хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло
Филе	основной	При отпуске в ¹ баранчик или порционный кювет кладут гарнир: картофель жареный или сложенный из 3—4 видов овощей, рядом укладывают

		поливают мясным соком, сливочным маслом
Лангет	основной	При отпуске на порционное блюдо укладывают картофель жареный или сложный гарнир (картофель, капуста) рядом кладут лангет (по 2 куса на блюдо) поливают мясным соком.
Антрекот	основной	При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный или картофель фри, картофель в мундире, сложный гарнир из 3-4 видов овощей, рядом кладут антрекот, строганный хрен, зелень петрушки, антрекот поливают мясным соком, антрекотом кладут кусочек зеленого масла
Котлеты натуральные из баранины, свинины, телятины	основной	При отпуске на порционное блюдо или на тарелку укладывают гарнир, рядом — котлеты, поливают мясным соком, на косточку надевают папирусную салфетку. Котлетам из баранины можно отдельно подать молочный с луком. На гарнир к котлетам из баранины подают картофель жареный или картофель фри, стручки фасоли в масле, рассыпчатый рис, помидоры в томате или масле, сложный гарнир. На котлетам из свинины и телятины — картофель жареный или фри, картофель в молоке, картофель в молочном соусе.
Эскалоп из свинины	основной	При отпуске на порционное блюдо или на тарелку кладут картофель жареный или фри, картофель в мундире, овощной гарнир; эскалоп укладывают рядом с крутой из пшеничного хлеба, поливают мясным соком (можно подать без крутона).
Шашлык по – карски	На открытом огне	При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут салат из нарезанного зеленого лука или маринованного репчатого лука, нарезанного кольцами, помидоры или огурцы, дольку лимона. Шашлык подают в соуснике соус "Южный" или кетчуп, в розетке сушеный барбарис, "Кетчуп".

10. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги

11. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

Нарезанное мясо укладывают слоем 1— 1,5 см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая поварской вилкой или лопаточкой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем,

так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

12. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Подача блюда
Бефстроганов	Соломкой длиной 30—40 мм	основной	При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из вареного
Поджарка	брусочками	основной	Отпускают на порционной сковороде. Отдельно подают гарнир — картофель жареный, рассыпчатую кашу. При приготовлении блюда в большом количестве гарнир кладут рядом с мясом.
Шашлык из говядины	нарезанное кубиками	основной	При отпуске на середину порционного блюда или тарелку кладут рассыпчатую рисовую кашу или припущенный рис, на нее шашлык, сверху укладывают кольца жаренного во фритюре лука, поливают мясным соком, отдельно подают соус "Южный", "Кетчуп".

Шашлык по-кавказски	нарезанное кубиками	жарят над горящими углями	При отпуске готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут зеленый лук, нарезанный брусочками, или репчатый лук — кольцами. свежие помидоры или огурцы, дольку лимона. Отдельно подают соус "Южный", "Кетчуп" или ткемали и сушеный молотый барбарис.
---------------------	---------------------	---------------------------	---

13. Укажите: Как определяют готовность панированных изделий?

по образованию на поверхности прозрачных пузырьков.

14. Вставьте пропущенные слова.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф). Говядинувырезка...,толстый.... итонкий края..... крупным куском массой ...1-2..... кг зачищают, натирают солью и перцем, кладут на противень, разогретый с жиром. Мясо укладывают с ...интервалом..... между кусками не менее5 см., обжаривают на сильном огне до образования поджаристой корочки, затем ставят в жарочный шкаф и продолжают жарить при температуре ...160-170..... °С. Во время жарки мясо периодическипереварачивают..... и поливают выделившимся ...соком..... и жиром. Ростбиф можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо ...розового..... цвета) и прожаренный (мясо внутри ...серого.... цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный — слабее, полностью прожаренный — почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезают на порции по 2—3 куска.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывают ...сложный..... гарнир, состоящий из 3— 4 видов овощей, строганный хрен, рядом кладут нарезанное мясо, поливают его мясным...соком..... В качестве гарнира можно использовать ...картофель..... фри или жареный.

Эталон ответов к заданию

-вырезку,

-толстый и тонкий края,

- 1—2,5,
- интервалом,
- 5 см,
- 160—170,
- переворачивают,
- соком,
- розоватого,
- серого,
- сложный,
- соком,
- картофель.

15. Вставьте пропущенные слова: приготовления блюда «Бефстроганов»
 Мясо, нарезанное ...брусочками..... длиной 30—40 мм толщиной.....1-1.5.... , кладут на хорошо ...раскаленную..... с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают ...3-5 мин..... , перемешивая. Обжаренное мясо соединяют спассерованным..... репчатый лук, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят.....до кипения.....
 При отпуске бефстроганов кладут в ...баранчик..... или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают...картофель....., жаренный из вареного.

Тушёные мясные блюда

1. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками крупными, порционными и мелкими кусками
2. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд
 Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами.
 1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. При таком способе блюдо получается более ароматным и сочным. Особенно вкусным получается мясо, приготовленное в глиняных горшочках с плотно закрывающимися крышками. Однако мясо, тушенное вместе с гарниром, при массовом приготовлении трудно порционировать.
 2. Мясо тушат без гарнира, который приготавливают отдельно.
3. Укажите компоненты, которые добавляют для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения:

добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды и фрукты вместе с соком, квас

3. Укажите: Почему при тушении мяса в самом начале кладут томат?
для размягчения соединительной
ткани

6. Подчеркните правильный ответ:

Вид пассировки, используемый для приготовления гуляша

- а) белая жировая б) красная сухая в) холодная

7. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

- а) лопаточной
б) подлопаточной
в) покромки
г) грудинки

8. Заполните таблицу и отметьте знаком × продукты, входящие в состав перечисленных блюд.

Наименование продуктов	жаркое по-домашнему	зразы	азу	плов	рагу
Говядина					
баранина					
Жир					
Лук репчатый					
Томатное пюре					
Сахар					
Уксус 3%					
Сухари ржаные					

Мука пшеничная					
Огурцы соленые					
Картофель					
Чеснок					
Морковь					
Репа					
Зеленый горошек					
Крупа рисовая					
Бульон					
соль					

Эталон ответов к заданию

Наименование продуктов	жаркое по-домашнему	зразы	азу	плов	рагу
Говядина	+	+	+	+	
баранина					+
Жир	+	+	+	+	+
Лук репчатый	+	+	+	+	+
Томатное пюре	+	+	+	+	+
Сахар					
Уксус 3%					

Сухари ржаные					
Мука пшеничная		+	+		
Огурцы соленые			+		
Картофель	+		+		+
Чеснок			+		
Морковь		+		+	+
Репа					+
Зеленый горошек					+
Крупа рисовая				+	
Бульон		+	+	+	+
соль	+	+	+	+	+

9. Вставьте пропущенные слова:

Плов. Мясо, нарезанное по 20—30 г, посыпают солью, перцем, кладут на с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, заливают бульоном или водой, добавляют томатное пюре, морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в..... Готовый плов разрыхляют поварской вилкой. При отпуске кладут в или на порционную сковороду.

Эталон ответов к заданию

- кубиками,
- разогретый,
- горячим,

- пассированные,
- замоченную,
- жарочном шкафу,
- баранчик

Запеченные мясные блюда

1. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием
 варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности
2. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?
 а) 220 – 250С б) 250 – 280С в) 250 – 300С г) 280 – 300С
3. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают
 а) соусом б) растопленным сливочным маслом в) сметаной г) горчицей
4. Укажите: Почему картофельную запеканку с мясом перед отпуском охлаждают до $t - 80^{\circ}\text{C}$, а затем нарезают на порционные куски?
 Чтобы нарезанные порционные куски сохранили форму нарезки
5. Составьте последовательность приготовления блюда: голубцы с мясом и рисом.
 - смешивают с отварным рисом, пассированным луком;
 - перемешивают;
 - добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки;
 - сырое мясо пропускают через мясорубку;
 - на подготовленные листья капусты кладут фарш;
 - завертывают его, придают изделиям цилиндрическую форму;
 - сбрызгивают жиром;
 - голубцы укладывают на смазанный жиром противень;
 - затем заливают соусом (сметанным с томатом, сметанным или томатным);
 - обжаривают в жарочном шкафу;
 - запекают в жарочном шкафу;
 - поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью;
 - на тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию;

Эталон ответов к заданию

- сырое мясо пропускают через мясорубку;
- смешивают с отварным рисом, пассированным луком;
- добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки;
- перемешивают;
- на подготовленные листья капусты кладут фарш;

- завертывают его, придают изделиям цилиндрическую форму;
- голубцы укладывают на смазанный жиром противень;
- сбрызгивают жиром;
- обжаривают в жарочном шкафу;
- затем заливают соусом (сметанным с томатом, сметанным или томатным);
- запекают в жарочном шкафу;
- на тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию;
- поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью;

6. Определите и отметьте знаком X в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Солянка сборная мясная на сковороде	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель			+		+
Крупа рисовая	+				
Лук репчатый	+	+	+	+	
Говядина	+	+	+	+	+
Соус луковый					+
Капуста свежая	+	+			
Сухари		+	+	+	
Соус сметанный	+				
Сыр		+			
Сосиски		+			
Макаронны				+	
Яйца			+	+	+
Окорок		+			
Огурцы солёные		+			
Соус красный		+			
Почки говяжьи		+			
Каперсы		+			
Молоко					+
Маслины		+			

Масло сливочное		+	+	+	+
Лимон		+			
Соус томатный			+		
Ягоды маринованные		+			

Блюда из рубленой массы

1. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

Рубленые изделия приготавливают в жареном виде

Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:

Вопросы	Ответы
1. Какие п/ф готовят из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба?	6. Котлеты, биточки, шницель. 7. Тефтели, зразы, рулет. 8. Тефтели, зразы. 9. Тефтели, рулет. 10. Котлеты, биточки.
2. Тефтели панируют:	6. В льезоне, сухарях. 7. В муке. 8. В белой панировке. 9. В сухарях. 10. В муке, льезоне, сухарях.
3. Биточки при отпуске:	6. Поливают сливочным маслом. 7. Поливают соусом красным. 8. Поливают сметанным соусом. 9. Подливают соусом сметанным. 10. Подливают соусом томатным.
4. Характерный гарнир зраз рубленых	6. Картофель отварной. 7. Картофель фри. 8. Картофельное пюре. 9. Жареный картофель. 10. Рассыпчатые каши.

5. Зразы рубленые	6. Панируют в сухарях, жарят. 7. Смачивают в льезоне, панируют панировке, жарят во фритюре и до жарочном шкафу. 8. Панируют в муке, жарят основным способом, заливают соусом, тушат. 9. Смачивают в льезоне, панируют панировке, жарят основным способом. 10. Припускают.
-------------------	---

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
1. Какие п/ф готовят из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба?	Котлеты, биточки, шницель.
2. Тефтели панируют:	В муке.
3. Биточки при отпуске:	Поливают сметанным соусом.
4. Характерный гарнир зраз рубленых	Рассыпчатые каши.
5. Зразы рубленые	Смачивают в льезоне, панируют панировке, жарят во фритюре и до жарочном шкафу.

Блюда из рубленой массы

1. Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и	6. Морковь, круглая.

форма их нареки?	7. Яйцо, шарик. 8. Прямоугольник, лук, яйцо. 9. Капуста, овальная. 10. Свекла, квадратная.
Форма и размеры биточков?	6. Шарик, Д- 2-3 см. 7. Овальная, толщина 1-1,5 см. 8. Круглой лепешки, толщ. 2 см. 9. Цилиндра, толщ. 3-4 см. 10. Лепешки, толщина 3-4 см.
Форма и панировка рулета?	6. Прямоугольника, мука. 7. Круглую, сухари. 8. Шарика, льезон. 9. Батона, льезон, сухари. 10. Квадратную, льезон, мука.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем панируется?	6. Котлета, сухари. 7. Рулет, льезон. 8. Тефтели, мука. 9. Биточки, мука. 10. Шницель, льезон.
Форма и панировка шницеля?	6. Овальную, льезон. 7. Квадратную, сухари. 8. Овальную, сухари. 9. Круглой лепешки, мука. 10. Цилиндрическую, сухари.

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и форма их нареки?	Прямоугольник, лук, яйцо.
Форма и размеры биточков?	Овальная, толщина 1-1,5 см.
Форма и панировка рулета?	Батона, льезон, сухари.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем панируется?	Тефтели, мука.
Форма и панировка шницеля?	Овальную, сухари.

--	--

2. Составьте последовательность приготовления блюда: Бифштекс рубленый.

- шпик нарезают мелкими кубиками,
- порционируют
- соединяют с рубленой массой,
- подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
- ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
- обжаривают с двух сторон,
- бифштекс, поливают его мясным соком
- на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,

Эталон ответа к заданию .

- шпик нарезают мелкими кубиками,
- соединяют с рубленой массой,
- порционируют
- придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
- подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- обжаривают с двух сторон,
- ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
- на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,
- бифштекс, поливают его мясным соком

3. К каждому вопросу подберите и запишите номер правильного ответа.

Вопросы		Ответы	
1	Перечислить набор продуктов для котлет рубленых.	1	Зразы, тефтели, рулет
2	Перечислить набор продуктов для бифштекса рубленого.	2	Люля-кебаб
3	Какую форму имеют зразы.	3	В муке
4	Перечислить набор продуктов для тефтелей.	4	Мясо, хлеб, вода, соль, перец
5	В чем панируют тефтели.	5	Смазывают льезоном, сухарями, делают проколы.
6	Перечислить набор продуктов для фрикаделек.	6	Зразы, рулет
7	Назовите п/ф из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба.	7	Мясо, шпик, вода, соль, перец

8	Какие п/ф из котлетной массы имеют внутри фарш.	8	Смачивают в льезоне, п сухарях.
9	Какие п/ф из рубленой массы готовят только из баранины.	9	Кирпичик с овальными края
10	Как подготовить рулет к запеканию.	10	Мясо, сырой репчатый перец, соль, вода.
11	Порядок панирования шницеля натурального.	11	Люля-кебаб, котлеты н рубленые.
12	Какое, изделие перед тепловой обработкой маринуют.	12	Мясо, хлеб, вода, сол пассерованный лук.

Эталон ответов к заданию

Вопросы		Ответы	
1	Перечислить набор продуктов для котлет рубленых.	4	Мясо, хлеб, вода, соль, пере
2	Перечислить набор продуктов для бифштекса рубленого.	7	Мясо, шпик, вода, соль, пере
3	Какую форму имеют зразы.	9	Кирпичик с овальными края
4	Перечислить набор продуктов для тефтелей.	12	Мясо, хлеб, вода, сол пассерованный лук.
5	В чем панируют тефтели.	3	В муке
6	Перечислить набор продуктов для фрикаделек.	10	Мясо, сырой репчатый перец, соль, вода.
7	Назовите п/ф из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба.	1	Зразы, тефтели, рулет
8	Какие п/ф из котлетной массы имеют внутри фарш.	6	Зразы, рулет
9	Какие п/ф из рубленой массы готовят только из баранины.	11	Люля-кебаб, котлеты н рубленые.
10	Как подготовить рулет к запеканию.	5	Смазывают льезоном, сухарями, делают проколы.
11	Порядок панирования шницеля натурального.	8	Смачивают в льезоне, п сухарях.
12	Какое, изделие перед тепловой обработкой маринуют.	2	Люля-кебаб

4. Укажите: Как определяют готовность изделий из котлетной массы?

По появлению белых пузырьков на поверхности изделий

7. Определите название блюда, опишите технологию приготовления этого

блюда: Биточки из котлетной массы

Котлетную массу порционируют, панируют и придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2-2,5 см диаметром 6 см, используют 2 шт на порцию. Подготовленные полуфабрикаты биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом — биточки, поливают растопленным маслом



8. Заполните таблицу:

Определите и отметьте знаком X в таблице гарниры и соусы, для данных блюд из котлетной массы:

Гарнир и соусы	Котлеты	Биточки	Шницель	Тефтели	Зразы
Сливочное масло	+	+	+		+
Соус красный	+	+		+	+
Соус луковый	+				+
Соус красный с луком и корнитоном	+				
Соус сметанный	+				
Соус сметанный с луком	+				
Гречневая каша			+	+	+
Рисовая каша					
Картофельное пюре	+			+	+
Соус томатный				+	
Соус сметанный с томатом					
Рассыпчатый рис	+		+	+	+
Мясной сок					

Блюда из субпродуктов

1. При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать

правила санитарии и гигиены. Напишите какие? . При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены, так как при нарушении правил субпродукты могут служить средой для развития микроорганизмов. Подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке

2. К каждому вопросу подберите и запишите номер правильного ответа.

Вопросы	Ответы
1. Назовите блюдо, для которого субпродукты вымачивают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, их промывают	4. мозги отварные 5. печень жаренная 6. почки по- русски
2. Форма нарезки печени для блюда печень по-строгановски	4. кубики 5. соломка 6. брусочки
3. Для какого блюда печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке	4. печень жареная 5. Печень, тушенная в соусе 6. печень по- строгановски
4. Какой субпродукт освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.	4. Печень 5. Легкое 6. Сердце
5. Каким соусом заливают печень, для блюда печень по- строгановски	7. Сметанным 8. Сметанным с луком 9. Сметанным с луком, с томатного пюре

Эталон ответов к заданию

Вопросы	Ответы
1. Назовите блюдо, для которого субпродукты вымачивают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар сливают, их промывают	3. почки по- русски
2. Форма нарезки печени для блюда печень по-строгановски	3. брусочки
3. Для какого блюда печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке	1. печень жареная

4.Какой субпродукт освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.	1.печень
5.Каким соусом заливают печень, для блюда печень по-строгановски	3.сметанным с луком, с томатного пюре

3. Вставьте пропущенные слова:

Печень по строгановски. Печень, нарезанную..... длиной и массой г, кладут на разогретую с жиром сковороду слоем....., посыпают солью, перцем и 3—4 мин обжаривают. Затем заливают....., добавляют пассерованное....., соус «Южный» и доводят до кипения. Блюдо можно приготовить без соуса «Южный». При отпуске печень вместе с соусом кладут в баранчик или на порцию сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Эталон ответов к заданию

- брусочками
- 3—4 см
- 5—7
- 1—1,5 см
- сметанным соусом с луком
- томатное пюре

4. Укажите: С какой целью воду подкисляют при варке мозгов?

того чтобы улучшить вкус и цвет мозгов, кроме того белки лучше свертываются и мозги приобретают более плотную консистенцию.

5. Укажите: Почему порционные куски печени панируют в муке непосредственно перед жаркой?

6. Укажите: Почему нельзя пережаривать печень ?
ухудшается ее качество (она становится жесткой).

Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

1. Укажите: От чего зависит способ тепловой обработки птицы?

2. Назовите: Какие вещества улучшают вкусовые качества блюд из птицы?

большое количество полноценных белков, легкоплавкий жир и экстрактивные вещества

Отварная птица

1. Укажите: От каких показателей зависит продолжительность варки птицы?
зависит от вида птицы, возраста

2. Назовите: Способы заправки птицы для варки
«в кармашек»

3. Продолжите предложение:

Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).

4. Укажите: Продолжительность варки птицы
от 20 мин до 1,5 ч

5. Укажите: Где хранят отварную птицу перед раздачей?

заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

6. Укажите: При какой температуре производят варку птицы, после того как добавляют лук и белые корни?

а) 60 -70мин.

б) 70 -75мин

в) 75 -80мин.

г) 85 -90мин.

Жареная птица

1. Укажите: Потери при жарке птицы составляют 25—40%,

2. Закончите предложение:

Целые тушки птицы перед жаркой натирают солью с поверхности и изнутри
Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Цыпленка табака»

У обработанного цыпленка разрубает грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрубает вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подготовленного цыпленка кладут на сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3—4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки

4. Назовите: Какой соус используют для подачи блюда «Цыпленка табака»?

соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом

5. Укажите с помощью стрелок и цифр: Технологическую последовательность приготовления отварной и жареной птицы

Варёная птица

уменьшить нагрев

Жареная птица

Варить до готовности

Снять образовавшуюся пену

Отварить в кипящей воде

Порубить на порции

Полить жиром

Заправить тушки и посолить

Охладить

Порубить на порции

Добавить белые коренья и сырой лук

Уложить на разогретый противень

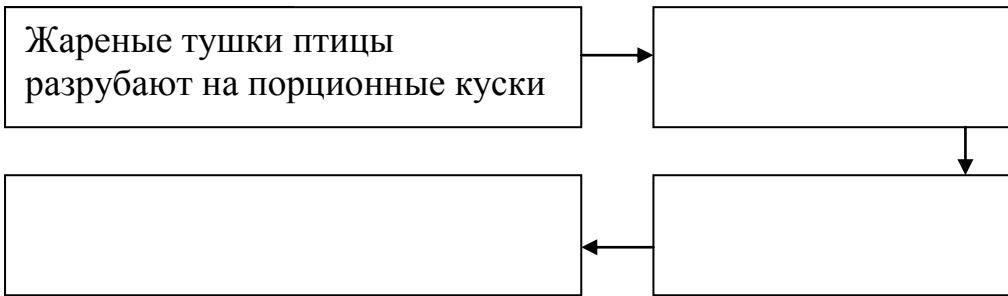
Доготовить в жарочном шкафу

Тушёные блюда из птицы

1. Назовите: Какую птицу тушат по способу разделки?
порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят)
2. Закончите предложение: Птицу перед тушением вначале

жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

3. Укажите: Технологическую цепочку последовательности приготовления блюда «Птица, тушёная в соусе»



Кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15—20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом — куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

4. Укажите: В, какой посуде отпускают блюдо «Гусь, утка по – домашнему»?
В горшочках
5. Укажите: Требования к качеству

Отварной птицы

Цвет-от серо-белого до светло-кремного. Консистенция- мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы

Жареной птицы

Должна иметь румяную корочку. Цвет филе – белый. Консистенция- мягкая, сочная. Кожа- чистая, без остатков пера и кровоподтеков

Котлеты из филе кур панированные

Имеют золотистый цвет . Вкус – нежный, сочный. Консистенция – мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты из кур рубленые

Имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе -от светло-серого до кремовато- серого. Консистенция- пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.