**План урока №4**

Тема: Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы.

Цели урока:

* познакомить с видами тепловой обработки птицы и их особенностью;
* формировать навыки приготовления блюд;
* воспитывать доброжелательные отношения в коллективе;
* развивать у учащихся творческое мышление, умение работать в группах.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока.

1. *Организационный момент (3-5мин.)*

* Проверка готовности к уроку.
* Проверка списочного состава.
* Сообщение темы и цели урока.
* Проверить д/з.

1. *Повторение пройденного материала (3-5мин.)*

* Какое значение в питании имеет мясо птицы?
* Перечислить виды птицы?
* Что включает первичная обработка птицы?
* Ассортимент блюд из птицы.

1. *Объяснение нового материала (20-25мин.)*

**Варка.**

Тушки кур, цыплят, индеек закладывают в воду. При одновременной варке кур, индеек в кастрюлю сначала кладут индеек, потом кур и последними цыплят. Кастрюлю накрывают крышкой и нагревают до кипения. После закипания с бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль и варят при очень слабом кипении. По мере готовности птицы из кастрюли сначала вынимают цыплят, которые варятся 25-30 мин, затем - кур (45-60 мин), потом индеек (1,5-2 ч). Утки варятся 1 ч, гуси - 1-2 ч. Готовность проверяют вилкой, ножом, прокалывая ими толстую часть ножки.

**Жарение.**

Индеек, гусей, уток солят и укладывают на противень спинкой вниз. Поверхность тушек поливают растопленным жиром птицы, а если птица тощая, то растопленным свиным салом; жирных гусей и уток поливают горячей водой и ставят в духовку. Тушки кур, цыплят кладут на противень или сковородку с жиром, разогретым до температуры 150 °С (слой жира - 3-5 см) и, периодически повертывая, обжаривают до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки. Для образования более поджаристой и красивой корочки тушки можно смазать сметаной. После обжаривания тушки переворачивают на спинку, ставят в духовку и доводят до готовности.

Во время жарки домашней птицы необходимо тушки периодически переворачивать и поливать жиром и выделяющимся из них соком. Продолжительность жарки индеек и гусей - 1,5-2 ч, кур - 50-60 мин, уток - 50-60 мин. Готовность мяса определяют по соку, выделяющемуся из жарящихся тушек при проколе наиболее толстых частей. Если сок бесцветный и прозрачный - мясо готово, если красноватый и мутный - мясо сырое.

**Тушение.**

Домашнюю птицу для тушения блюд сначала жарят, а потом тушат в соусе или бульоне, иногда с добавлением томата-пюре, овощей, грибов, специй и пряностей.

**Запекание.**

Мясо домашней птицы до запекания варят, тушат или жарят до полной готовности. Готовые продукты в зависимости от характера блюда заправляют соусом, укладывают в металлические сковороды, блюда, формы, в калачи, корзиночки, выпеченные из слоеного или сдобного теста, а затем запекают.

Запекание преследует цель быстрого образования поджаристой корочки по всей поверхности запекаемого блюда; для этого требуется более высокая температура, в пределах 300-350 °С. После образования корочки температуру снижают до 150-200 °С для полного прогревания.Готовые запеченные блюда не следует хранить, так как их внешний вид и вкусовые качества ухудшаются.

**Припускание.**

Припускают в основном изделия из котлетной и кнельной массы, филе кур и дичи, а также цыплят и молодок. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд в сотейник, дно которого смазано маслом, и наливают бульон так, чтобы он покрывал изделия на 1/3—1/4 их высоты. Посуду накрывают крышкой и припускают на слабом огне.

Филе кур или дичи припускают в сотейнике, солят, сбрызгивают поверхность лимонным соком, чтобы цвет мяса был белым, наливают бульон так, чтобы он покрывал филе на 1/3—1/4 высоты, и припускают на слабом огне.

Цыплят и молодок (кур) укладывают в посуду под углом 45° к плоскости дна, на дно посуды кладут нарезанные ароматические овощи, лук и заливают бульоном и сухим белым виноградным вином на 1/3—1/4 высоты птицы. После этого птицу солят, посуду накрывают крышкой и припускают до готовности.

Полученный при припускании бульон используют для приготовления соусов.

1. *Практическая работа* «*Приготовление 2-х блюд из птицы» (40-45мин.)*

Текущий инструктаж. Работа по инструкционным картам. Дегустация блюд.

***Cалат слоеный с курицей***

* куриные грудки - 2 шт.
* морковь - 2 шт.
* луковица - 1 шт.
* яйцо - 3 шт.
* шампиньоны свежие - 200 г.
* майонез, соль - по вкусу

Куриные грудки отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Лук и морковь тонко порезать и обжарить до мягкости в масле. Шампиньоны порезать и слегка обжарить в масле. Вареное яйцо порезать кубиками. Затем ингредиенты салата уложить на блюдо в следующей последовательности:

* 1слой - отварное куриное мясо;
* 2 слой - лук и морковь;
* 3 слой - яйцо кубиками;
* 4 слой - обжаренные шампиньоны.

Затем залить салат майонезом и оставить в прохладном месте на несколько часов, чтобы все слои пропитались.

1. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия(5-7мин.)*

* Какие виды тепловой обработки мяса птицы вы знаете?
* Что такое варка?
* Дайте определение припусканию?
* Каким видам тепловой обработки подвергают мясо до того, чтобы его запечь?

Выставление оценок. Анализ урока.

1. *Домашнее задание (2-3мин.)*

Подготовить сообщение об особенностях кухни Белоруссии. Принести продукты и спецодежду для практической работы.