

**27.05.2020**

**Группа 13ПК**

**УП.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Тема урока: Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья, варки, тушения. Оценка качества готового полуфабриката. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая). Оценка качества готового полуфабриката.**

### **Задание**

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья, варки, тушения. Приготовления порционных полуфабрикатов из говядины (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая).
3. Приготовление мясных полуфабрикатов - презентация посмотреть, используя ссылку <https://ppt-online.org/411405>
4. Написать конспект урока. Характеристику полуфабрикатов оформить в виде таблицы.

<b>Наименование полуфабриката</b>	<b>Часть туши из которой нарезают п\ф</b>	<b>Способ тепловой обработки</b>
<b>крупнокусковые:</b>		
<b>порционные:</b>		

5. Предоставить фотоотчет конспекта.

**Выполненное задание** высылайте на электронную почту мастера производственного обучения Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

## **Приготовление мясных полуфабрикатов**

*По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо.*

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

**Отбивание.** 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.

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

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

**Шпигование.** Мясо шпигуют шпигом, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности.

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

### **Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины для жаренья, варки, тушения.**

**Ростбиф.** Изготавливают из вырезки, толстого и тонкого краев. Края зачищают от поверхностных пленок, а вырезку — от сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом. Иногда ростбиф оборачивают шпиком, чтобы придать блюду сочность. Используется для жарки.

**Тушеное мясо.** Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового, наружного кусков тазобедренной части массой 1,5—2 кг. Используется для тушения.

**Шпигованное мясо.** Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового, наружного кусков тазобедренной части массой 1,5-2 кг. Перед тепловой обработкой мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев, шпика. Используется для запекания.

**Отварное мясо.** Приготавливают из лопаточной, подлопаточной частей, грудинки, покромки (мясо 1-й категории массой 1,5~2 кг). Используется для варки.

### **Порционные полуфабрикаты из говядины**

**Бифштекс.** Приготавливают из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см. Нарезают под прямым углом и слегка отбивают. Используется для жарки.

**Филе.** Приготавливают из средней части вырезки, толщиной 4-5 см. Иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке. Используется для жарки.

**Лангет.** Приготавливают из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Слегка отбивают. Используется для жарки.

**Антрекот.** Приготавливают из толстого и тонкого краев, толщиной 1,5-2 см. Нарезают под прямым углом и придают кускам овально-продолговатую форму. Используется для жарки.

**Ромштекс.** Приготавливают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8—1 см. Отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях. Используется для жарки.

**Зразы отбивные.** Приготавливают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см. Отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами или грибами, зеленью, молотыми сухарями; добавляют соль, перец и перемешивают. Используется для жарки.

**Говядина духовая.** Приготавливают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 2—2,5 см. Порция — один или два примерно равных по массе куска мякоти неправильной четырехугольной или овальной формы. Используется для запекания.

### **Требования к качеству**

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах — характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Для телятины жировой и соединительной ткани — не более 10%.

Подготовленные полуфабрикаты хранят при температуре не выше 6°C. Крупнокусковые полуфабрикаты укладывают в один ряд на противни и хранят не более 48 ч.

Порционные полуфабрикаты помещают на противни в один ряд на ребро под углом 30°, хранят натуральные полуфабрикаты не более 36 ч, панированные — не более 24 ч.