

**28.05.2020**

**Группа 13ПК**

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

**Тема урока: Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, шашлык). Оценка качества готового полуфабриката**

**Задание**

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, шашлык).
3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – презентация. Смотреть, используя ссылку <https://ksu10.mskobr.ru>
4. Написать конспект урока. Характеристику полуфабрикатов оформить в виде таблицы.

<b>Наименование полуфабриката</b>	<b>Часть туши из которой нарезают п\ф</b>	<b>Особенность приготовления</b>
мелкокусковые:		

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)

### **Мелкокусковые полуфабрикаты**

**Мелкокусковые полуфабрикаты — кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякотной ткани.**

Для производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов используют крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и телятины, которые нарезают на куски различной массы и формы.

Нарезку мелкокусковых полуфабрикатов следует производить *поперек мышечных волокон, что способствует меньшей деформации кусков при тепловой обработке и более легкому их разжевыванию.*

При нарезке полуфабрикатов необходимо соблюдать определенную последовательность. Вначале нарезают порционные, а затем мелкокусковые полуфабрикаты, что позволяет использовать в качестве последних обрезки, получаемые после нарезки порционных полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

### **Требования к качеству, сроки хранения**

Мелкокусковые полуфабрикаты должны иметь не заветренную поверхность, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечную ткань упругую, без сухожилий и грубой соединительной ткани, хрящей и раздробленных косточек. На полуфабрикатах из тазобедренной части могут быть оставлены поверхностная пленка и жировая ткань. По массе и форме допускаются отклонения не более 10% кусочков от массы порции.

Замороженные полуфабрикаты при температуре ниже -5 С хранят до 48 ч, а при температуре 0-4°С их можно хранить только 24 ч.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 6°С - натуральные мелкокусковые — 18 ч.