

29.05.2020

Группа 13ПК

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

Тема урока: Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения из свинины. Оценка качества готового полуфабриката.

Приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шницель отбивной, мясо духовое). Оценка качества готового полуфабриката.

Задание:

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить процесс приготовления **крупнокусковых полуфабрикатов** для жаренья, варки, тушения **из свинины; порционных полуфабрикатов** из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шницель отбивной, мясо духовое).
3. Приготовить порционные полуфабрикаты из свинины (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шницель отбивной, мясо духовое) по выбору.
4. Написать конспект урока. Характеристику полуфабрикатов оформить в виде таблицы.

Наименование полуфабриката	Часть туши из которой нарезают п\ф	Особенность приготовления
крупнокусковые полуфабрикаты:		
порционные полуфабрикаты:		

5. Предоставить фотоотчет (конспект и приготовленные полуфабрикаты).

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера производственного обучения Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

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

Крупнокусковые полуфабрикаты.

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

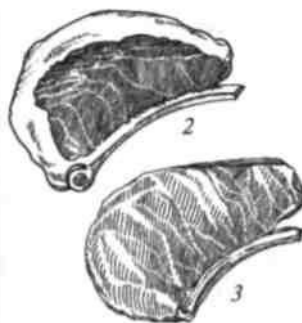
Грудинка фаршированная. У грудинки со стороны пашины прорезают пленки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался глубокий «карман». Образовавшийся «карман» заполняют фаршем, разрез закрепляют шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль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

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

Порционные полуфабрикаты.

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

Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45° порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см,



косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия (рис.).

Рис. 3.6. Приготовление котлет свиных:

1 — нарезание котлет; 2 -

котлета натуральная; 3 - котлета отбивная

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

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

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

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

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