

**30.05.2020**

**Группа 13ПК**

**Последний урок по УП.01 во втором семестре. Итоговая оценка выставляется при наличии всех работ. Не забываем, что нас ждет экзамен квалификационный в начале 3 семестра.**

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

**Тема урока:** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины (поджарка, жаркое, шашлык, гуляш, рагу, плов). Оценка качества готового полуфабриката.

**Задание:**

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины (поджарка, жаркое, шашлык, гуляш, рагу, плов). Оценка качества готового полуфабриката.
3. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из свинины (поджарка, жаркое, шашлык, гуляш, рагу, плов) по выбору.
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>
<b>мелкокусковые полуфабрикаты из баранины:</b>		
<b>мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:</b>		

5. Предоставить фотоотчет (конспект и приготовленные полуфабрикаты).

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

**Из баранины готовят следующие мелкокусковые полуфабрикаты:**

**Мясо для шашлыков** готовят из корейки и окорока баранины или свинины и маринуют так же, как шашлык по-карски. Мясо нарезают кубиками массой

по 30-40 г. На шпажку накалывают, чередуя маринованные куски мяса и дольки лука. На 1 порцию используют 5-6 кусков мяса.

**Рагу** готовят из грудинки и корейки (с 1-го по 9-е ребро). Грудинку и корейку распиливают или рубят на кусочки массой 20--30 г. Допускаются мякотные кусочки котлетного мяса баранины массой 20--30 г. В рагу не должно быть более 15 % жира и свыше 20 % костей.

**Мясо для плова** нарезают из мякоти лопатки с количеством жира не более 15 %, кусочками массой 10--15 г.

### **Полуфабрикаты из свинины:**

**Рагу по-домашнему** готовят из грудинки с содержанием жира не более 15 %. Грудинку распиливают или рубят на мясо-костные кусочки массой 30--40 г каждый. Костей в рагу по-домашнему должно быть не более 10 %.

**Гуляш** нарезают из мякоти лопатки, шеи, содержащих не более 20 % жира, кусочками массой 20--30 г.

**Поджарку** нарезают из корейки без костей и окорока свинины поперек мышечных волокон брусочками массой 10-15 г. не более 20 % жира.

### **Требования к качеству полуфабрикатов (согласно ГОСТ Р 52675-2006)**

Качество полуфабрикатов определяют по их форме, внешнему виду, консистенции и запаху в соответствии с требованиями стандарта.

Форма всех полуфабрикатов правильная и свойственная их виду. У полуфабрикатов из свинины и баранины слой подкожного жира не более 1 см. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида.

Запах полуфабрикатов - присущий свежему мясу, без признаков порчи.

Не допускаются в производство полуфабрикаты деформированные, загрязненные, с сильно увлажненной поверхностью, отставшей панировкой, запахами порчи - гнилостным, кислым, плесневелым, а также с наличием соединительных пленок выше допустимых норм, сухожилий, хрящей и раздробленных костей.

Температура в толще охлажденных полуфабрикатов, выпускаемых в реализацию, должна быть не ниже 0 и не выше 8 °С, а замороженных - не выше - 10 °С.

В реализацию не допускаются изделия с посторонними привкусами и запахами, размороженные, а также деформированные и слипшиеся в комки.

Хранят охлажденные мясные полуфабрикаты в чистых, хорошо вентилируемых и охлаждаемых камерах при температуре не ниже 0 и не выше 8 С.

Срок хранения полуфабрикатов с момента изготовления до реализации - 18ч,

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