**04.11.2022**

**3кур ПиК**

**Лабораторная работа**

**Тема: « Приготовление блюд из мяса»**

**Цель и задачи работы :**Познакомить обучающихся с технологической последовательностью приготовление блюд из  мяса.

Содержание работы

1. подготовка продуктов, составление технологической карты.

2. приготовить и оформить для подачи блюда из  мяса.

3. составить отчет.

4. продегустировать приготовленные блюда и дать оценку их качества.

**Посуда , инвентарь, посуда. оборудование**: разделочные доски , поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, сковороды, ложки, шумовка, сито, лопатки, соусники, сотейник, противни, лопатка, выемки, терка, чашки, поднос, весы, мясорубка.

**Последовательность выполнения работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для  приготовления блюд из мяса. Произвести подготовку продуктов по технологии.

Обработка мяса.

Приготовление полуфабрикатов.

Тепловая обработка.

Доведение  до готовности.

Оформить блюда для подачи.

Оформить отчет и сдать работу.

Продегустировать блюда и сдать работу.

Убрать рабочее место.

**Отварные блюда.** Варят чаще всего те части туши, которые содержат большое количество соединительной ткани. Например, из чистой говяжьей туши варят груднику, покромку, части передних и задних ног. Из туш свинины, баранины и телятины для этой цели используют только грудинку и лопатки. Кроме того, варят домашнюю птицу (преимущественно старых кур), дичь, субпродукты (мозги, почки, рубцы, вымя, языки), а также ветчину, сосиски, сардельки и солонину,

**Тушеные блюда.** Тушат мясо, содержащее, значительное количество соединительной ткани, но все же меньше, чем те части мяса, которые парят. Мясо, предназначенное для тушении, предварительно обжаривают до образования на его поверхности корочки. В этом случае потери пищевых веществ уменьшаются и мясо становится более нежным, сочным и ароматным, чем вареное.

Дли тушения используют следующие части туши: говядины заднюю ногу (боковую и наружную части), лопатку (плечевую и заплечную части), покромку (от туш I категории) телятины, баранины, козлятины, свинины — лопатку, грудинку, шею. Некоторые блюда — мясо духовое, тушенное с черносливом, по-домашнему и другие — следует готовить только из боковой или наружной части задней ноги (говядина), из лопатки (баранина).

**Требования к качеству.**

Качество мясных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Отварное мясо подают в виде кусков (по 1-2 на порцию), нарезанных поперек волокон, или мелких кусочков однородной формы, а для детей младшего возраста - в виде измельченного пюре. Мясо кладут на тарелку рядом с гарниром, поливают маслом, бульоном или соусом.

Консистенция отварного мяса - мягкая, сочная, слегка упругая. Цвет- от светло- до темно-серого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, гарнира и соуса.

Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Консистенция - мягкая, сочная, мясо легко разжевывается. Не допускается наличие пленок и сухожилий.

Количество соли в изделиях из мяса должно соответствовать норме. Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С.

До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на-, водяном мармите или плите/ Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. тушеные блюда - 1-2 ч.

**Вопросы для закрепления**

1. Почему мясо нарезают поперек волокон?

2. Каковы сроки хранения готовых блюд из мяса?

**Задание по составлению отчёта**

1. Составить технологические карты на блюда (Мясо отварное, Котлеты натуральные паровые, Мясо духовое)

2. Составить  технологическую схему  приготовления «Мясо отварное».

**Домашнее задание.**

Какие процессы происходят при тепловой обработки мяса.