**Лабораторная работа .**

**Тема. Салаты из мяса и птицы: мясной, столичный.**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и отпуска салатов из мяса и птицы.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить салат мясной и салат столичный.
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет

Технологическая карта на салат «Мясной.»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| продукты | Масса в гр | |
| брутто | нетто |
| свинина | 39 | 33 |
| Масса отварного мяса | - | 20 |
| картофель | 76 | 55\* |
| Огурцы свежие или соленые | 38 | 30 |
| яйца | 1\4шт | 10 |
| салат | 8 | 6 |
| майонез | 30 | 30 |
| Соус Южный | 5 | 5 |
| выход |  | 150 |

Технология приготовления.

1. вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса Южного. Выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| блюдо | Внешний вид | цвет | вкус | консистенция |
|  |  |  |  |  |

Технологическая карта на салат «Столичный.»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| продукты | Масса в гр | |
| брутто | нетто |
| курица | 115 | 79 |
| Масса вареной мякоти птицы | - | 30 |
| картофель | 48 | 35\* |
| Огурцы свежие или соленые | 38 | 30 |
| яйца | 1\4шт | 10 |
| салат | 14 | 10 |
| майонез | 40 | 40 |
| выход |  | 150 |

Технология приготовления.

1. Используют отварную мякоть птицы без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения. Готовят и оформляют также как и салат мясной.
2. Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| блюдо | Внешний вид | цвет | вкус | консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Составить технологические карты салат мясной и столичный на 15и 35 порций.

Задание Выполнить лабораторную работу.

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru