**Группа 25ПК 08.02.2022г 4ч мастер Мосина Г.Я отправить фото –отчет на почту**

**Тема 2.6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.

**Лабораторная работа 12.** «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов». Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

 **Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных холодных блюд.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салата мясного, салата столичного
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

 **Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Филе из кур фаршированного**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

* Морковь – промыть, очистить, нашинковать.
* Лук репчатый – очистить, мелко нарезать
* Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

 Операция № 3. **Приготовление фарша**

* Произвести первичную обработку печени
* Нарезать произвольно
* Обжарить на шпике с добавлением подготовленных овощей
* Пропустить через мясорубку с частой решеткой
* Добавить мускатный орех, перец, мадеру и перемешать

Операция № 4. **Приготовление желе**

* Желатин замочить на 1- 2 часа
* Распустить
* Соединить с бульоном

Операция № 5. **Приготовление фаршированной курицы**

* Курицу разделать на чистое филе
* Отбить в тонкий пласт
* На середину уложить фарш
* Завернуть края филе, придать форму цилиндра
* Припустить до готовности
* Охладить
* Залить желе слоем 1-2см.

Операция № 6. **Приготовление соуса**

* Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей
* В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло
* Перемешивать до образования однородной густой массы
* Влить уксус
* Перемешать

Операция № 7. **Приготовление гарнира**

* Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать
* Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол
* Салат зеленый – промыть, перебрать.

Операция №8. **Отпуск**

* На блюдо положить курицу фаршированную
* Рядом уложить гарнир
* Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике

 **Гарнир из овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Огурцы маринованные | 18,3 | 10 |
| Помидоры свежие  | 17,7 | 15 |
| Фасоль стручковая консервированная | 16,7 | 10 |
| Салат зеленый | 7 | 5 |
| Выход  |  | 50 |

 **Соус майонез**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Масло растительное | 22,5 | 22,5 |
| Яйца (желтки) | 1/8 | 2,88 |
| Горчица столовая | 0,75 | 0,75 |
| Сахар  | 0,6 | 0,6 |
| Уксус 3%-ный | 4.5 | 4.5 |
| Выход  |  | 30 |

**Филе из кур фаршированное**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Курица  | 147 | 53 |
| Печень (телячья) | 51 | 45 |
| Шпик  | 14 | 13 |
| Морковь  | 5 | 4 |
| Сельдерей молодой корень | 2,5 | 2 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Мадера  | 5 | 5 |
| Мускатный орех | 0,5 | 0,5 |
| Перец черный молотый | 0,02 | 0,02 |
| Масса фарша |  | 41 |
| Масса припущенного фаршированного филе |  | 80 |
| Желатин  | 2 | 2 |
| Масса желе |  | 20 |
| Гарнир  |  | 50 |
| Соус  |  | 30 |
| Выход  |  | 180 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Ассорти мясного**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка мяса**

* Мясо очистить от жил, и пленки
* Заложить в горячую воду
* Отварить до готовности
* Охладить
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка языка свиного**

* Язык промыть
* Заложить в горячую воду
* Варить в течение 3 часов
* Очистить от пленки
* Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. **Подготовка окорока**

* Окорок зачистить от оболочки
* Нарезать тонкими ломтиками

 Операция № 5. **Приготовление гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

 Операция № 6. **Приготовление соуса**

* Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать
* Соединить с майонезом
* Добавить соус южный
* Перемешать

 Операция № 7. **Отпуск**.

* Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо
* Рядом разместить гарнир
* Украсить зеленью
* Соус подать отдельно в соуснике

**Гарнир из овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 21 | 20 |
| Помидоры свежие | 23,6 | 20 |
| Салат зеленый  | 14 | 10 |
| Выход  |  | 50 |

**Соус майонез с корнишонами**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Майонез  | 10,95 | 10,95 |
| Огурцы маринованные (корнишоны) | 6,83 | 3,75 |
| Соус южный | 0,6 | 0,6 |
| Выход  |  | 15 |

**Ассорти мясное**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Говядина  | 54 | 40 |
| Язык свиной | 42 | 42 |
| Масса отварных мясных продуктов |  | 25 |
| Окорок копчено-вареный | 33 | 25 |
| Масса мясных продуктов |  | 75 |
| Гарнир  |  | 50 |
| Соус  |  | 15 |
| Выход  |  | 140 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Мяса жаренного с гарниром**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка свинины

* Свинину зачистить от пленок и сухожилий
* Нарезать на куски
* Посолить
* Жарить основным способом
* Охладить
* Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

 Операция №3. **Приготовление гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

* Хрен натереть
* Залить кипятком
* Накрыть крышкой и дать остыть
* Добавить соль, сахар, уксус
* Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
* Готовый хрен соединить со свеклой

 Операция № 5. **Отпуск**.

* Нарезанную свинину уложить на блюдо
* Рядом разместить гарнир
* Украсить зеленью
* Соус подать отдельно в соуснике

**Гарнир из овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 31,5 | 30 |
| Помидоры свежие | 35,5 | 30 |
| Салат зеленый  | 21 | 15 |
| Выход  |  | 75 |

**Соус хрен**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Хрен (корень) | 117,25 | 75 |
| Уксус 9%-ный | 62,5 | 62,5 |
| Свекла  | 63,75 | 50 |
| Сахар  | 5 | 5 |
| Соль  | 5 | 5 |
| Вода (кипяток) | 62,5 | 62,5 |
| Выход  |  | 25 |

**Мясо, жаренное с гарниром**

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл |
| Брутто  | Нетто  |
| Свинина  | 156 | 115 |
| Жир животный топленый пищевой | 3 | 3 |
| Масса жареного мяса |  | 75 |
| Гарнир из овощей |  | 75 |
| Соус  |  | 25 |
| Выход  |  | 175 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда |  |
| Филе из кур фаршированное  | Ассорти мясное | Мясо, жаренное с гарниром |  |
| Внешний вид | Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе | Мясо нарезано поперек волокон ломтиками | Мясо нарезано поперек волокон ломтиками |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в блюдо  | Соответствует продуктам входящих в блюдо  | Соответствует продуктам входящих в блюдо  |
| Цвет | Соответствует виду продукта входящих в блюдо | Соответствует виду продукта входящих в блюдо | Соответствует виду продукта входящих в блюдо |
| Консистенция | Упругая, овощи мягкие | Упругая, овощи мягкие | Упругая, овощи мягкие |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |