Вопросы к контрольной работе:

1. Разделка туш свиных, баранины, телятины. Приемы приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых
2. Технологическая схема механической обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Полуфабрикаты из птицы
3. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
4. Приготовление блюд из овощей отварных, припущенных, тушенных, жаренных. Технологическая схема приготовления рагу из овощей
5. Технологический процесс приготовления блюд из жаренного мяса крупным и порционным натуральным куском, ассортимент, правила подачи, требования к качеству. Технологическая схема блюда «Бифштекс с яйцом»
6. Сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 200 кг говядины II категории в столовой. Сколько потребуется других продуктов?
7. **Разделка туш свинины, баранины, телятины. Приемы приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых**

Разделка туш свинины:

В первую очередь у свиной туши отделят вырезку. Тушу и полутушу делят на переднюю и заднюю части по выступу тазовой кости между крестцовыми и поясничными позвонками.

У передней части отделяют лопатки. Со спинной части жирной свиной туши срезают шпик целым пластом,, оставляя его на мякоти слоем не более 1 см. Шкуру при разделке туш снимают и используют при варке студней.

Оставшуюся часть (коробку) разрубают по позвоночнику и грудной кости пополам, вырубают позвоночную часть и отделяют грудинку от корейки. Длина ребер у корейки не должна превышать 8 см. У свиной корейки отделяют шейную часть между 4-м и 5-м ребрами. Корейку и грудинку полной обвалке не подвергают.

Шейную часть используют для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками.

Заднюю часть разделяют на тазобедренные и производят обвалку. Полученную мякоть тазобедренной части можно разделить по пленкам на четыре части также, как у говядины.

В результате кулинарной разделки и обвалки свиной туши получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты: вырезку, корейку, грудинку, тазобедренную, шейную и лопаточную части, котлетное мясо (обрезки).

В котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани – не более 5%.

Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов то же, что и полуфабрикатов из туш мелкого скота, за исключением шейной части.

Разделка туш баранины и телятины:

У бараньей туши удаляют почки (если таковая поступила), затем по выступу тазовой кости делят поперек на переднюю и заднюю части.

Разделка и обвалка передней части туши. У передней части вначале отделяют лопатки, после этого отрубают шейную часть по последнему шейному позвонку. У оставшейся части вдоль спинных позвонков подрезают мякоть с двух сторон позвоночника, вырубают зверским способом позвоночник, разрубают грудную кость и получают две половины. Полученную половину кидают на стол внутренней стороной вверх, делают надрез поперек ребер так, чтобы ширина корейки по всей длине была одинаковой (длина ребер у корейки должна быть не более 8 см), перерубают реберные кости и отделяют корейку от грудинки.

У корейки отрезают часть с 1-го по 4-е ребро, так как она представляет собой тонкий слой мышц, непригодных для нарезки порционных кусков. Полную обвалку корейки не производят.

С поясничной части ее срезают поперечные отростки позвоночника, оставшиеся ребра не вырезают, закраины срезают.

Таким образом, корейка как крупнокусковой полуфабрикат представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков и поперечных отростков.

 Грудинку полной обвалке не подвергают; ребра не удаляют; грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. От заднего конца грудинки отрезают жилистое мясо (небольшую часть пашины). Крупнокусковой полуфабрикат грудинки представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости, без жилистой части пашины.

При обвалке шейной части делают продольный разрез мякоти по шейным позвонкам и срезают мякоть целым пластом.

Лопаточную часть обваливают также как у говяжьей туши. При зачистке удаляют сухожилия и грубую соединительную ткань. Пленку с наружной стороны не снимают.

Разделка и обвалка задней части туши. Заднюю часть делят вдоль по позвонкам на тазобедренные части (окорок). Обвалку задних ног проводят так же, как у говяжьей туши. Однако мякоть тазобедренной части массой не более 5 кг оставляют целиком. Для жарки в целом виде при обвалке можно удалить только тазовую кость.

В результате кулинарной разделки и обвалки бараньей туши получают следУющие крупнокусковые полуфабрикаты: две корейки, две тазобедренные части (два окорока), две грудинки, две лопаточные части и котлетное мясо, которое представляет собой куски мякоти различной величины и массы из шейной части и пашины, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков мякоти.

Разделка телятины производится также, как и баранины.

Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

Мясные полуфабрикаты делятся на следующие группы:

• крупнокусковые для непосредственной тепловой обработки (грудинка фаршированная; толстый край, тонкий край – ростбиф и др.);

• крупнокусковые для снабжения предприятий доготовочных и последующего приготовления из них полуфабрикатов для тепловой обработки (мякоть лопатки, куски тазобедренной части и т. д.);

• порционные полуфабрикаты, состоящие из одного-двух кусков, подготовленные для тепловой обработки, могут быть натуральные (бифштексы, филе, котлеты натуральные и т. д.) и панированные (шницели, ромштексы, котлеты отбивные и т. д.);

• мелкокусковые (бефстроганов, рагу, гуляш, азу, и т. д.);

• рубленные (из натуральной рубки и котлетной массы).

При их приготовлении применяют ряд специальных приемов (нарезку, рыхление, отбивание и др.).

Нарезка. Полуфабрикаты нарезают поперек волокон мышечной ткани, что обуславливает меньшую деформацию кусков при тепловой обработке и более легкое разжевывание их.

Рыхление, отбивание. Части мяса, имеющие более грубые соединительные ткани, при приготовлении полуфабрикатов, подвергают рыхлению. Для этого их отбивают с помощью специальных молотков, тяпок и т. д. или надрезают поверхность ножом либо специальными устройствами (машины для рыхления мяса).

Панирование. Для уменьшения потери влаги и получения на поверхности изделий при обжарке красивой корочки применяют панирование (обваливание). Панируют мясные полуфабрикаты: в муке (тефтели и др.); в молотых сухарях или тертом черством пшеничном хлебе.

**2. Технологическая схема механической обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Полуфабрикаты из птицы**

Схема обработки птицы

Птица

Остывшая

Мороженная

Охлажденная

Обработка потрохов

Приготовление п/ф

Формовка разделанных тушек

Промывание

Потрошение

Удаление головы, шейки, ножек

Опаливание

Ощипывание

Размораживание в охлаждаемом помещении, t=+8°С, отн. вл. воздуха 90-95% 10-20 часов

Схема обработки кролика

Окорочка и лопатки подвергают полной обвалке

От спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть

Окорочка отделяют по выступу тазовой кости;

Срезают лопатки;

Отрубают грудинку;

Лопатки, окорочка, передняя и спинная часть

На четыре части

Передняя и задняя

На две части

Разрезают на части

Использование в целом виде

Промывают

Обрубают концы лапок

Удаляют горловину, последний шейный позвонок, легкие печень, почки

Срезают клеймо

Мясо кролика

Полуфабрикаты из птицы:

Тушка, подготовленная к кулинарной обработке;

Филе с косточкой;

Филе;

Окорочок;

Набор для бульона (плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовая часть после выделения филе и окорочков);

Набор для студня (обработанные головы, ноги, крылья, шеи, желудки, сердца);

Набор для рагу (обработанные желудки, сердца, шеи, крылья);

Набор суповой (обработанные головы и ноги);

Котлеты особые;

Бедро;

Голень;

Полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи);

Грудинка;

Тушка разделанная.

**3. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов**

Классификация соусов.

Соусы классифицируют по характеру жидкой основы, температуре подачи, консистенции, цвету, технологии приготовления и по другим критериям.

По характеру жидкой основы соусы делятся на следующие группы: соусы на бульонах (костном, мясокостном, рыбном, грибном), на сметане, на молоке, на сливочном и растительном масле, на уксусе.

Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).

По цвету соусы подразделяют на красные и белые (мясные соусы).

По технологии приготовления различают соусы основные и производственные (разновидности основного).

По температуре подачи соусы классифицируют на горячие и холодные.

Значение соусов в питании.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов:

Для соусов используют разнообразное сырьё: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды(морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.

Уксус лучше использовать винный или фруктовый. Его можно заменить лимонной кислотой или соком лимона, а в отдельных случаях и такими кислыми продуктами, как щавель, ревень, барбарис.

Вино пригодно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а оставшиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат.

Вкус и аромат соусам придают разнообразные специи, пряности и приправы: перец горошком(черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри), лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь, горчица, ваниль и ванильный сахар и др. Большинство пряностей кладут в соус за 10-15 мин до готовности, лавровый лист – за 5 мин, а молотый перец в готовый соус.

Готовые соусы хранят на мармите под крышкой при температуре 75-80°С. На поверхности соуса может образоваться пленка, которая снижает его качество. Для предотвращения этого нежелательного явления соусы «защипывают» сливочным маслом или маргарином, то есть кладут на их поверхность небольшие кусочки жира.

Полуфабрикатами для многих видов соуса служат бульоны, мучная пассировка, пассированные овощи и томат-пюре.

***Бульоны.*** Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

***Белый бульон*** готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированными (1,5 л воды на 1 кг костей).

***Коричневый бульон*** готовят из говяжьих, свиных, бараньих, кроличьих или куриных костей. Кости, кроме трубчатых, дробят на куски длиной 5-6 см, а у трубчатых отпиливают суставные головки, после чего разрубают их на несколько частей. Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170°С в жарочном шкафу в течении 1-1,5 часов, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанный на куски произвольной формы.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5-3 л на 1 кг костей) и варят 5-6 часов при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея. Для увеличения содержания экстрактивных веществ, улучшения вкуса и запаха в бульон можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, сухой остаток разводят водой или бульоном, кипятят 2-3 мин и процеживают.

Для получения коричневого концентрированного бульона-фюме – сваренный бульон выпаривают (в посуде при открытой крышке) до 1/8-1/10 объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Он хорошо сохраняется при 4-6°С в течении 5-6 суток. Если концентрат развести в 8-10 кратном количестве воды, то получится обычный коричневый бульон.

***Рыбный бульон.*** Варят так же, как и бульон для супов, но более концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 литра готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, используют бульон от варки и припускания рыбы.

***Грибной отвар*** – отвар из сухих белых грибов. Готовят его также, как для супов.

***Пассерование муки***. Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придаёт соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, то есть подсушивают без изменения цвета при 120°С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150°С. Более высокую температуру не применяют, так как мука приобретает неприятный вкус «пригорелого».

При пассеровании муки рпроисходит частичная (при 120°С) или практически полная (при 150°С) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с бульоном (водой) не образуют клейковину.

Появление окрашенных продуктов и специфического запаха объясняется реакцией меланоидинообразования.

Существенное влияние на консистенцию соуса оказывает крахмал. При пассеровании происходит его декстринизация, при этом крахмальные зерна частично разрушаются и теряют способность к клейстеризации. Поэтому соусы получаются эластичными, неклейкими, с приятным ароматом.

Все процессы, связанные с набуханием и клейстеризацией крахмала при дальнейшем проваривании муки с жидкостью, заканчиваются примерно через 20 мин, поэтому соусы не следует кипятить длительное время.

Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получения жировой пассеровки просеянную муку всыпают в растопленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном.

Сухую, или обезжировую, пассеровку готовят путем прогревания просеянной муки слоем не более 5 см. Для приготовления большого количества сухой пассеровки муку смешивают с солью (до 20% массы муки) и нагревают, помешивая. Соль препятствует оброзованию комков при разведении муки бульоном. Сухую пассеровку разводят небольшим количеством бульона, охлажденного до 50°С во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комков.

В зависимости от цвета различают белую и красную пассеровку.

***Красную пассеровку*** применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных. Чаще её готовят без жира. Муку пассеруют при 130-150°С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании.

***Белую пассеровку*** используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане. Чаще её готовят жировой. Температура пассерования 120°С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеровки определяют по образованию орехового аромата.

***Пассерование овощей и томата.*** В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов – лук и белые коренья. При изготовлении большого количества соусов лук, морковь, томатное пюре пассеруют порознь. Если же соуса готовят мало, то сначала пассеруют с жиром лук (3-4 мин), а затем кладут морковь и пассеруют ещё 5-6 мин. Наконец, добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5-6 мин. Таким образом, все пассерование продолжается, около 15 мин. Слой овощей должен быть не более 5 см.

Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (5-10% массы томата). Томатное пюре протирают через сито, вводят в разогретый жир и пассеруют, помешивая в течении 30-50 мин. При изготовлении небольшого количества соусов томатное пюре можно добавлять к овощам в конце их пассерования.

**4. Приготовление блюд из овощей отварных, припущенных, тушенных, жаренных. Технологическая схема приготовления рагу из овощей**

При приготовлении блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару.

При варке овощей на пару значительно уменьшаются потери растворимых веществ. Так, очищенный картофель при такой варке теряет в 2,5 раза меньше растворимых веществ, чем при варке в воде, морковь – в 3,5, свекла – в 2 раза. Овощи, сваренные на пару, отличаются более выраженным вкусом, свекла имеет более интенсивную окраску. Для варки на пару используют специальные паровые пищеварочные шкафы или обычные котлы с металлической решеткой.

Варить можно любые овощи. Чаще всего варят картофель, капусту (белокочанную, брюссельскую, цветную, савойскую), стручковую фасоль, спаржу, артишоки. Вареные овощи используют как самостоятельное блюдо, заправляя маслом или соусом, или в качестве гарнира к блюдам из рыбы, мяса, птицы. При подаче их посыпают рубленной зеленью петрушки или укропа.

Перечень блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке (картофель метрдотель), тыква отварная, фасоль отварная (овощная), горох овощной отварной, кукуруза отварная, спаржа отварная, артишоки, пюре из моркови или свеклы.

Блюда и гарниры из припущенных овощей.

Воды берут 0,2-0,3 л на 1 кг. Припускают морковь, репу, свеклу, капусту, тыкву, кабачки, патиссоны, помидоры. Овощи для припускания нарезают дольками, кубиками, а капусту – дольками, квадратиками или соломкой.

Подготовленные овощи укладывают слоем не более 20 см (кабачки и тыкву – не более 10-15 см), добавляют горячую воду, часть сливочного масла, положенного по рецептуре, быстро доводят до кипения, затем, уменьшив нагрев, доводят до готовности. Тыкву, кабачки, патиссоны, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают в собственном соку. Если при припускании остается много жидкости, её сливают, упаривают, и вновь соединяют с овощами. Готовые овощи заправляют маслом или молочным соусом средней густоты. Используют, как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Существуют следующие блюда: овощи припущенные, овощи припущенные в молочном соусе, морковь с зеленым горошком, капуста белокочанная с соусом.

Блюда из тушенных овощей.

Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой. Слегка обжаривают, добавляют соус, специи и тушат, закрыв посуду крышкой. Перед тушением не обжаривают только капуту и свеклу.

Блюди: капуста тушеная, свекла тушеная, рагу из овощей, картофель тушенный с грибами.

Блюда и гарниры из жареных овощей.

Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях – предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, томаты, баклажаны и др. Овощи содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.).

Перечень блюд: пампушки картофельные (белорусское блюдо); картофельные оладьи, фаршированные грибами (белорусское блюдо); драники (белорусское блюдо); картофель жареный; картофель жареный во фритюре (фри); лук фри; зелень фри; кабачки жареные; тыква, баклажаны, томаты жареные; шницель из капусты; котлеты морковные; котлеты свекольные; котлеты капустные; котлеты картофельные; зразы картофельные; крокеты картофельные; оладьи из тыквы.

**5. Технологический процесс приготовления блюд из жаренного мяса крупным и порционным натуральным куском, ассортимент, правила подачи, требования к качеству. Технологическая схема блюда «Бифштекс с яйцом»**

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину, субпродукты и некоторые колбасные изделия. Мясо жарят крупными (1 … 2 кг), порционными (40 … 270 г) и мелкими (10 … 40 г) кусками.

Мясо жаренное крупными кусками. Крупными кусками жарят говядину, баранину, свинину, телятину и поросят. Перед жареньем все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными частями.

При жареньи крупных кусков корочка на поверхности образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень, выдерживая расстояние между кусками 4 … 5 см. Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140 … 160°С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175 … 200°С, через каждые 10 … 15 мин поливая мясо жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу. Для этого противни с мясом ставят в жарочный шкаф с температурой 250 … 275°С, жарят 15 … 20 мин до оброзования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до 150 … 160°С и дожаривают мясо до готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром. При полном прожаривании сок, выделяющийся при проколе мяса поварской иглой, бесцветный.

Общая продолжительность жаренья филе состовляет 45 … 55 мин, толстого края 1 ч 40 мин. Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины достигает 80 … 85°С, свинины 70 … 72°С. При более высокой температуре в толще кусков увеличиваются потери массы, уменьшается сочность мяса.

Жареные куски хранят на противнях при 50 … 60°С. Перед отпуском его нарезают поперек волокон (говядину по 2 … 3 куска, телятину, свинину, баранину по 1 … 2 куска), поливают жиром и подливают мясной сок. Для получения мясного сока на противень с оставшимся после жаренья мяса и соком наливают воду или бульон, ставят на плиту и кипятят, отделяя лопаткой частицы белка от дна противня. Сок процеживают и лишний жир удаляют.

Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком, а баранину и говядину - чесноком. Жарят и отпускают их так же, как и нешпигованное мясо.

При сопоставлении гарниров нужно подбирать продукты, различные по цвету и вкусу (при этом не следует соединять картофель с крупами, кукурузой; зеленый горошек – со стручками фасоли и т. п.).

На гарнир к говядине подают отварной картофель с маслом, жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир (картофель, морковь, репа, зеленый горошек, брюква в масле, обжаренные помидоры, цветная капуста и т. п.).

Гарнир к телятине – картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.

Гарнир к свинине – тушеная капуста, жаренный картофель, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.

Гарнир к баранине – рис припущенный, гречневая каша, отварной и жареный картофель, отварная фасоль в томатном соусе. Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и молочным соусом с луком.

Дополнительно на гарнир к жаренному мясу можно отдельно подавать салаты зеленые, из свежих огурцов и помидоров, маринованные ягоды, свежие, соленые, маринованные или консервированные огурцы, помидоры; блюдо оформляют зеленью. Мясо, жаренное крупным куском, часто подают в банкетном оформлении.

Блюда из мяса жаренного крупным куском: ростбиф, свинина жаренная (карбонат, буженина, рулет), поросёнок жареный, грудинка фаршированная, седло баранины на кости жаренное.

Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками. Порционные куски в основном жарят на плите. Жир для жарения берут в количестве, составляющем 5 … 10% от массы изделий. Сковороды с жиром разогревают до 160 … 180°С и только после этого кладут посоленные куски мяса. После обжаривания с одной стороны изделия переворачивают и обжаривают с другой стороны. Панированные изделия после жаренья ставят на 4 … 5 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности.

Некоторые мясные продукты (мозги, телячьи ножки) предварительно варят, а затем панируют и жарят в жире, нагретом до 160 … 170°С. После образования румяной корочки изделия вынимают из жира, дают ему стечь и дожаривают в жарочном шкафу.

Продолжительность жаренья порционных кусков составляет 10 … 25 мин.

Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, мясным соком или соусом. Соус можно подать отдельно.

 Панированные жаренные изделия перед отпуском поливают маслом. Отдельно можно подать соус или мясной сок. Эти изделия нельзя поливать сверху мясным соком и соусом, так как размокает поджаренная корочка.

Блюда из мяса, жаренного порционными и мелкими кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, баранина жареная с томатами, шашлык , котлеты отбивные, шницель, ромштекс, бефстроганов, поджарка, почки жаренные; почки, жаренные в сухарях (броше); печень жареная, мозги жаренные.

Технологическая схема приготовления блюда «Бифштекс с яйцом»

Жир

Подготовленное мясо

Яйцо

Гарнир

Отпуск

Укладывают

Яичница-глазунья

Жарка

Поливают

Жарка

Нарезают

**6. Сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 200 кг говядины II категории в столовой. Сколько потребуется других продуктов?**

Из таблицы №3: 4,0% - боковой кусок;

5,5% - наружный кусок.

Итого: 9,5%

200 кг – 100%

Х – 9,5%

Х=

Х=19 кг.

Из таблицы №624 на 1 порцию зраз идет 125 грамм говядины

= 152 порции

Исходя из рецептуры №624 рассчитаем количество продуктов на 152 порции зраз:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | 152 порции |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| ГовядинаЛук репчатыйЖир животныйЯйцаСухариТоматное пюреМука пшеничнаяМорковьПетрушка (зелень)Петрушка (корень) | 1706715175124838 | 1255615135124626 | 258401018422802584760182460812164561216 | 190008512228019767601824608912304912 |

Выход зраз отбивных: 325 грамм

Итого: 49 кг 400 г

Гарнир № 757 – Картофель отварной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | 152 порции |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| КартофельМасло сливочное | 521,5 | 391,5 | 7904228 | 5928228 |

Выход гарнира: 150 грамм

Итого: 22 кг 800 г

Список использованной литературы:

1. Н. И. Ковалёв, А. К. Сальникова «Технология приготовления пищи» Экономика 1997

2. Фурс Н. А. «Производство продуктов общественного питания»

3. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Минск БАК 2003