

# **ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

**ПМ.05      НАЗВАНИЕ**

**Тема : Характеристика и  
технология приготовления  
блюда «Шашлык по карски».**

**Выполнил студент гр.ПК-319**

**Василовский Алексей**

**Владимирович**

# ЦЕЛЬ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ:

ИЗУЧИТЬ ХАРАКТЕРИСТИКУ И ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

- Задачи:
- изучить ассортимент мясных блюд, рецептуры приготовления мясных блюд, используемые способы тепловой обработки;
- организовать рабочее место и подготовить оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления и подачи блюда;
- определить последовательность выполнения операций, способы оформления блюда;
- рассмотреть способы подачи блюда.



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## ЦЕХ РАБОЧЕЕ МЕСТО

□ Фото цеха



## ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ НЕОБХОДИМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД «ШАШЛЫК ПО КАРСКИ»

- Холодильный шкаф Т2-125
- Электрогриль Grill Master
- Весы товарные электронные Count
- Весы настольные CASCW-0
- Производственные столы
- Инвентарь:
  - кастрюля;
  - ложки;
  - шампура;
  - ножи поварская тройка;
  - доски разделочные маркированные «МС», «ОС»;
  - миски разной ёмкости.
- Посуда:
  - круглое блюдо;
  - столовые приборы;
  - соусник.



# ВХОДЯЩИЕ КОМПОНЕНТЫ

- ▣ Баранина поясничная (почечная) часть.



□ Лук репчатый



▣ Зелень петрушки



▣ Перец чёрный молотый



- Уксус винный из красного вина



□ Соль



□ Помидоры мелкие



▣ Зелёный лук



□ ЛИМОН



□ Барбарис



□ Кетчуп шашлычный

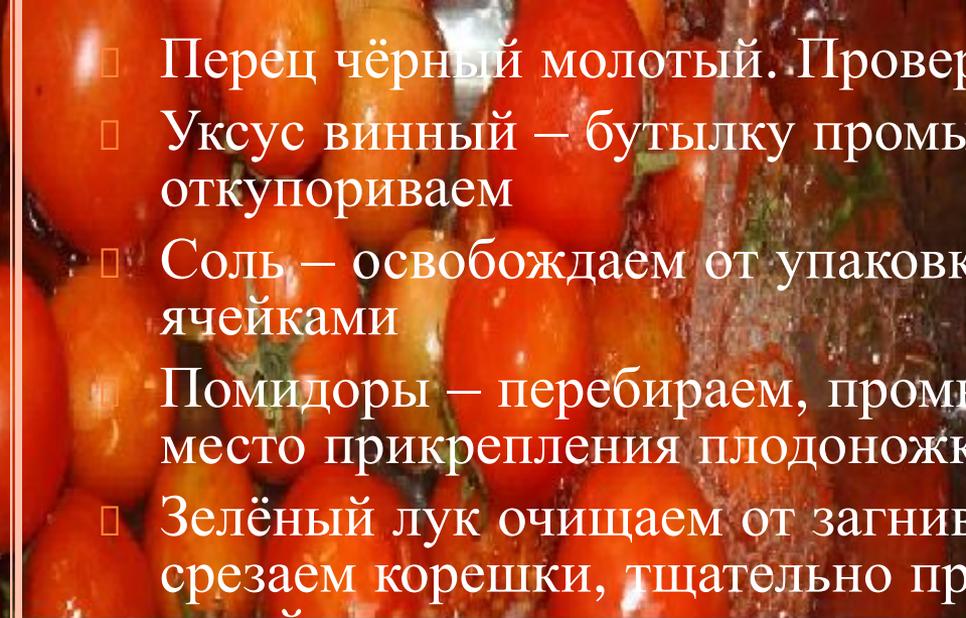


## МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

- Первичная обработка сырья
- Мясо – почечную часть баранины зачищаем от пленок и сухожилий, промываем и обсушиваем.
- Почки тщательно очищаем от внешней пленки, удаляем жир, вырезаем протоки и соединительные ткани, промываем.
- Лук репчатый – отрезаем донце и шейку, удаляем сухие чешуйки и промываем в холодной воде.
- Зелень петрушки – зелень отрезаем от корня, удаляем увядшие листочки, промываем, кладём в холодную воду на 20 – 30 мин, чтобы освежить. Перед использованием обсушиваем.



- ❑ Перец чёрный молотый. Проверяем срок годности,
- ❑ Уксус винный – бутылку промываем, протираем, откупориваем
- ❑ Соль – освобождаем от упаковки, просеиваем через сито с ячейками
- ❑ Помидоры – перебираем, промываем, обсушиваем и вырезаем место прикрепления плодоножки.
- ❑ Зелёный лук очищаем от загнивших, пожелтевших перьев, срезаем корешки, тщательно промываем под проточной водой.
- ❑ Лимон промываем, обсушиваем
- ❑ Барбарис – перебираем, промываем



# ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПЕРАЦИЙ

- ❑ Операция 1. Организация рабочего места: проверка оборудования, подготовка инвентаря, посуды и продуктов (взвешивание).



## □ Операция 2. Первичная обработка сырья.





❑ Операция 3. Подготовка мясного полуфабриката для шашлыка: подготовленное мясо нарезаем поперек волокон одним куском длиной по 12-15 см, весом 250 г. Бараньи почки обмываем и разрезаем поперек пополам.

❑ На дно керамической или эмалированной посуды кладём мелко нашинкованный репчатый лук и зелень петрушки, куски баранины и почек, посыпаем солью, перцем, сбрызгиваем винным уксусом. Баранину и зелень хорошо перемешиваем. Закрываем крышкой и ставим в холодильник на 4 - 5 часов.

- ❑ Операция 4. Жарка мяса: на шампура накалываем, чередуя, помидор, кусок мяса, половинку почки. Жарим в электрогриле 15 – 20 мин. Периодически поворачивая шампура для равномерного прожаривания мяса.



- Операция 5. Приготовление гарнира. Лимон нарезаем дольками, репчатый лук кольцами, зелень петрушки мелко шинкуем.



- ❑ Операция 6. Оформление и подача. Жареный шашлык, помидор и почку при подаче снимаем с шампура кладём на блюдо, гарнируем долькой лимона, кольцами репчатого лука, зеленью петрушки и ягодами барбариса. Отдельно подаём кетчуп шашлычный.



# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

- Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении
- Во время приготовления блюда использовался способ тепловой обработки жарка в электрогриле.
- **Жарка в аппаратах ИК-нагрева.** Этот способ жарки близок по характеру к жарке на открытом огне, так как нагрев осуществляется инфракрасными лучами (ИКЛ) электронагревательных элементов (без дымообразования). Для жарки этим способом используют электрогрили и шкафы с ИК-обогревом. Источником ИКЛ в них являются электролампы или трубчатые электронагревательные элементы. Продукт помещают на решетку, смазанную жиром, или нанизывают на шпажку, шампур. Оптимальная температура для жарки шашлыка составляет 600-700°C [градусов Цельсия].



## ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ БЛЮДА







## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

- Вкус мяса – в меру соленый, слегка кисловатый, с привкусом петрушки и лука.
- Запах – жареного мяса.
- Цвет на разрезе серый, поверхность темно-коричневая.
- Консистенция. Кусочки мяса сочные, без грубых соединений.
- Внешний вид мясо слегка деформировано с поджаристой корочкой.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Рассказать на каком предприятии проходили практику как это блюдо там оценили.
- Описать на каком предприятии можно готовить это блюдо. Что в нем полезного или вредного (белки жиры углеводы мин вещества (какие) витамины. Что можете предложить и рассказать интересного про это блюдо. РЕКЛАМА

