

**Тема урока:**  
**Приготовление**  
**полуфабрикатов из**  
**рыбы, мяса и**  
**овощей на дому у**  
**обслуживаемых**  
**граждан.**

# Классификация полуфабрикатов:

- Крупнокусковые
- Порционные
- Мелкокусковые
- Рубленые

# Порционные полуфабрикаты:

- Бифштекс
- Филе
- Лангет
- Антрекот
- Ромштекс
- Зразы отбивные

# Разделка вырезки



# Схема приготовления мясной котлетной массы

## Нарезают мясо

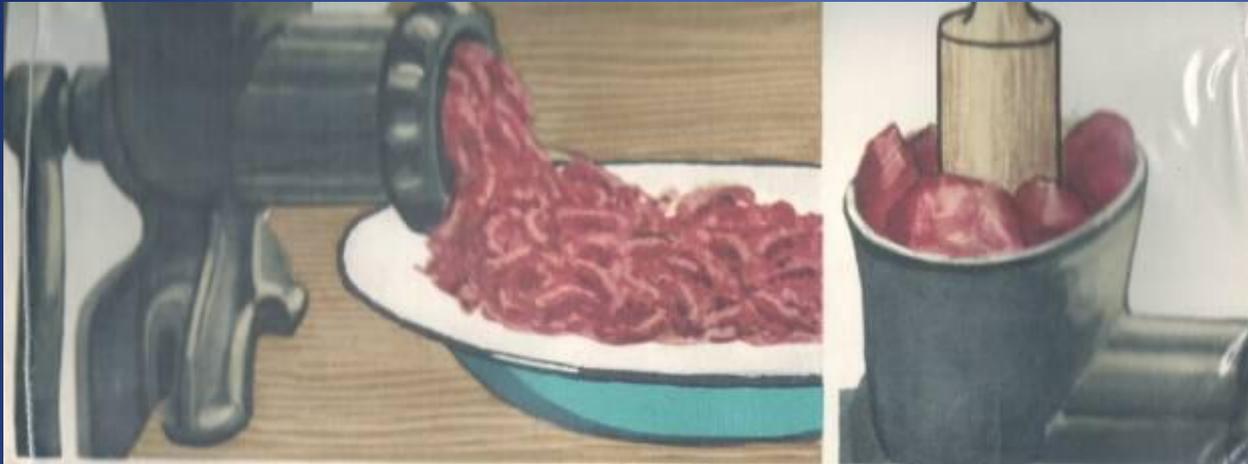


## Замачивают хлеб в молоке или воде



# Схема приготовления мясной котлетной массы

Мясо пропускают

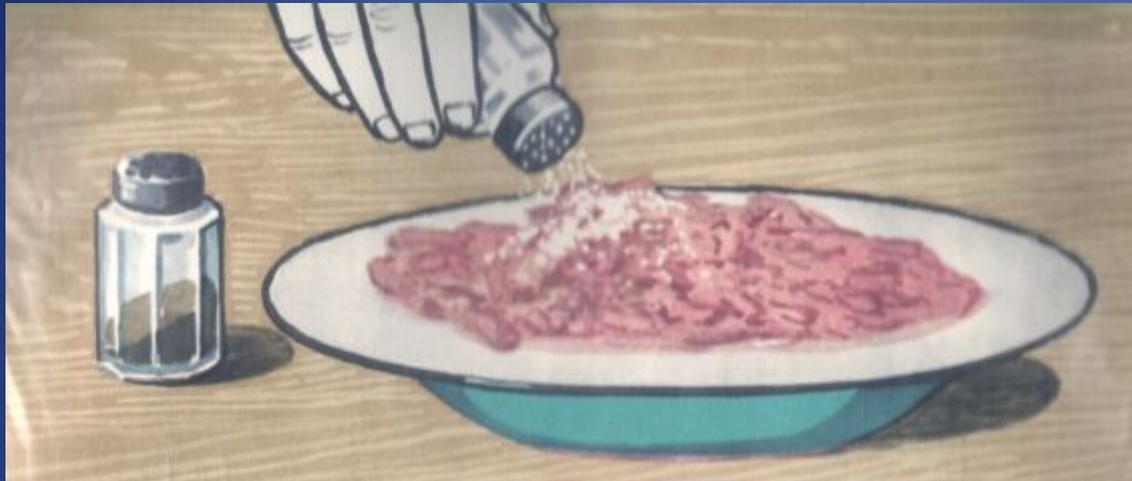


Соединяют с хлебом, перемешивают



# Схема приготовления мясной котлетной массы

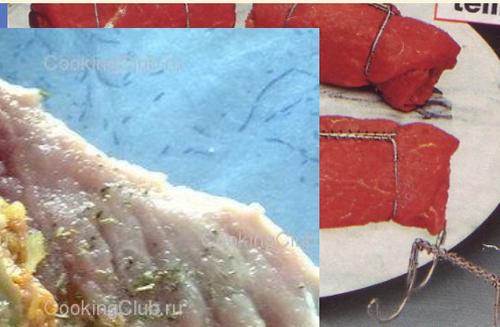
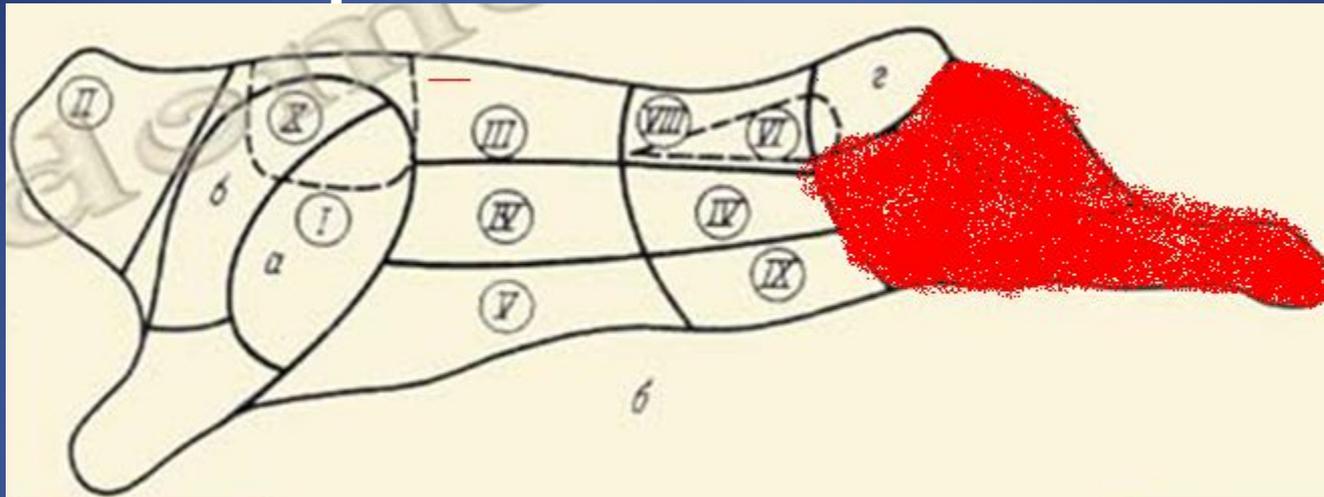
Добавляют соль, перец



Массы перемешивают и хорошо выбивают



# Зразы отбивные



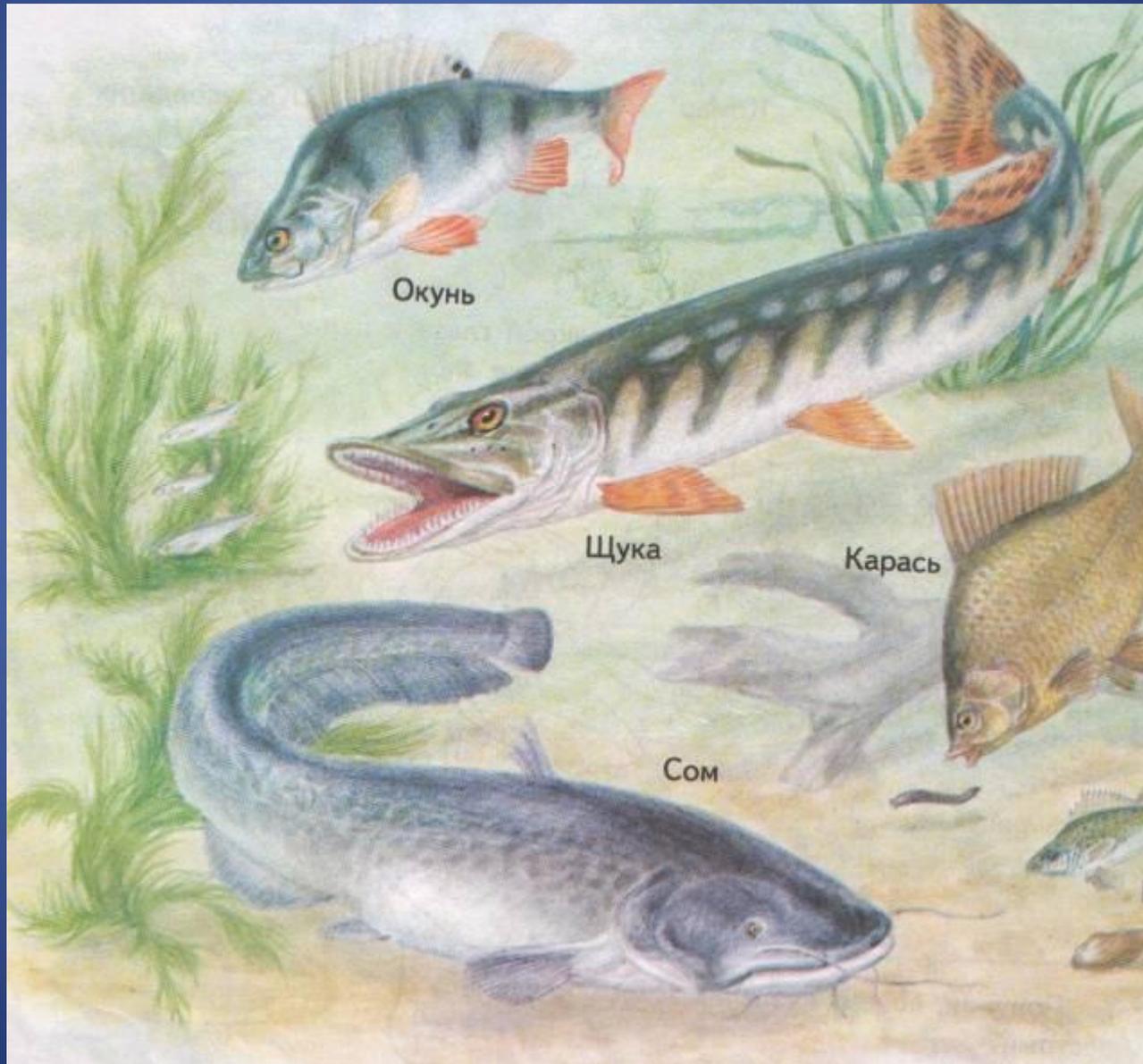
Поджарка, азу 3-4 см, 10-15 гр.



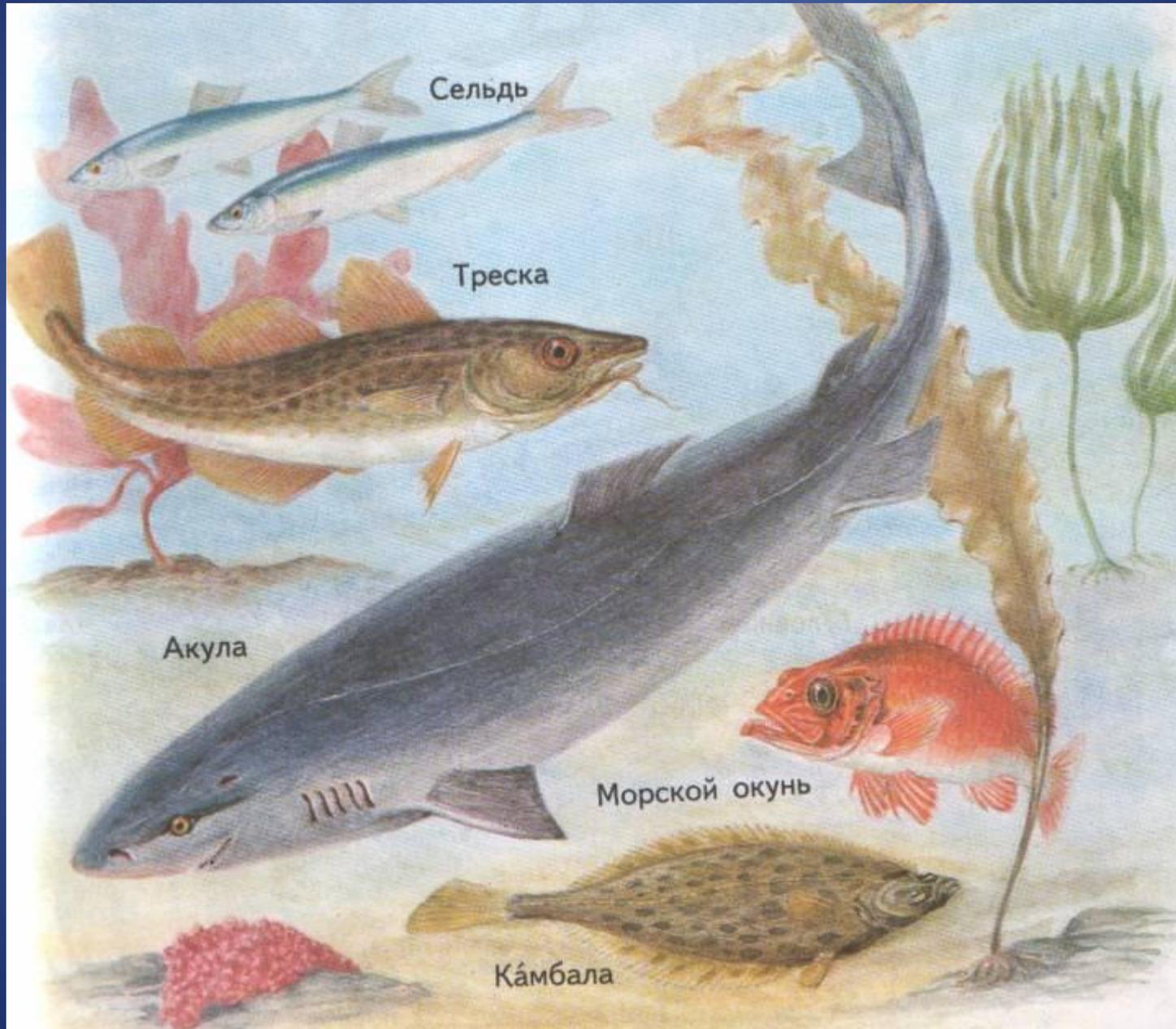
Гуляш – 20-30гр. Шашлык-  
30-40гр.



# Речные рыбы



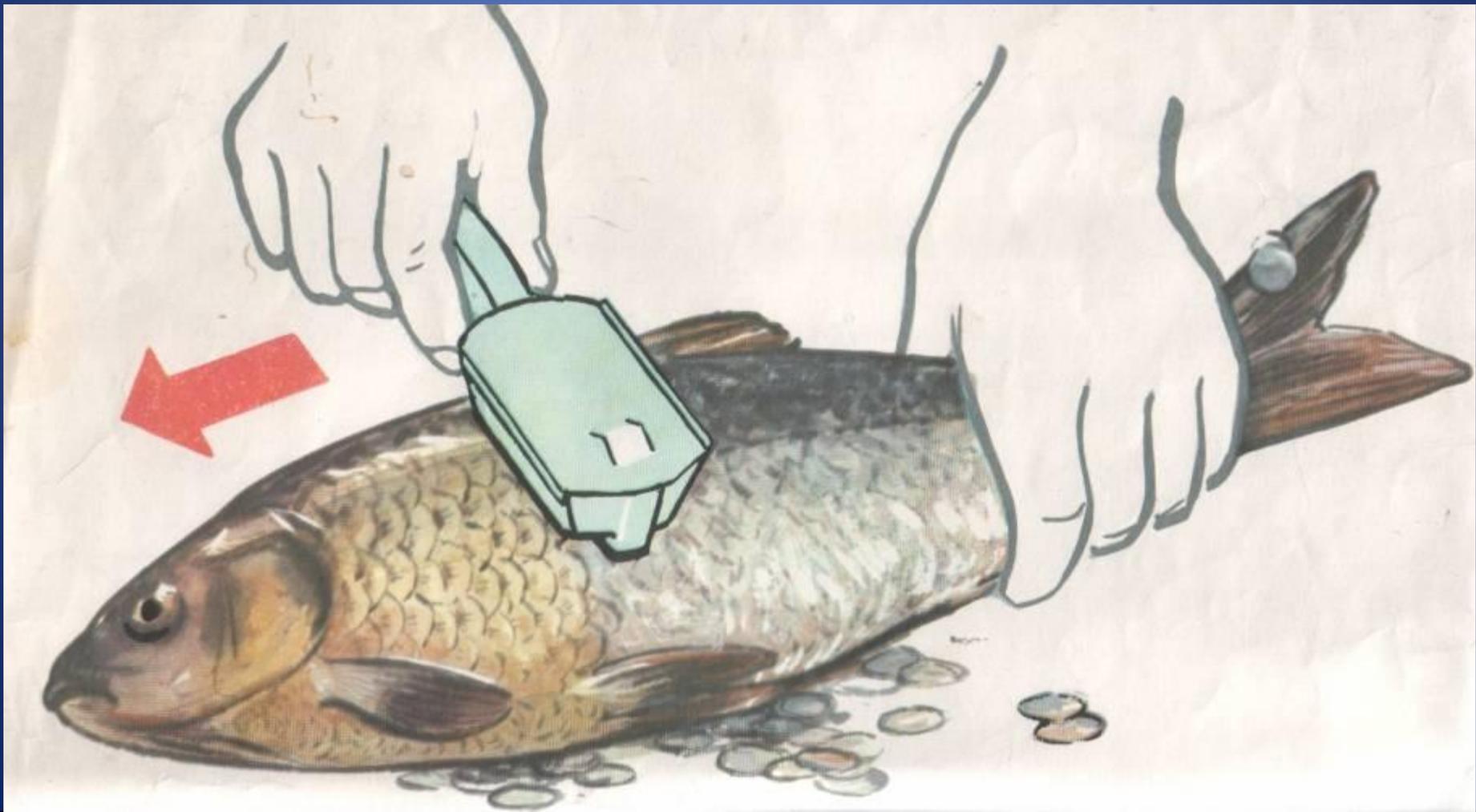
# Морские рыбы



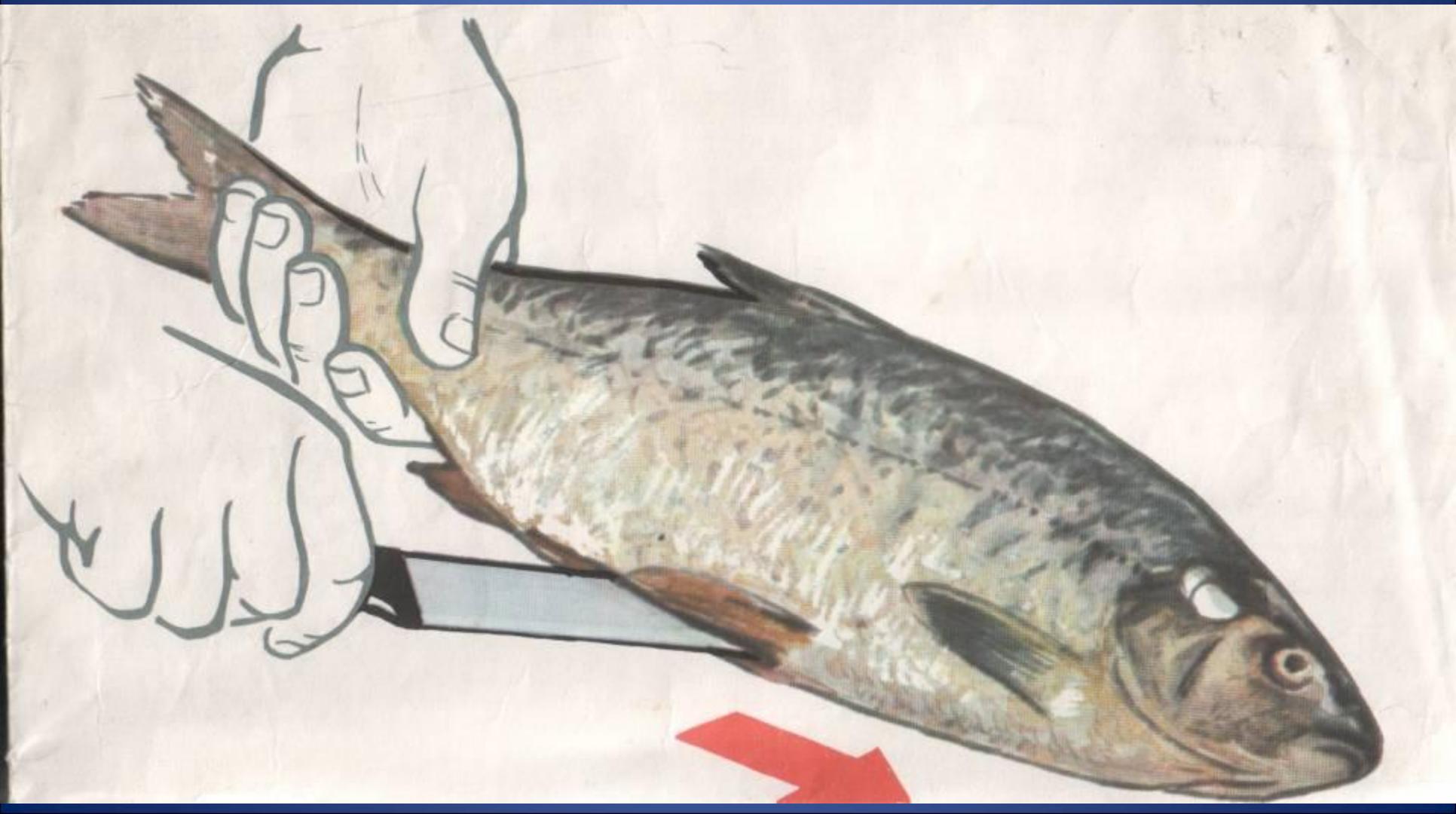
# Оформление рыбных блюд



# Очистка рыбы от чешуи



# Разрезание брюшка



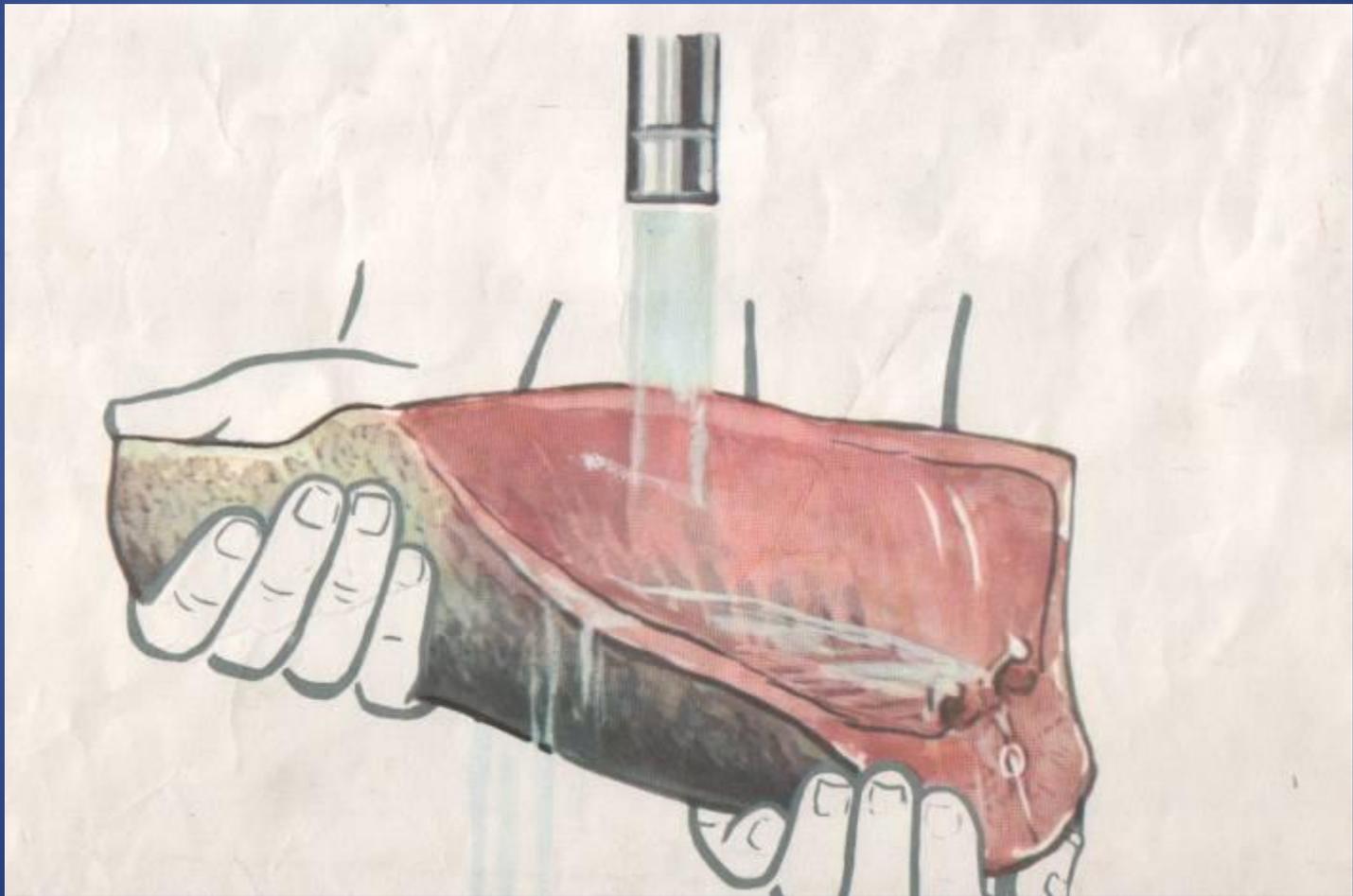
# Удаление внутренностей



# Удаление головы и плавников



# Промывание



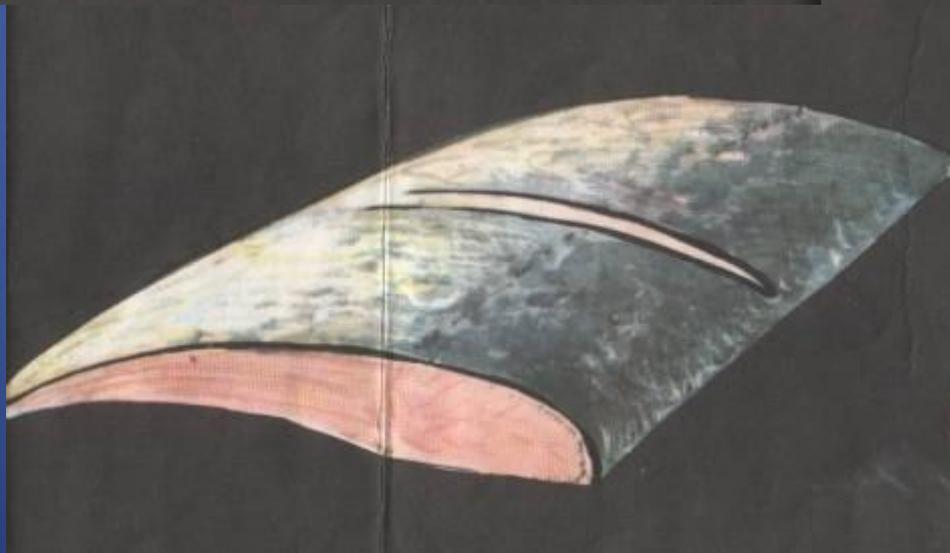
# Пластование



# Рыбные полуфабрикаты



Для варки



Для припускания



Для жарения

# Приготовление блюд из рыбы

рыбы

Закуски

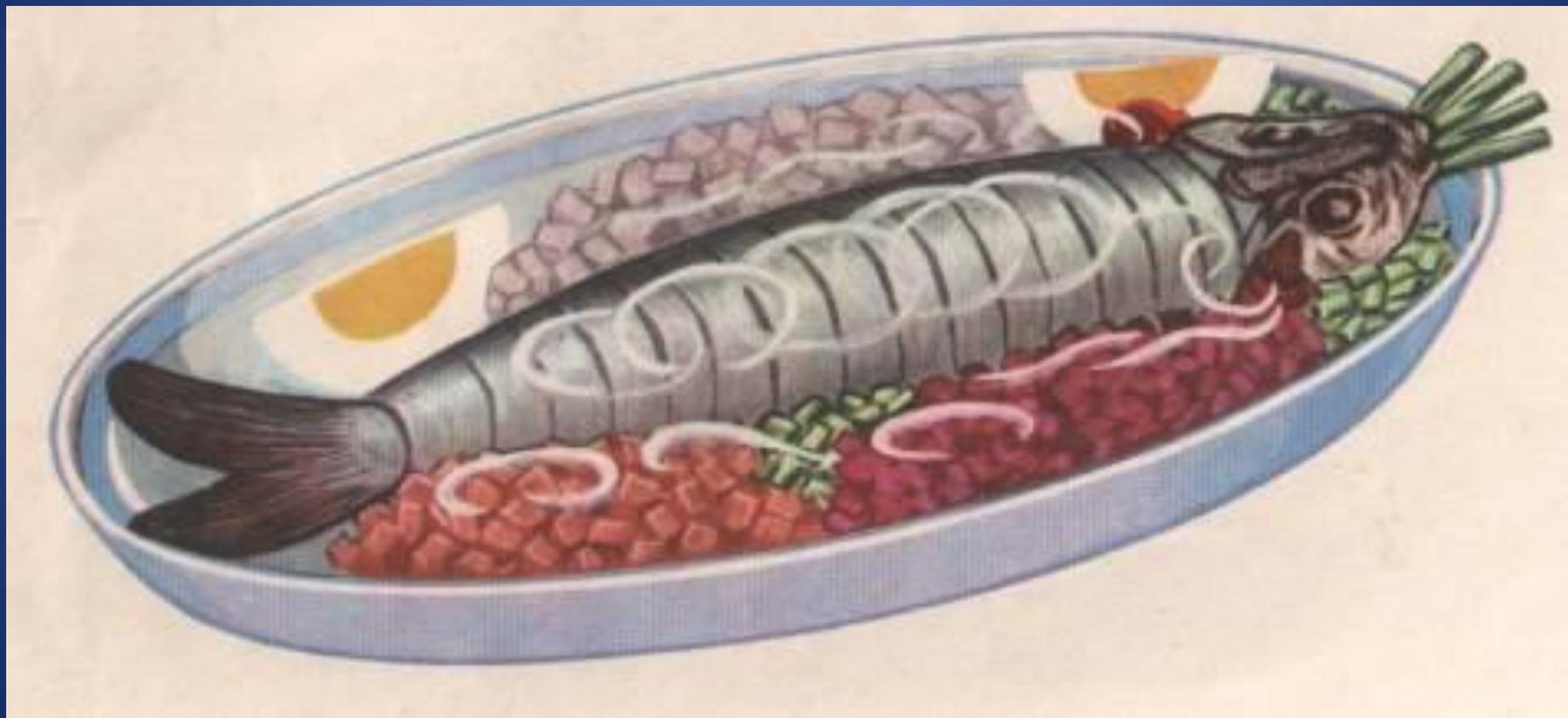


Вторые блюда



Первые блюда

# Оформление сельди с гарниром



В овощах имеются необходимые для организма питательные вещества: углеводы, белки, минеральные соли и витамины. Овощи не содержат такого большого кол-ва белков, как продукты животного происхождения, и практически не содержат жиров, но они значительно богаче минеральными солями и витаминами. Кроме того, овощи, благодаря наличию в них органических кислот и эфирных масел, обладают приятным вкусом и позволяют разнообразить пищу.



# Обработка овощей

- ✓ Для приготовления большинства блюд очищенные и промытые овощи нарезают и только для холодных блюд (винегреты, салаты) картофель, морковь и свеклу варят целиком.
- ✓ Овощи, нарезанные кусочками одинаковой формы и величины, при обработке достигают одновременно и придают красивый вид.



# Обработка овощей

- ✓ Для приготовления большинства блюд очищенные и промытые овощи нарезают и только для холодных блюд (винегреты, салаты) картофель, морковь и свеклу варят целиком.
- ✓ Овощи, нарезанные кусочками одинаковой формы и величины, при обработке достигают одновременно и придают красивый вид.



Полуфабрикаты можно  
приготовить из большинства  
овощей, при этом овощи могут  
быть свежими, солеными,  
маринованными, сушеными.



# СоЛомкА

Картофель и корнеплоды нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски. При нарезании картофеля и корнеплодов соломкой вручную им прежде всего придают устойчивое положение: срезают боковую сторону, затем нарезают на пластины, затем соломкой. Чтобы достичь более высокой производительности труда, пластины сдвигают в виде лесенки, а затем шинкуют ножом.



# Брусочки

Картофель и корнеплоды вначале нарезают на пластинки, а затем — брусочками /10/; корнеплоды для бульона с овощами нарезают на тонкие брусочки. Такой вид нарезки достигается при использовании различных овощерезательных машин.



# Овощи припущенные

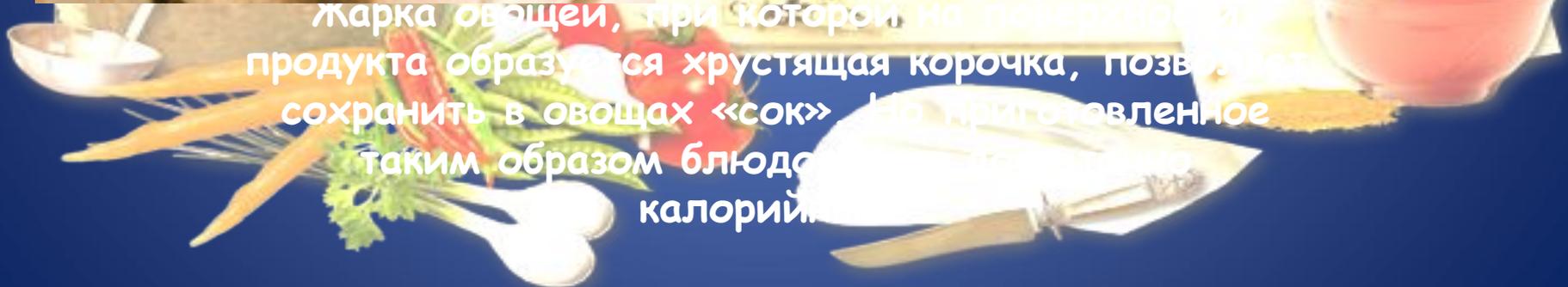


Припускание овощей — способ тепловой обработки, максимально сберегающий их питательные вещества. Овощи припускают в плотно закрытой посуде, используя небольшое количество воды или бульона и жира. Блюдо готово через 15—20 минут.

Сочные овощи — тыкву, кабачки, патиссоны — припускают в собственном соку.



Жарка овощей, при которой на поверхности продукта образуется хрустящая корочка, позволяет сохранить в овощах «сок». Но приготовленное таким образом блюдо является высококалорийным.



# Жареные овощи

- ✓ Жарить овощи можно двумя способами: на обычной сковороде с небольшим количеством жира и в глубокой посуде, погружая овощи в разогретый жир.
- ✓ Чтобы при обжаривании быстрее образовалась корочка, овощи и картофель желательно предварительно обсушить на салфетке.
- ✓ Пищевая и энергетическая ценность жареных овощей. Она повышается по отношению к сырым овощам в результате увеличения содержания жира, используемого при жарении. При этом основная часть жира впитывается в продукт и лишь около 10% остается на сковородке.



# Запеченные овощи



- ✓ Запекание овощей позволяет приготовить блюдо, практически не содержащее жира, но зато обладающее аппетитной хрустящей корочкой, характерной для жареных продуктов. Эта же корочка сохранит внутри запеченных овощей все соки.
- ✓ Кроме того, овощи запекаются достаточно быстро, а при некоторой сноровке можно добиться хрустящей корочки, в то время, как толща овоща останется практически сырой. Поэтому запеченные овощи содержат гораздо больше витаминов, чем их отварные или жареные собратья.