

*Механическая кулинарная
обработка субпродуктов и
приготовление блюд из них.*



Субпродукты это?



Субпродукты- это внутренние органы и менее ценные части туш убойных животных.



Что относится к
субпродуктам?





желудок



диафрагма



голова



язык



ноги



сердце



легкое



калтык



уши



селезенка



почки



печень



хвост



трахея



Расскажите
классификацию
субпродуктов по виду
убойного скота?



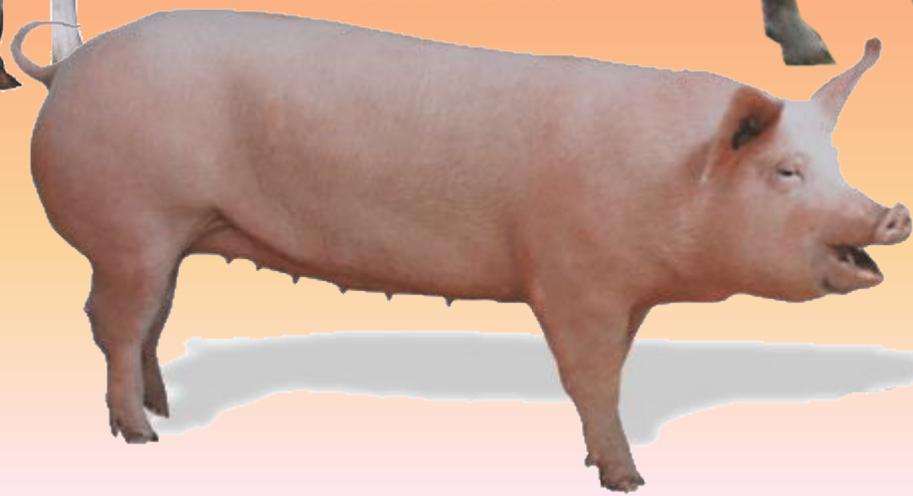
Классификация субпродуктов по виду убойного скота

ГОВЯЖЬИ

бараньи



свинные



Расскажите
классификацию
субпродуктов по
термическому
состоянию?



Классификация субпродуктов по термическому состоянию

- *охлажденные*



- *замороженные*



Какие виды тепловой
обработки вы знаете?



Виды тепловой обработки:

- *Варка*
- *Жарение*
- *Запекание*
- *Тушение*
- *Припускание*



Что означает варка?



Варка —это нагревание
продукта в воде, молоке
или на пару.



Жарение- это ?



Жарение- это
нагревание продукта на
горячей сковороде с
жиром.



Припускание- это?



Припускание- это
нагревание продукта в
небольшом количестве
ВОДЫ.



Запекание- это?



Запекание- это
нагревание продукта в
жарочном шкафу.



Тушение- это?



Тушение- это припускание
предварительного продукта в
небольшом количестве жидкости.



Какие соусы вы
знаете?



Соусы: белые, красные ,
грибные, молочные,
сметанные, сладкие.



Как ГОТОВЯТ соус
белый?



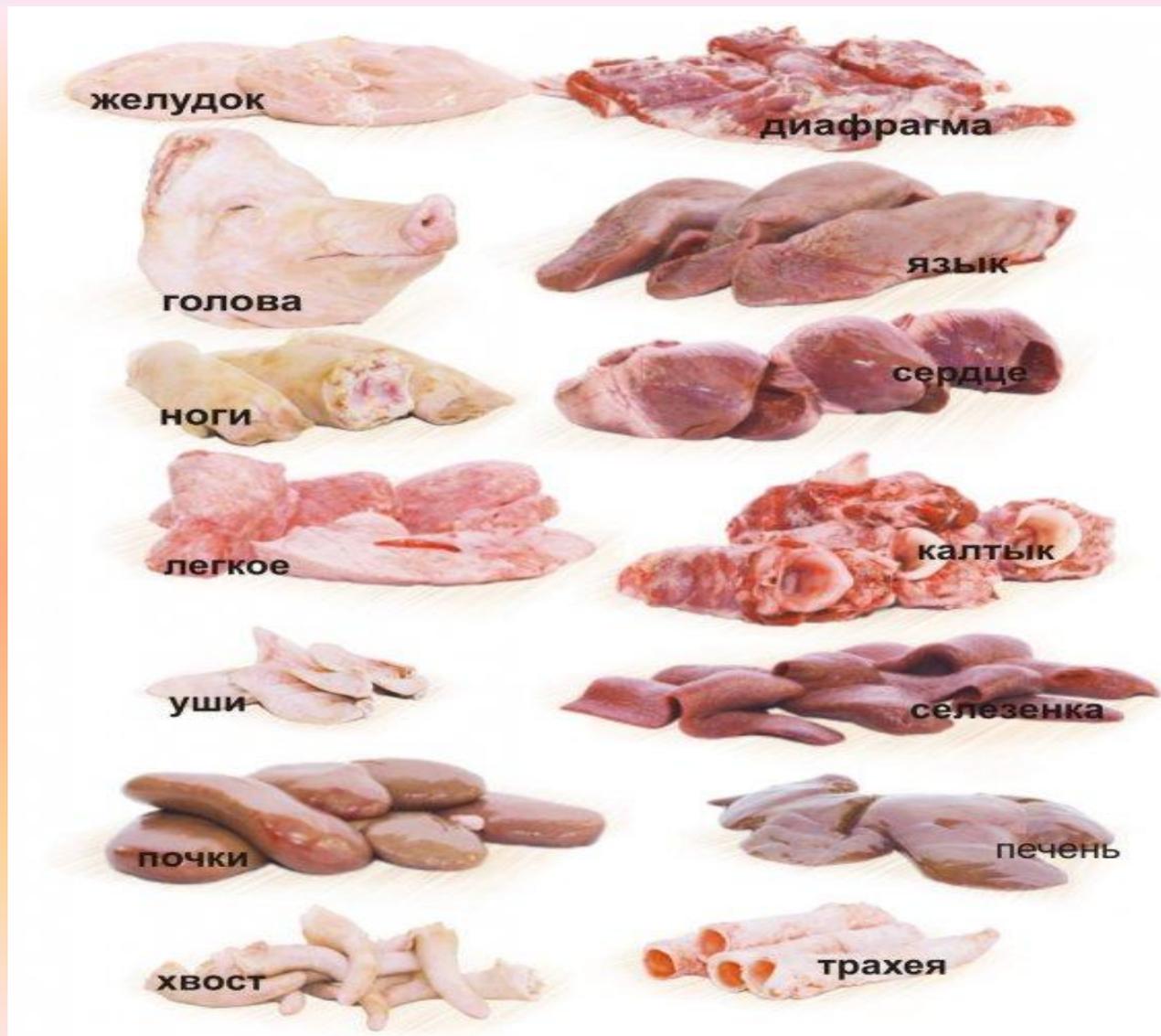
Для приготовления
соуса белого пассируют
мука на сливочном
масле и постепенно
разводят до нужной
консистенции горячей
жидкостью.



Цель урока: научиться правильной
механической обработке
субпродуктов и приготовлению блюд
из них. *Сегодня мы с вами будем
готовить печень по-строгановски и
как гарнир использовать
картофельное пюре.*

Субпродукты- это внутренние органы и менее ценные части туш убойных животных.

К субпродуктам относят:



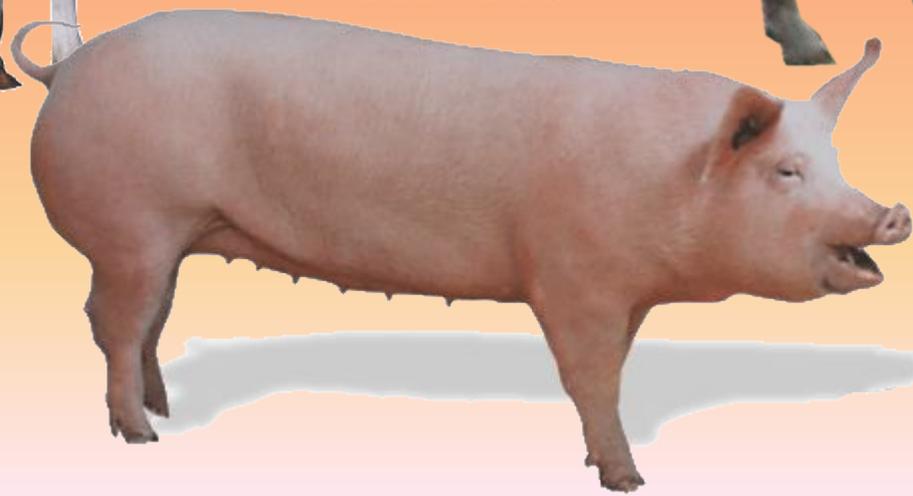
Классификация субпродуктов по виду убойного скота

ГОВЯЖЬИ

бараньи



свинные



Субпродукты

```
graph TD; A[Субпродукты] --> B[I категория]; A --> C[II категория]; B --> D["- печень,  
- почки,  
- язык,  
- сердце  
- мозги,  
- рубец говяжий,  
- хвосты говяжьи,  
- ливер,  
- вымя говяжье."]; C --> E["- диафрагма,  
- желудок свиной,  
- ноги свиные,  
- головы свиные,  
- губы свиные,  
- хвосты свиные."];
```

I категория

- печень,
- почки,
- язык,
- сердце
- мозги,
- рубец говяжий,
- хвосты говяжьи,
- ливер,
- вымя говяжье.

II категория

- диафрагма,
- желудок свиной,
- ноги свиные,
- головы свиные,
- губы свиные,
- хвосты свиные.

Содержание питательных веществ

Наименование субпродуктов	Содержание, %		
	белков	жиров	экстрактивных
Язык 	13,6	12,1	2,2
Печень 	17,4	3,1	5,3
Мозги 	9,5	9,5	0,8
Вымя 	2,3	13,7	0,6
Почки 	12,5	1,8	1,9
Сердце 	15,0	3,0	2,0
Легкое 	15,2	4,7	1,6
Уши 	25,2	2,3	2,0

На предприятия общественного питания субпродукты поступают:

- *охлажденными;*
- *замороженными;*
- *солеными(языки).*

Субпродукты оттаивают при t 15-16*, укладывают в один ряд, на лотки или противни.

Мозги, рубцы, почки можно оттаивать в воде.

Заполните технологическую карту

Блюдо: « Печень по- строгановски»

Продукты	Масса гр. 1 порции		Масса гр. 5 порции		Масса гр. 10 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	89	74				
Жир пищевой	6	6				
Соус сметанный с луком	-	50				
Кетчуп	8	8				
Картофельное пюре	-	150				
Выход	-	258				

Блюдо: « Печень по- строгановски»

Продукты	Масса гр. 1 порции		Масса гр. 5 порции		Масса гр. 10 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	89	74	445	370	890	740
Жир пищевой	6	6	30	30	60	60
Соус сметанный с луком	-	50	-	250	-	500
Кетчуп	8	8	40	40	80	80
Картофельное пюре	-	150	-	750	-	1500
Выход	-	258	-	1290	-	

Техника безопасности при работе с ножом.

1. Нож необходимо носить лезвием от себя.
2. Перед началом работы нож кладется с правой стороны лезвием к доске.
3. Запрещается носить нож за поясом.
4. Запрещается размахивать ножом.
5. Запрещается оставлять нож в обработанном или не обработанном продукте.
6. Передавать друг другу нож, держась за ручку.
7. Во время нарезки нож держим под углом 45° .
8. После работы нож моем, вытираем и убираем на место.

Техника безопасности при работе на электрической плите.

1. Включить плиту при помощи терморегуляторов.
2. Перед началом работы проверить крепление ручек, той посуды, которой пользуешься.
3. Пользуемся прихваткой, при работе с горячей посудой.
4. Крышку кастрюли открываем от себя.
5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.
6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.

Оформление блюда:





Рефлексия.

- *Какие умения и навыки вы приобрели?*
- *Достигнута ли цель урока?*
- *Какие трудности возникли при выполнении работ?*



Спасибо за внимание!