

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»**

**ПМ03. МДК 03.01. Технология приготовления
сложной горячей кулинарной продукции**

**Тема 5. Приготовление сложной горячей кулинарной
продукции из мяса и мясных продуктов**

**Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(для групп ТОб)**

Преподаватель Хаджимуратова А.В.

Москва 2018

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2. МДК.03.01. Технология сложной горячей кулинарной продукции

3. Раздел 5: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов

4. 1.Тема урока: Технологический процесс приготовления , рецептуры, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса молочного поросенка целой тушкой.

4.2. Тема урока: Технологический процесс приготовления , рецептуры, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса жаренного крупным, порционным и мелким куском.

5. Место и роль урока в изучаемом разделе МДК: урок по формированию новых знаний.

6. Цели урока: формирование элементов профессиональной компетенции ПК 3.4.

«Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы» и общих компетенций ОК

7. Задачи:

обучающая: формирование знаний о видах мясного сырья, их пищевой ценности, особенностях и способах обработки тушек молочных поросят, мяса домашних животных, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из них; применении современных технологий в выборе сырья, способов тепловой обработки и оформлении готовых блюд.

развивающая: развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать;

воспитывающая: формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности

Учебно-методическое обеспечение урока

Дидактические средства: фотографии блюд из мяса, технологические карты и схемы приготовления блюд, электронная презентация, видеоролик, ЭОР (ФЦИОР)

методические средства: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, полутуша свинины и полуфабрикаты из мяса (муляжи), плакаты

технические средства: мультимедийный проектор, компьютер, экран.

Межпредметные связи: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса:

- знания технологии обработки мяса и тушек молочных поросят, приготовления горячей кулинарной продукции из них;
- умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры;
- умения оценивать органолептическим методом качество приготовленных блюд;
- знания о возможных дефектах, причинах их возникновения и методах устранения.

Формирование элементов общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- * – ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- * – ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
- * -ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- * -ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии
- * в профессиональной деятельности
- * – ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- * -ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и
- * личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
- * планировать повышение квалификации
- *
- *

Блюда из жареного мяса

1. Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных кусков массой 1,5 – 2 кг. Крупные куски должны быть одинаковой толщины. Подготовленные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите при t 180-200°C и доводят до готовности в жарочном шкафу при t 150-160°C. Во время жарки мяса надо периодически через каждые 10-15 минут поливать выделившимся мясным соком и жиром для образования румяной корочки. При таком режиме мяса получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется прозрачный сок.

Виды полуфабрикатов по

- **полуфабрикаты** делят на крупнокусковые (7,8,10), порционные (2,6,9) и мелкокусковые (1,3,5). У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответствующий полуфабрикат.



Приготовление молочного поросенка

Для жарки используют поросят 2-3-месячных. Подготовленного поросенка натирают солью, перцем, пяточек и ушки обкладывают тестом, поверхность смазывают сметаной и жарят. В процессе жарки поверхность периодически смазывают сметаной. Подают с соусом сметанным с хреном. Гарниры – картофель жареный из сырого, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложный гарнир



Приготовление и отпуск блюд из мяса жареного крупными кусками

Ростбиф.

Английское блюдо, ставшее интернациональным в ресторанной кухне.

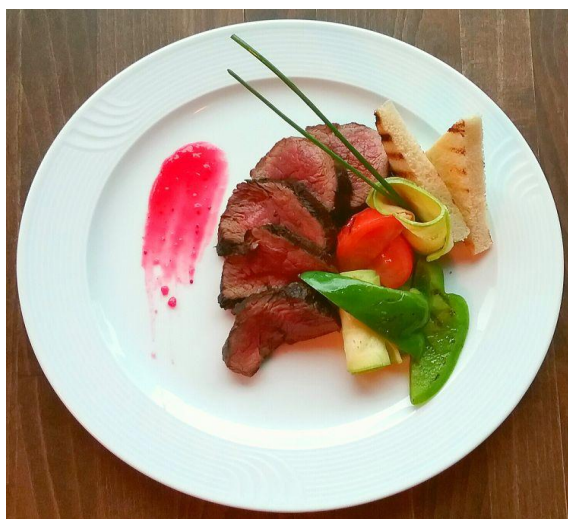
Приготавливается из говяжьей вырезки. Вырезку грилируют на решетке, либо тушат ее на подобье штufата. Мясо плотно обвязывают суровой нитью, чтобы во время грилирования оно не теряло формы, поэтому ростбиф имеет форму цилиндра. Ростбиф грилированный не проваривается в центре, имеет поэтому по всей оси в середине ярко-розовый цвет свежего мяса. Поэтому для полного доведения до готовности ростбиф тушат.

. Едят ростбиф как горячим, так и холодным (англичане), гарнируют по-разному, в зависимости от страны. Очень часто ростбиф подают с зеленым горошком, с хреном и горчицей. Штufат – мясо тушеное с кореньями в бульоне с пивом и обжаренное в духовке.

Ростбиф жарят до трех степеней готовности:

- с кровью; - с розовым оттенком; - прожаренное до готовности. Отпускают ростбиф на порцию 1- 2 куска со сложным гарниром

Ростбиф жареный



Правила жарки мяса крупными кусками

* **Грудинка фаршированная.** У грудинки вдоль реберных костей прорезать пленки. Между наружным слоем мяса и ребром прорезать пленку в виде мешка. Образовавшееся пространство заполнить фаршем и края зашить. Фарш: Сварить кашу, добавить мелко рубленое вареное яйцо, зелень, пассерованный лук. Отпускают грудинку фаршированную полив мясным соком.

* **Буженина.** Готовят из окорока свинины. Окорок подвергают частичной обвалке, затем мясо распластовывают и натирают солью, перцем, чесноком. На поверхность мясо кладут сой шпика толщиной 1 см, заворачивают в виде рулет, а перевязывают шпагатом и жарят. На гарнир подают гречневую кашу, картофель жареный или отварной, фасоль в масле или в соусе, капусту тушеную.

Баранина жареная

Баранина жареная

Седло – бараньи бок, Жиго – баранина жареная, Рулет из лопатки.

Подготовленные крупные куски (окорок, корейка) натирают солью, перцем, модно шпиговать морковь, чесноком, укладывают на противень. При отпуске нарезают мясо поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают мясным сочком. Такая нарезка способствует меньшей деформации куска мяса при тепловой обработке и легкому разжевыванию в готовом виде.

На гарнир подают гречневую кашу, картофель жареный или отварной, фасоль в масле или в соусе, сложные гарниры.



Грудинка фаршированная

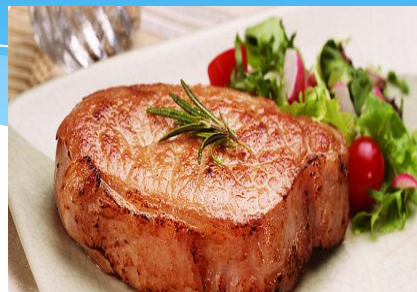
Буженина жаренная



Жаренные блюда из мяса порционными кусками

Жарка мяса натуральными порционными кусками

- Жарят в небольшом количестве жира (5-10 % массы мяса)
- Т жарки 170-180 С
- Жарят до образования корочки с двух сторон
- Потери 37 %
- Жарят непосредственно перед подачей, т.к. при хранении ухудшается вкус и аромат



Жарка мяса мелкими кусками

- * Для жарки мелкими кусками используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5 см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая поварской вилкой или лопаточкой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.



Домашнее задание

- * 1. Выучить правила жарки мясных продуктов.
- * 2. Выучить представленные рецептуры приготовления горячих блюд из мяса.
- * 3. Подготовить сообщение о вариантах подбора гарниров и соусов, оформления горячих блюд (собственное видение).
- * 4. Составить технологическую схему приготовления любого горячего блюда из представленных рецептур на выбор.

Список литературы

1. ГОСТы Услуги общественного питания.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Г.Кракнел, Р. Кауфман « Кулинария для профессионалов. Большая книга кулинарного искусства», М.: Издательство АСТ», 2008
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Составитель Е.В.Голунова, Издательство, Профи-информ. Санкт-Петербург -2005.
5. Методические рекомендации по выполнению Курсовой работы Е.Г. Глебова, КСУН№32, Москва-2017