

**Государственное бюджетное образовательное
учреждение Хакасия среднего профессионального
образования
«Училище (техникум) олимпийского резерва»**

Блюда из баранины, жаренной крупными кусками

Выполнила студентка:

321 группы

Функ Елизавета

Цели и задачи:

- **Целью моей работы является:**

подбор и анализ дополнительной литературы для углубленного изучения технологического процесса приготовления блюд из баранины, жаренной крупными кусками, разработка нормативно-технологической документации на блюдо «Грудинка, фаршированная гречневой кашей».

- **Задачи:**

- отработать ассортимент блюд с помощью различных источников из ассортимента выбрать блюдо из баранины , жаренной крупными кусками;
- отработать технологию приготовления блюда из баранины, жаренной крупными кусками;
- закрепить навыки работы с нормативно-технологической документацией.

Технологическая часть

1.1 Ассортимент блюд

- Грудинка, фаршированная кашей
- Свинина, жаренная в тесте
- Рулет из говядины
- Бифштекс
- Филе с соусом

1.2. Товароведная характеристика основного сырья

Мясо баранины:

- В баранине содержится 20,75 % азотистых экстрактивных веществ, способствующих выделению желудочного сока. В бараньем жире содержится лецитин, вещество, обладающее антисклеротическими свойствами и нормализующее обмен холестерина. Баранина содержит соли калия, натрия, магния, железа, цинка, йода и др., а так же витамины группы В, РР.

Гречневая каша:

Гречка просто насыщена рутином, который является сильнейшим антиоксидантом, он укрепляет капилляры, кровеносные сосуды, усиливает действие других витаминов.

Соль:

- Поваренная соль — это неорганическое вещество, содержащее 97—99,7 % чистого хлористого натрия и некоторое количество других минеральных солей. Суточная доля потребления соли для взрослого человека составляет 10—15 г.

Репчатый лук:

- В репчатом луке содержится до 6% эфирного масла, сахар (до 9%), витамины С, В₁, В₂, В₆, РР и фиолетовая кислота, минеральные вещества, азотистые вещества.

Куриные яйца:

- Они содержат белки, жиры, витамины А, В₁, В₂, D, E, РР, все необходимые человеку минеральные вещества — железо, фосфор, кальций, сера и др.

Зелень укропа:

- укроп обладает множеством полезных и лечебных для здоровья свойств. В зелени укропа содержится витамин С, каротин, витамин В, никотиновая и фолиевая кислоты, а также многие ценные микроэлементы, такие как соли кальция, калий, железо, фосфор.

1.3. Кулинарная обработка основного сырья

- Репчатый лук - сортируют, очищают, моют, зачищают, промывают
- Гречневая крупа- перебирают, обжаривают в жарочном шкафу, варят
- Яйца- проверяют на сан. состояние промываю^т, варят в крутую, нарезают.
- Зелень укропа- удаляют завядшие и испорченные листья, грубые стебли, промывают несколько раз, обсушивают, шинкуют.
- Соль, перец чёрный молотый- проверяют на качество, просеивают
- Мясо баранины- размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка

Шаг 1

размораживание туши:



Шаг 2 обмывание туши



Шаг 3 обсушивание туши



Шаг 4

Кулинарная разделка и обвалка

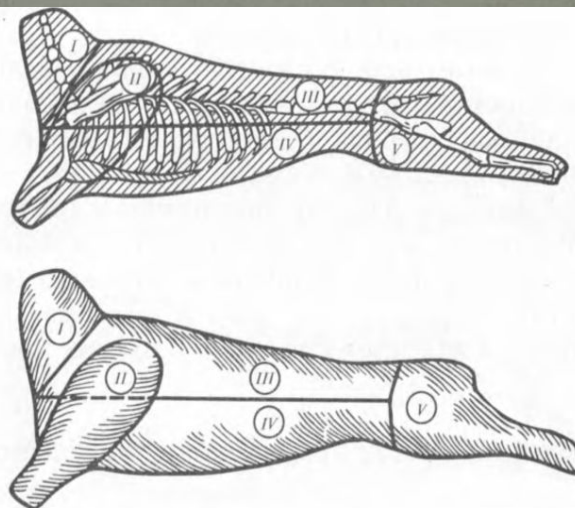


Рис. 3.4. Схема разделки бараньей полутуши:

I — шейная часть; *II* — лопаточная часть; *III* — корейка; *IV* — грудинка;
V — тазобедренная часть

Шаг 5

По всей длине грудинки, прорезают плёнки так, чтобы получилось пространство в виде мешка и наполняют его фаршем. Запекают в жарочном шкафу до готовности.



1.5. Технология приготовления блюда

- Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа)

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком.



1.6. Требования к качеству, условия и сроки реализации блюда

При разрезе форма круглая, допускается слегка овальная, на поверхности имеют поджаристую корочку, консистенция мягкая, сочная, вкус свойственный ингредиентам, положенным в грудинку, в меру солёный, цвет на разрезе от серого до коричневого.

Срок реализации : не более 3 ч. В горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Подвергают тепловой обработке перед отпуском. Подают при температуре 65-70°C

2. Организация рабочего места

2.1. Организация рабочего места для приготовления полуфабриката «Грудинка, фаршированная кашей» необходимо следующее оборудование:

- производственный стол (для оттаивания),
- производственный стол со встроенной моечной ванной (для первичной обработки),
- производственный стол (для приготовления полуфабриката),
- холодильный шкаф

На производственном столе для приготовления полуфабриката размещают:

- разделочную доску,
- ножи-рубаки,
- ножи поварской тройки (средний нож),
- слева лоток для мяса,
- справа лоток с полуфабрикатом,
- весы.

2.2. Организация рабочего места для приготовления блюда

- электроплита
- жарочный шкаф
- производственный стол

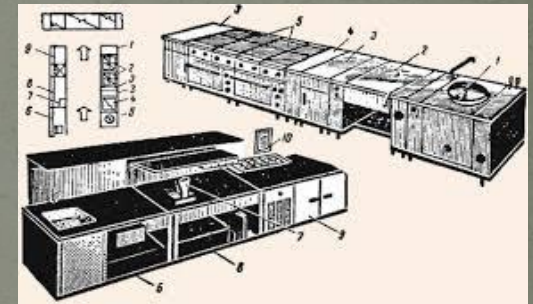
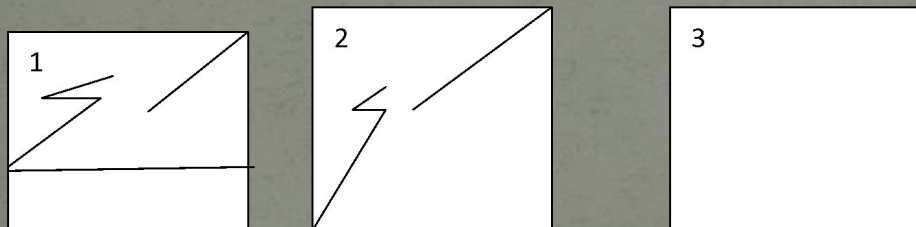


Рис.2. Организация рабочего места в горячем цехе.

1 – электроплита.- жарочный шкаф. 3- производственный стол.

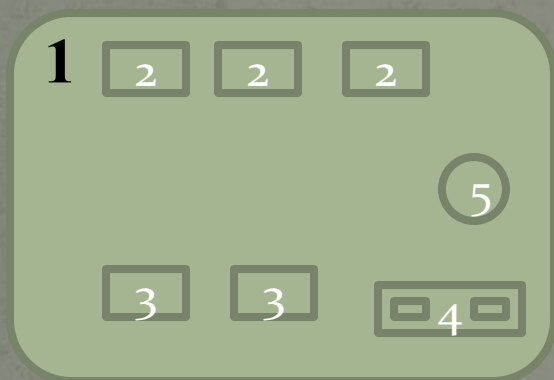
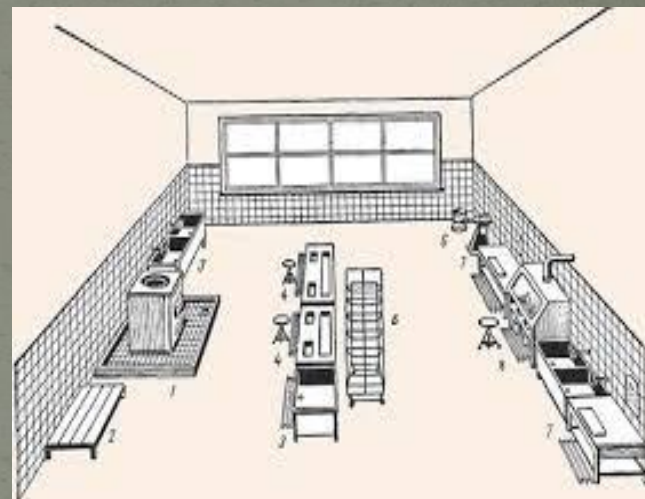


Рис. 3. Организация рабочего места в овощном цехе.

- 1- Овощной цех;
- 2- разделочные столы;
- 3-моечные ванны;
- 4-стол для обработки лука с углублениями для отходов и очищенного лука;
- 5-картофелеочистительная машина.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Во всех национальных кухнях сохранились и, сохраняются неизменными фаршированные блюда. Именно они стали сегодня все более ассоциироваться с праздниками и торжествами. Выполняя письменную экзаменационную работу, по теме: «Блюда из баранины, жаренной крупными кусками», отработала современные методы оформления и подачи. Научилась экономно использовать сырье и бережно относиться к оборудованию. При прохождении практики, расширила знания по приготовлению и оформлению простых и сложных блюд, обслуживанию банкетов, готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.



Спасибо за

ВНИМАНИЕ !