

*** Презентация
открытого урока
учебной практики по
профессии повар,
кондитер**

Разработал: мастер п/о

Зварич Светлана Павловна

- Добрый день! – тебе сказали,
- Добрый день! – ответил ты.
Как две ниточки связали –
Теплоты и красоты!



***Когда шедевры
создают, нужны
любовь и вдохновение!
Обилие искусных блюд
- умелых поваров
творенье!**

« Этот продукт неотъемлемая часть полноценного рациона питания человека. Его кулинарное использование насчитывает столько же тысячелетий, сколько и использование огня. Благодаря этому продукту питания человек приобрел силу, выносливость, увеличились показатели роста, веса, был дан мощный толчок развитию интеллекта. Главное в этом продукте - полноценный белок. Именно на огне начали готовить этот продукт, что выделило человечество из остального животного мира». Что это за продукт?





Тема урока:

* «Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее»

* Цель урока:

Закрепить ранее полученные знания, сформировать практический опыт

Учебная:

- * Сформировать умения у студентов по применению технологии приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.
- * Определение уровня профессиональных знаний, умений и навыков студентов.

Развивающая:

- * Развивать способность организовывать собственную деятельность, умения работать в команде, проводить анализ рабочих ситуаций.

Воспитательная:

- * Воспитывать понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ответственность за результат своей работы;

Методическая:

Активизация творческой деятельности студентов, совершенствование умений и навыков при приготовлении котлетной массы из мяса и п/ф из нее.

Признаки доброкачественности мяса:

Мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остаётся сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам.

Цвет мяса от бледно-розового до красного, сок прозрачный.

Консистенция свежего мяса плотная. Если надавить на него пальцем, то образуется ямка, которая быстро выравнивается.

Говяжий жир имеет желтый, желтоватый или белый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной жир имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный; бараний жир - белый, плотный. Жир не должен иметь осаливания или прогоркания.

* Для приготовления котлетной массы из мяса используют следующие виды мяса и части туши:

		
ГОВЯДИНА	СВИНИНА	БАРАНИНА
<i>мякоть шеи, пашина, обрезки</i>	<i>обрезки, которые получаются при разделки туш</i>	<i>мякоть шеи, обрезки</i>
<p><i>Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10% . Если мясо нежирное, то добавляют шпиг или нутряное сало.</i></p>		

Шея – для фарша, котлет, супа

Покромка – для фарша, котлет, супа

Спинка (толстый край, тонкий край) – для жарки и запекания крупными кусками

Кострец – для жарки, фарша, котлет, супа

Хвост – для холодца, супа

Вырезка – для жарки и запекания крупными кусками

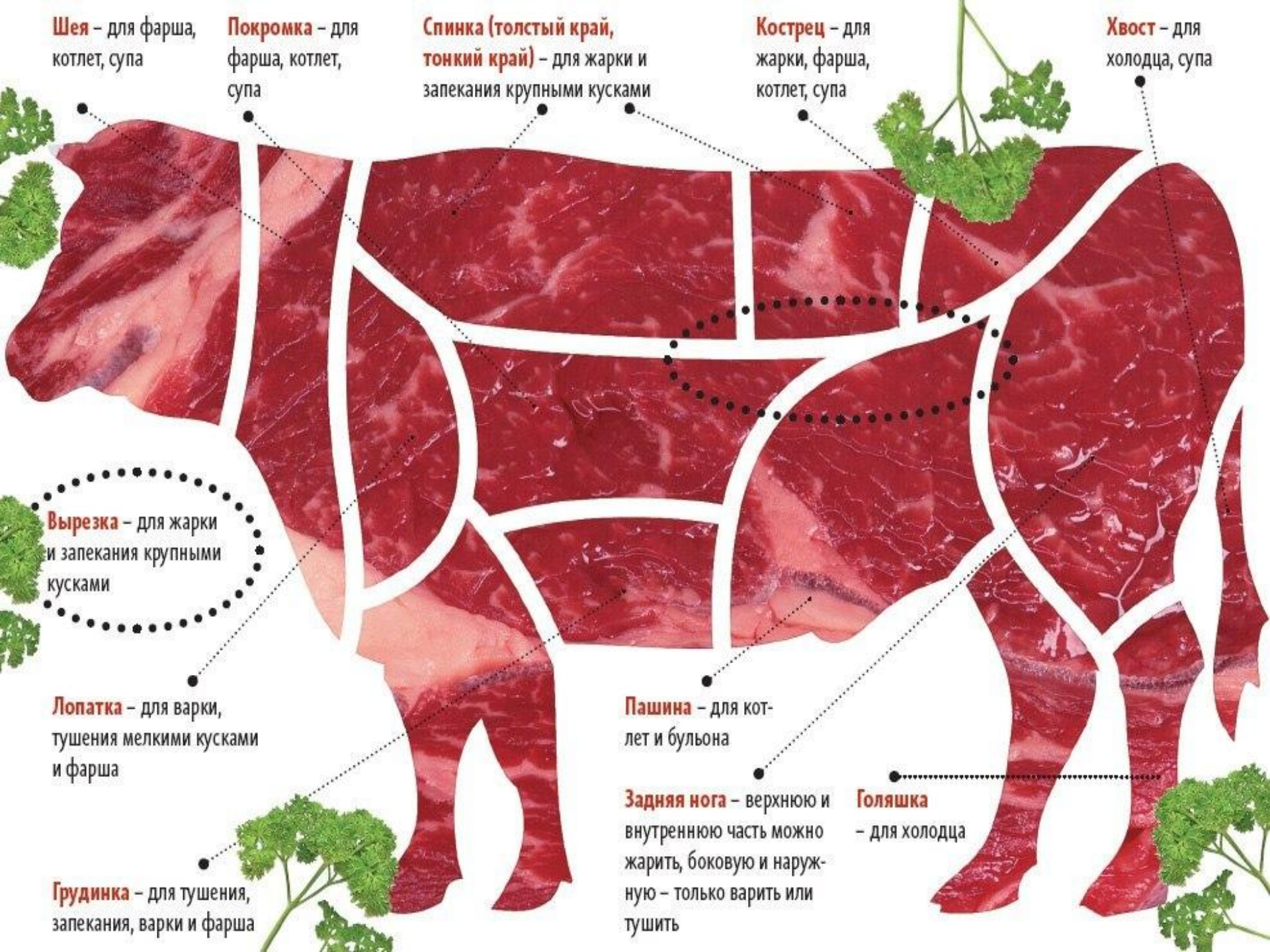
Лопатка – для варки, тушения мелкими кусками и фарша

Грудинка – для тушения, запекания, варки и фарша

Пашина – для котлет и бульона

Задняя нога – верхнюю и внутреннюю часть можно жарить, боковую и наружную – только варить или тушить

Голяшка – для холодца



**На 1 кг мяса берут
(масса нетто в г):**



Хлеба пшеничного – 200-250

Воды или молока – 300-350

Соли – 20

Перца – 1

Потери при жарении изделий составляют 19%

Организация рабочего места

1. Проверить санитарное состояние оборудования.
Проверить его техническое состояние.
2. Разместить инвентарь, инструменты и посуду на рабочем месте.
Организовать рабочее место.
3. Взять соответствующий кухонный инвентарь, инструменты и посуду.
Подобрать оборудование.



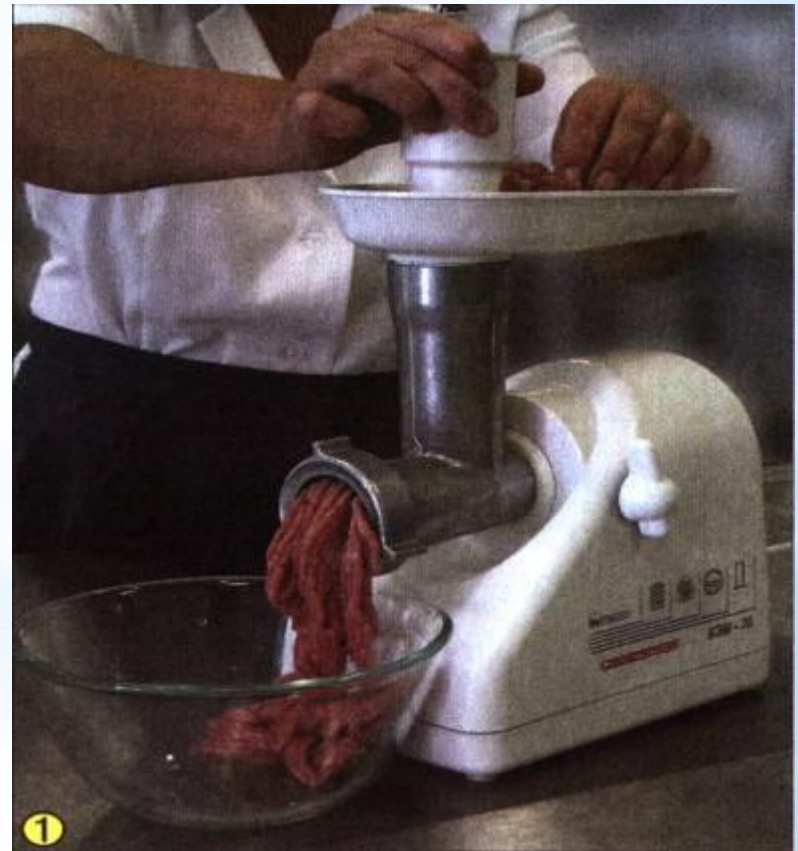
Подготовка мясорубки для измельчения мяса

1. Проверить комплектность мясорубки. Проверить санитарное состояние оборудования
2. Собрать мясорубку
3. Проверить на холостом ходу



Измельчение мяса на мясорубке

1. Поставить лоток к разгрузочному окну мясорубки.
Включить мясорубку.
2. Нарезанное сырьё положить в загрузочную воронку, проталкивать пестиком.



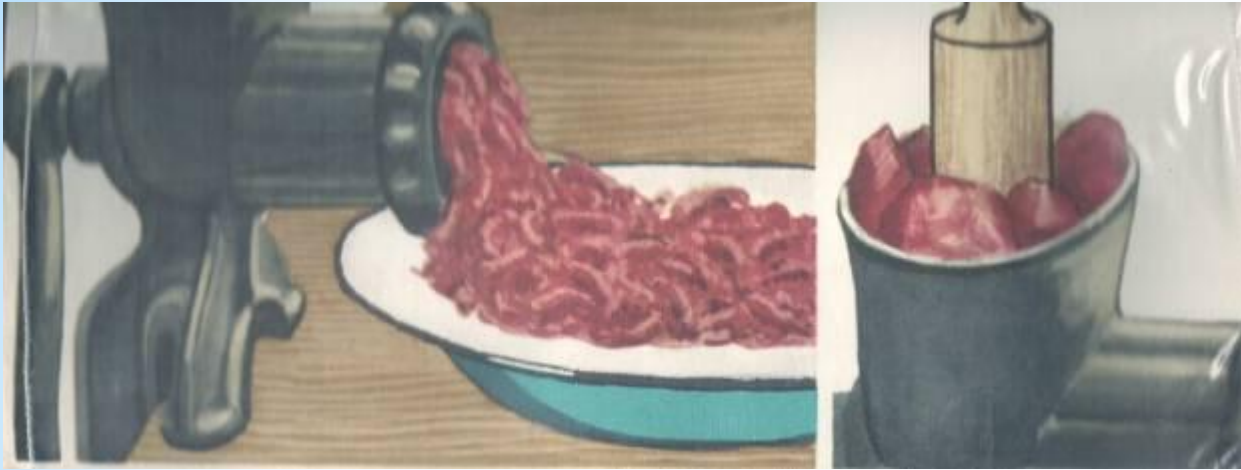
Технологическая схема приготовления котлетной массы из мяса



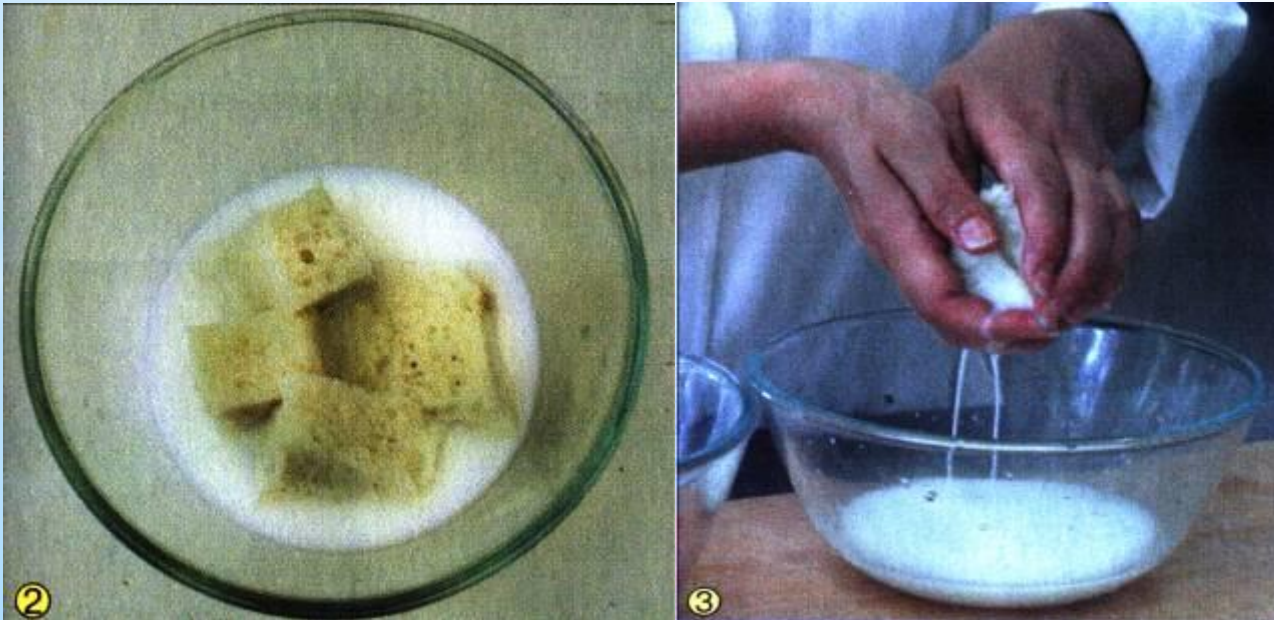
Нарезают мясо

Замачивают хлеб в молоке
или воде





Мясо пропускают через мясорубку



Подготовка хлеба
для котлетной
массы



Добавляют соль, перец

**Массу перемешивают и
выбивают**



Приготовление панировки

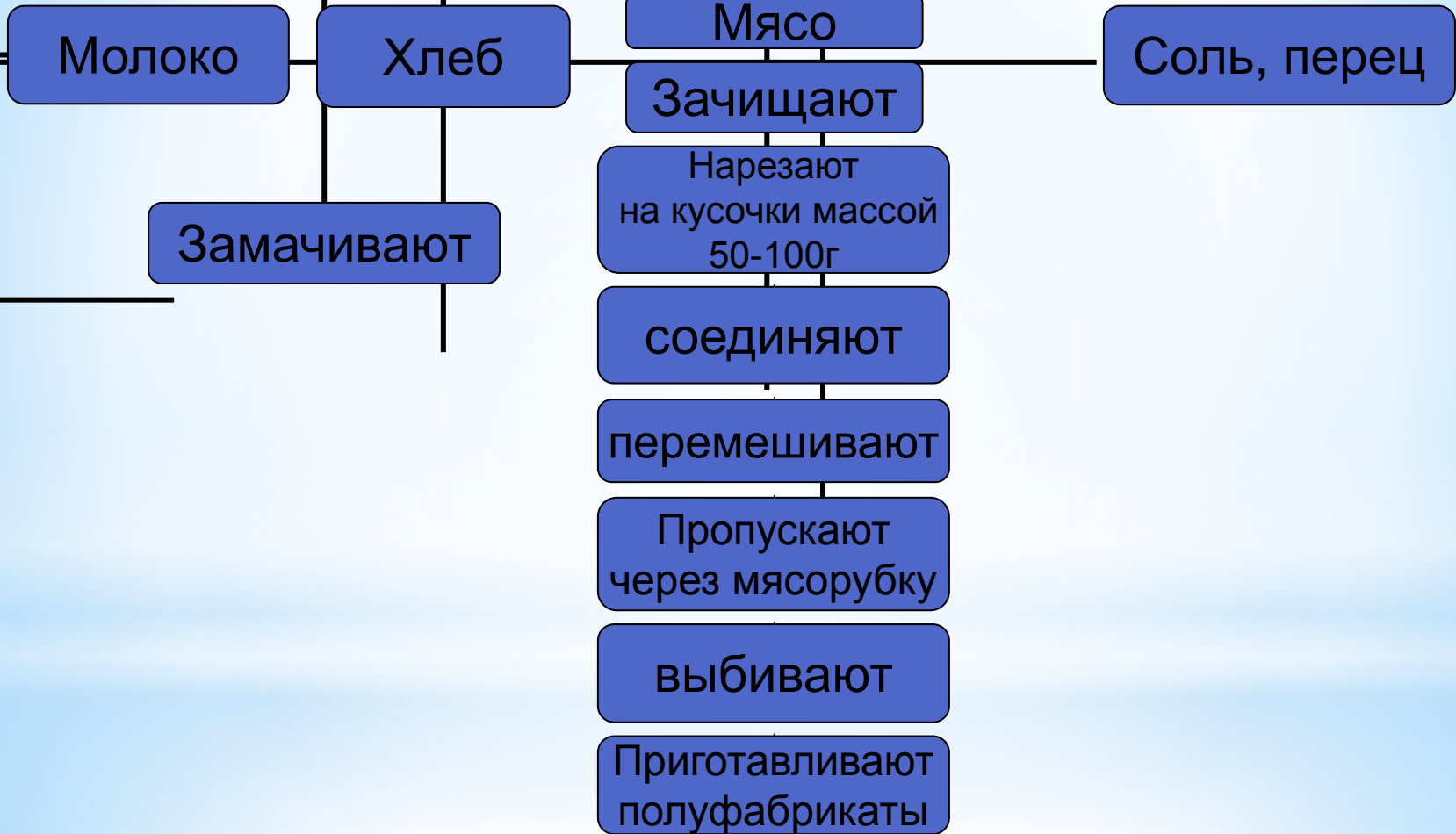
Просеять размолотые сухари, муку



Приготовление полуфабрикатов



Схема приготовления котлетной массы



* Полуфабрикаты из мясной котлетной массы:

Полуфабрикаты с большим содержанием хлеба:

1. Котлеты
2. Биточки
3. Шницель

Полуфабрикаты с меньшим содержанием хлеба:

4. Зразы
5. Тефтели
6. Рулет

Название п/ф	Форма	Размер	Панировка	Особенности п/ф	Рисунок полуфабриката
Котлета	Овально-приплюснутая, с одним заостренным концом	Длина 10 см, ширина 5 см, толщина 2-2,5 см	Мука, сухари	Подают 1-2 шт. на порцию	
Биточки	Кругло-приплюснутая	Диаметр 5 см, толщина 2 см	Мука, сухари	Подают 1-2 шт. на порцию	
Шницель	Овально-приплюснутая	Толщина 1 см, Длина 14 см	сухари	Подают 1 шт. на порцию	
Тефтели	Круглая, в виде шара	Масса 25-30 гр.	мука	Пассерованный лук Подают 3-4 шт. на порцию	
Зразы	Кирпичика	Толщина 2-3 см	сухари	Фаршируют Подают 1-2 шт. на порцию	
Рулет	Батона		Льезон, сухари	Фаршируют, делают проколы перед запеканием	

Котлеты



Биточки



Шницель



Зразы



Тефтели



Рулет



Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы

Форма п/ф соответствующая, на поверхности равномерная, плотно прилегающая панировка. На разрезе масса однородная, без комков не перемешанного хлеба, кусочков целого мяса.

Цвет красноватый.

Запах свежих продуктов.

Не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи. Хранят при температуре не выше 6 °С. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6-8 °С не более 12ч.

Способы оформления и подачи изделий из котлетной массы



АЛГОРИТМ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА



Тестовые задания

1. Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы.
2. В котлетную массу добавляют:
а) черный ржаной хлеб; б) белый пшеничный свежий; в) белый пшеничный черствый
Объясните, почему?
3. Выберите необходимые характеристики для п/ф из рубленой массы и дайте название п/ф

1. Овально-заостренная форма	а) толщина 2см, диаметр 5 см
2. Округло-приплюснутая форма	б) масса 25 - 30 г
3. Форма шариков	в) толщина 2-2,5 см, длина 10 см, ширина 5 см

Эталон ответа

1. Котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет
2. в) черствый хлеб уже созревший, быстрее впитывает воду, свежий даст много клейкости и его не используют, черный даст кислоту, его так же не используют
3. 1в) котлета, 2а) биточек, 3 б) тефтели.

Урок окончен.

**Спасибо за
внимание!**