

Государственное общеобразовательное учреждение
общеобразовательная школа №117
Ауэзовского района города Алматы
Республика Казахстан

Урок «Полуфабрикаты из мяса »

урок технологии 8 класс

Автор: Ермилова Елена Владимировна

г. Алматы 2011

Список использованной литературы:

1. Е.В.Ермилова, И.А. Товченик Технология 8 класс, Рабочая тетрадь (для девочек) М.: Изд-во Мектеп 2008, г.



Полуфабрикаты из мяса



Карточка - задание

1. Как классифицируются супы по способу приготовления?

2. Поставьте порядок технологического процесса приготовления мясного бульона.

- посолить бульон
- в холодную воду закладывают подготовленное мясо
- процедить бульон

3. Закончите предложение :

К заправочным супам относятся все супы, которые

4. Выберите из предоставленных супов заправочный суп:

Рассольник, молочный суп, уха

5. Чем отличаются щи от борща?

6. Отметьте знаком **V** правильный ответ:

Какой суп хорошо усваивается организмом и широко применяется в детском и диетическом питании:

- суп – пюре
- прозрачный суп
- заправочный суп

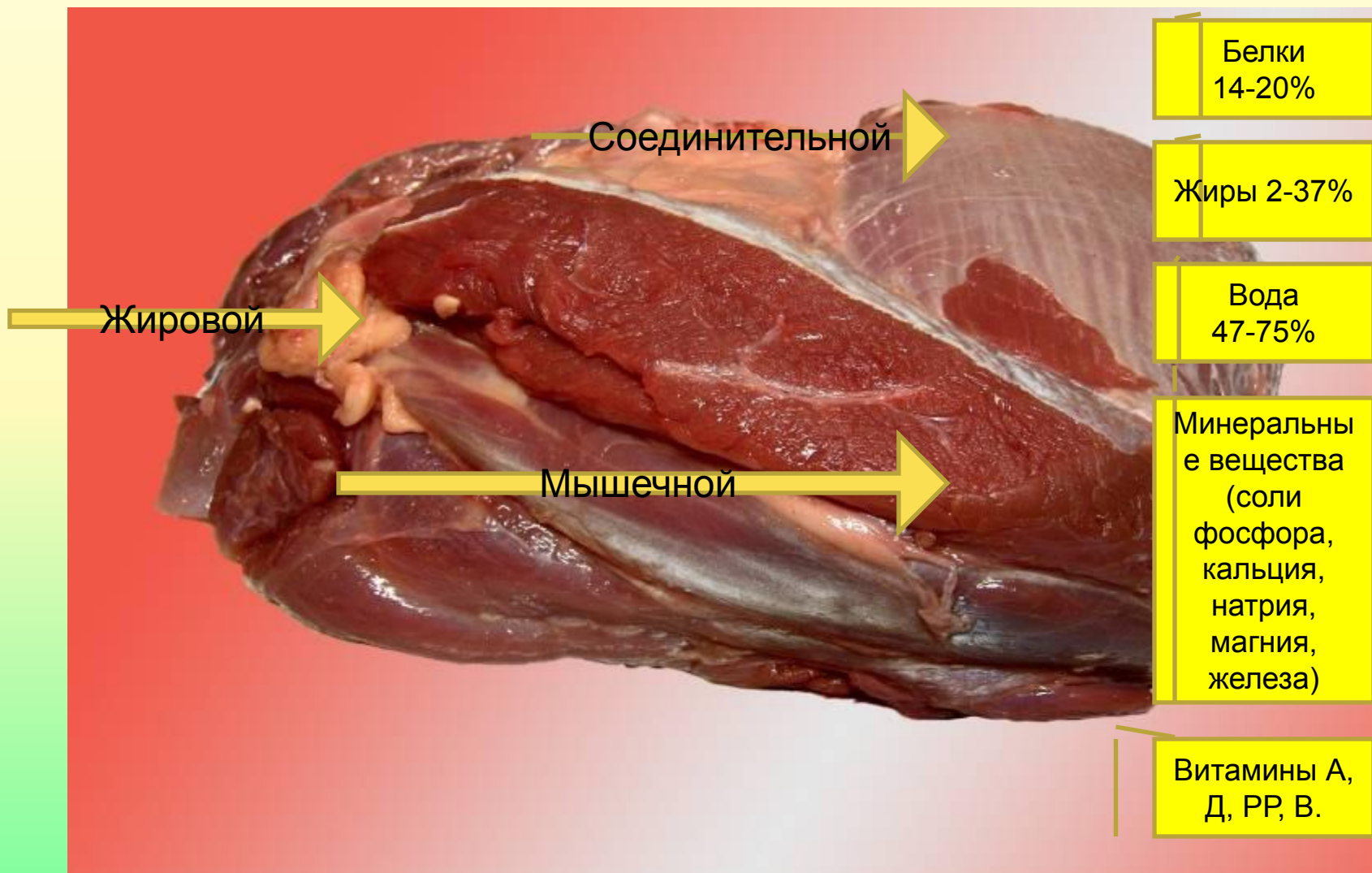
7. Отметьте знаком **V** правильный ответ: К какому виду супов относится «уха»:

- заправочный суп
- прозрачный суп
- холодный суп

8. Отметьте знаком **V** правильный ответ: При варке овощей разрушаются витамины если:

- их варить в алюминиевой кастрюле
- их варить в эмалированной кастрюле
- их варить короткое время при сильном кипении

Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей -



- Полученные куски мякоти зачищают от сухожилий, грубых пленок, излишков жира и получают полуфабрикаты



Полуфабрикатами называется изделие прошедшее первичную обработку и нуждающееся в доработке

Порционные полуфабрикаты

Бифштекс – кусок мякоти неправильной округлой формы толщиной 2...3 см

Антрекот – кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5...2 см

Котлеты отбивные – кусок мякоти овально-плоской формы с косточкой, панированный в сухарях



Мелкокусковые полуфабрикаты

Шашлык –
кубики
мяса массой
30...40 гр



Гуляш –
кубики
мяса
массой 20...30 гр



Бефстроганов –
брусочки мяса
длиной 3...4 см,
массой 5...7 гр



Полуфабрикаты из рубленой массы

Рубленая
масса



Рубленные
полуфабрика
ты - котлеты



Практическая работа

Технология приготовления мясных котлет

Инвентарь и посуда:

мясорубка, разделочные доски МС, нож поварской, сито, лопатка, сковорода.

Рецептура: мясо рубленое (котлетное) – 1 кг, хлеб – 250 гр, жидкость – 350 гр, соль -20гр, сухарная панировка – 60 гр, масло растительное.

Задание :

1. Ознакомьтесь с технологией приготовления котлет учебник «Технология»
2. рассмотрите рисунок
3. Поставьте порядок технологического процесса приготовления котлет

Технология приготовления:



Классификация полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Характеристика	Тепловая обработка
Шашлык	Кубики мяса массой 30...40 г	
Бефстроганов	Брусочки мяса длиной 3...4 см массой 5...7 г	
Гуляш	Кубики мяса массой 20...30 г	
Бифштекс	Кусок мякоти неправильной округлой формы толщиной 2...3 см	
Антрекот	Кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 1,5...2 см	
Котлеты отбивные	Кусок мякоти овально-плоской формы с косточкой	
Рубленая масса	Измельченное мясо в мясорубке	
Котлеты	Изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом толщиной 1,5...2 см, длиной 9...10 см	

Рефлексия "Ресторан"

Насытились?

- Я съел бы еще этого:

Больше всего мне понравилось на уроке

- Я почти переварил информацию о:

- Этот ресторан

- Я переел

- Пожалуйста, добавьте

