Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**14.01.2021. (2час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

**Начинаем изучение темы: Тема**. ***7.1.* Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**

1) Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Приготовление блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика**

Блюда из отварного мяса.

Вторые горячие блюда приготавливают из всех видов мяса, языков, почек, печени и других субпродуктов, копченой грудинки или корейки, ветчины, колбасных изделий.

Мясо нарезают на куски массой не более 2 кг. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и , когда вода вновь закипит, продолжают варить при очень слабом кипении. За 30 мин до готовности кладут репчатый лук, петрушку, морковь, а за 10-15 мин - специи.

В среднем время варки составляет:

говядина - 2 ч - 2 ч 45 мин;

баранина - 1,5 ч - 2 ч;

свинина - 1 ч 45 мин - 2 ч;

телятина - 1 ч 20 мин - 1 ч 45 мин.

Готовность определяется проколом поварской иглой , из прокола должен выделяться прозрачный сок.

Хранят мясо в закрытой посуде с небольшим количеством бульона. По мере спроса мясо нарезают поперек волокон на куски, укладывают в посуду, заливают бульоном и доводят до кипения.

Языки, подготовленные для варки, кладут в посуду, добавляют коренья, репчатый лук, соль и заливают кипящей водой. Варят при слабом кипении до готовности. Вареные горячие языки опускают в холодную воду на 5 мин и очищают. Нарезают на порции по 2-4 кусочка, заливают бульоном и доводят до кипения.

Блюда из припущенного мяса.

Дно сотейника смазывают маслом, укладывают п/ф и заливают бульоном так, чтобы он покрывал их на 2/3 высоты, закрывают сотейник крышкой и припускают. Для аромата в бульон кладут белые коренья, шампиньоны.

Блюда из жареного мяса.

*Жаренное крупными кусками.* Мясо натирают солью, перцем и на сковородах обжаривают со всех сторон до образования румяной корочки. Затем ставят в жарочный шкаф с t 160-175 С и доводят до готовности, и поливают выделившимсяпри жарке соком и жиром.

Хранят на противнях и по мере спроса нарезают поперек волокан.

*Жаренные порционными кусками.*Мясо жарят порционными натуральными и панированными кусками. Натуральное мясо жарят на сковородах, наливают жир, разогревают его и кладут посоленные куски мяса. Обжаривают с двух сторон до образования корочки и доводят до готовности, уменьшив нагрев. Панированные изделия также готовят и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске поливают сливочным маслом или подают с соусами.

*Жаренное мелкими кусками.*Поджарка. Мясо говядины или свинины 1-го сорта, нарезанное кусочками массой 10-15 г, жарят на сковороде до полной готовности, затем добавляют шинкованный пассированный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают поджарку с рассыпчатыми кашами, жареным картофелем.

Блюда из тушеного мяса.

*Тушеное крупными кусками.* Мясо тушеное. Говядину, баранину или свинину тушат крупными кусками массой до 2 кг. Подготовленное мясо обжаривают со всех сторон, затем мясо кладут в сотейник, наливают столько бульона, чтобы было покрыто до половины высоты, и тушат. В процессе тушения добавляют морковь, репчатый лук, белые коренья и томатное пюре.

Готовое мясо нарезают на порцию по 1-2 куска поперек волокон. Подают с отварными макаронами, картофельным пюре, рассыпчатыми кашами.Мясо поливают соусом, а гарнир укладывают сбоку.

*Тушенное порционными кусками.*Зразы отбивные. Подготовленные зразы обжаривают и тушат в бульоне с томатным пюре в течение 45-50 мин. Затем зразы вынимают, на бульоне готовят красный соус, кладут в него зразы, добавляют пряности и тушат еще 30-40 мин. Отпускают с гречневой кашей, картофельным пюре. На тарелку кладут зразы по 2шт на порцию, поливают соусом и рядом гарнир.

*Тушеное мелкими кусками.*Гуляш. Кусочки мяса обжаривают до образования поджаристой корочки, кладут в сотейник, заливают горячим бульоном, добавляют пассированное томатное пюре и тушат почти до готовности. Бульон сливают, заправляют красной мучной пассировкой, добавляют пассированный лук, перец, соль, лавровый лист. Этим соусом заливают мясо и снова тушат 10-15 мин.

На гарнир подают отварные овощи, рассыпчатые каши, картофельное пюре.

Блюда из запеченного мяса.

Говядина, запеченная под луковым соусом. На порционную сковороду наливают немного лукового соуса, кладут один или два ломтика тушеной говядины. Вокруг мяса укладывают бордюр из жареного кружочками картофеля. Мясо поливают соусом луковым, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при t 250-260 С.

**Блюда из рубленого мяса.**Используют два вида рубки - без наполнителей и с наполнителями (хлебом).

Шницель рубленый натуральный. Для приготовления блюда используется натуральная рубка из свинины и телятины. П/ф панируют, жарят с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. На гарнир подают картофель жаренный, помидоры, зеленый горошек или сложный гарнир, а шницель из телятины - припущенный рис или овощи в молочном соусе. При подаче шницель поливают маслом.

Котлеты мясные, запеченные в молочном соусе. Из котлетной массы формуют котлеты и, не панируя, укладывают на смазанный жиром противень. В середине котлеты по всей длине делают углубление, которое заполняют молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Отпускают котлеты на овальном блюде, рядом кладут гарнир овощи в молочном соусе, украшают зеленью.

Требования к качеству

*Вареное мясо -*должно быть нарезано тонкими кусочками поперек волокон. Поверхность не должна быть заветрена. Цвет - от белого до серого. Мясо мягкое, с ароматом, свойственным вареному мясу.

*Жареные натуральные изделия -*крупные куски говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а свинины и телятины - обязательно прожарены. Цвет слабопражаренного - от розового до серого, а хорошо прожаренного - от серого до коричневого. Изделия должны быть сочными, мягкими.

*Жареные панированные изделия*равномерно покрыты панировкой, корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета.

*Тушеное мясо -*мягкое, сочное. Крупные куски нарезаны поперек волокон.

*Запеченное мясо под соусом*должно быть сочным. На поверхности блюда глянцевая, тонкая корочка.

Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.

Заправленные целые туши птицы кладут в горячую воду, доводят до кипения, уменьшают нагрев, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят. Готовность определяют проколом, из прокола должен вытекать прозрачный сок. Время варки цыплят 20-30 мин, молодых кур - 50-60 мин, старых - 2-3 ч, гусей - 1-2 ч, дичи - 20-30 мин.

По мере спроса птицу нарубают по два кусочка на порцию и прогревают в бульоне.

Припускают изделия из котлетной и кнельной массы, филе кур или дичи, и цыплят. Изделия или филе укладывают в один ряд на дно сотейника, смазанное маслом, заливают бульоном на 1/3 их высоты, закрывают сотейник крышкой и припускают на слабом огне.

Отварную и припущенную птицу и кролика отпускают с белыми соусами и гарнирами из отварного риса, припущенных и вареных овощей.

Жареные птица, дичь и кролик.

Птицу и кроликов жарят целыми тушками и порционными кусками.

Целые тушки натирают солью и смазывают сметаной. Заправленные тушки укладывают спинкой вниз на противни с разогретым жиром и обжаривают до образования корочки. Обжаренные тушки ставят на 15-20 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности.

Старых уток, гусей перед жаркой рекомендуется отварить до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят перед подачей.

Основным гарниром к жареной птице и дичи является картофель жареный, дополнительно зеленые салаты, соленые овощи.

Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика.

Гусь, утка по-домашнему. Подготовленные тушки рубят на куски, обжаривают,

закладывают в горшочки, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассированный шинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец, соль, заливают бульоном так, чтобы продукт был покрыт полностью, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают блюдо в горшочках.

Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика.

Биточки рубленые фаршированные. Котлетную массу порционируют, придают ей форму кружочков, на середину кладут мелко рубленые вареные грибы, края кружочков соединяют, панируют, формуют в виде биточков и жарят. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, жареного или со сложным гарниром.

**Требования к качеству**

Каждая порция должна состоять из части ножки. Допускаются, но считаются дефектом надрывы кожи, неравномерное обжаривание. На внутренней части тушки не должно быть сгустков крови и органов. Кожа должна быть чистой, без остатков пера.

ЗАДАНИЕ

1)Составить конспект

Ответьте на вопросы

1. Как подготовить птицу для варки и жарки?
2. Как варят птицу?
3. Как жарят гусей, кур, уток, дичь?
4. Какие гарниры используют для отпуска отварной и жареной птицы?
5. Как отпускают блюда из филе птицы: котлеты панированные, птица по- столичному, котлеты по- киевски?