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

**20.01.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема**. ***7.*2Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.**

1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе и диетического.
2. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускание, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, тушение, запекание (с гарниром, соусом и без)

***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*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

Горячие мясные блюда и закуски во много м отличается от холодных блюд и закусок. Самое их главное отличие состоит в том, что горячие мясные блюда подвергаются различной тепловой обработки. В это заключается особенность приготовления горячих блюд и закусок. Горячие блюда и закуски включаются в меню после холодных. Они отличаются также острым вкусом и небольшим объемом. Для их приготовления используют мясо мясные продукты (ветчину, сосиски), субпродукты (языки, почки, рубцы). Любые продукты, используемые для приготовления горячих блюд, сначала проходят тепловую отработку. При этом в них происходят большие физико-химические изменения, способствующие улучшению вкусовых качеств и лучшей усвояемости пищи. При тепловой обработке продукты размельчаются, что облегчает их пережевывание; обезвреживается большое количество болезнетворные микроорганизмов и некоторых вредных веществ; образуются новые вкусовые и ароматические вещества, которые способствуют выделению пищеварительных соков.

На предприятиях общественного питания применяются следующие основные способы тепловой обработки продуктов: варка и жаренье. Используются также комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, в которых сочетается несколько основной способов.

Варка - это нагревание продуктов в жидкости. Варка бывает:

Основным способом; (в большом количестве воды).

Припускание; (в небольшом количестве воды под крышкой).

Варка на пару; (в специальных шкафах или на решетках).

Жаренье - это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира.

Жаренье бывает:

Основным способом; ( в небольшом количестве жира).

Во фритюре; (в большом количестве жира ).

В жарочном шкафу; (в специальных шкафах при температуре 270).

На гриле (жаренье на открытом огне).

КОМБИНИРОВАННЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.

Тушение - это обжаривание продукта до золотистой корки, а затем припускание с добавление специй.

Запекание - варенные, жаренные, припущенные или сырые полуфабрикаты заливают соусом запекают в жарочном шкафу.

Брезирование - это припускание мяса в концентрированном бульоне, а затем обжаривание в жарочном шкафу.

Варка с последующем обжариванием - продукт сначала валяют, затем обжаривают.

**ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.**

Опаливание - применяют для первичной обработки птицы, говяжьих, бараньих, свиных и телячьих ног (на газовых горелках).

Бланширование - закладка продуктов на несколько минут в кипяченую воду.

Пассирование - обжаривание продуктов в небольшом количестве жира и пассирование.

Технологический процесс приготовления блюда начинается не с тепловой обработки, а с поступления туш забитых животных на предприятия общественного питания. Мясо поступает остывшим, охлажденным и мороженным. Остывшее мясо - это то, которое после разделки туши на бойне остывало в естественных условиях или остывочные камерах не менее 6 часов. Мясо, охлажденное до температуры в толще мышцы + 4-0, называется охлажденным. Мясо, искусственно замороженное до температуры в толще мышцы не выше - 6 называют мороженным. В зависимости от упитанности говядину и баранину разделяют на две категории, а свинину на жирную - (толщина шпига более 4 см.) и мясную (толщина щпига от 1,5 до 2 см). Мясо поросят разделяют на две категории. К первой категории относятся молочные поросята весом от 1,3 до 5 кг., ко второй относят - весом от 5 до 12 кг.

Технологический процесс обработки мяса на предприятиях общественного питания состоит из следующих операций:

Оттаивание.

Обмывание и обсушивание.

Разделывание туш.

Изготовление полуфабрикатов.

Мороженое мясо оттаивает целиком, повесив тушу на крючья, или уложив штабелями на решетки в специальных камерах - дефростерах. Или в камерах при температуре +4 +6 в течение 3 - 5 суток. Медленное оттаивание мяса позволяет свести до минимума потери мясного сока почти полностью сохранить вкусовые качества продукта. Предварительная обработка мяса заключается, прежде всего, в его тщательной промывке. Мясо следует мыть быстро под струей проточной воды, причем моется весь кусок, предназначенный для обработки. Нельзя мыть мясо после того, как оно уже нарезано, так как при этом загрязнение переносится с поверхности внутрь мяса, сначала руками, а затем со струей воды. Если мясо моется мелкими кусками, особенно после удаления костей, это вызывает потерю соков, а тем самым снижение пищевой ценности мяса. По той же причине мясо не следует вымачивать, так как при этом растворимые в воде белки, минеральные вещества и витамины группы В переходят в воду. Промытое мясо следует обсушить. Обсушивают мясо на решетках или льняными салфетками. Обсушенное мясо разделывают в несколько этапов. В начале тушу разрубают на четвертины. Затем, каждую четвертину делят на части. Передняя четвертина говяжьей туши делится на лопатку (плечевая и заплечевая часть), шею, спино-грудную часть. Заднюю четвертину туши, отделив вырезку (подвздошную мышцу), делят на заднетазовую и поясничную части. Свиные, телячье и бараньи туши предварительно отделив вырезку, разрубают поперек на две половины - переднюю и заднюю. Переднюю половину делят: лопатку, шею, корейку, грудинку; заднюю - на два окорока.

После этого отделяют мышечную, соединительную и жировую ткани от костей. Эта операция называется обвалкой. Затем части мяса зачищают от сухожилий и пленок, удаляют хрящи.

Излишнее количество жира следует удалить, оставив слой два - три миллиметра, так как жир препятствует чрезмерному выпариванию и способствует сохранению сочности мяса. Затем отрезают края, выравнивают куски, подавая им более или менее одинаковую толщину и форму. Эта операция называется зачисткой. У оставшихся от обвалки небольших кусков мяса удаляют мелкие кости, сухожилия, хрящи, кровеносные сосуды, жир и пленки. Такая операция называется жиловкой.

Из подготовленных частей мяса готовят различные полуфабрикаты. Но, прежде чем начать готовить полуфабрикаты, необходимо знать, что мясо является, прежде всего, источником белка и нужно постараться сохранить все питательные вещества. В мясе также присутствуют некоторые витамины, главным образом группы В. Пищевая (биологическая) ценность белков мяса, их усваемость довольно высока. Но она в значительной степени зависит от метода кормления убойных животных, части туши, способа хранения и приготовления блюда. Так, например, закладывая мясо для варки в холодную воду, мы теряем много питательных веществ, переходящих в жидкость, в то время как потери значительно меньше, если мясо для варки вложить в горячую воду. Еще меньше потерь при жаренье мяса, однако, этот способ приготовления не всегда желателен. Весьма вредно чрезмерно нагревать мясо, так как при этом в большей степени снижается ценность и усвояемость белков.

## Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, панированными порционными кусками

Жарить можно только такие части, в которых соединительная ткань достаточно нежна и коллаген успеет в процессе тепловой обработки перейти в глютин в количестве, обеспечивающем кулинарную готовность (размягчение мяса). При жаренье грубых частей мяса (2-гo и 3-гo сортов) переход коллагена в глютин замедляется. В то время как истинные [белки мяса](https://petritest.ru/petritest-indikator-na-belok)успевают уже коагулировать и выделить воду, волокна соединительной ткани будут еще тверды, распад коллаrена приостановится, и изделия начнут высыхать, подгорать, но не размягчаться. Поэтому такие части туши для жаренья не употребляют. Изделия из мяса, где коллаген находится в виде толстых прослоек, следует отбивать, чтобы размягчить полуфабрикаты и облегчить переход коллагена в глютин. В баранине, свинине и телятине коллаген менее устойчив, чем в говядине, поэтому почти все части свинины, телятины и баранины (особенно молодой) пригодны для жаренья. Мясо жарят крупными, порционными и более мелкими кусками.

К жареным мясу и мясным субпродуктам подаются различные наборы [гарниров](https://unikons.pro/products/unikons-v):

* **гарнир к говядине** подают отварной картофель с [маслом](https://unikons.pro/products/unikons-v), жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир, который состоит из нескольких видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты и т.п.;
* **гарнир к телятине** - картофель в [молоке](https://unikons.pro/products/unikons-lakto-3), картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с [маслом](https://unikons.pro/products/unikons-v) и рис припущенный, сложные гарниры;
* **гарнир к свинине** - картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры;
* **гарнир к поросенку** - картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша;
* **гарнир к баранине** - картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный. Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и с молочным соусом с луком.

Дополнительно на гарнир к жареному мясу можно подавать [салаты зеленые](https://unikons.pro/products/unikons-xxl), маринованные ягоды.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), хранят не нарезая, нарезают его только перед подачей.

Для приготовления [свинины жареной](https://unikons.pro/products/unikons-v) (карбонат, буженина, рулет) свиную корейку, крупные части задней ноги и мякоть лопатки, свернутую рулетом и перевязанную шпагатом, натирают солью, перцем и обжаривают в противне или сотейнике. Если куски свинины жарят с кожей, то кожу можно надрезать в виде ромбиков. Окорок с кожей перед жаркой варят 10 мин для размягчения кожи. Дожаривают мясо в жарочном шкафу, периодически поливая соком. Готовое мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, кладут на блюдо и гарнируют картофелем жареным, картофельным пюре и т.д.

Поросенка жареного готовят по следующей схеме: обработанную тушку поросенка распластывают, надрубив позвоночник, и солят изнутри. Более крупные тушки можно разрубать пополам (вдоль). Хвост и уши покрывают тестом, чтобы они не сгорели. Подготовленного поросенка кладут на противень кожей вверх, смазывают[смета­ной](https://unikons.pro/products/unikons-lakto)и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin), но не поливая соком, чтобы поросенок не отмокал (готовность проверяют проколом иглой задней ножки). Жареного поросенка делят на порции. Для этого сначала отрезают голову, разрубают тушку вдоль по позвоночнику, а затем поперек на порционные куски. Отпускают поросенка на блюде с гречневой кашей, полив соком и [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin). Кашу перед подачей можно слегка прожарить с жиром и рублеными яйцами или пассерованным репчатым луком.

**Поросенок жареный с гречневой кашей**

Жареный поросенок - это традиционное, праздничное блюдо народной русской кухни. Тушку поросенка разрезают вдоль. Изнутри надрубают позвоночник, разрубают кости таза, тщательно зачищают внутреннюю полость, промывают тушку и обсушивают. Затем поросенка распластывают, натирают изнутри солью, сверху смазывают [сметаной](https://unikons.pro/products/unikons-lakto) и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая [жиром.](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin) Чтобы ушки не подгорели, их можно смазать тестом и после 20-30 мин жаренья снять его и продолжать жарить.

**Грудинка фаршированная**

Фаршируется грудинка как телячья, так и баранья. Для этого отрубают позвоночные кости и грудную кость, с внутренней стороны вдоль ребер прорезают пленки. С тонкого нижнего края грудинки между слоями мякоти делают разрез (карман), закладывают в него [фарш](https://unikons.pro/products/unikons-xxl)и зашивают разрез. Грудинка, может фаршироваться разными фаршами.

**Фарш для телятины** - мякоть пропускают через мясорубку, доливают сливки или молоко, перец, хорошо перемешивают, добавляются свиной шпик и вареный язык, нарезанный кусочками.

**Фарш для баранины** - мелко нарезают шпик, кладут на нагретую сковороду, добавив рубленый лук, обжаривают, затем добавляют куски печени и обжаривают все вместе. Печень с луком пропускают через мясорубку, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей или припущенным рисом, добавив рубленые вареные яйца.

**Фарш для телятины и баранины** - измельчают мясо, добавляют воду, соль, перец, припущенный рис.

Фаршированная грудинка поливается[жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin) и жарится в духовке (жарочном шкафу). Баранья грудинка предварительно натирается чесноком. Перед подачей к столу вынимают реберные кости, нарезают грудинку на куски. Грудинка фаршированная подается к столу, предварительно политая мясным соком.

Гарнируют блюдо жареным картофелем, фаршированной репой, но грудинка фаршированная может подаваться к столу и без гарнира.

Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, сбоку подливают мясной сок или подают с соусами.

Панированные жареные мясные изделия перед отпуском поливают[маслом](https://unikons.pro/products/unikons-v), а сбоку подливают мясной сок или соус. Можно соус подавать отдельно. Эти изделия нельзя сверху поливать мясным соком и соусом, так как при этом размокает поджаренная корочка.

К натуральным жареным мясным изделиям относятся бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп. Жарят порционные изделия перед подачей. Хранить их не следует. К блюдам из мяса, жаренного порционными кусками, подают различные гарниры: картофель, жаренный основным способом, в жире (соломка-пай, брусочки фри), тушеную капусту (к блюдам из жареной свинины), припущенный рис (к баранине), овощи в молочном соусе, зеленый горошек в соусе или с маслом и др.

При подаче овощи в молочном соусе или зеленый горошек иногда укладывают в корзиночки из теста.

Существует несколько способов подачи бифштекса:

* на бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца и отпускают с указанными выше гарнирами («Бифштекс по-гамбургски»);
* бифштекс поливают [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin). Гарнир, как правило, жареный картофель и строганый хрен. Можно подавать бифштекс со сложным гарниром: жареный картофель, зеленый горошек и припущенная морковь, дополнительно разрешается добавлять отварную цветную капусту или маринованную белокочанную капусту. На бифштекс можно положить кусочек зеленого масла;
* на бифштекс кладут репчатый лук, нарезанный кольцами и жаренный в жире. Подают это блюдо с жаренным кружочками картофелем, который укладывают вокруг бифштекса на порционной сковороде («Бифштекс по-деревенски).

Отпускают филе с различными гарнирами, с соусом или без него.

Существует несколько способом подачи филе:

* филе поливают жиром и мясным соком. [Гарнир](https://unikons.pro/products/unikons-v) - жареный картофель, овощи в молочном соусе, зеленый горошек («Филе натуральное»);
* филе подают на кусочках пшеничного [хлеба](https://unikons.pro/konditerskie-i-khlebobulochnye-izdeliya) (крутонах), поджаренных на сливочном масле. На поджаренные ломтики хлеба кладут кусочки языка отварного или вареной ветчины, на них филе и поливают соусом красным с мадерой или грибами либо соусом эстрагон. Гарнир - жареный картофель («Филе в соусе»);
* сверху на филе кладут припущенные шампиньоны или отварные белые грибы и поливают соусом красным с мадерой («Филе с шампиньонами»);
* сверху на филе кладут половинки жареных помидоров («Филе с помидорами»);
* готовят как обычное филе в соусе, но сверху кладут кусочки вареного костного мозга («Филе с костным мозгом»).

Лангет подают по два куска на порцию с различными гарнира ми, с соусом или без него. Существует несколько способов подачи лангета:

* лангет поливают [маслом](https://unikons.pro/products/unikons-oleopro) и подливают мясной сок, сбоку помещают жареный картофель или сложный гарнир из жареного картофеля, моркови, зеленого горошка, заправленного белым соусом («Лангет натуральный»);
* лангет подают так же, как натуральный, но сверху кладут половинки жареных помидоров («Лангет с помидорами»);
* лангет поливают соусом красным с мадерой, красным с луком и корнишонами, сметанным с луком. Гарнир - жареный картофель («Лангет в соусе»).

Антрекот подают, полив мясным соком и [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin). На мясо кладут кусочек зеленого масла. Гарнир - картофель в молоке или картофель, жаренный различными способами, сбоку антрекота кладут строганый хрен и веточки петрушки. Антрекот можно подавать так же, как бифштекс с яйцом или бифштекс с луком.

Котлеты натуральные жарят из подготовленных свиных, бараньих и телячьих полуфабрикатов. При отпуске их поливают [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin) и подливают мясной сок; котлеты из баранины можно подавать, кроме того, с молочным соусом с луком. На гарнир к телячьим и свиным котлетам обычно используют 3-4 вида различных продуктов (сложный гарнир) или картофельное пюре, жареный картофель, овощи в молочном соусе и т.д. На гарнир к бараньим котлетам подают рассыпчатый рис, жареный картофель различных видов, стручки фасоли или фасоль в [масле](https://unikons.pro/products/unikons-v) либо сложный гарнир. Зеленый горошек или овощи в молочном соусе можно подать на гарнир в тарталетках.

[Эскалоп](https://unikons.pro/products/unikons-xxl) готовят из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по 2 куска на порцию) с гарниром из жареного картофеля, сложными гарнирами и др. Можно также готовить эскалоп с соусом и подавать на крутонах. В этом случае на эскалоп кладут кусочки поджаренных почек, помидоров, грибов и заливают соусом томатным.

Подготовленный полуфабрикат шницеля жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, полив жиром, с теми же гарнирами, что и котлеты отбивные. Можно полить шницель маслом с каперсами и лимонной цедрой, а сверху положить кусочек лимона.

Ромштекс готовят по следующей схеме: отбитые, смоченные в льезоне и запанированные в сухарях изделия жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и отпускают, полив жиром, с жареным картофелем. Можно жареный картофель комбинировать с тушеной капустой, отварной цветной капустой, припущенными овощами, зеленым горошком.

**Требования к качеству**

Жареные натуральные изделия: крупные куски говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а свинины и телятины - обязательно прожарены до полной готовности. Края кусочков мяса нарезки крупных кусков на порции должны иметь корочку. Гарнир укладывают в виде продолговатой горки или отдельных букетов. Цвет слабо прожаренного мяса - от красного до розового, средне прожаренного мяса - от розового до серого, хорошо прожаренного - от серого до коричневого.

Важным показателем качества является консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной (при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корочками восстанавливать свою первоначальную форму), рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношения между мышечной и жировой тканями, правильность деления на порции по массе и расположению мышечных волокон, соответствие формы изделий их названию. Блюда из жареного мяса (бифштексы, антрекоты и др.) не должны быть пережаренными, без поджаристой корочки (изделия не жарились, а припускались), жесткими - плохо отбиты, использована непредусмотренная часть мяса, нарезаны вдоль волокон. Не допускаются сухожилия, пленки, мелко раздробленные косточки.

Лангеты, филе, бифштексы и антрекот порционный также могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а остальные порционные изделия должны быть хорошо прожарены. Кусочки мяса должны быть обжарены со всех сторон. У котлет косточки хорошо зачищены и ровно обрублены.

Бифштексы, лангеты, филе - нежные, сочные; остальные изделия могут быть менее сочными, но мягкими.

Жареные панированные изделия равномерно покрыты панировкой, корочки от светло-желтого до светло-коричневого цвета, у отбивных котлет слой жира не более 1/3 поверхности изделия; реберная косточка у котлет ровно отрублена наискось и подрублена от мякоти на 3-4 см. На разрезе мышечная ткань плотная, с корочкой не более 2 мм; толщина изделия 10-20 мм. В бараньих грудинках допускается наличие хрящей, не допускаются сухожилия, пленки, мелко раздробленные косточки. Консистенция сочная, мясо должно легко разжевываться.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Задание 1 Ответьте на вопросы**

1. Перечислите части туши говядины, используют для варки?
2. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
3. Почему не все части мяса можно жарить?
4. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
5. В каких случаях применяют тушение?
6. Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?

**Задание 2**. **Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из жареного мяса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Ростбиф  |  |  |
| Бифштекс натуральный  |  |  |
| Филе  |  |  |
| Лангет  |  |  |
| Антрекот  |  |  |
| Ромштекс  |  |  |
| Шашлык по – карски  |  |  |
| Бефстроганов  |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык по кавказки |  |  |
| Шницель  |  |  |