**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

***Тема 2.6***

*Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

*Задание: написать конспект по данной теме-приложение 1*

***Тема 2.7***

*Обработка и подготовка пернатой дичи*

*Задание: ответить на вопросы теста –приложение 2*

Дата сдачи-25.10.2021

Приложение 1

По способу приготовления различают полуфабрикаты натуральные, панированные и рубленые. При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приёмы: нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

**Нарезка.**Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40–45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.

**Отбивание.**Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Всё это способствует равномерной тепловой обработке.

**Подрезание сухожилий.**Сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

**Панирование.**Панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикаты смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

**Шпигование.**Шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств.

**Маринование.**Маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает ему хорошие вкус и аромат.

Для нарезки полуфабрикатов используют зачищенное мясо. Полуфабрикаты делят по размерам на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. У вырезки различают три части: утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик). Из каждой части вырезки нарезают соответствующий полуфабрикат.

**Крупнокусковые полуфабрикаты.***Ростбиф* изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

*Тушеное мясо* приготавливают из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5–2,5 кг. Мясо предварительно зачищают и надрезают сухожилия.

*Шпигованное мясо* приготавливают из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5–2,5 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят в мясо с помощью шпиговальной иглы.

*Отварное мясо* приготавливают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги, лопатки, подлопаточной части, грудинки, покромки, массой 1,5–2,5 кг.

***Порционные полуфабрикаты***

*Бифштекс* нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2–3 см, слегка отбивают.

*Бифштекс с насечкой* нарезают из верхней и внутренней частей задней ноги. На поверхности с одной и с другой стороны делают надрезы или пропускают через машину для разрыхления.

*Филе* нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4–5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.

*Лангет* нарезают под углом 40–45° из тонкой части вырезки толщиной 1–1,5 см, слегка отбивают, используют по два куска на порцию.

*Антрекот*– нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

*Зразы отбивные* – нарезают из боковой и наружной частей задней ноги порционные куски толщиной 1 – 1,5 см. Затем отбивают, на середину кладут фарш, завертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для приготовления фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.

*Говядина духовая* – из боковой и наружной частей мякоти задней ноги нарезают порционные кусочки толщиной 1,5–2 см и отбивают. Используют по 1–2 куска на порцию.

*Ромштекс* – из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей мякоти задней ноги нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

***Мелкокусковые полуфабрикаты***

*Бефстроганов* – нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги, из обрезков вырезки порционными кусками толщиной 1–1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г.

**Азу** – нарезают из мякоти боковой и наружной частей задней ноги куски толщиной 1,5–2 см, отбивают и нарезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10–15 г.

*Поджарка* – нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги куски толщиной около 2 см, отбивают и режут на брусочки массой по 10–15 г.

*Шашлык по-московски* – из вырезки нарезают кусочки мяса в виде кубиков массой 30–40г. и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками. Затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.

*Гуляш*– из покромки, лопаточной и подлопаточной частей нарезают кусочки в виде кубиков массой 20–30г. по 4–5 шт. на порцию.

Виды полуфабрикатов, изготовляемых на предприятиях общественного питания, приведены в табл. 3.

**Таблица 3**

|  |  |
| --- | --- |
| Части мяса | Виды полуфабрикатов |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Вырезка | Для жарки | Бифштекс, филе, лангет | Бефстроганов, шашлык |
| Толстый и тонкий края | Для жарки | Антрекот, ромштекс | Бефстроганов, поджарка |
| Верхняя и внутренняя части задней ноги | Для тушения | Ромштекс, зразы отбивные | Бефстроганов, поджарка |
| Боковая и наружная части задней ноги | Для тушения, мясо шпигованное | Говядина духовая, зразы отбивные | Азу |
| Лопаточная и подлопаточная части | Для варки | – | Гуляш |
| Грудинка | Для варки | – | Гуляш |
| Покромка | Для варки |  | Гуляш |

Приложение 2

**Тест на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»**

1. Укажите, в  какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

|  |  |
| --- | --- |
| а) удаление шейки  б) промывание;  в) опаливание;  г) удаление ножек | ; д) приготовление полуфабрикатов  е) оттаивание  ж) потрошение  з) удаление головы |

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

4. Как снимают филе?

5. Какой процесс в обработке курицы описан?

 Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 ми, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

6. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

7. Как приготовить котлетную массу из курицы?

8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

9. Перечислите, какие отходы  от птицы используют?

10. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –