**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Тема 7.2.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов**

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»:

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.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

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

**Задание3.** Используя учебную литературу и электронные ресурсы заполнить таблицы 1, 2.

**Цель:** закрепить знания по видам полуфабрикатов из мяса, условиям и срокам их хранения, а также по приготовлению блюд из мяса.

**Методические рекомендации по заполнению таблицы 1,2:**

Используя учебную литературу, интернет или другую дополнительную ли­тературу заполните пустые колонки таблицы, следуя примеру приведен­ному ниже.

Таблица 1 – Условия и сроки хранения полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Время (ч) хранения | Условия хранения |
| Полуфабрикаты из мяса  1.  2.  3. |  |  |
| Полуфабрикаты из руб­леной массы  1.  2.  3.  4. |  |  |
| Полуфабрикаты из птицы  1.  2.  3. |  |  |
| Полуфабрикаты из субпродуктов |  |  |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

***Пример:***

Таблица 1 - Полуфабрикаты из мяса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Время (ч) хранения | Условия хранения |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА  Крупнокусковые:  1. Ростбиф  2. Говядина тушеная  3. Говядина тушеная  4. Говядина отварная и т.д.  Порционные:  1.  2.  3. и т.д.  Мелкокусковые:  1.  2.  3. и т.д | Крупнокусковые п\ф: натуральные хранят не более 48ч., паниро­ванные – не более 36ч. и т.д. | Крупнокусковые п\ф укладывают в один ряд на ребро под углом 30С и хранят при тем­пературе 2 – 4С. и т.д. |

Таблица 2 – Блюдо «Бефстроганов»; «Гуляш»; «Азу»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Последовательность опе­раций по технологии при­готовления | Требование к качеству | Правила подачи |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Пример:***

Таблица 2 - Блюдо «Плов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Последовательность опе­раций по технологии при­готовления блюда | Требование к качеству | Правила подачи |
| ПЛОВ  Мясо, нарезанное куби­ками по 20-30г., посы­пают солью, перцем, кла­дут на разогретый с жи­ром противень и быстро обжаривают. Переклады­вают в глубокую посуду, заливают горячим бульо­ном, добавляют пассеро­ванные томатное пюре, морковь и лук нарезанные соломкой, предвари­тельно замоченную рисо­вую крупу, перец горош­ком, лавровый лист и ту­шат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый плов разрыхляют поварской вилкой. | Мясо имеет цвет, от серого до коричневого. Конси­стенция мяса – мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус и запах овощей и специй. Овощи также должны сохранять форму нарезки и быть мягкими. Консистенция плова должна быть рассыпчатой, рис хорошо разваренный, но не переваренный и слипшийся. Цвет – от светло розового до светло-оранжевого. | При отпуске плов кладут в баранчик или на порционную сковородку, посы­пают измельченной зеленью петрушки или укропа. |
| БЕФСТРОГАНОВ |  |  |
| ГУЛЯШ |  |  |
| АЗУ |  |  |

**Задание 4**. Составьте технологическую последовательность приготовления ромштекса.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

* порционные куски толщиной 1,5- 2см
* надрезают сухожилия
* посыпают солью, перцем
* отбивают
* панируют в красной панировке
* придают форму
* укладывают на разогретую жиром сковороду
* смачивают в льезоне
* обжаривают с двух сторон
* доводят до готовности в жарочном шкафу
* на порционное блюдо укладывают
* гарнир
* ромштекс поливают его растопленным сливочным маслом

**Задание 5**. Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной на сковороде.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

вареные ветчину, говядину нарезают ломтиками слега обжаривают

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Задание 6.** Продолжите технологическую последовательность приготовления азу.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

Мясо

Томатное пюре

Картофель

Лук репчатый

Соленые огурцы

Мука

Бульон

Нарезают

Обжаривают

Тушат

Пассеруют

Нарезают

Нарезают

Нарезают

Пассеруют

Чеснок

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как нарезают мясо для приготовления гуляша?
2. С каким гарниром подается эскалоп?
3. Перечислите виды подачи бифштекса?
4. Как готовят говядину в кисло – сладком соусе?
5. Дайте определение методов приготовления блюд: варка основным способом, варка на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Тема 7.2.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов**

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»:

1. Чем отличаются котлеты от биточков?
2. Почему при жарке изделий, нужно дожаривать в жарочном шкафу?
3. Какую форму имеет люля – кебаб?
4. Как определяют готовность блюд из рубленого мяса?

**Задание 2.** Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления люля - кебаба.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Задание 3.** Укажите виды и причины брака зраз рубленых и способы их устранения

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид брака** | **Причина возникновения** | **Способы устранения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание 4.**

Используя учебную литературу, сборник рецептур блюд и кулинарных из­делий, электронные ресурсы заполните калькуляционную карту для приготов­ления блюд: «Люля-кебаб» в количестве 70 порций, «Зразы рубленные» в ко­личестве 120 порций.

**Цель:** закрепить знания и навыки по расчету сырья для приготовления определенного количества порций и нахождение стоимости одной порции, а также правильность заполнения формы калькуляционных карт.

**Методические рекомендации по заполнению калькуляционной карты:**

* С помощью сборника рецептур внесите данные в таблицу в соответ­ствующую колонку и произведите расчет сырья для определенного количества порций. Укажите наименование блюда, подчеркните нужное (на какое блюдо вы ведете расчет на порционное, дежурное или обеденное), укажите источник, откуда вы взяли рецептуру блюда и обязательно номер рецептуры, выход блюда по сборнику рецептур.
* В колонке «№п\п» укажите номер по порядку сырья входящего в состав блюда;
* В колонку «Наименование продуктов» впишите сырье необходимое для приготовления блюда.
* В колонку «Норма на порцию» впишите количество сырья по массе «брутто», т.е. масса продукта в кожуре, упаковке и т.д.
* В колонку «цена за кг.» внесите цену продукта за килограмм, штуку и т.д. Цену следует брать исходя из рыночных.
* В колонку «Сумма» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на порцию» умножают на ко­лонку «Цена за кг.».
* В колонку «Норма на 70 порций» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на порцию» умножают на 70 (на количество заданных порций 70,120,300 и т.д.)
* В колонку «Цена за кг.» внесите цену продукта за килограмм, штуку и т.д. Цену следует брать исходя из рыночных.
* В колонку «Сумма» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на 70 порций» умножают на колонку «Цена за кг.».
* В колонку «Наименование продуктов» вносите такие наименования как: **«Лук пассерованный с жиром», «Готовый фарш», «Готовый полуфабри­кат», «Обжаренные голубцы»** и т.д. и в колонку «Норма на порцию», «Норма на 70 порций» вносите их массу, но не рассчитывайте их сумму, а также не считайте их в «Выход» нормы на 70 порций. Выход нормы на 70 порций складывается лишь из того сырья, которое было куплено, а не приго­товлено. Эти данные выделяйте жирным шрифтом.
* В строке «Выход» заполняются колонка «Норма на порцию» и «Норма на 70 порций».
* В строке «Итого» заполняется колонка «Сумма» на одну порцию и «Сумма» на 70 порций соответственно. Чтобы заполнить строку «Итого» необ­ходимо сложить сумму всех посчитанных продуктов и вывести итог.
* Все контрольные суммы и нормы продуктов необходимо выделять жирным шрифтом.
* В нижней строке калькуляционной карты впишите посчитанные дан­ные.
* Чтобы найти процент наценки к стоимости продуктов, необходимо взять стоимость одной порции и от нее найти процент наценки, например: сто­имость одной порции 57-21 руб. – 100%, а 80% - Х, отсюда 57,21 \* 80/100 = 45, 768, округляем до десятых и получаем 45,77, это и будет наценка к стоимости блюда.
* Чтобы узнать продажную цену блюда необходимо к стоимости одной порции прибавить сумму наценки, *например:* 57,21 + 45,77 = 102,98 (продаж­ная цена блюда).

***Пример:***

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_

**Наименование блюда (изделия)** «Голубцы с мясом и рисом»

**Порционное, дежурное или обеденное** (подчеркнуть)

**Источник и номер рецептуры** «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М,2010. **Рецепт №** 309 **Выход блюда** 216 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продуктов | | Дата «30» апреля 2015г. | | | | | |
| Норма на  пор­цию  гр. | Цена  за кг. | Сумма  руб. коп. | Норма на  70 пор­ций гр. | Цена  за кг. | Сумма руб. коп. |
| 1 | Капуста свежая | | 163 | 20-00 | 03-26 | 11,41 | 20-00 | 228-20 |
| 2 | Говядина (котлетное мясо) | | 110 | 300-00 | 33-00 | 7,700 | 300-00 | 2310-00 |
| 3 | Крупа рисовая | | 11 | 35-00 | 00-39 | 0,77 | 35-00 | 26-95 |
| 4 | Лук репчатый | | 21 | 18-00 | 00-38 | 1,47 | 18-00 | 26-46 |
| 5 | Маргарин столовый | | 10 | 70-00 | 00-70 | 0,7 | 70-00 | 49-00 |
|  | Лук пассерованный с жи­ром | | 5 |  |  | 0,35 |  |  |
|  | Готовый фарш | | 240 |  |  | 16,8 |  |  |
|  | Готовый полуфабрикат | | 216 |  |  | 15,1 |  |  |
|  | Обжаренные голубцы | | 100 |  |  | 7 |  |  |
| 6 | Сметана | | 250 | 68-00 | 17-00 | 17,5 | 68-00 | 1190-00 |
| 7 | Мука | | 75 | 33-00 | 02-48 | 5,25 | 33-00 | 173-25 |
| Выход: | | | 216 |  |  | 44,8 |  |  |
| Итого: | | |  |  | 57-21 |  |  | 4003-90 |
|  | | Общая стоимость про­дуктов на 70 порций: 4003-90  Наценка 80% к стоимо­сти продуктов 45-77  Цена по калькуляции на 1 порцию 57-21  Продажная цена 102-98 | Зав.Производством \_\_  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_  Калькулятор \_\_\_\_\_\_ | | | Зав.производ­ством \_\_\_\_\_  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как жарят изделия из рубленой массы?
2. Каковы потери (в %) при жарке изделий из натуральной массы и котлетной массы?
3. Сроки хранения блюд из котлетной массы?
4. Как готовят тефтели?
5. Назовите правила выбора соусов и гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
6. Что такое фламбирование?
7. Опишите современные подходы тепловой обработки продуктов.
8. Английская терминология степеней готовности мяса.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Тема 7.2.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из мясопродуктов», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность блюд из субпродуктов?
2. Почему необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из субпродуктов
3. Какова технология приготовления и отпуска языка отварного?

**Задание 2.** Составьте технологическую последовательность приготовления почек по-русски

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

* Обработанные почки вымачивают
* Заливают холодной водой
* Доводят до кипения
* Почки промывают
* Отвар сливают
* Вновь заливают холодной водой
* Варят 1-1,5 часа при слабом кипении
* Нарезают ломтиками и обжаривают
* Охлаждают
* Соленые огурцы нарезают ломтиками и припускают
* Картофель обжаривают
* Морковь, петрушку, репчатый лук нарезают дольками и пассеруют
* Овощи соединяют с огурцами, добавляют пассерованный томат и тушат 10-15 мин.
* Тушат 20 -25 минут.
* Вводят разведенную пассеровку
* Кладут обжаренные почки, картофель, перец горошком, лавровый лист

**Задание 3.** Продолжите технологическую последовательность приготовления отварных мозгов.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

Подготовленные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**Задание 4**.

Создать слайд презентацию на тему **«**Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов». Способы сервировки и варианты оформления. Вы­полнить работу по представленному алгоритму.

**Перечень работ**

Технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом мясных полуфабрикатов и мясных продуктов: отварных сосисок, сарделек и вареной колбасы порциями; жареных во фритюре мясных полуфабрикатов в панировке (фрикадельки, наггетсы, гамбургер); рубленых полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницель) в панировке, жаренных основным способом; мясных продуктов, жаренных ос­новным способом (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон); мяс­ных продуктов (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон), жарен­ных на гриле; мясных продуктов (колбаса вареная, ветчина, бекон), жаренных на плоской поверхности; жаренных в жарочном шкафу мясных рубленых по­луфабрикатов в панировке (котлеты, биточки, шницель); сосисок, жаренных в жарочном шкафу; блюд из мясных полуфабрикатов высокой степени готовно­сти.

**Алгоритм выполнения заданий**

Слайд №1 Титульный лист

Слайд №2 Ингредиенты

Слайд№3 Оборудование для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы

Слайд№4 Инвентарь и посуда для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы

Слайд № Пошаговое приготовление простых блюд из мяса и мяс­ных продуктов.

Слайд № Способы сервировки

Слайд № Варианты оформления для современной подачи блюд из мяса и мясных продуктов.

Слайд № Источники.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика**

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

1. С какой целью заправляют птицу для варки?
2. Какие изменения необходимо внести в технологию приготовления жареной птицы, если птица старая?
3. Почему при жарении гуся или утки их поверхность смачивают горячей водой, а тушки индеек поливают растопленным маслом?

**Задание 2.** Укажите технологию и гарнир при отпуске блюд из филе птицы по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Технология отпуска** | **Гарнир** |
| Котлеты панированные |  |  |
| Птица, дичь по - столичному |  |  |
| Котлеты по - киевски |  |  |

**Задание 3.** Укажите показатели качества блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Внешний вид** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** | **Консистенция** |
| Порционные куски отварной птицы |  |  |  |  |  |
| Жареная птица |  |  |  |  |  |
| Котлеты панированные из филе кур |  |  |  |  |  |
| Котлеты рубленые из кур |  |  |  |  |  |

**Задание 4.** Укажите условия, температуру и продолжительность хранения горячих блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Условия хранения** | **Температура хранения, 0С** | **Продолжительность хранения, ч** |
| Вареные и жареные тушки птицы |  |  |  |
| Из котлетной массы |  |  |  |
| Тушеные блюда |  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Как определить готовность отварной птицы?
2. Как правильно выполнить порционирование отварной птицы?
3. Почему перед жарких цыплят смазывают сметаной?
4. Что такое соте?
5. Термостатирование-это..
6. Хранение готовых блюд из домашней птицы.
7. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрев отдельных компонентов и готовых блюд.

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**Задание 5**.

Создать слайд презентацию на тему **«**Приготовление простых блюд из до­машней птицы». Способы сервировки и варианты оформления. Выполнить ра­боту по представленному алгоритму.

**Перечень работ**

Технология приготовления простых блюд из домашней птицы в соответ­ствии с методами приготовления и типом полуфабрикатов из домашней птицы: курицы отварной целиком; куриных крыльев в панировке, жаренных во фри­тюре; куриных ножек в панировке, жаренных во фритюре; предварительно от­варенных кусочков курицы в панировке, жаренных во фритюре; наггетсов из кур; бургеров куриных; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в пани­ровке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); кур-гриль; блюд из полуфабрикатов высокой сте­пени готовности.

**Цель:** Усвоить последовательность технологических операций при под­готовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; способы сер­вировки и варианты оформления.

**Срок выполнения:** 1 часа на одну презентацию (6 презентаций).

**Формат выполнения**: презентация по теме.

**Критерии оценки**: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения**: сдача презентации в электронном виде, защита презентации.

|  |  |
| --- | --- |
| Создание слайдов | Максимальное кол-во баллов |
| Титульный слайд с заголовком | 5 |
| Минимальное количество–10 слайдов | 10 |
| Использование дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики) | 5 |
| Библиография | 10 |
| Использование эффектов анимации | 15 |
| Выводы, обоснованные с научной точки зрения,  основанные на данных | 10 |
| Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов | 10 |
| Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы | 15 |
| Слайды представлены в логической последователь ности | 10 |
| Эстетическое оформление презентации | 10 |

**Оценка:**

«5» – 90-100 баллов; «3» – 50-60 баллов;

«4» – 70-60 баллов; «2» – менее 50 баллов

**Тестовые задания**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**1.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?**

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

**2.Из каких основных тканей состоит мясо?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3.Вырезку используют порционными кусками для:**

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

**4.Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?**

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

**5.Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6.Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?**

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

**7.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?**

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

**8.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядин**ы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**9.Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?**

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

**10.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**11.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную.

**12.Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**13.Что такое «обвалка»?**

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

**14.Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

1**5.В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб;

в) добавляется сливочное масло.

**16.Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

**17.Какую панировку используют для зраз рубленых?**

а) сухарную;

б) двойную;

в) мучную;

г) хлебную.

**18.Что означает термин «жиловка»?**

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

**19.Зачем мясо обсушивают?**

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

**20. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**21.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?**

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

**22.Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба**.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23.Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**24.Какова форма нарезки бефстроганов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**25.Чем отличается ромштекс от антрекота?**

**26.С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**

а) чтобы не отстала панировка;

б) чтобы масло было застывшим;

**27.Определите и впишите название блюда по описанию:**

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ..................., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

**28.Вставить пропущенные слова**.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_длиной \_\_\_\_\_\_\_\_ мм, кладут на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают \_\_\_\_\_\_\_мин. Обжаренное мясо соединяют с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

**29.С какой целью мясо для жаренья отбивают?**

а) для равномерной тепловой обработки

б) разрыхления соединительной ткани

в) выравнивания толщины куска,

г) сглаживания поверхности

**30.Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**31.Какова форма нарезки гуляша?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**32.Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**33.Чем отличается лангет от филе?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**34.Какие продукты используют для шпигования мяса?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**35.Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**36.В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?**

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

**37.С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**38.Как размораживают птицу?**

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

**39.Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**40.Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**41.Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**42.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?**

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «По­жарские».

**43.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?**

а) потрошеная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

**44.Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**45.За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?**

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

**46.От чего зависит продолжительность варки мяса?**

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

**47.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

**48.Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?**

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;

б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

**49.Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?**

а) во фритюре;

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

**50.Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, чтобы образовать более** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Тестовые задания**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

1.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

эталон: а

2.Из каких основных тканей состоит мясо?

эталон: мышечной, соединительной, костной, жировой.

3.Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

эталон: а

4.Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

эталон: в

5.Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

эталон: имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного, консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

6.Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

эталон: в

7.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленоймассы?

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

эталон: в

8.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

эталон: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка

9.Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

эталон: б

10.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: в охлажденном и замороженном виде

11.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную.

эталон: б

Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса,филе, лангета?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: филе – 4-5см, бифштекс – 2-3см, лангет – 1-1,5см

Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

эталон: б

Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

эталон: б

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленоймассы?

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб;

в) добавляется сливочное масло.

эталон: а

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

эталон: б, д, ж

Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарную;

б) двойную;

в) мучную;

г) хлебную.

эталон: а

Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

эталон: а

Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

эталон: б

От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: от качества и количества соединительной ткани

Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

эталон: а

Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

эталон: зразы, тефтели, рулет

Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

эталон: баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.

Какова форма нарезки бефстроганов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: брусочки

Чем отличается ромштекс от антрекота?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: ромштекс панируют

С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка;

б) чтобы масло было застывшим;

эталон: б

Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ..................., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

эталон: бифштекс

Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_длиной \_\_\_\_\_\_\_\_ мм, кладут на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают \_\_\_\_\_\_\_мин. Обжаренное мясо соединяют с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

эталон: 1- брусочками, 2 – 30-40, 3 – хорошо разогретую с, 4 – 3-5 минут, 5 – пассерованным, 6 – соус «Южный»

С какой целью мясо для жаренья отбивают?

а) для равномерной тепловой обработки

б) разрыхления соединительной ткани

в) выравнивания толщины куска,

г) сглаживания поверхности

эталон: а, б, в, г

Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: бефстроганов, поджарка, шашлык

Какова форма нарезки гуляша?

эталон: в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию

Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

эталон: шницель панируют

Чем отличается лангет от филе?

эталон: лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию

Какие продукты используют для шпигования мяса?

эталон: шпигуют белыми кореньями, морковью, шпиком.

Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

эталон: котлета отбивная панируется

В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

эталон: а, б, в, г.

С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

эталон: чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

эталон: а

Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: перед запеканием на полуфабрикате не сделаны проколы.

Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.

Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: по появлению белых пузырьков на поверхности изделий

Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «По­жарские».

эталон: а, б

В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

эталон: а

Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами

За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

эталон: а

От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

эталон: а, б

В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

эталон: б

Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;

б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

эталон: а

Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?

а) во фритюре;

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

эталон: б

Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, чтобы образовать более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

эталон: 1 – сметаной, 2 – более румяная корочка

РЕЗУЛЬТАТЫ

правильных ответов 43 – 50 (85 – 100%) – отлично

38 – 42 (75 – 84%) – хорошо

30 – 37 (60 – 74%) – удовлетворительно

до 30 – (менее 60%) – неудовлетворительно

Рекомендуемая литература:

1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.

3.Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1.Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>