27.03.20 г. Выполнить лабораторную работу, составить отчет в тетради, приготовить и оформить блюдо, предоставить отчет в электронном виде.

**Тема: Технология приготовления блюда «Птица по-столичному».**

**Цель работы:** Отработать технологию приготовления блюда «Птица по-столичному». Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Воспитательная цель: формировать ответственные отношения к порученному делу, чувство коллективизма, исполнительности, инициативы, внимательности, трудолюбия, культуры труда, умение работать в бригаде в звене.

Развивающая цель: научить студентов умениям рационально организовывать свой труд, находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности, научить применять теоретические знания на практике.

Оборудование: рабочий производственный стол, циферблатные весы ВЦ-10, плита, жарочный шкаф.

Инвентарь, посуда, инструменты: сковорода, противень, поварские ножи и разделочные доски, молоток для отбивания, лопатка, тарелка для подачи.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюда «Птица по-столичному».

4. Провести первичную обработку птицы.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 22 порций блюда «Птица по-столичному»

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | |
| брутто  1 пор | Нетто  1 пор | брутто  22 пор | нетто  22 пор |
|  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюда «Птица по столичному» с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления блюда «Птица по-столичному».

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе.