**Лабораторная работа**

**Тема:** «**Приготовление и оформление блюд из отварного мяса**»

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для блюд из отварного мяса

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Мясо отварное с гарниром»
2. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. **Для мяса отварного с гарниром:** Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Бульон, в котором варилось мясо, используют для приготовления супов или соусов. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 °С в закрытой посуде.
4. Подготовить посуду для отпуска блюда.
5. Оформить и подать блюдо
6. Продегустировать блюдо и отметить его вкусовые качества.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

Перед подачей блюдо украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Мясо отварное с гарниром**

**- Внешний вид:** мясо, нарезанное поперек волокон.

**- Цвет:** от серого до темно-серого.

**- Консистенция:** сочная, мягкая

**- Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Рецептура блюд [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Мясо отварное №568** | | **Картофельным пюре №759** | | **Соус луковый №827** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свинина  Морковь  Репчатый лук  **Масса отварного мяса**  Гарнир №759  Соус №827  Масло растит.  Мука  Том. пюре  Картофель  Молоко  Масло слив.  Сахар  Уксус 3% | 97  3  2,5  -  -  - | 83  3  2  **50**  150  50 | 171  24  5 | 128  24  5 | 5  12  5  5  5  2  1  4 | 4  10  5  5  5  2  1  4 |
| **Выход** |  | **50/50/150** |  | **100/150** |  | **50** |

**Отчёт:**

1. Определить время приготовления блюда.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 20 порций Мяса отварного с гарниром.

1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)