**Лабораторная работа**

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

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюдблюд из жареного мяса

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **«Бефстроганов с гарниром» и «Печень по-строгановски».**
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**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 бефстроганова:** мясо отбить и нарезать брусочками массой 5-7 гр. кладут на разогретую сковороду, посыпают солью, перцем и обжаривают на сильном огне, периодически помешивая. Обжаренное мясо соединяют с пассерованные репчатым луком, нарезанным соломкой, заливают сметанным соусом.
4. **Для печени по-строгановски:** Подготовленную печень (рец. № [493.1](http://pbprog.ru/databases/food/41/579.php)) нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус “Южный", размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса “Южный", соответственно увеличив закладку томатного пюре.
5. Для картофеля жаренного из отварного: сваренный в кожице картофель охлаждают, очищают, нарезают кружочками, посыпают солью и обжаривают.
6. Для макарон отварных: макаронные изделия отваривают в кипящей подсоленной воде до готовности, сливают и заправляют растопленным сливочным маслом.
7. Подготовить посуду для отпуска блюд.
8. Оформить и подать блюда:
9. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Бефстроганов с жареным картофелем из отварного**

**- Внешний вид:** форма сохранена, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.

**- Цвет:** коричневый, на разрезе серый.

**- Консистенция:** сочная, мягкая

**- Вкус и запах:** свойственные жареной говядине.

**Печень по-строгановски.**

**- Внешний вид:** форма сохранена.

**- Цвет:** коричневый, на разрезе серый.

**- Консистенция:** сочная, мягкая

**- Вкус и запах:** свойственные печени

**Рецептура блюд [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Бефстроганов с жареным картофелем из отварного** | | **Печень по-строгановски №619** | | **Макаронные изделия отварные № 753** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свинина  Масло растит.  Репчатый лук  Мука  Картофель  Печень говяжья  Сухари  Молоко  Масло слив.  Соль  Сметана  Том.пюре  Макарон.из-я | 162  10  43  5  250  30 | 119  10  36  5  175  30 | 6  12  3  89  4  50  5 | 6  12  3  74  4  50  5 | 5  53 | 5  53 |
| **Выход** |  | **75/75/150** |  | **50/50/150** |  | **150** |

**Отчёт:**

1. Определить время приготовления печени по-строгановски.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 40 порций Бефстроганов с жареным картофелем из отварного.

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