**12.05.20.**

**Лабораторная работа**

**Тема:** **«Приготовление и оформление блюд из рубленой массы»**

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления рубленой массы.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд из рубленной массы.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Бифштекс натуральный рубленый с яйцом и картофельным пюре»
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. Приготовить рубленую массу.
4. **Бифштекс:** разделать по 1 шт. на порцию, придают округло-приплюснутую форму толщ. 2см. Обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.
5. Приготовить яичницу-глазунью.
6. Подготовить посуду для отпуска блюд.
7. Оформить и подать блюдо: бифштекс подать на тарелке с гарниром, полить мясным соком, украсить зеленью, на бифштекс сверху положить яичницу-глазунью.
8. Оформить отчет и сдать работу.
9. Продегустировать блюдо и отметить его вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Бифштекс рубленый с яйцом и жареным картофелем**

**- Внешний вид:** форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена, яичница-глазунья на бифштексе, жареный картофель уложен сбоку.

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

**- Консистенция:** сочная.

**- Вкус и запах:** свойственные жареному мясу

**Рецептура блюд из рубленой массы [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Бифштекс рубленый с яйцом № 655 и картофельным пюре №759** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Котлетное мясо  Шпик  Перец черный  Соль  **Масса п/ф**  Масло растит  **Масса изд-я**.  Яйцо  **Гарнир:**  Картофель  Молоко  Масло сливоч.  Сметана  Том.паста | 109  12,5  0,04  1,2  -  7+5  -  1 шт.  -  171  24  5 | 80  12  0,04  1,2  **100**  7+5  **70**  1 шт  **150**  128  24  5 |
| **Выход** |  | **70/40/150** |

**Отчет**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций Бифштекса рубленого с яйцом

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