**13.05.20. Выполняем лабораторную работу. Таблицу под цифрой один заполняем из сборника рецептур (сборник онлайн любой)**

**Лабораторная работа**

**Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных субпродуктов.**

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюда «Печень по-строгановски».Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Оборудование:** производственный стол, плита.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** сковорода, кастрюля, ножи, промаркированные разделочные доски, миски, лопатка силиконовая.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюда «Печень по-строгановски»

4. Провести первичную обработку печени.

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 15 порций блюда «Печень по-строгановски»

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда |
| брутто 1 пор | Нетто 1 пор | брутто 15 пор | нетто 15 пор |
|  |  |  |  |  |

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Печень по-строгановски»

3. Произвести технологический процесс приготовления блюда «Печень по-строгановски»

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
| Внешнийвид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе.