**Лабораторная работа**

**Тема:**  **«Приготовление и оформление блюд из жареной птицы, дичи и кролика»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из жареной птицы, дичи и кролика

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Птица, дичь или кролик по-столичному» и «Котлеты по-киевски»

1. 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. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать и разделать курицу на филе. Малое и большое филе зачистить, отбить
3. Обработать овощи, промыть, очистить и нашинковать.
4. Для котлет по-киевски: масло размягчить, добавить рубленную зелень, сформовать в виде колбаски и заморозить.
5. **Котлеты по-киевски:** Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.
6. **Шницель по-столичному:** Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед подачей..
7. Картофель нарезать брусочками и обжарить во фритюре.
8. Оформить и подать блюда.
9. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Шницель по столичному с картофелем фри**

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

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

**- Консистенция:** мягкая, с хрустящей корочкой.

**- Вкус и запах:** нежный, сочный.

**Котлета по – киевски с картофелем фри**

**Внешний вид:** форма овальная с заострённым концом, поверхность равномерно обжарена, жареный картофель уложен сбоку.

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

**- Консистенция:** мягкая, с хрустящей корочкой.

**- Вкус и запах:** нежный, сочный.

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

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Шницель по-столичному №722 с картофелем фри №762** | | **Котлета по-киевски№720 с картофелем фри №762** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| **Филе (Кура)**  **Масло слив.**  **Яйца**  **Хлеб пшен**  **Масло раст.**  **Картофель**  **Бульон**  **Мука**  **Лук репч**  **Томат пюре**  **Уксус**  **Чеснок** | 272  5  ½  37  130  562 | 98  5  20  33  130  380 | 231  30+5  ¼  28  150  562 | 83+7  30+5  10  25  150  380 |
| **Выход** |  | **130/150** |  | **135/150** |

**Отчет.**

1. Определить время жарки котлет по киевски.
2. Определить изменение массы п/ф шницеля по-столичному после жарки (гр, %)
3. Дать оценку каждому показателю и блюду в целом (по таблице)

**Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Показатели качества** | | | | | **Средний балл** |
| **Внешний вид** | **Консистенция** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** |
|  |  |  |  |  |  |  |

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