**Лабораторная работа**

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

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюдиз тушеной птицы, дичи и кролика.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Плов из птицы» и «Чахохбили»
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. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Отработать и разделать курицу на порционные куски.
3. Обработать овощи, промыть, очистить и нашинковать.
4. Для чахохбили: обжарить порционные куски основным способом, спассеровать лук.
5. Приготовить томатный соус жидкой консистенции.
6. **Плов:** Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (150 г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.
7. **Чахохбили:** Подготовленную курицу нарубаем на порционные куски по два на порцию. Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассированный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную  
   пассировку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.
8. Приготовить картофельное пюре.
9. Оформить и подать блюда.
10. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Плов из птицы.**

**- Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

**- Цвет:** мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

**- Консистенция:**.мягкая

**- Вкус и запах:** тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

**Чахохбили с картофельным пюре**

**Внешний вид:** уложено на тарелку, посыпано зеленью, рубленым чесноком, сбоку картофельное пюре.

**- Цвет:** красновато-коричневый.

**- Консистенция:** мясо мягкое, сочное, соус однородный, нежный .

**- Вкус и запах:** острый с ароматом специй и лука.

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

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Плов из птицы №** | | **Картофельное пюре №759** | | **Чахохбили №711 с** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | |
| **Курица**  **Молоко**  **Масло слив.**  **Масло раст.**  **Морковь**  **Картофель**  **Бульон**  **Мука**  **Лук репч**  **Томат пюре**  **Уксус 3%**  **Чеснок**  **Крупа рисовая**  **Масса готовой птицы**  **Масса готового риса с овощами** | 213  15  19  18  10  70  -  - | 145  15  15  15  10  70  100  200 | 24  5  200 | 24  5  150 | 213  15  50  2  150  28  10  4  - | 145  15  50  2  126  28  10  4  100 | |
| **Выход** |  | **300** |  | **150** |  | **250** | |

**Отчет.**

1. Определить время приготовления плова.

2. Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье, блюдо** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Отходы, потери %** | | **Продолжительность ТО** | **Выход блюда, г, на 1 порцию** | |
| **По сборнику** | **Фактически** | **По сборнику** | **Фактически** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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