

## Лабораторная работа 42.

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлеты фаршированные.  
Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.

**Цель работы:**

- Обучающая: сформировать у обучающихся умения в приготовлении фаршированных полуфабрикатов из птицы; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Последовательность выполнения лабораторной работы:**

1. Вводный инструктаж:
  - инструктаж по технике безопасности
  - проверка рабочей одежды
  - ознакомление с предстоящей работой
  - выдача задания приготовить полуфабрикат из птицы (котлеты фаршированные)
2. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
3. Заключительный инструктаж
  - проверка выполненной работы
  - бракераж
  - анализ ошибок
  - заполнение отчета
  - уборка рабочего места

**Последовательность выполнения работы:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Отработать приготовление данного полуфабриката (котлеты из птицы фаршированные).
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из птицы**

**Котлеты из кур.** Отбивают большое раскрытое филе с косточкой, надрезают сухожилия. Накладывают отбитые кусочки мякоти на образовавшиеся надрезы (кусочки мякоти можно срезать с малого филе или воспользоваться обрезками большого филе). На середину филе кладут охлажденное сливочное масло (в виде колбаски), сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. После чего смачивают приготовленный полуфабрикат в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне и панируют. До жарения хранить полуфабрикат нужно в холодильнике, чтобы сохранить масло застывшим.

**Котлеты фаршированные.** Можно приготовить из филе птицы и дичи котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печени. Для этого у большого зачищенного филе отрезают косточку, раскрывают его, отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, вставив под него зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе. После чего заворачивают края большого филе, придают полуфабрикату грушевидную форму. Затем смачивают в льезоне и панируют.

## Отчет

1) Укажите основные ткани мяса: \_\_\_\_\_

**Блюда из птицы готовят в цехе:**

2) Блюда из птицы готовят в цехе: \_\_\_\_\_

3) Укажите признаки доброкачества охлажденного мяса: \_\_\_\_\_

4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов: \_\_\_\_\_

5) Полуфабрикат «котлета по-киевски» до жарки во фритюре хранят в холодильнике чтобы \_\_\_\_\_

6) Заполните таблицу «Используемые части в разной тепловой обработке»

**Используемые части    Тепловая обработка**