

16.05.20

МПК СИОЭ

Эк. Пчк

Лабораторная работа

Тема: Приготовление полуфабрикатов из птицы: рулет из птицы. 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:

3. Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания приготовить полуфабрикат из птицы (рулет из птицы)

6. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

7. Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- бракераж
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Последовательность выполнения работы:

11. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
12. Произвести первичную обработку сырья
13. Отработать приготовление данного полуфабриката (рулет из птицы).
14. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Теоретические основы выполнения приготовления полуфабрикатов из птицы

Рулет из птицы

1. Отделить куриное мясо от костей и развернуть его в пласт.
2. Удалить куриные крылья, оставив только верхнюю фалангу.
3. Удалить вилочковую косточку, расположенную в районе шеи.
4. Вывернуть у тушки бедра, освободив бедренные суставы.
5. Разрезать плечевой сустав, освободив плечевую кость.
6. Отрезать куриный хвост вместе с сальной железой.
7. Надрезать кожу курицы справа и слева вдоль позвоночника.
8. Осторожно отделить куриный остов, оставив только бедренные и плечевые кости.
9. Вырезать бедренные и плечевые кости (Рис. 3.10).
10. Накрыть пищевой пленкой и слегка отбить молоточком для мяса.



Рис. 3.10

11. Куриную грудку и измельчить в блендере в фарш. Фарш посолить и постепенно смешать со сливками. Добавлять сливки постепенно, порциями, каждый раз вымешивая до однородности.

12. Добавить к фаршу фисташки, нарезанную кубиком корейку и мелко нарезанную петрушку. Все хорошо размешать.

13. Разложить пищевую пленку на рабочей поверхности.

14. Выложить на пленку куриное филе кожей вниз.

Выложить на куриное филе приготовленный фарш. Свернуть рулетом (Рис. 3.11)

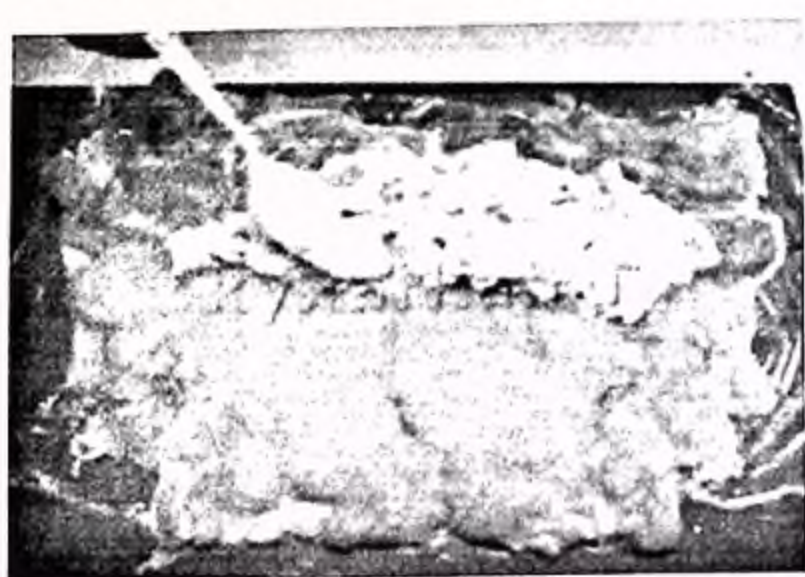
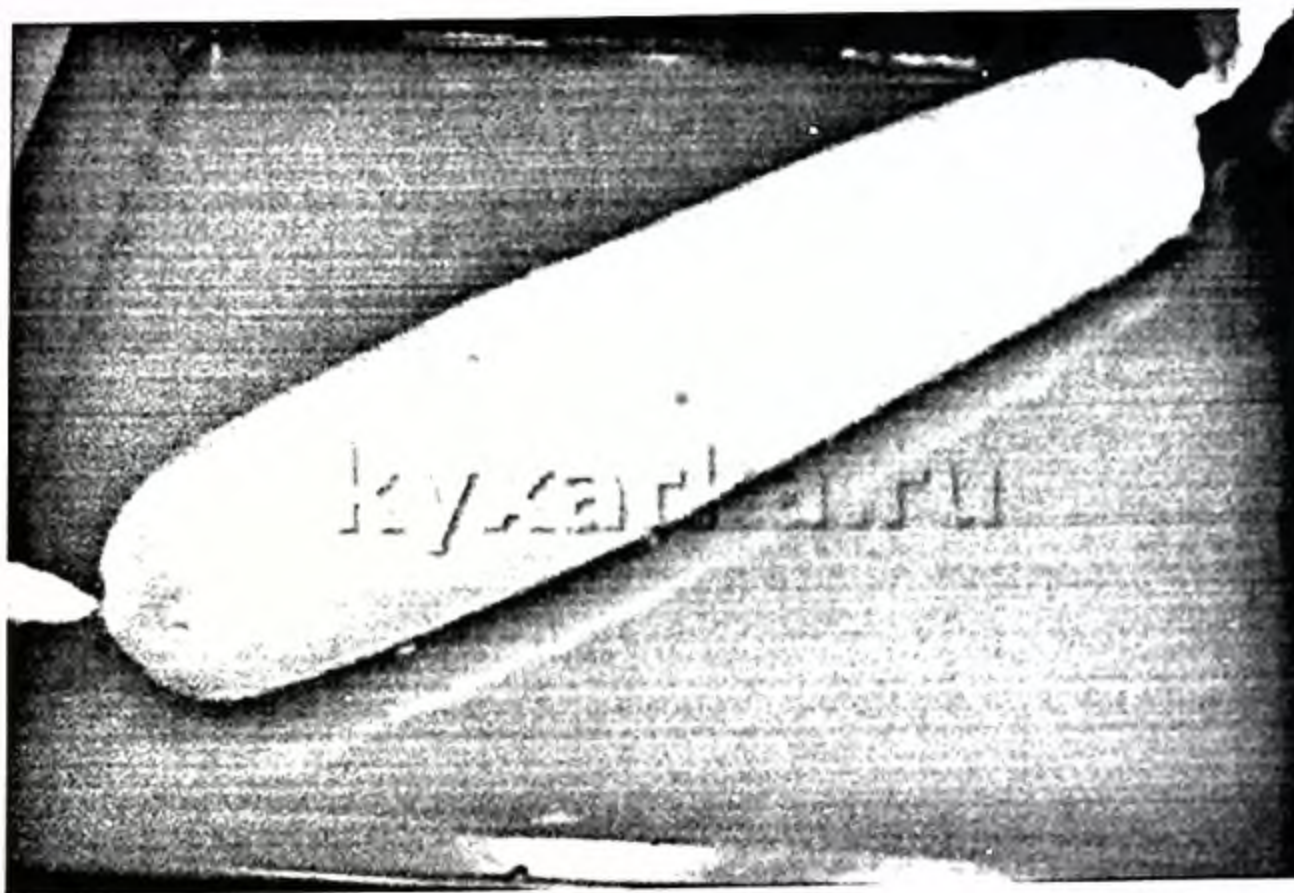


Рис. 3.11

15. Завернуть рулет в пищевую пленку, уплотняя рулет при сворачивании. Завернуть куриный рулет еще в 3 - 4 слоя пищевой пленки. При каждом заворачивании делать рулет немного плотнее.

16. Покатать свернутый рулет по рабочей поверхности стола, держа руками за свободные концы пленки. Завязать концы рулета (Рис. 3.12).



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