01.12 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лабораторная работа

Тема: технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы «Куры отварные».

**Цель занятия:**

Выработать практические умения по приготовлению блюд из отварной курицы.

Научить расчету необходимого количества продуктов.

Научить правилам подачи блюд из отварной курицы.

**Задание:**

Приготовить и оформить курицу отварную с картофельным пюре. Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку.

Оформить отчет.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:**электроплита, электрический жарочный шкаф, производственная ванна, производственный стол, весы.

**Инвентарь, инструменты, посуда**: кастрюли, сотейники, сковорода, поваренная игла, лопатка, ложки и ножи столовые, лопатка.

**Сырьё:** курица, картофель, масло сливочное, растительное масло.

**Задание:** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда кура отварная. Составить технологическую карту используя Сборник рецептур блюд.

**Последовательность технологических операций при приготовлении отварной куры:**

*Операция № 1:*Организация рабочего места.

*Операция № 2:*Подготовка продуктов. Обработать курицу, заправить в кармашек..

*Операция № 3:*Тепловая обработка продуктов. Сварить курицу, определить готовность с помощью поваренной иглы. Готовность определяют поваренной иглой.

Отпуск. Сваренную курицу вынимают, дают остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). На порционную тарелку кладут отварную курицу, поливают сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

Отварная курица – кусочек окорочка, кусочек филе. Цвет – от серо-белого до светло-кремового. Консистенция мягкая; сочная. Вкус в меру соленый. Без горечи, с ароматом курицы.

Срок хранения – 1 час.

**Отчет:**

Определить время варки курицы.

Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 20 порций отварной курицы с припущенным рисом.