**02.12 МДК 07.01 2курс ПиК**

**Тема: Технологический процесс приготовления тушеных блюд из птицы «Птица тушеная в соусе»**

**Цель работы**: Приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы.

 Научиться определять качество готовых блюд. Проводить  бракераж готовых блюд.

**Теория**

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Состоит из следующих операций:

Размораживание; опаливание; удаление головы, шеи, ножек; потрошение;

промывание; приготовление полуфабрикатов.

Обработанные тушки птицы используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Блюда из птицы.

Для вторых блюд птицу варят, припускают, жарят, тушат и запекают. Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

*Тушеные блюда из птицы.*

 Птицу тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением кореньев, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

***Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы.***

**Инструкционная карта.**

**Оборудование:**плиты электрические, электрические жарочные шкафы, электрокипятильник,  сковороды электрические**,** производственные столы, производственные ванны.

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, дуршлаги, сотейники, доски разделочные, лопатки, наплитные котлы, противни, лотки алюминиевые, шумовка.

**Инструменты:** поварская игла, поварские ножницы, ножи поварские.

**Оганизация рабочего места.**

   Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из мяса должно быть специализированным, с постоянным  набором предложенных  инвентаря и инструментов, набором специй и приправ. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки.  Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

**3.Требования техники безопасности и правела санитарии.**

Работать на исправном оборудовании.

Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а  моторы заземлены.

По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

 Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

 При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».

  При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:

        для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;

        для варки на пору – котлы со вставной решёткой;

        для жарки – сковороды, фритюрницы.

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

**Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.**

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от О до 4 °С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч.

**Требования к качеству блюд из птицы**. **Сроки хранения.**

 Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы. Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькуляции по мере надобности.

**Задания:**

Приготовить и оформить для подачи блюдо: птица тушеная в соусе

**1.Организация рабочего места**

**2.Составление технологической карты**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА \_**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_\_**Птица тушеная в соусе с рисом**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_рецептура №** 821

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Норма закладки | | | |
| На 1 порцию | | 8 порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица  или цыпленок | 216  213 | 149  149 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| Гарнир рис отварной |  | 150 |  |  |
| Рис | 62 | 62 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Соус красный основной |  | 100 |  |  |
| **Выход** |  | 350 |  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_**Соус красный основной**\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_рецептура №** 824

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Норма закладки | | | |
| 250 грамм | | 100 грамм | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бульон коричневый № | - | 250 |  |  |
| Масло растительное | 6,25 | 6,25 |  |  |
| Мука пшеничная | 12,5 | 12,5 |  |  |
| Томатное пюре | 37,5 | 37,5 |  |  |
| Морковь | 25 | 20 |  |  |
| Лук репчатый | 9 | 7,5 |  |  |
| Сахар | 5 | 5 |  |  |

**3.Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества  продуктов  по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

**4.Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья.

**5.Приготовление блюда**

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы жарят, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 15—20 мин.

Соус: Нарезанные лук, морковь, пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют 10 – 15 минут.

Просеянную муку пассеруют до приобретения светло – коричневого цвета, охлажденную мучную пассеровку разводят теплым бульоном.

Затем добавляют пассерованные в томатном пюре овощи и варят.

В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист, соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**Оформление и подача:**

При отпуске поливают соусом, в котором тушилась птица.

**Органолептическая оценка качества готового блюда**

Цвет курицы: белый, окороков – серый или светло-коричневый.

Кожа чистая, без пера и кровоподтеков.

Консистенция курицы: мягкая, сочная.

Жареная птица должна иметь румяную корочку.

Консистенция гарнира: зерна риса должны быть набухшими, хорошо проваренным, сохранившим вою форму.

Вкус соуса: кисло – сладкий, с привкусом и запахом курицы, лука, моркови и лаврового листа.

Цвет: коричневый или коричнево - красный.

Консистенция: однородная, без комков.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1. Как размораживают птицу?

2. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

3. Установить время приготовления курицы тушеной в соусе с рисом.

4. Классификация блюд из курицы?

5. Способы заправки птицы.