25.11 МДК 07.01 2курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка тушь свинины».

Задание.

1.Составить конспект по данной теме используя материалы учебника «Кулинария».

2.Выполнить задание:

\*Зарисовать в тетради и изучить схему разделки говяжьей полутуши.

\*Из каких операций состоит разделка мяса?

\*На какие части разделывают говяжьи полутуши перед обвалкой?

\*Дать определение, что такое «Обвалка», «Зачистка и жиловка»

\*Назовите отруба которые получают при разделке передней четвертины.

\* Назовите отруба которые получают при разделке задней четвертины.

\*Допишите предложение: В результате кулинарной разделки и обвалки задней четвертины получают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

\* Зарисовать в тетради и изучить схему разделки свиной полутуши.

\*Какие части мяса получают при кулинарной разделке свиной полутуши?

\*Как сортируют полученные части ( корейка, грудинка, тазобедренная часть, лопаточная часть, шейная часть, обрезки ) в зависимости от кулинарного назначения?