26.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция 2 ч.

Тема: «Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины»

Задание.

1. Составить конспект по данной теме используя материал учебника «Кулинария».
2. Ответить на вопросы:

\*Опишите технологию приготовления и ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

\*Какие порционные натуральные и панированные полуфабрикаты приготовляют из говядины?

\*Какие условия необходимо соблюдать при хранении мясных полуфабрикатов?

\*Почему мясо не оттаивают в воде?

\*Зачем мясо обсушивают?

\*Какие операции необходимо произвести после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?

 3. Заполните таблицу кулинарного использования частей туши.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Вид кулинарной обработки |
| Вырезка |  |
| Толстый и тонкий края |  |
| Верхняя и внутренняя части задней ноги |  |
| Боковая и наружная части задней ноги |  |
| Лопатка |  |
| Грудинка |  |
| Покромка |  |
| Шея |  |