26.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция2ч.

Тема: «Значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса. Требования к качеству мясных блюд, условия и сроки их хранения».

Задание.

1. По данной теме составить конспект.
2. Контрольные вопросы и задания.

\*Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?

\* Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?

\* Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?

\* Какие факторы влияют на кулинарное использование частей убойных животных при различных способах тепловой обработки?

\* Как варят мясо для вторых блюд?

\* При какой температуре подают мясные горячие блюда?

\* Каковы особенности варки мяса крупным куском? Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?

\* От чего зависит продолжительность варки мяса?

\* Какие части мяса используют для тушения?

\* Какой тепловой обработке подвергают куски мяса перед тушением?

\* Какие продукты добавляют при тушении для размягчения соединительной ткани мяса и придают ему остроты, вкуса и аромата?

\* Какие способы тушения мяса вы знаете?

\* Как определить готовность вареного, припущенного и тушеного мяса?

\* Составить схему приготовления мяса тушеного.