27.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция 2ч

Тема: « Блюда из жаренного, запеченного и рубленного мяса. Требования к качеству мясных жаренных блюд, условия и сроки хранения».

Задание.

1.По данной теме составить конспект, используя материалы учебника «Кулинария».

2.Ответить на вопросы:

\* Как жарят и отпускают мясо крупными кусками?

\* Как жарят мясо натуральными порционными кусками? Каковы способы подачи бифштекса?

\* Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?

\* Как жарят мясо панированными порционными кусками?

\* Какие части говядины используют для жаренья?

\* За счет чего во время жаренья на поверхности мяса образуется поджаристая корочка?

\* Почему при жаренье мясо укладывают на противень с разогретым жиром с интервалом между кусками не менее 5 см?

\* Перечислите блюда из мяса жаренного панированными кусками.

\* Какую часть баранины используют для приготовления люля-кебаб?

\* Укажите состав рубленной массы.

\* Укажите режим жаренья бифштекса и продолжительность дожаривания в жарочном шкафу.

3. Составить схему:

\* Составьте схему приготовления говядины, запеченной под луковым соусом.

\* Составьте схему приготовления бефстроганов.