27.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лабораторная работа

Тема: Технологический процесс приготовления «Мясо отварное».

**Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса ». Отработать умения и навыки по приготовлению отварного мяса.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**4 кастрюли емкостью 2л для варки мяса, приготовления соуса, гарнира, глиняный горшок, сковорода для пассирования овощей, ножи, сито, разделочные доски «МС».

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо: Мясо отварное, соус сметанный с хреном, гарнир;
2. Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет.

## **1. Мясо отварное**

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса, лавровый лист за 5-10 минут. Готовность мяса определяется поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Соус: натертый хрен прогревают на масле (для удаления резкого вкуса), добавляют уксус, перец черный горошком, лавровый лист, смешивают с готовым соусом сметанным и дают прокипеть.

Картофельное пюре: очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, добавляют в два-три приема кипяченое молоко и растопленный жир. Взбивают.

**Требования к качеству:**

Консистенция мяса мягкая, поварская игла входит легко, мясо нарезано поперек волокон. Вкус свойственный мясу, в меру соленый. Соус острый, в меру соленый,консистенция однородная, картофельное пюре хорошо взбитое, цвет белый, консистенция без комочков. Вкус свойственный, в меру соленый.

Технологическая карта

Наименование блюда: Мясо отварное

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2порции** | **Нетто 2порции** |
| Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 164 | 121 |  |  |
| Или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка) | 164 | 117 |  |  |
| Или свинина (лопаточная часть, грудинка) | 147 | 125 |  |  |
| Морковь | 4 | 3 |  |  |
| Лук репчатый | 4 | 3 |  |  |
| Петрушка (корень) | 3 | 2 |  |  |
| **Масса отварного мяса** | - | 75 |  |  |
| **Гарнир №694** |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |
| Маргарин или масло сливочное |  |  |  |  |
| **Соус №802** |  |  |  |  |
| Соус сметанный №798 |  |  | - |  |
| Хрен (корень) |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Уксус 9%-ный |  |  |  |  |
| Соус сметанный №798 |  |  |  |  |
| Сметана |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Бульон или отвар |  |  |  |  |
| **Выход** | - |  | **-** |  |

**Вопросы для самопроверки:**

1. Для мяса отварного: мясо закладывают в холодную воду?
2. Лавровый лист кладут за 5-10 минут до готовности мяса?
3. Когда мясо готово из него выходит (выделяется) прозрачный сок?
4. При приготовлении соуса сметанного с хреном, хрен прогревают в воде (для удаления резкого вкуса)?
5. В рецептуру приготовления соуса сметанного с хреном входит уксус?
6. При варке картофельного пюре соль кладут сразу?