## **28.11 МДК 07.01 2курс ПиК**

## **Лабораторная работа**

## **Тема: Технологический процесс приготовления жареного мяса порционными кусками «Бифштекс»**

**Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по данной теме. Отработать умения и навыки по приготовлению блюд из мяса. Закрепить пройденный материал по первичной обработке мяса и приготовлении п/ф.

**Оборудование:** холодильное оборудование, производственные столы, настольные циферблатные весы.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** сковородки для обжаривания мясных п/ф, для пассирования муки, лука, для приготовления гарнира, кастрюля для приготовления соуса, доска разделочная «ОС» и «МС», лопатки деревянные и ножи.

**Содержание работы:**

1.Приготовить и оформить для подачи блюдо: бифштекс порционным куском.

2.Составить технологическую карту блюда «Бифштекс».

3.Произвести расчет продуктов на 3 порции

4.Дать оценку качества приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения работ:**

1.Получить продукты и подготовить рабочее место.

2.Подготовить мясо для приготовления п/ф.

3.Приготовить бифштекс порционным куском с гарниром и соусом

4.Оформить и подать блюдо – бифштекс.

5.Продегустировать блюдо и отметить вкусовые качества.

6.Убрать рабочее место, посуду.

**Жарка мяса натуральными порционными кусками**

Порционными натуральными кусками мясо жарят с небольшим количеством жира (5–10% массы мяса) на плите или электросковороде. Подготовленные порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до170–180°С. После образования поджаристой корочки с одной стороны мясо переворачивают, жарят до готовности и образования корочки с другой стороны. Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками составляют 37 %. Жарят мясо непосредственно перед подачей, с тем чтобы сохранить его вкус и запах. Натуральные жареные блюда отпускают с простым или сложным гарниром. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом. Выход мяса составляет 50, 75 или 100 г.

**Бифштекс.**Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на сковороду, разогретую с жиром, и жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жареный или фри либо сложный гарнир из 3–4видов овощей, строганый хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

**Бифштекс с яйцом.**Приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладутяичницу-глазуньюиз одного яйца.

**Бифштекс с луком.**Приготавливают блюдо так же, как бифштекс. При отпуске на порционное блюдо посредине кладут бифштекс, вокруг него укладывают картофель жареный (из вареного) или фри, бифштекс поливают мясным соком, сверху кладут лук, нарезанный кольцами и жаренный во фритюре.

**Вопросы.**

1.Как жарят мясо натуральными порционными кусками?.Каковы способы подачи бифштекса?

2.Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?