**28.11 МДК 07.01 2 курс ПиК**

**Лабораторная работа**

**Тема: Технологический процесс приготовления жареного мяса мелкими кусками «Бефстроганов»**

**Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по данной теме. Отработать умения и навыки по приготовлению блюд данной темы, соблюдая режимы тепловой обработки, правила подачи.

**Оборудование:** Производственные столы, электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат, холодильное оборудование, весы.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюли, сковороды, доски разделочные, мясорубка, нож поварской тройки, сотейники, лотки, миски, подносы, противни.

**Сырье:** говядина, мука пшеничная, лук репчатый, маргарин, сметана, кетчуп.

ЖАРКА МЯСА МЕЛКИМИ КУСКАМИ

Для жарки мелкими кусками используют вырезку, толстый и тонкий края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Нарезанное мясо укладывают слоем 1 – 1,5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая поварской вилкой или лопаточкой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

**Порядок выполнения работы**

1.Составить технологическую карту на приготовление блюда «Бефстроганов».

2.Произвести расчет проуктов на 3 порции.

3.Подготовить рабочее место (подобрать инвентарь, инструменты, посуду).

4.Подготовить продукты для приготовления данного блюда.

5.Приготовить блюдо «Бефстроганов», подобрать и приготовить гарнир.

6.Определить качество готового блюда.

7.Подача блюда.

**Технологическая карта**

Наименование блюда: **«Бефстроганов»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** |
| Говядина | 107 | 79 |
| Лук репчатый | 29 | 24 |
| Маргарин | 7 | 7 |
| **Масса жареного мяса** |  | **50** |
| **Масса соуса** |  | **50** |
| **Масса гарнира** |  | **150** |
| **Выход готового блюда:** | **250** | |

**Бефстроганов.**Мясо, нарезанное брусочками длиной30–40мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают3–5мин, при этом мясо перемешивают. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.

При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из вареного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

Задание. 1.Составьте технологическую схему приготовления бефстроганов.