# 28.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

# Лабораторная работа

# Тема: Технологический процесс приготовления тушеных мясных блюд «Мясо тушеное».

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

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюли емкостью 5 л. для тушения мяса, варки гречневой каши и приготовления соуса, сковороды для обжаривания и пассирование продуктов, глиняных горшка, ножи поварской тройки – 2 средних и 2 малых, тяпка шумовка, шпиговальная игла, разливательная ложка, сито, разделочные доски «ОС», «МС», лопатки деревянных.

**Задание**

1.Составить технологическую карту на блюдо «Мясо тушеное», выписать из сборника рецептур, рецептуру и технологию приготовления блюда.

2. Организовать рабочее место для приготовления блюда.

3. Получить продукты и определить качество сырья.

4. Приготовить блюдо «Мясо тушеное».

5.Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества.

6.Отчет о проделанной работе записать в тетрадь.

Контрольные вопросы.

1. Какие части мяса используют для тушения?
2. Какой тепловой обработке подвергают куски мяса перед тушением? Как готовят крупные куски мяса для тушения?
3. Какие продукты добавляют при тушении для размягчения соединительной ткани мяса и придания ему остроты, вкуса и аромата?
4. Какие способы тушения мяса вы знаете?

## 