Уважаемые обучающиеся гр ПК18 профессии Повар, кондитер ГБПОУ Гусиноозерский энергетический техникум

Сообщаю Вам лекционный материал по спец. предметам

26.03.2020 Конспект урока по МДК01.02

 Лабораторная работа

Тема: « Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов их птицы: « Рагу из птицы», «Жаркое из курицы по - русски». Сборник рецептур 1996 г № 446, 443

Содержание работы:

1. Произвести первичную обработку птицы

1.Приготовить и оформить для реализации полуфабрикаты для блюд: « Рагу из птицы»,

« Жаркое из курицы по - русски».

2.Определить изменение массы при первичной обработке птицы.

3.Дать оценку качества полуфабрикатов.

 Рагу из птицы

**Посуда, инвентарь, инструменты:** доски разделочные, ножи, миски

**Последовательность выполнения работ**:

1.Произвести приемку птицы по качеству

2.Произвести первичную обработку тушки курицы.

3.Приготовиеть п/ф. Подготовленные тушки нарубают на куски по 40 – 50 г по 2-3куска на порцию

**Требования к качеству**:

Внешний вид: два – три кусочка птицы с костями без сгустков крови и участков, участков, пропитанных желчью, поверхность сухая, жир бледно-жёлтый,

Консистенция мякоти – плотная, упругая

Цвет и запах - свойственные данному виду птицы, без постороннего

**Хранение**

Фасованную птицу хранят не более суток при температуре +2 - +6. \*С или сразу подвергают тепловой обработк

 «Жаркое из курицы по - русски».

**Посуда, инвентарь, инструменты:** доски разделочные, ножи, миски

**Последовательность выполнения работ**:

1.Произвести приемку птицы по качеству

2.Произвести первичную обработку тушки курицы.

3.Приготовиеть п/ф. Подготовленные тушки нарубают на куски по 30 – 40 г

**Требования к качеству**:

Внешний вид: два – 3 – 4 кусочка птицы с костями без сгустков крови и участков, пропитанных желчью, поверхность сухая, жир бледно-жёлтый,

Консистенция мякоти – плотная, упругая

Цвет и запах - свойственные данному виду птицы, без постороннего

**Хранение**

Фасованную птицу хранят не более суток при температуре +2 - +6. \*С или сразу подвергают тепловой обработке.

**Домашнее задание**: приготовить указанные в лекции полуфабрикаты из птицы и представить листок оценки качества с подписью домочадцев. Прислать фотографии производственных операций пошагово.

Требования к качеству п/ф

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет  | Запах  | консистенция |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 Конспект урока по МДК01.02

 27.03.20 Лабораторная работа

Тема: « Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов их птицы: « Чахохбили».

Содержание работы:

1. Произвести первичную обработку птицы

1.Приготовить и оформить для реализации полуфабрикаты для блюд: «Чахохбили».

2.Определить изменение массы при первичной обработке птицы.

3.Дать оценку качества полуфабрикатов.

 Чахохбили

**Посуда, инвентарь, инструменты:** доски разделочные, ножи, миски

**Последовательность выполнения работ**:

1.Произвести приемку птицы по качеству

2.Произвести первичную обработку тушки курицы.

3.Приготовиеть п/ф. Подготовленные тушки нарубают на порционные или мелкокусковые п/ф по 40 – 50 г, 2- 3куска на 1порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: два – три кусочка птицы с костями без сгустков крови; участков, пропитанных желчью, поверхность сухая, жир бледно-жёлтый,

Консистенция мякоти – плотная, упругая

Цвет и запах - свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха

 **Хранение**

Фасованную птицу хранят не более суток при температуре +2 - +6. \*С или сразу подвергают тепловой обработке.

Домашнее задание: приготовить указанные в лекции полуфабрикат из птицы «Чахохбили» и представить листок оценки качества с подписью домочадцев. Прислать фотографии производственных операций пошагово.

Требования к качеству п/ф

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет  | Запах  | консистенция |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 Конспект урока по МДК01.02

 27.03.20 Лабораторная работа

Тема: « Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов их птицы: «Плов из птицы, дичи, или кролика».

Содержание работы:

1. Произвести первичную обработку птицы

1.Приготовить и оформить для реализации полуфабрикаты для блюд: «Плов из птицы, дичи, или кролика».

2.Определить изменение массы при первичной обработке птицы.

3.Дать оценку качества полуфабрикатов. Плов из птицы, дичи, или кролика».

 «Плов из птицы, дичи, или кролика».

**Посуда, инвентарь, инструменты:** доски разделочные, ножи, миски

**Последовательность выполнения работ**:

1.Произвести приемку птицы по качеству.

2.Произвести первичную обработку тушки курицы.

3.Приготовиеть п/ф. Подготовленные тушки нарубить на куски по 4 – 5штук на 1 порцию, массой 25 – 30 г каждый

Требования к качеству:

Внешний вид: два – три кусочка птицы с костями без сгустков крови; участков, пропитанных желчью, поверхность сухая, жир бледно-жёлтый,

Консистенция мякоти – плотная, упругая

Цвет и запах - свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха

 **Хранение**

Фасованную птицу хранят не более суток при температуре +2 - +6. \*С или сразу подвергают тепловой обработке.

Домашнее задание: приготовить указанный в лекции полуфабрикат «Плов из птицы, дичи, или кролика» и представить листок оценки качества с подписью домочадцев. .Прислать фотографии производственных операций пошагово.

Требования к качеству п/ф

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет  | Запах  | Консистенция |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |