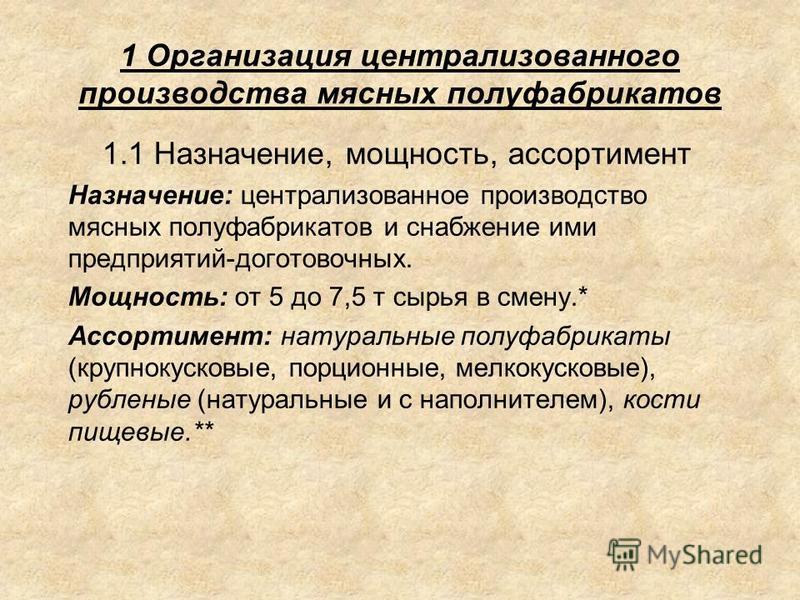


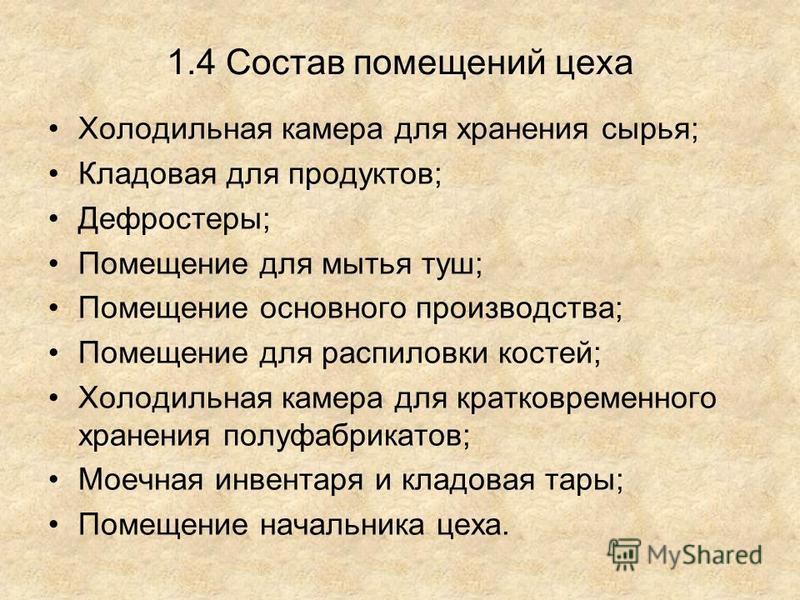


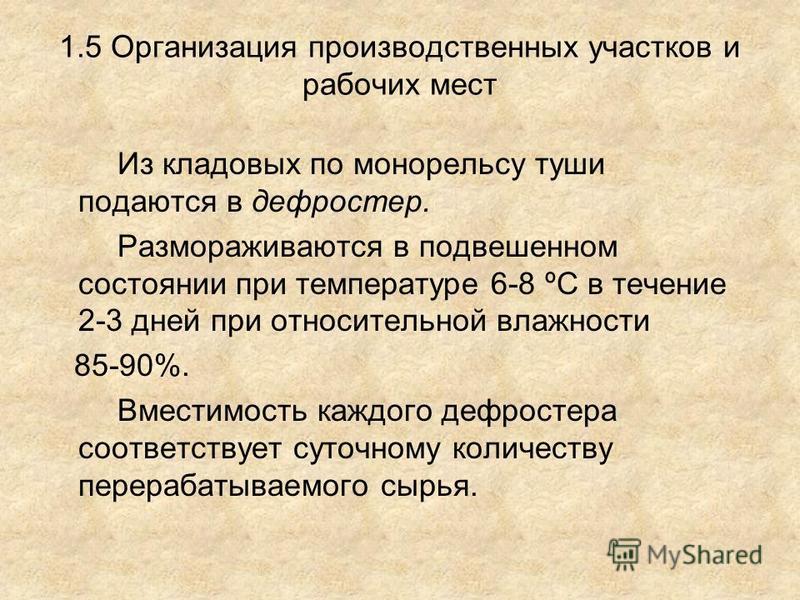
Внимательно изучите презентацию и ответьте на вопросы после последнего слайда.

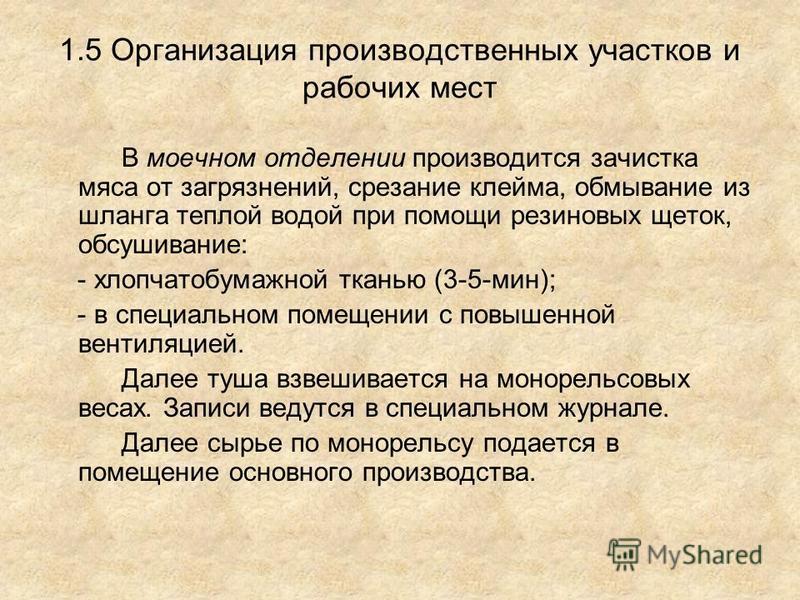




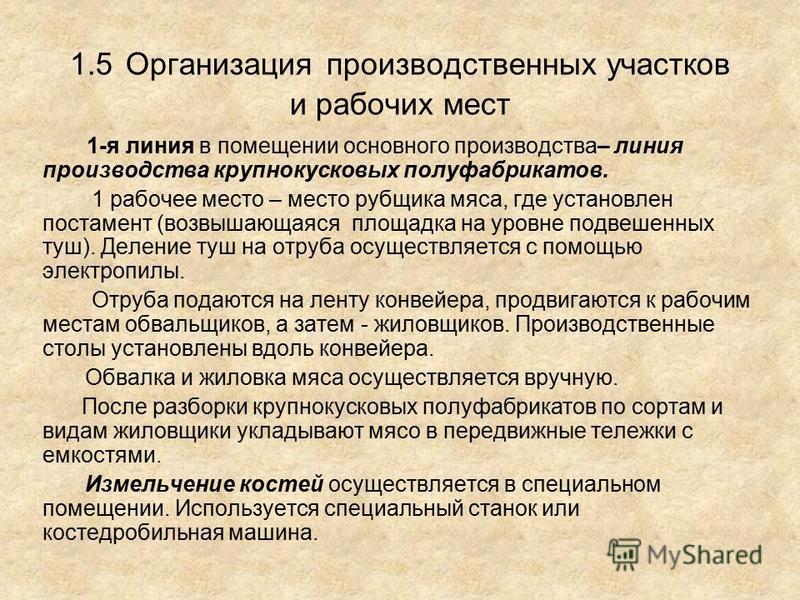


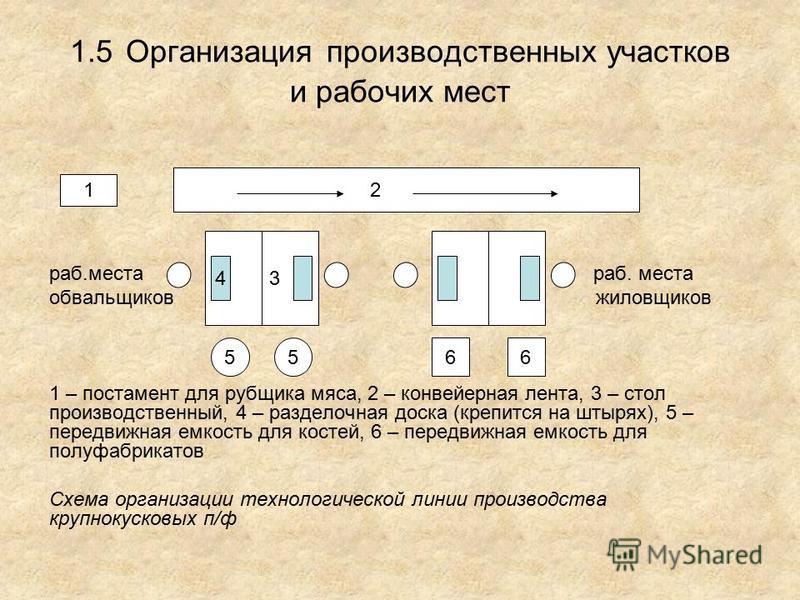


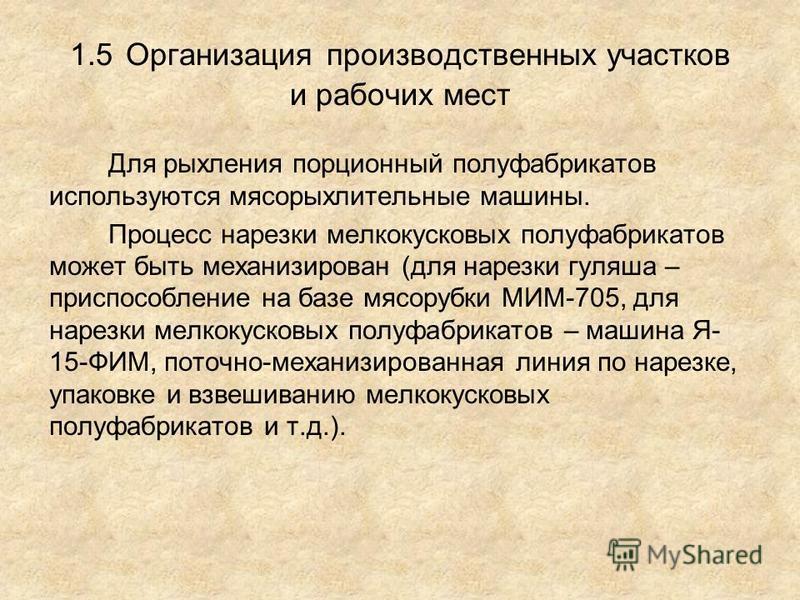


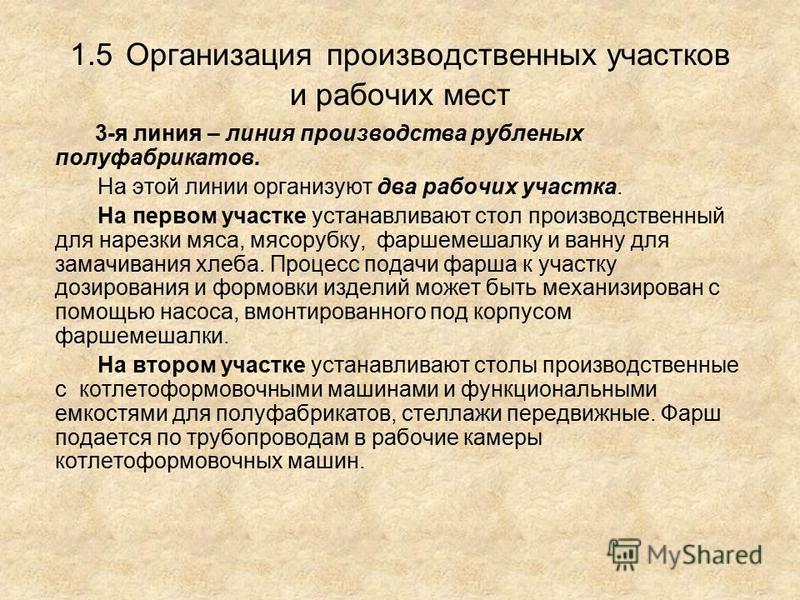


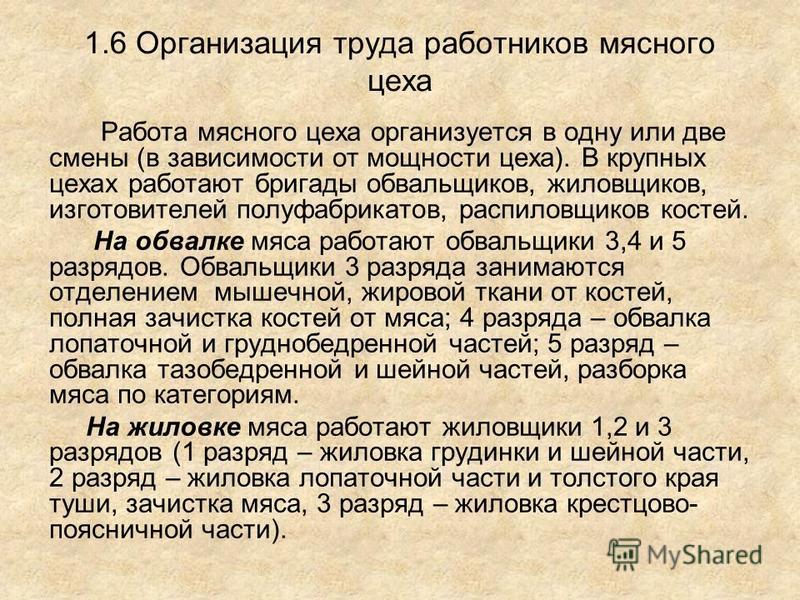












Домашнее задание:

1.Первичная механическая  кулинарная  обработка  мяса  перед  приготовлением?

2.  Расскажите технику безопасности при работе в мясном цеху?

3.Расскажите, ак размораживают мясо?

4. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из говядины?

5. Расскажите, где проводится обработка мяса ( на каких участках)?

6. В каком цехе происходит приготовление п/ф из мяса?

7. Расскажите охрану труда и санитарно-гигиенические требования при приготовлении п/ф из мяса.

8. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса?

9. Перечислите оборудование, инвентарь и посуду, используемую при приготовлении п/ф из мяса.

10.Как правильно нарезать порционные и крупнокусковые полуфабрикаты.

11. Нужно ли срезать жир с мяса для тепловой обработки.

12. Правила нарезки порционных полуфабрикатов – бифштекса, филе, лангета.

13. Какие приемы применяют при приготовлении полуфабрикатов.

14. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.