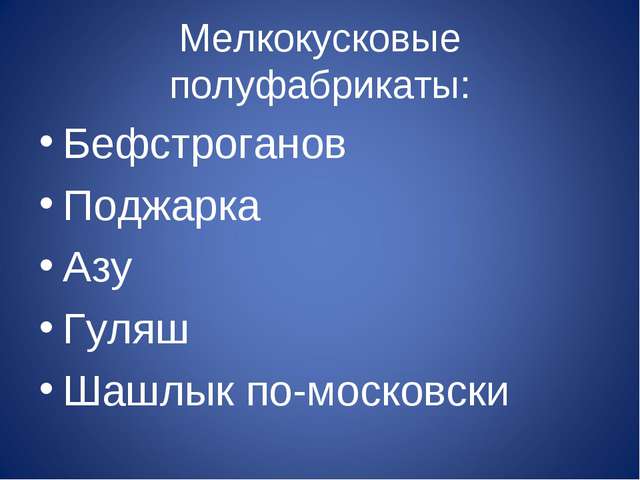
**Урок практики**

**Тема: Мелкокусковые п/ф из говядины**



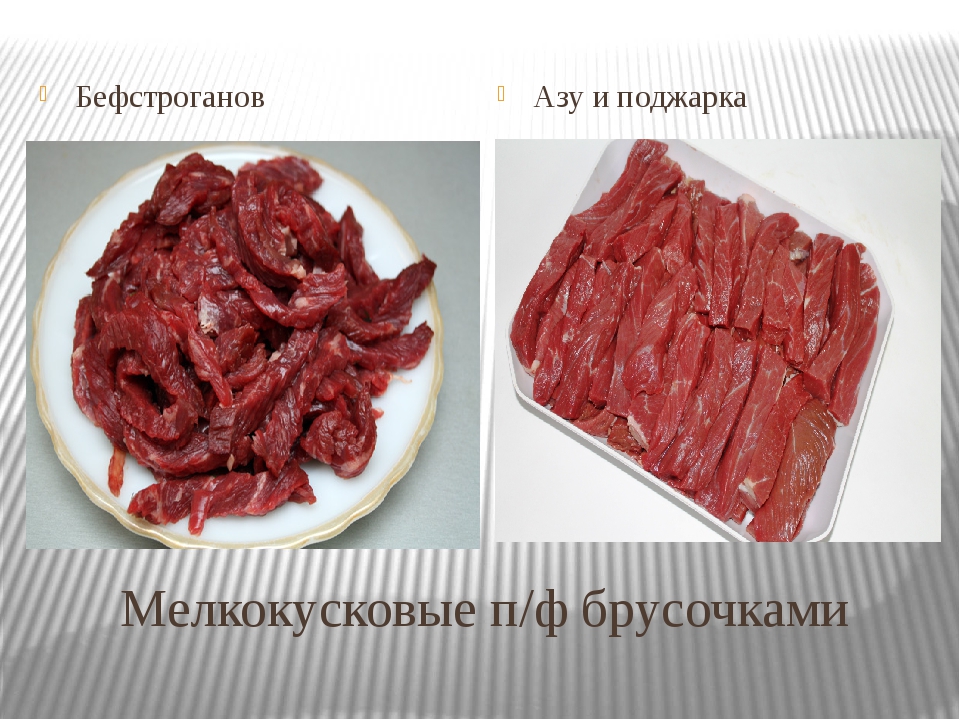
**Шашлык по - московски желательно готовить из вырезки. Кусочки мяса по 30 – 40г, шпик кубиками и лук кольцами. После маринования нанизывают на шпажку чередуя мясо, шпик, лук и т.д.**



**Шашлык по - кавказки**

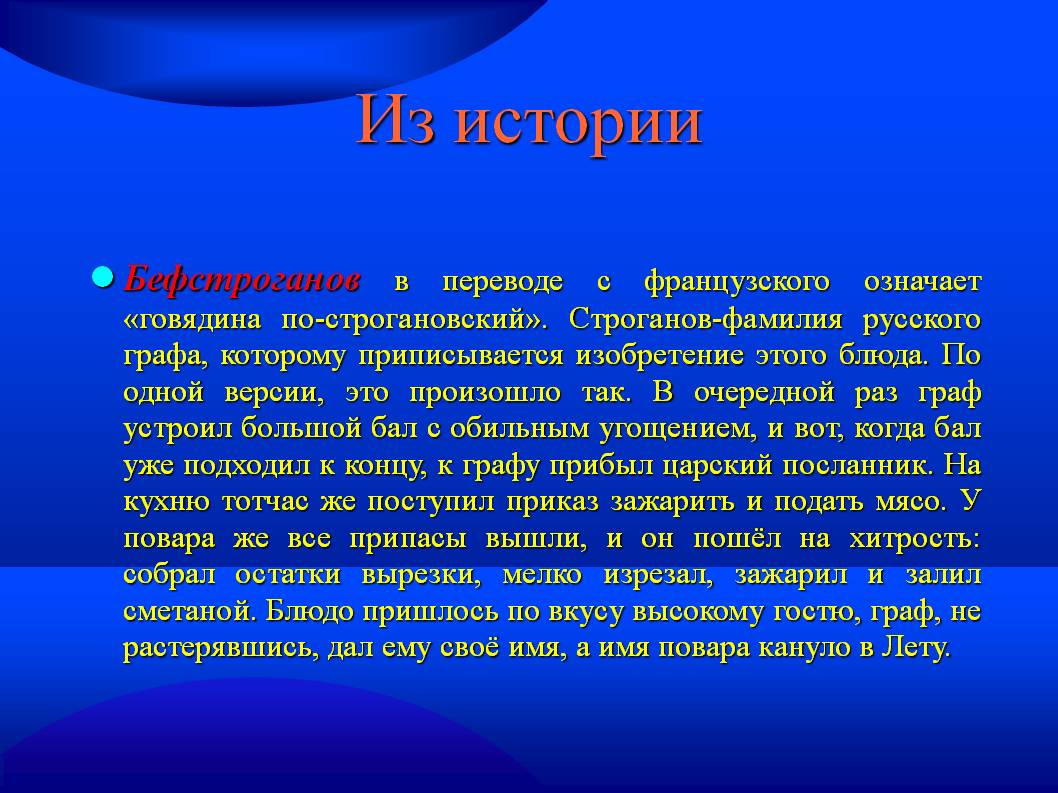


**Подается с томатами, пропущенными через блендер**

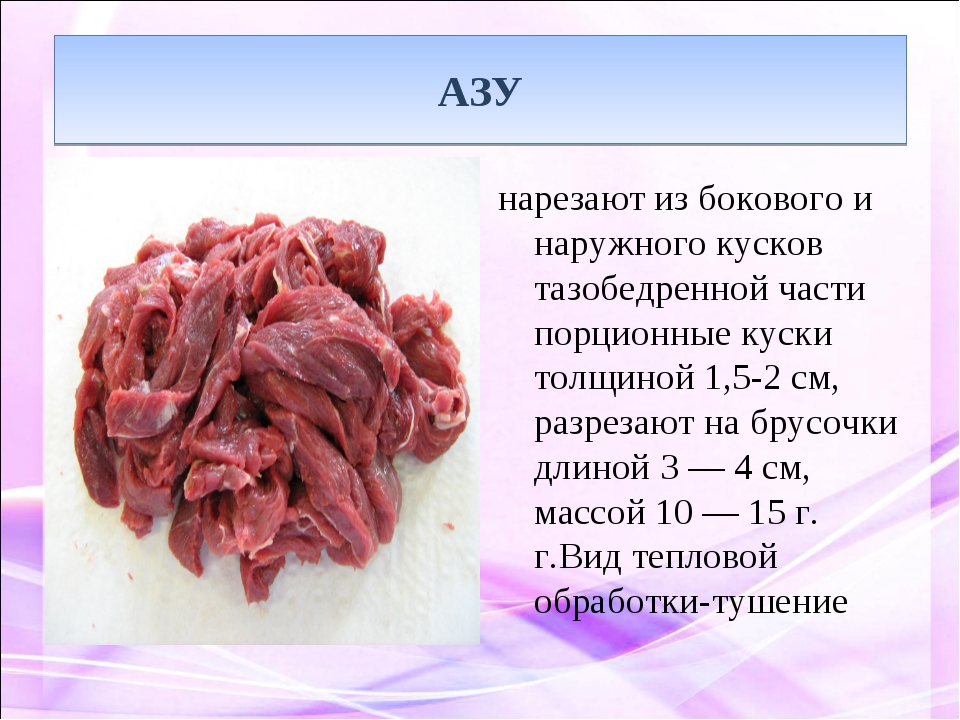
****

****









**Длинна одного кусочка 3 - 4 см вес 10 – 15гр**

**Азу**





**Азу**



****

**Гуляш**

покромки,  лопГуляш - из покромки и лопаточной  и  подлопаточной  частей говядины нарезают  кусочки  в  виде кубиков массой 20–30г. по 4–5 шт. на порцию.







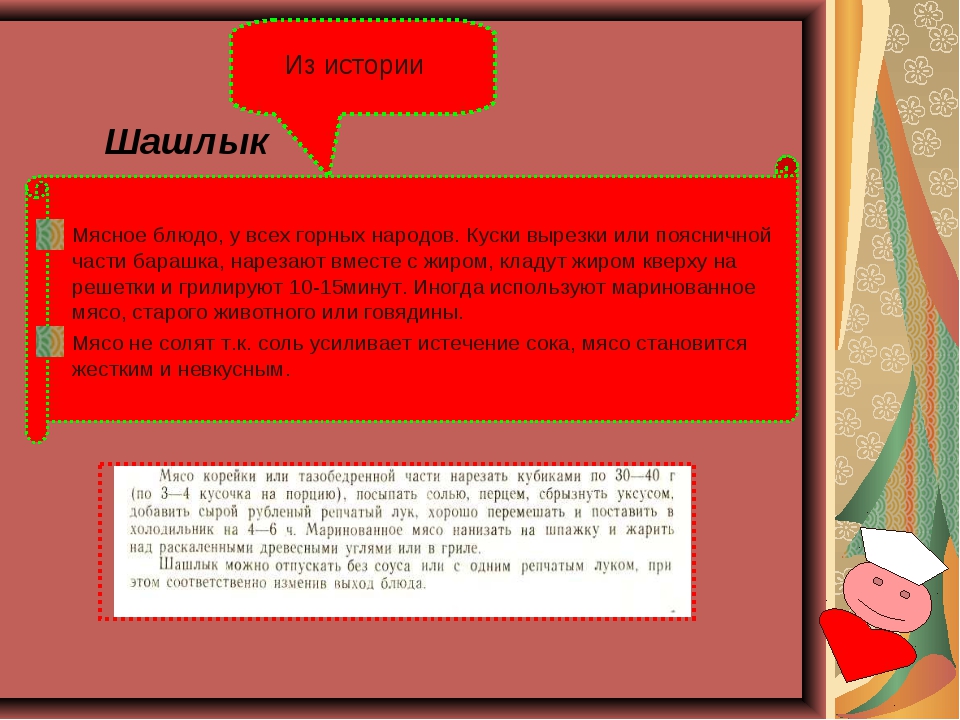






****





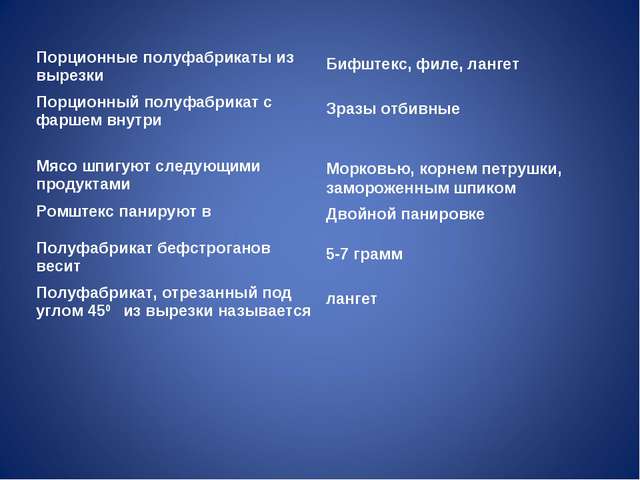




отметьте соответствие части туши из которой нарезаются указанные п/ф

Да или нет





**Домашнее задание:**

**Подробно изучите материал урока, запомните из каких частей туши какие п/ф нарезаются, форма п/ф, размеры, вес.**

**Практическая самостоятельная работа:**

**Из куска говядины хотя бы 200гр (если нет возможности, то из любого мяса) попробовать нарезать все полуфабрикаты: шашлык, гуляш, поджарку, азу. И потом уже нарезать самый мелкий п/ф – бефстроганов, солить, перчить, обжарить его, заправить сметаной, довести до кипения. Заполнить таблицу показателей качества.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/ф блюда | внешний вид | форма | цвет | размеры,  вес | консистенция |
| шашлык |  |  |  |  |  |
| азу |  |  |  |  |  |
| поджарка |  |  |  |  |  |
| бефстроганов |  |  |  |  |  |
| гуляш |  |  |  |  |  |