**Урок практики**

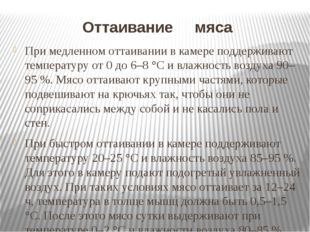
**Тема: Разделка свиной туши и мелкокусковые п/ф из нее.**

**Практическая работа: приготовление блюда жаркое по – домашнему.**

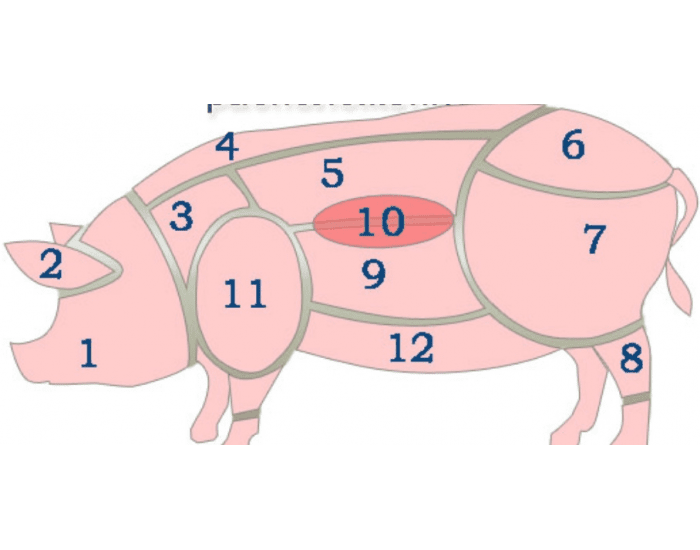
Домашнее задание в конце презентации

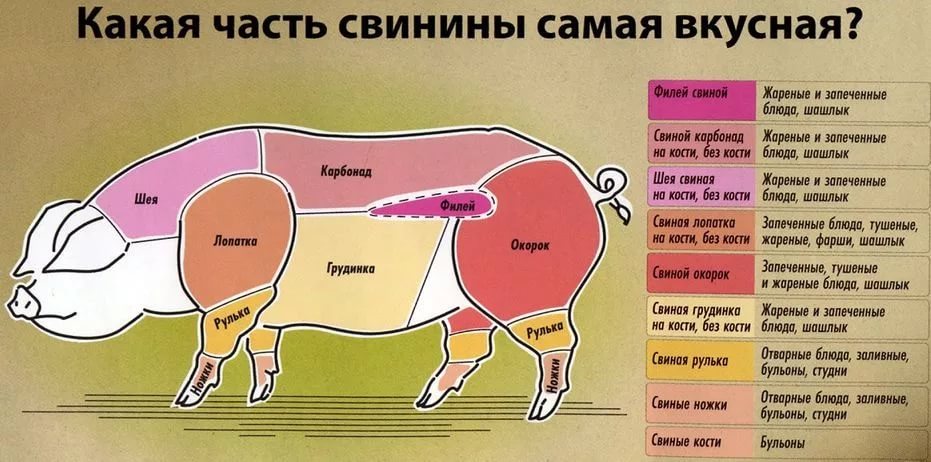
Туша и полутуша











Жаркое по - домашнему















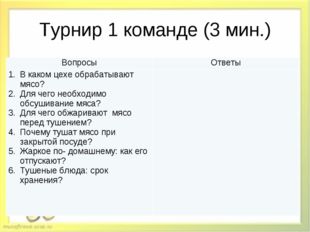
Плов



По примеру требований к качеству плова заполните таблицу для жаркого.



Схема по операциям ……..





**Домашнее задание:**

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

**Ответить на вопросы турнира 1 и заполнить кроссворд. Писать разборчиво и хорошо надавливать ручкой, чтобы можно было разобрать.**

**Практическая самостоятельная работа:**

**Из куска свинины хотя бы 200гр (если нет возможности, то из любого мяса) попробовать нарезать все полуфабрикаты: шашлык, гуляш, плов, жаркое по – домашнему.**

**И потом солить, перчить, обжарить мясо и приготовить жаркое согласно презентации.**

**Заполнить таблицу показателей качества готового блюда.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | внешний вид | форма | цвет | размеры,  вес | консистенция | вкус | запах |
| Жаркое по - домашнему |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Фото пошагового приготовления блюда вами и ответы на вопросы и кроссворд, послать преподавателю на телефон.