**Урок практики**

**Тема: Разделка бараньей туши и**

**крупнокусковые п/ф из нее.**

**Домашнее задание в конце презентации**











Рубленные котлеты - это п/ф из рубленной натуральной массы, а не крупнокусковой.







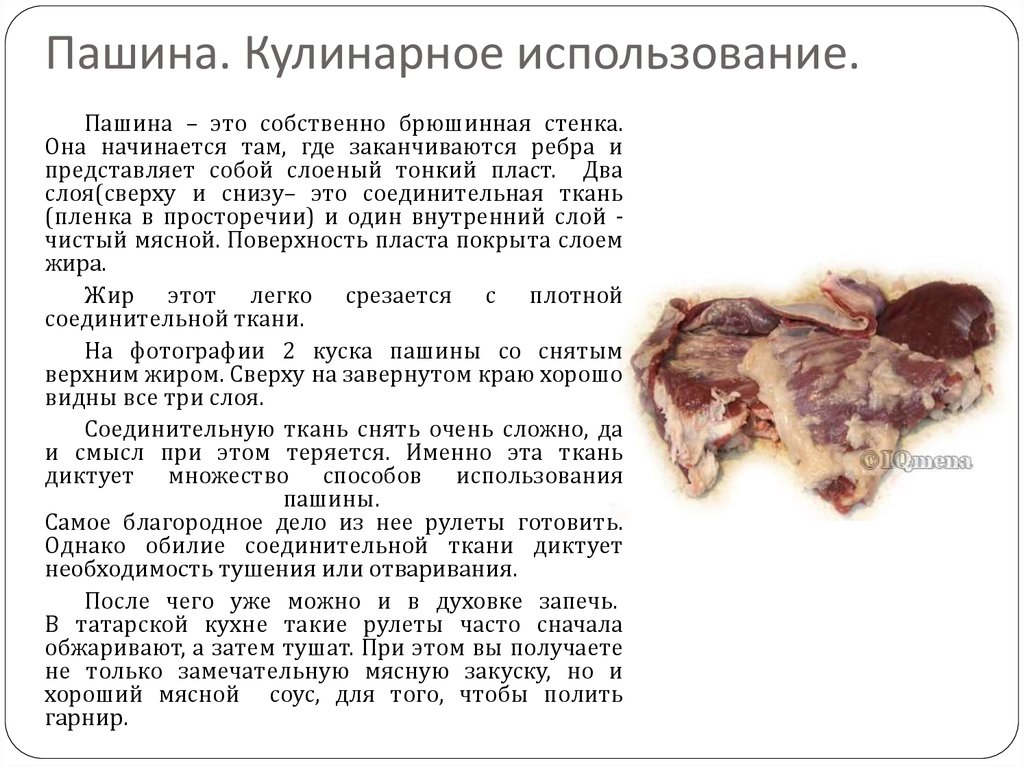














Узбекский плов конечно не крупнокусковой и пашина с луком тоже. Это

мелкокусковые. Просто попали в одной картинке.







**Грудинка фаршированная**





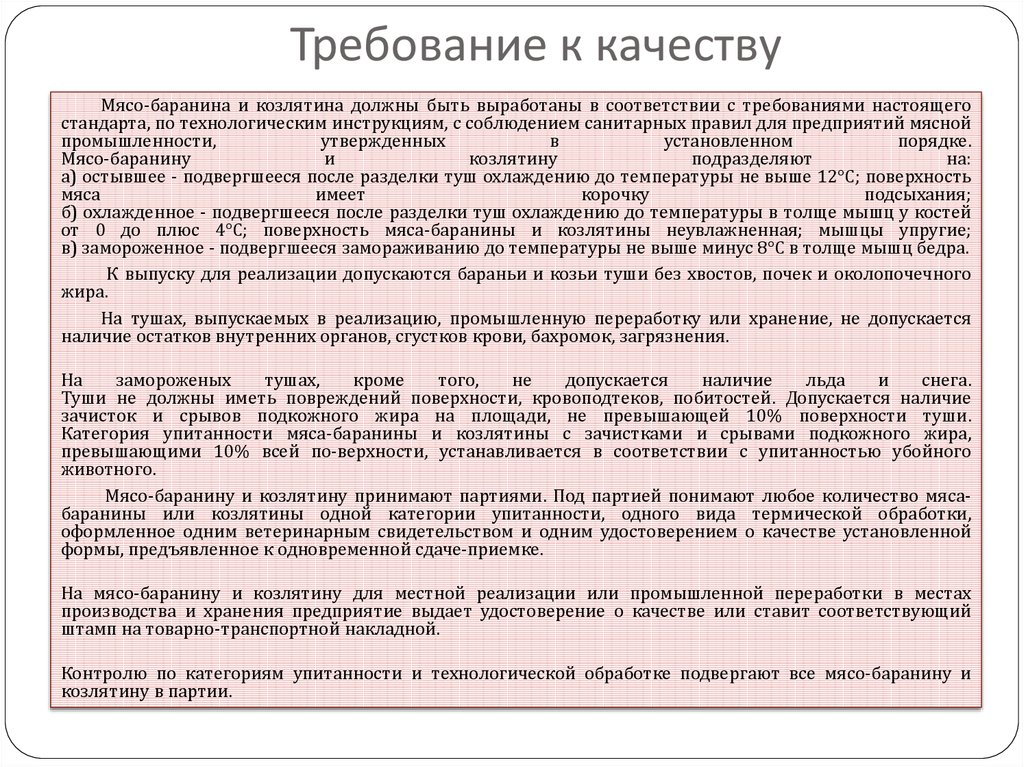








Манты конечно не крупнокусковые, а из рубленной массы.



Эти показатели внимательно изучите и используйте при заполнении таблицы в домашнем задании.



**Домашнее задание:**

**Внимательно изучите материал презентации, запомните все операции первичной обрабоки баранины, на какие крупнокусковые п\ф делится туша барантны и как они называются.**

**Практическая работа:**

Приготовьте грудинку фаршированную по мере возможности. Хотя бы кусочек 200- 300 грамм. Для фарширования –

у грудинки  со  стороны  пашины прорезают  пленки  между наружным  слоем  мякоти и  мякотью  на  реберных  костях  так,  чтобы  образовался  глубокий «карман». Образовавшееся  отверстие  заполняют  фаршем

(гречневая каша + рубленное яйцо + пассерованный лук + зелень), разрез закрепляют  шпажкой или зашивают. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей, чтобы легче удалить кости после тепловой обработки.

Солим, перчим и производим тепловую обрабртку

( обжариваем или запекаем).

Можно приготовить другой п/ф из изученных в презентации. Мясо тоже может быть любым. Главное чтобы технология была как для грудинки фаршированной.

**Заполнить таблицу показателей качества полуфабриката (это в сыром виде)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/ф блюда | внешний вид | запах | форма | цвет | Размеры,  вес | консистенция |
| Буженина |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка жаренная |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка  фаршированная |  |  |  |  |  |  |
| Поросенок жареный |  |  |  |  |  |  |
| Рулет из лопатки |  |  |  |  |  |  |

Таблицу и фото отослать на телефон мне!!!