**Урок практики**

**Тема: Приготовление мелкокусковых п/ф из баранины**

**Домашнее задание в конце презентации**





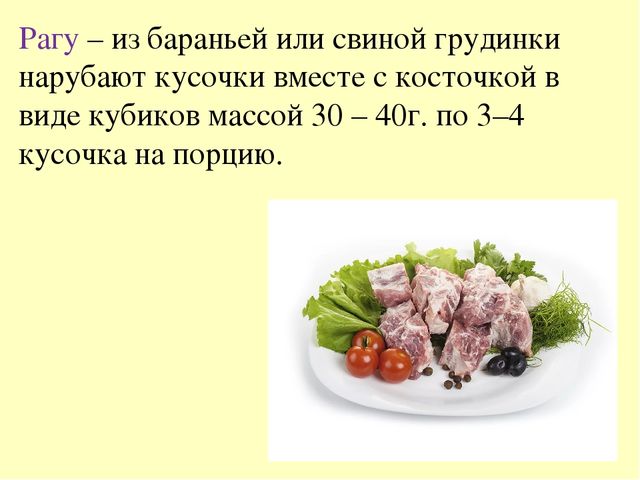






**Рагу**







**Гуляш**

Нарезают из лопаточной и шейной частей свинины кубиками по 20 – 30 г с содержанием жира не более 20%



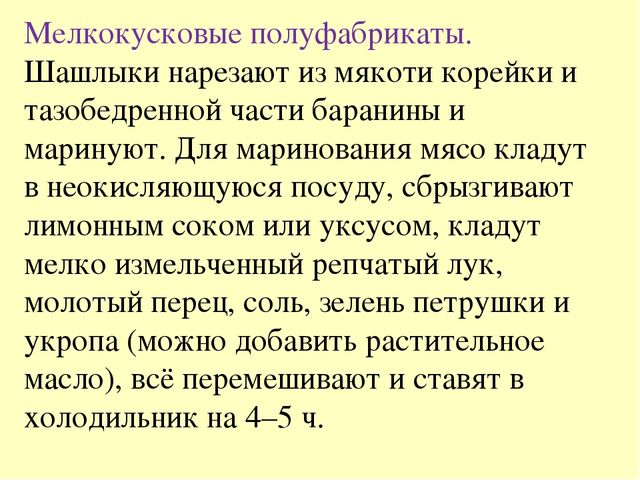


**Мясо для плова**



Из мякоти бараньей или свиной лопатки (2 сорт) нарезают кусочки в виде кубиков массой 10–15г. по6–8 кусочков на порцию





Шашлык по- кавказски



**Шашлык по – кавказски**

П/ф нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочками по

30 – 40 г и маринуют. Перед жареньем надевают на шпажку по 5 – 6 кусочков



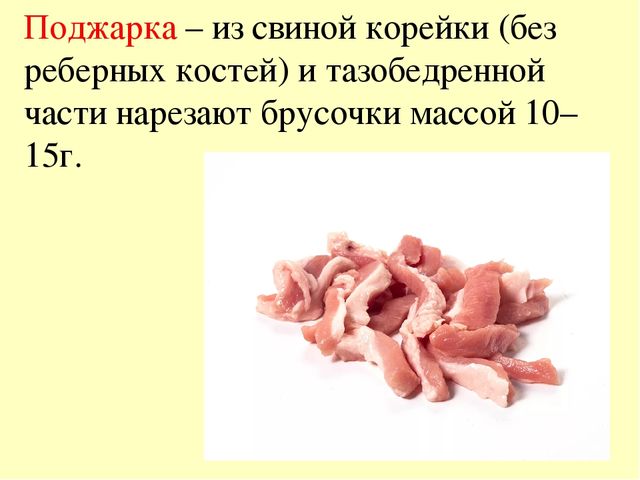


**Жаркое по - домашнему**

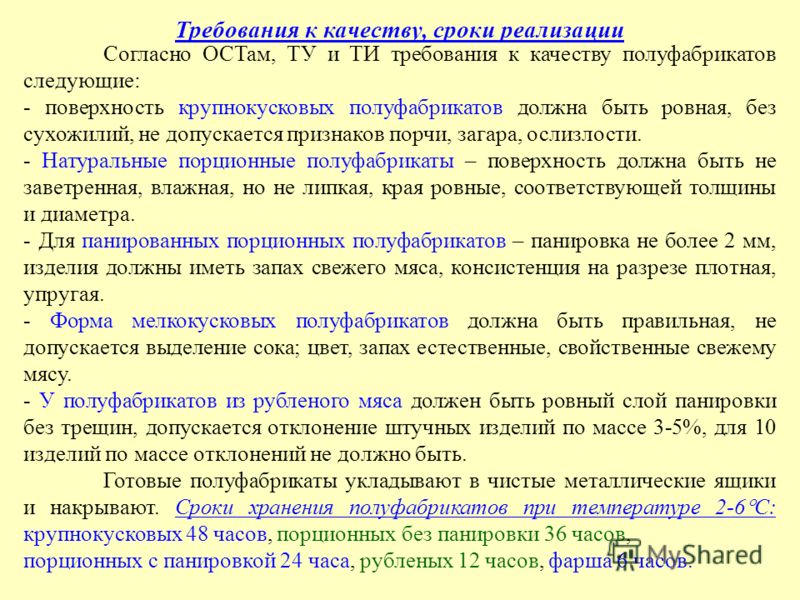




**Поджарка**



****



**Домашнее задание:**

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

**Заполнить таблицу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Сырье, кратко приготовление** | **Форма, размер** | **Вид тепловой обработки** | **Колич. На порцию** |
| шашлык |  |  |  |  |
| плов |  |  |  |  |
| поджарка |  |  |  |  |
| рагу |  |  |  |  |
| гуляш |  |  |  |  |
| Жаркое т по -домашнему |  |  |  |  |

**Практическая самостоятельная работа:**

**Из куска баранины или свинины хотя бы 200гр (если нет возможности, то из любого мяса) попробовать нарезать все полуфабрикаты: шашлык, гуляш, поджарку, плов, рагу, (если ребрышки есть). Потом все перерезать на поджарку.**

**Мясо солить, перчить, обжарить до румяной корочки. В обжаренное мясо добавить лук, томат – пасту и еще пожарить 2-3 мин.**

**Можно приготовить любое блюдо из изученных.**

**Если будете готовить гуляш, рагу, плов то после обжаривания, залить соусом довести до кипения и тушить в соусе до готовности**

**Заполнить таблицу показателей качества сырых полуфабрикатов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/ф блюда | внешний вид | форма | цвет | размеры,  вес | консистенция | запах |
| шашлык |  |  |  |  |  |  |
| плов |  |  |  |  |  |  |
| поджарка |  |  |  |  |  |  |
| рагу |  |  |  |  |  |  |
| гуляш |  |  |  |  |  |  |
| Жаркое по домашнему |  |  |  |  |  |  |

**Требования к качеству готовых блюд из мелкокусковых п/ф**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Внешний вид, форма, поверхность | Цвет | Запах | Консистенция | Вкус |
| шашлык |  |  |  |  |  |
| плов |  |  |  |  |  |
| поджарка |  |  |  |  |  |
| рагу |  |  |  |  |  |
| гуляш |  |  |  |  |  |
| Жаркое т по домашнему |  |  |  |  |  |

Фото пошагового приготовления п/ф с вашим лицом и руками, таблицу с ответами на вопросы послать преподавателю на телефон.