**Урок практики**

 **Тема: Приготовление п/ф изнатуральной рубленной массы из мяса.**













**Особенности приготовления п/ф**

**Для бифштекса, котлет полтавских, из говядины шпик нарезается мелким кубиком. В фрикадельки добавляют сырые яйца, лук и формуют шарики по 7- 10 г**

**В котлеты добавляют чеснок и панируют в сухарях.**

**Шницель может готовится как в панировке так и без нее**

**Л юдя – кебаб готовится только из баранины, к мясу добавляется лук и сало курдючное, через мясорубку пропускают 2 раза. Для более быстрого размягчения добавляется лимонная или уксусная кислота и маринуется в холодильнике 2 – 3 часа**



**Домашнее задание: внимательно изучить презентацию и выполнить задания устно и практически**

**Выполнить письменно:**

****

****

**В графе размер указать выход (вес) одной порции по трем колонкам сборника.**

**Например бифштекс**

 **выход: 1- 100г, 2- 75г, 3- 50г**



**Практическая работа:**

**Приготовить рубленную массу и сформовать по 2 шт каждого п/ф, сфотографировать пошагово чтобы было видно лицо и руки ваши, заполнить таблицу показателей сырых п/ф и отправить. Потом все можно перемешать снова и приготовить для обеда или ужина фрикадельки и определить и записать в таблицу показатели качества готовых блюд.**

Требования к качеству **п/ф** из натуральной рубленной массы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  | Внешний вид, форма, поверхность | Цвет | Запах  | Консистенция |
| Котлета полтавская |  |  |  |  |
| Бифштекс рубленный |  |  |  |  |
| Шницель натуральный рубленный |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |
| Люля - кебаб |  |  |  |  |
| купаты |  |  |  |  |

**Требования к качеству готовых блюд из натуральной рубленной мясной массы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  | Внешний вид, форма, поверхность | Цвет | Запах  | Консистенция | Вкус |
| Котлета полтавская |  |  |  |  |  |
| Бифштекс рубленный |  |  |  |  |  |
| Шницель натуральныйрубленный |  |  |  |  |  |
| Фрикадельки  |  |  |  |  |  |
| Люля - кебаб |  |  |  |  |  |
| Купаты |  |  |  |  |  |