**Урок практики**

**Тема: Обработка субпродуктов**

**Говядина**

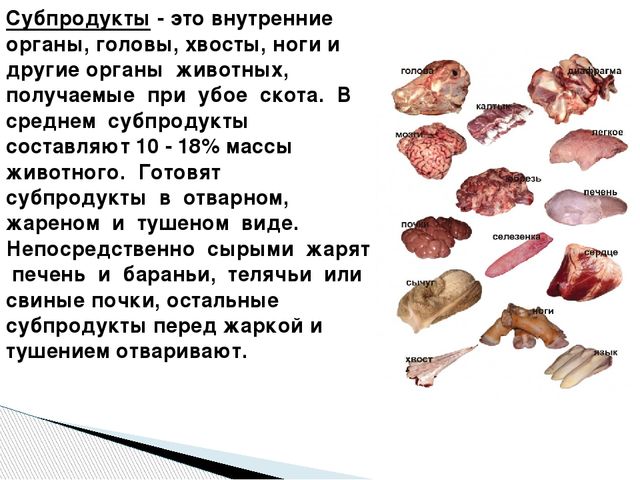


**Свинина**



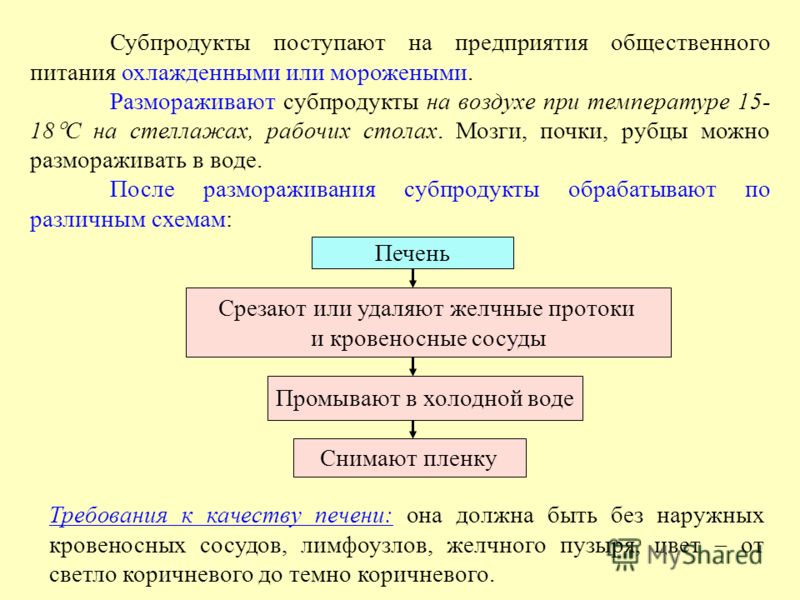
Баранина

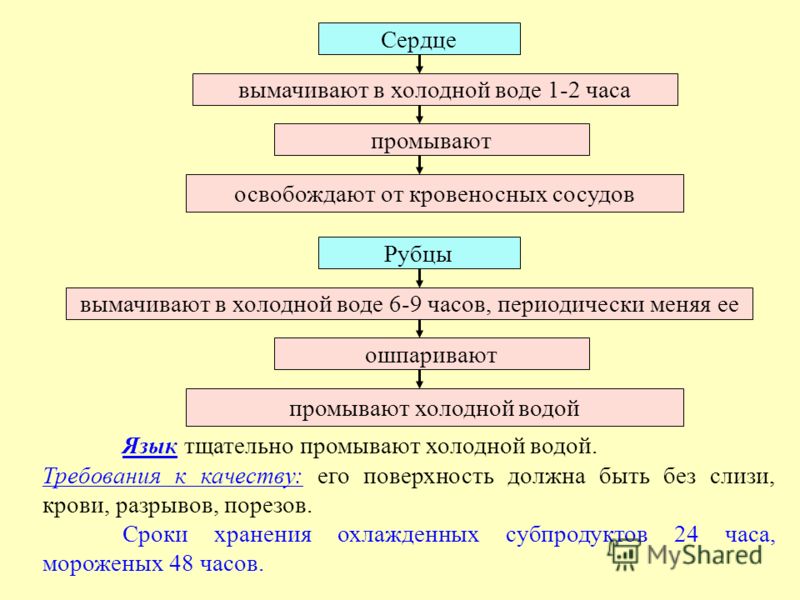


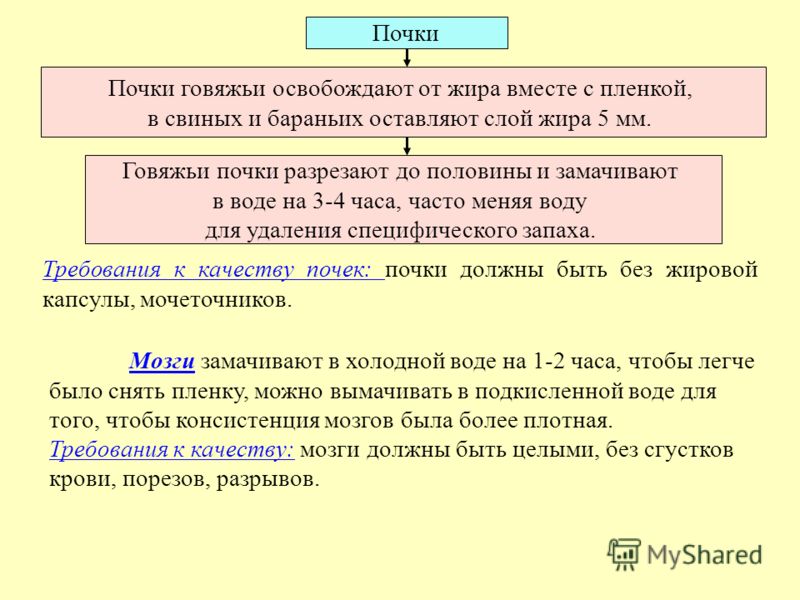


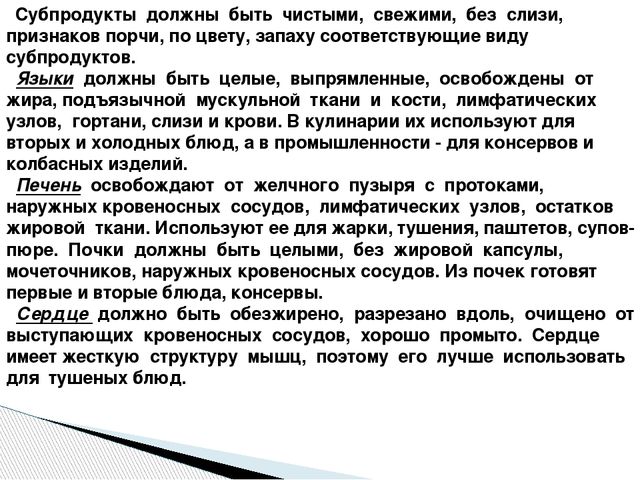
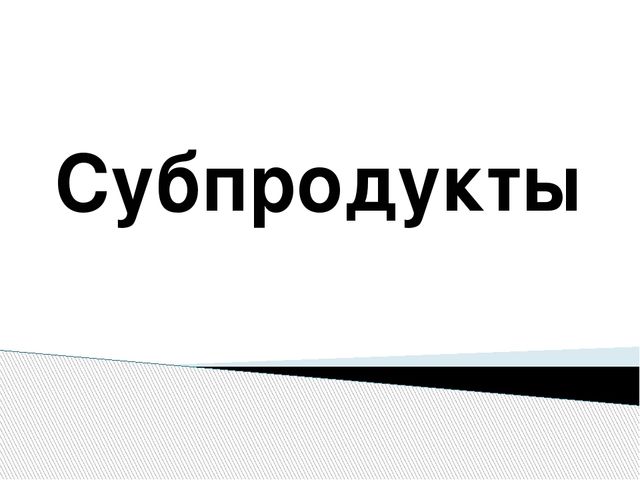


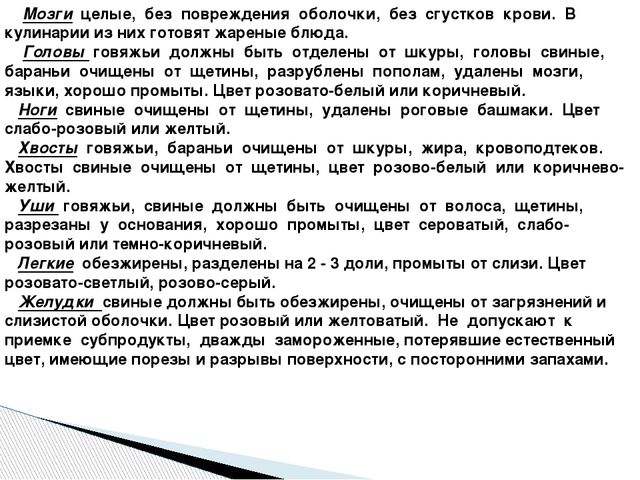


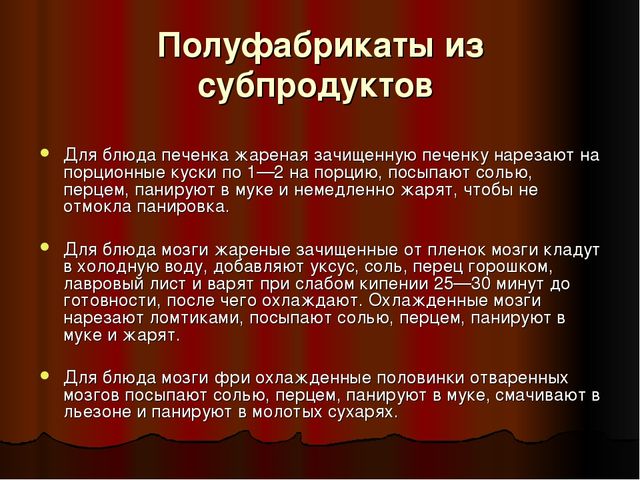


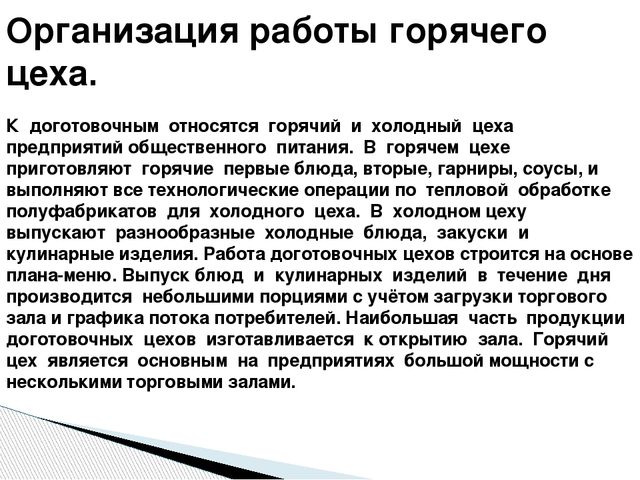


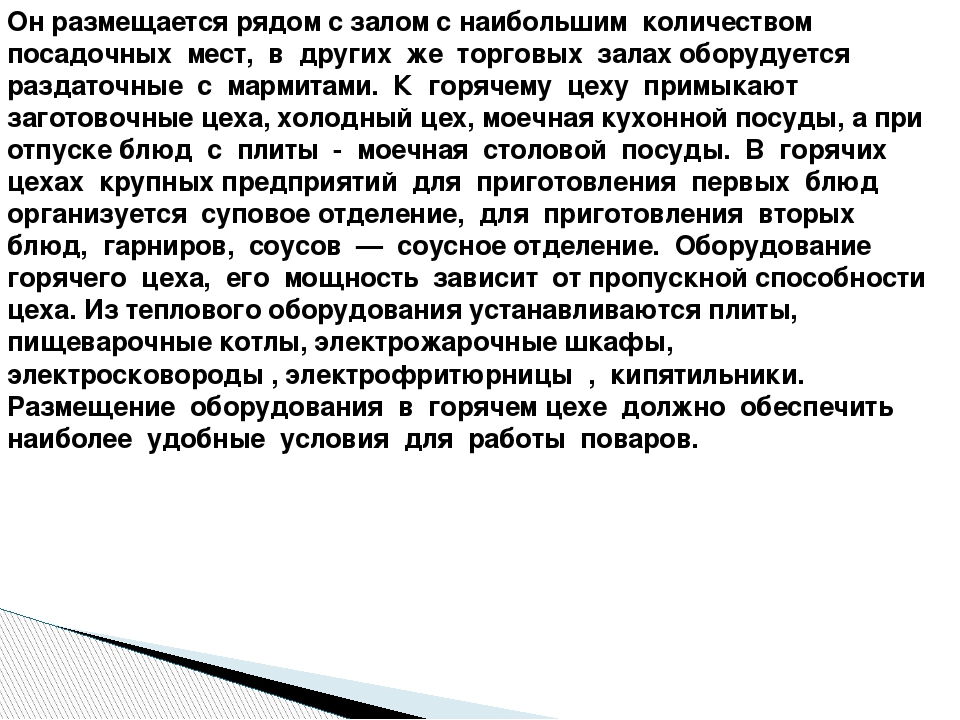


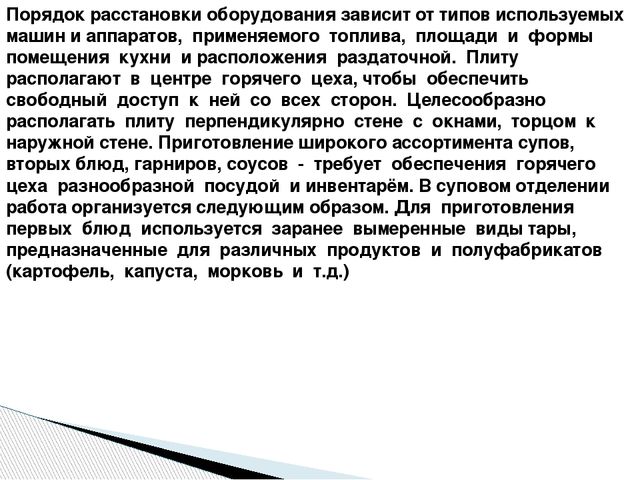








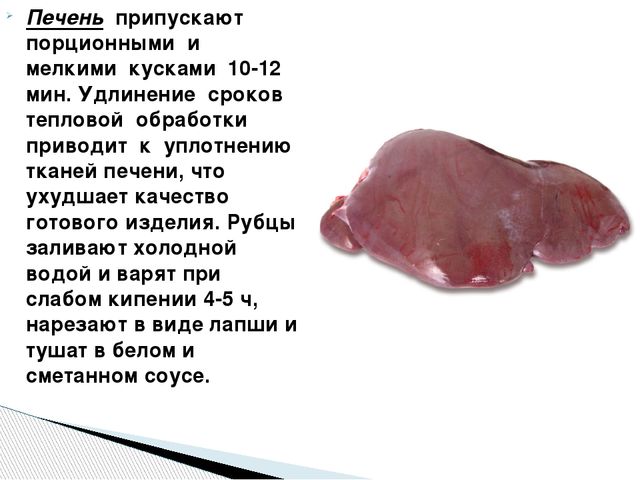


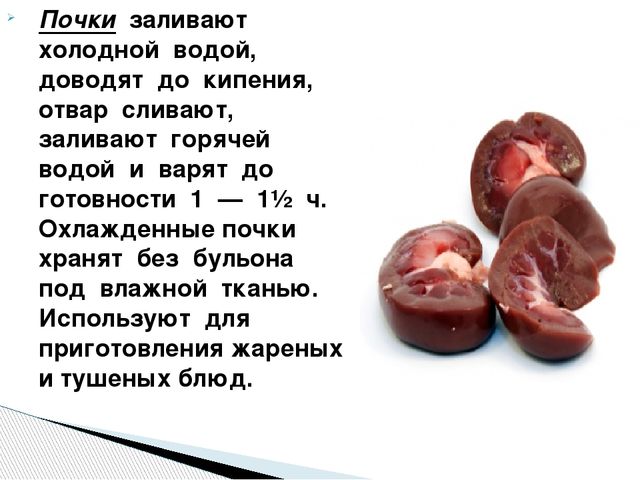


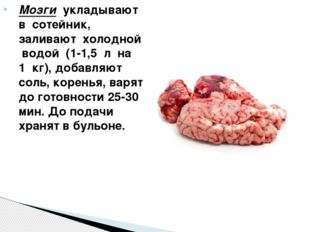




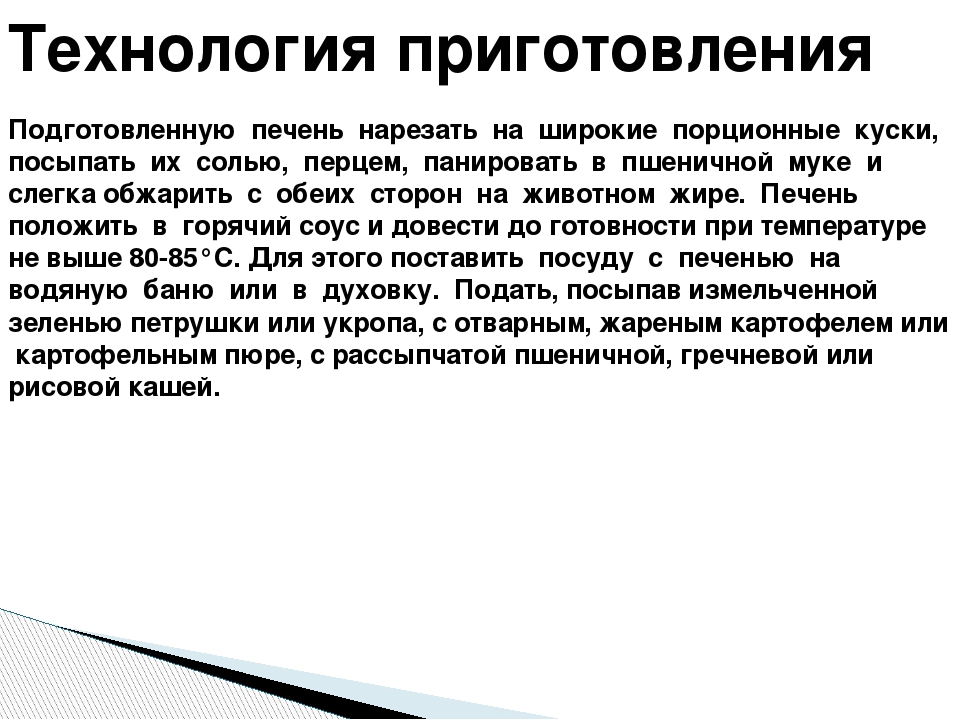


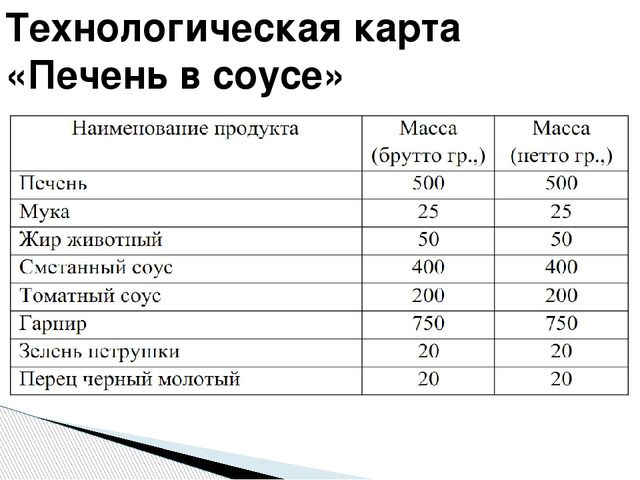


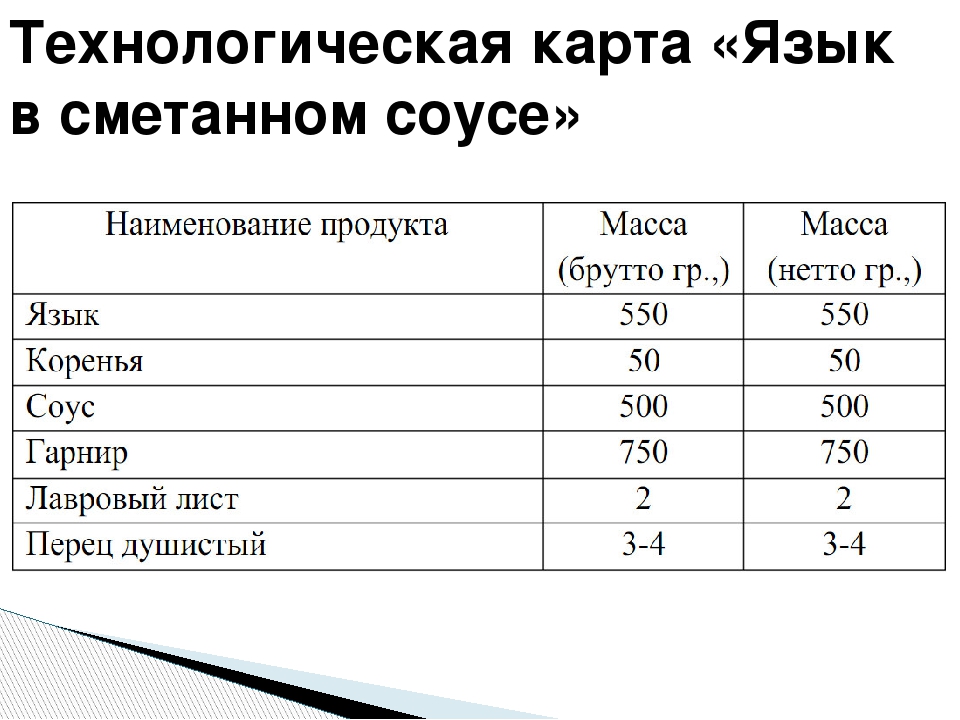












**Домашнее задание:**

**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** |
| Печень по -строгановски |  |  |  |  |
| Печень жаренная |  |  |  |  |
| Язык в соусе |  |  |  |  |
| Мозги жареные |  |  |  |  |
| Мозги фри |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Практическая самостоятельная работа:**

Из куска любой печени хотя бы 200 г попробовать нарезать все полуфабрикаты: печень жареная ( по 1 – 2 куска на порцию), а потом печень по – строгановски согласно технологической карты

**Заполнить таблицу показателей качества сырых полуфабрикатов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/ф блюда | внешний вид | форма | цвет | размеры,  вес | консистенция | запах |
| Печень по -строгановски |  |  |  |  |  |  |
| Печень жаренная |  |  |  |  |  |  |
| Язык в соусе |  |  |  |  |  |  |
| Мозги жареные |  |  |  |  |  |  |
| Мозги фри |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**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.