**Урок практики**

**Тема: Мелкокусковые п/ф из свинины**



****

**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.



**Рагу**

****

П/Ф нарубают из бараньей или свиной грудинки кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30 – 40г. по 3–4 кусочка на порцию.

**Мясо для плова**



Из мякоти бараньей или свиной лопатки или грудинки (2 сорт) нарезают кусочки в виде кубиков массой 10–15г

по 6–8 кусочков на порцию

**Плов**

****

**Гуляш**

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



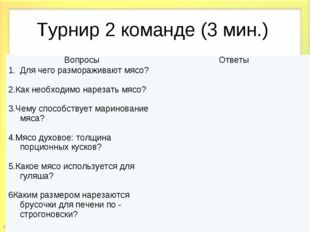
**Жаркое по - домашнему**



**Поджарка**

****

Нарезают из корейки и тазобедренной части свинины в виде брусочков массой 10 – 15 г



**Домашнее задание:**

**Подробно изучите материал урока, запомните из каких частей туши какие п/ф нарезаются, форма п/ф, размеры, вес. Ответьте на вопросы турнира 2.**

**Практическая самостоятельная работа:**

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

**И потом солить, перчить, обжарить мясо на шашлык и поджарку. Если будете готовить гуляш, рагу, плов - довести до кипения и тушить в соусе.**

**Заполнить таблицу показателей качества полуфабрикатов**

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

Фото пошагового приготовления п/ф, таблицу и ответы на вопросы послать преподавателю на телефон.