

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Державний навчальний заклад
«Почаївське вище професійне училище»

Методична розробка

уроку виробничого навчання

на тему:

«Приготування страв з м'яса»

*Підготував:
майстер в/п
Лесик Л.А.*

Лабораторно - практична робота

Тема: «Приготування страв з м'яса»

Мета роботи:

Практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- Організації робочого місця;
- технології приготування страв з м'яса;- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці.



Матеріально - технічне забезпечення

Кастрюлі місткістю 0,5 л, сковорідки, сотейники, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС» і «МС», м'ясорубка, лопатка металева, ложка столова.

Посуд для відпустку: баранчики, порційні сковорідки, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки, соусники.

Тривалість роботи 6 годин.

Порядок виконання роботи

1. Перевірити теоретичні знання.
2. В інструкційно - технологічних картках в колонці нетто та розрахунку на 3 порції зробити перерахунки продуктів.
3. Приготувати та оформити такі страви: битки київські, біфштекс січений з яйцем, крученики волинські, котлети полтавські, бефстроганов з гарніром, печеня київська.
4. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

1. Організаційний момент

1. Перевірка учнів згідно зі списком.

2. Перевірка стану санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка інструктивно – технологічної картки.

II. Вступний інструктаж

Контрольні питання

1. Який вид м'яса і яку частину використовують для приготування битків київських?
2. Яку частину туші яловичини використовують для приготування кручеників волинських?
3. Як приготувати масу для біфштекса січеного?
4. Який гарнір подають до біфштекса січеного?
5. Який набір продуктів використовують для печені київської?
6. Який фарш використовують для кручеників волинських? Як його приготувати?
7. Які особливості відпустку бефстроганов на замовлення?
8. Які вимоги висуваються до якості смажених м'ясних страв?
9. Яких правил техніки безпеки необхідно дотримуватись при смаженні страв?
10. Скласти технологічні схеми приготування м'ясних страв.

Група поділяється на 6 бригад.

Послідовність організації робочого місця

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме:
Розробні дошки «ОС», «МС», каструлі, ножі, сковорідки, сотейники, керамічні горшки, м'ясорубку, лопатку металеву, ложку столову та ін.
2. Організувати робоче місце, а саме:
 - а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;
 - б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;
 - в) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола;
 - г) праворуч розташувати необхідні інструменти, інвентар; інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду;
 - д) дотримуватися правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Битки кийвські

Свинину (корейка без ребер) нарізати під кутом 30°

Відбити до товщини 0,5 см.

Надати овально – приплюснutoї форми.

Посолюти, поперчити.

За панірувати в борошні.

Обсмажити.

Відпустити.

Крученики волинські

Яловичину (II сорт) нарізати під кутом 30° по 2-3 шматочки на порцію (товщ. – 1-1.5 см).

Відбити до товщини 0,5 см.

Шматочки м'яса посолити, зверху покласти тушковану капусту.

Надати форми ковбасок.

Перев'язати ниткою.

За панірувати в борошні.

Обсмажити до утворення шкірочки.

Крученики викласти в сотейник.

Зверху покласти скибочки сала.

Залити гарячою водою (1/2 об'єму).

Тушкувати до розм'якшення м'яса.

Готові крученики звільнити від ниток.

Відпустити з салом, полити соком.

Печеня кийвська

Обчищену, помиту картоплю обсмажити до шкірочки (дрібна, ціла).

Покласти у керамічний горщик.

Зверху – 2 шматочки (кубиками) напівобсмаженої яловичини (вирізка).

Додати зварені сушені гриби (кубиками).

Цибулю нарізати кубиками, спасерувати з томатом.

Покласти на м'ясо гриби, цибулю, дрібно нарізану зелень, сіль, перець.

Залити грибним бульйоном, сметаною (всі продукти повністю покрити рідиною).

Закрити кришкою, тушкувати до готовності.

Відпустити.

Біфштекс січений з яйцем

М'ясо яловичини (II сорт) пропустити крізь м'ясорубку.

Сало нарізати дрібними кубиками

Змішати м'ясо, сало, сіль, перець, воду.

Масу вимішати.

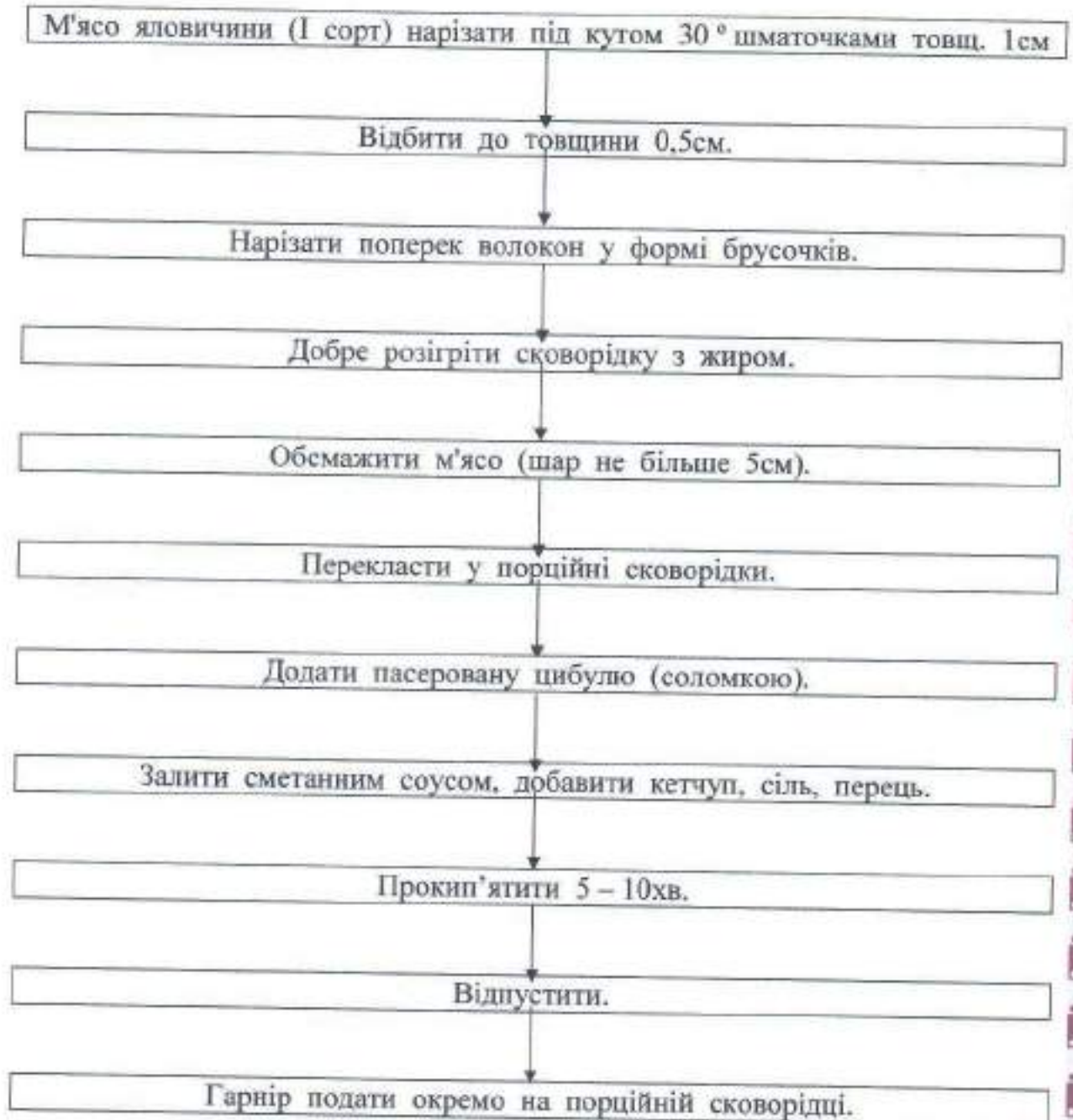
Сформувати битки (товщина - 1,5 – 2 см).

Обсмажити (у жарову шафу не ставити).

Відпустити.



Бефстроганов з гарніром



Котлети полтавські

Яловичину (котлетне м'ясо) пропустити два рази крізь м'ясорубку.

Додати воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець і перемішати.

З підготовленої маси сформувати котлети (по 2 шт. на порцію)

За панірувати в сухарях.

Підсмажити.

ІНСТРУКТИВНО - ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ



Біфштекс січений з яйцем

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина (бокова і зовнішня частини, лопатка)	109	80	327	240
Шпик	12	12	36	36
Молоко або вода	7	7	21	21
Перець	0,04	0,04	0,12	0,12
Сіль	1,2	1,2	3,6	3,6
Маса напівфабрикату	-	100	-	300
Жир тваринний	7	7	21	21
Маса смаженого біфштекса	-	70	-	210
Яйце	1шт.	40	3шт.	120
Гарнір № 761	-	150	-	450
Вихід		70/40/150		

Технологія приготування

М'ясо, нарізане на шматочки, пропускають крізь м'ясорубку, додають шпик, нарізаний кубиками 5х 5мм, сіль, перець, воду або молоко, вимішують, вибивають, порціонують масу, надають округло – приплюснутої форми і смажать.



Правила відпуску

На підігріту мільку столову тарілку викладають гарнір – смажену картоплю, поряд – біфштекс, зверху – яечню. Прикрашають гілочками зелені петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - біфштекс округло – приплюсненої форми, поверхня і краї рівні, без тріщин, зверху яечня, збоку розміщений гарнір.

Смак і запах - в міру солоний, з ароматом, характерним для даного виду м'яса.

Консистенція - соковита, однорідна.

Крученики волинські

<i>Продукти</i>	<i>1 порція</i>		<i>3 порції</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина	169	125	507	375
Капуста білоголова	138	110	414	330
Цибуля ріпчаста	10	8	30	24
Томат - поре	10	10	30	30
Жир	5	5	15	15
Цукор	1	1	3	3
Оцет 9%	2	2	6	6
Перець	0,01	0,01	0,03	0,03
Вага фаршу	0	100	-	300
Борошно	5	5	15	15
Вага напівфабрикату	-	230	-	690
Жир	5	5	15	15
Сало шпик	25	25	75	75
Вихід		180/20		



Технологія приготування

Порційні шматки яловичини (2–3 на порцію), відбити, посолити, покласти на них тушковану капусту, загорнути, перев'язати ниткою, за панірувати в борошні, обсмажити. Викласти в сотейник, покрити скибочками сала, додати воду і тушкувати до готовності.



Правила відпустку

Готові крученики звільнити від ниток, подавати зі скибочками сала і соком, одержаним при тушкуванні.

Вимоги до якості

Смак - злегка гоструватий.

Запах - тушкованого м'яса та капусти.

Консистенція - крученики зберегли форму, м'які, соковиті.



Печеня кийвська

<i>Продукти</i>	<i>1 порція</i>		<i>3 порції</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина	161	119	483	357
Картопля	200	150	600	450
Гриби сушені	15	15	45	45
Цибуля ріпчаста	35	29	105	87
Томат - пюре	15	16	45	45
Жир	20	20	60	60
Сметана	50	50	150	150
Перець	0,01	0,01	0,03	0,03
Зелень	3	3	9	9
Вихід		250		



Технологія приготування

Дрібну картоплю обсмажити, покласти в порційний горщик, зверху – 2 шматочки напівобсмаженого м'яса, варені дрібно нарізані гриби, цибулю, пасеровану з томатом – пюре, січену зелень. Сіль, перець, залити сметаною, грибним відваром. Страву довести до готовності у жаровій шафі.



Правила відпуску

Печеню подають у горщику, який ставлять на підставну закусочну тарілку, а між ними кладуть серветку.

Вимоги до якості

Смак - злегка гоструватий.

Запах - грибів.

Консистенція - страва соковита, овочі, м'ясо – м'які.



Битки кийвські

<i>Продукти</i>	<i>1 порція</i>		<i>3 порції</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Свинина	106	90	318	270
Перець	0,01	0,01	0,03	0,03
Борошно	4	4	12	12
Яйця	¼ шт.,	10	¾ шт.,	30
Вага напівфабрикату	-	75	-	225
Жир	10	10	30	30
Масло вершкове	5	5	15	15
Гарнір	-	150	-	450
Зелень	-	3	-	9
Вихід		75/5/150/3		

Технологія приготування

Корейку свинини нарізати по 2–3 шматочки на порцію, відбити, посолити, посипати перцем, запанірувати в борошні, змочити в яйцях, обсмажити.

Правила відпуску

Перед подаванням битки полити вершковим маслом. Гарнір – комбінований.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма овальна, паніровка не відстає, рум'яна шкірочка.

Смак - м'яса, в міру солоний.

Запах - м'яса.

Консистенція - м'ясо соковите.



Бефстроганов з гарніром

<i>Продукти</i>	<i>1 порція</i>		<i>3 порції</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина (вирізка, товстий, тонкий край, верхній і внутрішні шматки тазостегнової частини)	162	119	486	357
Телятина	180	119	540	357
Цибуля ріпчаста	43	36	129	108
Маргарин столовий	10	10	30	30
Маса пасерованої цибулі	-	18	-	54
Борошно	5	5	15	15
Сметана	30	30	90	90
Кетчуп	4	4	12	12
Маса смаженого м'яса	-	75	-	225
Маса соусу і пасерованої цибулі	-	75	-	225
Гарнір № 761	-	150	-	450
Вихід		75/75/150		

Технологія приготування

М'ясо нарізати широкими шматками, відбити до товщини 5 – 8 мм і нарізати брусочками довжиною 39 – 40 мм, масою по 5 – 7 г.

Підготовлені шматочки кладуть тонким шаром на сковороду з жиром, розігрітим до 150 – 160 °С, смажать до утворення рум'яної шкірочки протягом 3 - 4 хв. З'єднують з пасерованою ріпчастою цибулею.

Заливають сметаним соусом, додають кетчуп. Сіль, перець і доводять до кипіння.

Правила відшуку

Подати на порційній сковороді разом з соусом, посипати зеленню, гарнір – смажену картоплю – подати окремо (на порційній сковорідці). Сковорідку поставити на підставну закусточну тарілку, між ними – серветку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - готове м'ясо однакової форми і розміру, залите соусом; гарнір укладений акуратно.

Смак і запах - смаженого м'яса з ароматом сметани, пасерованої цибулі і спецій.

Колір - сірий або коричневий.

Консистенція - м'яка, соковита.





Котлети полтавські

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	106	78	318	234
Вода	7	7	21	21
Шпик	7	7	21	21
Часник	1	0,8	3	2,4
Сухарі	9	9	27	27
Маса напів фабрикату	-	100	-	300
Жир тваринний топлений харчовий	7	7	21	21
Маса смажених котлет	-	75	-	225
Гарнір № 761 762		150		450
Масло вершкове або маргарин столовий	5	5	15	15
Вихід		75/150/5		

Технологія приготування

Яловичину пропустити два рази крізь м'ясорубку. Додати воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, часник, сіль, перець і перемішати. З приготовленої маси сформувати котлети (по 2 шт. на порцію), за панірувати в сухарях, підсмажити. Довести до готовності в жаровій шафі.

Правила відпуску

На порційне блюдо або тарілку покласти смажену картоплю, поряд - котлети, які полити вершковим маслом, прикрасити гілочками зелені.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - котлета має рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір - на розрізі світло – або темно – сірий.

Смак - у міру солоний. Запах спецій.

Консистенція - соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків.



III. Поточний інструктаж

Перевірка розміщення учнів на робочих місцях, правильність організації робочих місць, ступінь засвоєння учнями показаних прийомів:

1. Правильність нарізки порційних напівфабрикатів для смаження та тушкування.
2. Приготування січеної маси та напівфабрикатів з неї.
3. Приготування дрібно шматкових напівфабрикатів.
4. Дотримання правил теплової обробки.
5. Правильність підбору гарніру, посуду, оформлення страви.

Викладач приділяє увагу роботі кожного учня, особливо діяльності слабших учнів. Викладач допомагає учневі самому знайти допущену помилку та відшукати шляхи її виправлення.

IV. Заключний інструктаж

1. Звіт бригадира про роботу.
2. Викладач аналізує перебіг заняття, результати, досягнуті кожною бригадою та окремими учнями.
3. Визначає помилки, порушення технологічного процесу, правильність оформлення та подачі страв.
4. Проводить бракераж готових страв, виставляє оцінки.
5. Дає завдання на наступну ЛПР.

ЗВІТ ПРО РОБОТУ

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Шляхи попередження

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Смажити м'ясо треба у добре нагрітому жирі, інакше не утвориться шкірочка, вироби будуть не смачні.



- Під час смаження часто не перевертайте вироби – це заважає утворенню шкірочки.

- М'ясо дрібними шматочками під час смаження не солить (витікає сік), не перчіть (перець згорає, втрачає аромат, надає м'ясу гіркоти).

- Під час тушкування м'яса не знімайте часто кришку, - знижується температура.



- Готовність смаженого та тушкованого м'яса визначають по прозорому соку.

- Не пересмажуйте м'ясо: від цього погіршується його смак і зовнішній вигляд.

- Не використовуйте для смаження м'ясо, яке містить багато сполучної тканини, бо під час смаження воно скрутиться і стане твердим: краще його тушувати.

- Не забудьте обсмажити м'ясо до рум'яної шкірочки перед тушуванням: шкірочка запобігає швидкому проникненню пари всередину шматка та виділенню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу.

- Тушуйте м'ясо при закритій кришці, щоб не вивітрився його аромат.

- Якщо при тушуванні додати томатне пюре, лимонну кислоту або гранатовий сік, м'ясо швидше розм'якшиться, буде соковитішим і смачнішим.

- Не допускайте бурхливого кипіння рідини при тушкуванні; м'ясо втратить аромат, а рідина швидко википить.
- Якщо при тушкуванні м'яса википіла рідина, долийте гарячого бульйону або води.

ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПЕРЕДЖЕННЯ

<i>№ п/п</i>	<i>Помилки</i>	<i>Причина</i>	<i>Попередження</i>
1	Битки київські сухі.	Після смаження поставили у жарову шафу.	Битки не доводять до готовності у жаровій шаф(вони за паніровані у яйцях). При необхідності їх можна накрити кришкою і залишити на краю плити.
2	Печеня київська не соковита, м'ясо тверде	Тушували довго або при високій температурі, википіла рідина. Використали не вирізку, а м'ясо сорту, що містить багато сполучної тканини.	Тушувати 15-20 хв., слідкувати, щоб грибний бульйон та сметана не википали. Якщо м'ясо I сорту, але не вирізка, його треба попередньо протушувати, а потім закладати у горщик.
3	Бефстроганов сухий, не соковитий.	М'ясо пересмажили, або при смаженні посолили, або смажили товстим шаром.	Дотримуватися температури смаження 150 – 160 С, не солити, смажити шаром не більше 4-5 см.
4	Крученики волинські втратили форму, розгорнулися.	Погано відбили м'ясо, забули перев'язати ниткою.	М'ясо відбити до товщини 0,3 – 0,5 см., сформовані ковбаски перев'язати.
5	Біфштекс січений сухий.	Пересмажили або поставили у жарову шафу.	Не паніровані вироби не ставлять у жарову шафу. Щоб біфштекс був смачнішим, його перед смаженням потрібно за панірувати у борошні.
6	Паніровка у котлет полтавських відстала.	Рано запанірували. Сухарі швидко поглинули вологу.	Панірувати безпосередньо перед тепловою обробкою.

Завдання: Зробити перерахунки продуктів в колонці нетто та в колонках розрахунку на 3 порції страв.

Крученики волинські - бригада № 1

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина	169			
Калуста білоголова	138			
Цибуля ріпчаста	10			
Томат - пюре	10			
Жир	5			
Цукор	1			
Оцет 9%	2			
Перець	0,01			
Вага фаршу	0			
Борошно	5			
Вага напівфабрикату	-			
Жир	5			
Сало шпик	25			
Вихід				

Печеня кївська - бригада № 2

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина	161			
Картопля	200			
Гриби сушені	15			
Цибуля ріпчаста	35			
Томат - пюре	15			
Жир	20			
Сметана	50			
Перець	0,01			
Зелень	3			
Вихід				

Битки кийвські - бригада № 3

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Свинина	106			
Перець	0,01			
Борошно	4			
Яйця	¼ шт.			
Вага напівфабрикату	-			
Жир	10			
Масло вершкове	5			
Гарнір	-			
Зелень	-			
Вихід				

Бефстроганов з гарніром - бригада № 4

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина (virізка, товстий, тонкий край, верхній і внутрішні шматки тазостегнової частини)	162			
Телятина	180			
Цибуля ріпчаста	43			
Маргарин столовий	10			
Маса пасерованої цибулі	-			
Борошно	5			
Сметана	30			
Кетчуп	4			
Маса смаженого м'яса	-			
Маса соусу і пасерованої цибулі	-			
Гарнір № 761	-			
Вихід				

Біфштекс січений з яйцем - бригада № 5

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина (бокова і зовнішня частини, лопатка)	109			
Шпик	12			
Молоко або вода	7			
Перець	0,04			
Сіль	1,2			
Маса напівфабрикату	-			
Жир тваринний	7			
Маса смаженого біфштекса	-			
Яйце	1шт.			
Гарнір № 761	-			
Вихід				

Котлети полтавські - бригада № 6

<i>Продукти</i>	<i>1 порція (г)</i>		<i>3 порції (г)</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яловичина (котлетне м'ясо)	106			
Вода	7			
Шпик	7			
Часник	1			
Сухарі	9			
Маса напів фабрикату	-			
Жир тваринний топлений харчовий	7			
Маса смажених котлет	-			
Гарнір № 761 762				
Масло вершкове або маргарин столовий	5			
Вихід				

Список використаної літератури

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 1998 р.
2. Антоненць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва - Київ, 2003 р.
3. Доцяк В.С. «Українська кухня», - Львів, 1998 р
4. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. «Технологія приготування їжі». - Київ, 2003 р
5. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., «Кулінарія» - Київ, 1993р.
6. Шатун Л.Г «Технологія приготування піци» - Москва, 2007.

