**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из отварного, жаренного и тушеного мяса и мясных продуктов крупными кусками

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления блюд из отварного жаренного и тушеного мяса и мясных продуктов крупными кусками. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.

4. Провести первичную обработку мяса и мясных продуктов

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

**Ход работы**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса и субпродуктов:

1. **Котлеты натуральные паровые**
2. **Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное**
3. **Мясо тушеное**
4. Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборникуБрутто Нетто | На 1 порциюБрутто  | На 1 порциюНетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 |  | 250 |

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд :

Органолептическая оценка:

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?