**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из жареной домашней птицы.

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления блюд из жареной домашней птицы.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 домашней птицы

4. Провести первичную обработку домашней птицы

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 домашней птицы и дичи:

**1. Птица жареная с соусом томатным с грибами**

**2. Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте — татарское национальное блюдо)**

**3. Птица жаренная во фритюре**

2. Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

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.

**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из филе домашней птицы.

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления блюд из филе домашней птицы. 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 домашней птицы

4. Провести первичную обработку домашней птицы

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 домашней птицы и дичи:

1. [**Котлета "Гомельская"**](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fshow%2F58015%2F)
2. [**Курочка в яично-сырной заливке**](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fshow%2F52294%2F)
3. **Куриные рулетики**

2.Полученные результаты представить в виде таблице:

1 пор

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

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.

**Курочка в яично-сырной заливке**

**Ингредиенты:**

Филе куриное — 500 г

Лук репчатый (крупный) — 3 шт.

Картофель (средний) — 4 шт.

Яйцо куриное — 3 шт.

Сыр плавленый — 3 шт.

Сметана — 100 г

Соль, перец черный

Зелень (укропа)

**Технология приготовления:**

Форму для запекания смазать растительным маслом. Картофель порезать кружочками. Уложить на дно, посолить. Картошки надо совсем немного, чтоб только прикрывала дно. Лук порезать полукольцами. Уложить поверх картофеля. Куриное филе порезать кусочками. Выложить на лук, посолить, поперчить. Для заливки смешать блендером яйца, сыр и сметану. Заливку вылить на куриное филе, разровнять. Поставить в горячую духовку, запечь до румяной корочки. За 10-15 минут до готовности посыпать зеленью.

**Котлета «Гомельская»**

**Ингредиенты:**

Куриное филе — 500 г

Грибы — 200 г

Сыр твердый — 100 г

Лук репчатый — 1 шт

Укроп (свежий)

Картофель — 3-4 шт

Яйцо куриное — 1 шт

Мука

**Технология приготовления:**

Грибы отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. Укроп измельчить. Соединить грибы, лук, сыр, укроп, посолить, поперчить, перемешать. Мясо нарезать на отбивные, тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить. Положить на отбитое мясо начинку. Сформировать котлету овальной формы. На крупной терке натереть сырой картофель. Котлету обвалять в муке, затем во взбитом яйце. Затем разложить равномерно по всей котлете натертый картофель. Уплотнять картофель руками. Котлеты обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. До готовности котлету довести в духовке или микроволновой печи.

**Куриные рулетики**

**Ингредиенты:**

Филе куриное — 0,8 кг

Сыр — 150 г

Помидор — 2 шт

Майонез — 100 г

Соль (по вкусу)

**Технология приготовления:**

Филе разрезать вдоль, отбить слегка молоточком, посолить, смазать майонезом, положить внутрь кусочек сыра и помидора. Завернуть края филе и скрепить зубочисткой. Уложить на противень, смазанный маслом растительным.

Выпекать около 20 минут при 220\*С, до румяной корочки.