**Практическая работа**

**Тема:** Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.

**Цель**: 1. Научить студентов определять количество продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.

1. Закрепить умения, навыки по расчету кондиции, сезонности, совместимости, взаимозаменяемости сырья.

**Материально-техническое оснащение**: сборник рецептур,  раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

 **Ход работы:**

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);

2. Выполнить задание;

**Задание №1:** Расчет продуктов для приготовления блюд из мяса.

Задача №1. Рассчитать продукты для 80 порций языка отварного с хреном и с картофельным пюре по Ι колонке, если язык поступил охлажденный говяжий, сезон-декабрь.

Задача №2**:** Выписать продукты для приготовления 40п ромштекса по ΙΙ колонке, Задача №3**:** Рассчитать продукты для 60 порций азу по Ι колонке, если поступила говядина 2 категории, сезон-декабрь.

**Задание №2:** Определение количества порций из заданного количества сырья.

Задача №1: Сколько порций поджарки можно приготовить из полутуши говядины 2 категории массой 80 кг. Рассчитать остальные продукты по ΙΙ колонке Сборника рецептур блюд. Гарнир - макароны отварные.

Задача №2: Сколько порций мозгов отварных можно приготовить при наличии 23кг мозгов охлажденных. Рассчитать остальные продукты. На гарнир-рис отварной, соус - белый основной. Сезон-декабрь. Ι колонка.

**Задачи для дополнительного решения:**

Задача 1: Сколько порций бефстроганов по Ι колонке можно приготовить из говядины 1 категории весом 85кг? Рассчитать остальные продукты, гарнир-картофель жареный из отварного. Сезон-декабрь.

Задача 2: Сколько порций печени жаренной по первой колонке можно приготовить из 20,6 кг печени говяжьей охлаждённой. Рассчитать остальные продукты, гарнир –картофельное пюре, сезон- февраль.

Вывод по работе\_\_\_\_\_\_\_\_

**Практическая работа**

**Тема**: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

**Цель работы:** закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

**Теоретические сведения**

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Bg, Bg, B12), PP и др.

**Производственные (ситуационные) задачи**

**Производственная ситуация №1.** Составьте технологическую схему производства блюда № 557 Лангет с соусом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Опишите процесс первичной обработки мясных полуфабрикатов.

**Производственная ситуация №2.** Составьте технологическую схему производства блюда №561 Бефстроганов. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №3.** Составьте технологическую схему производства блюда №563 Шашлык из баранины. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №4.** Составьте технологическую схему производства блюда №596 Азу. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

**Производственная ситуация №5.** Произведите расчет сырья для приготовления 28 порций блюд:

№559 Антрекот с яйцом

№582 Печень по-строгановски

№598 говядина в кисло-сладком соусе

№ 601 Плов

**Производственная ситуация №6.** Подберите соус к следующим блюдам:

Язык отварной

Бифштекс с луком

Окорок, жареный с помидорами

Эскалоп

Грудинка, фаршированная рисом и печенью

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Как классифицирую мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используются к мясным блюдам?
3. Какие пищевые вещества содержатся в мясе?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Что является показателем качества мяса?
6. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат, и возбуждающее действие?