

План-конспект урока № 175-176

МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Дата проведения 26.03.2019г.

Группа ПК 2/2

Преподаватель Гурфова И.Д.

Тема программы: Тема 2.4 Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема урока: Технология приготовления полуфабрикатов из мяса кролика.

Цели урока:

Обучающая: изучить с учащимися:

- технологию приготовления пф из мяса кролика (тушка, порционные куски, котлетная масса и изделия из нее);
- требования к качеству пф из мяса кролика;
- условия и сроки хранения пф (фасовка, охлаждение, упаковка, маркировка хранение и транспортирование).

Развивающая: развивать творческое отношение учащихся к предмету.

Воспитательная: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения: устное изложение методом беседы, демонстрационный показ.

Оснащение урока: интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме.

Литература: Н.А. Анфимова Кулинария; производственное обучение «Повар», И.П. Самородова « профессиональное образование» учебник «ТОП 50»

Межпредметная связь: организация производства, организация обслуживания, товароведение, санитария и гигиена, физиология питания, МДК 01.01

Внутрипредметная связь: урок 173-174 (значение мяса кролика в питании)

Ход урока:

1.Организационная(2 мин)

- 1) Приветствие
- 2) Психологическая подготовка учащихся
- 3) Проверка присутствующих
- 4) Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока)

2. Повторение материала предыдущего урока по теме(актуализация ранее усвоенных знаний, умений)(15-20)

Фронтальным методом

1. В чем заключается основная ценность крольчатины(Мясо кролика является здоровой питательной пищей и отличается вкусовыми и диетическими качествами. Из всех продуктов животного происхождения мясо кролика содержит меньше всего холестерина, минимальное количество жиров, большое количество белков. Из-за низкого содержания жира и холестерина, учитывая высокую биологическую ценность, нежность кроличьего мяса-оно является диетическим)

2. Для каких людей рекомендовано употребление мяса кролика(для людей страдающих - заболеваниями желудочно-кишечного тракта, желудка, желчных путей, печени, аллергиях, гипертонической болезни и прочих. Полезно оно и людям экстремальных профессий: летчикам, водолазам, спортсменам, работникам вредных производств, жителям загрязненных районов.)

3. Каков витаминный состав мяса кролика (С, гр В, В12, РР)

4. Минеральный состав мяса кролика (железо, фосфор, кобальт, марганец, фтор и калий)

5. Сколько аминокислот содержится в мясе кроликов(В белке мяса кроликов обнаружены 19 аминокислот, включая все незаменимые)

6. Как влияет возраст и способ тепловой обработки на содержание и качество аминокислот в мясе кроликов(тепловая обработка не изменяет качественного состава аминокислот мяса, а влияет только на их количество. Возраст животного на содержание аминокислот влияет незначительно)

7. В каком виде поступают тушки кроликов (На потребительский рынок кролики поступают тушками без субпродуктов (внутренностей), за исключением почек, головы, отделанной по первому шейному позвонку, лапок по запястному и скакательному суставу.)

8. Дайте характеристику мясу кролика (. По цвету мясо кроликов белое с небольшим розовым оттенком, почти без привкуса, мягкое и плотное по консистенции, нежирное, с тонковолокнистыми мышцами, тонкими костями)

9. что обуславливает нежную консистенцию мяса кролика (У хорошо упитанных кроликов имеются небольшие межмышечные жировые прослойки, обуславливающие нежную консистенцию и «мраморность» мяса. Соединительная ткань развита слабо)

10. В каком цехе и в сколько этапов происходит обработка крольчатины (Разделка (обработка) тушек в мясном цехе производится в три этапа: обмывка, разрубание на части, порционное и мелкокусковое деление.)

11. Процесс подготовки тушки к разрубку (Обмывание проводится либо в специальных резервуарах, выложенных керамической плиткой и оборудованных трапом, либо в ванной с проточной водой. Поверхность тушки предварительно зачищается, с нее удаляется клеймо. После обсушивания туша перемещается в зону разделки.)

12.необходимое оборудование для разделки тушек (Обязательно понадобится специальный разрубочный стол, на котором будут работать специалисты. Оборудование, которое будет нужно на данном этапе - пила для мяса или универсальный привод со сменными механизмами. После разделки куски мяса отправляют на обвалку (отделение от костной массы) и приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов. Столы в этой зоне оснащаются разделочными досками и двумя лотками - для сырья и получившихся полуфабрикатов)

13. Схема обработки тушек кролика (У тушек кроликов срезают клейма, удаляют горловину, последний шейный позвонок, почки, зачищают и промывают.)

14. На сколько и на какие части разделяют крупные тушки кроликов (на четыре части - лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. Оставшуюся часть разрубают между 5-м и 6-м грудными позвонками.)

15. как разделяют мелкие и среднего размера тушки кроликов (тушки разрубают на две части - переднюю и заднюю между последним грудным и первым поясничным позвонком. Задняя часть (окорочка, спинная часть) содержит меньше соединительной ткани, к тому же она более нежная и легче размягчается.

Методом индивидуального опроса у доски

1. Значение мяса кролика в питании человека

2. Химический состав и пищевая ценность мяса кролика

3. Требование к тушке кролика при приемке
4. Общая схема обработки тушки кролика
5. Технологическое оборудование и производственный инвентарь

Методом опроса по карточкам (Задание на 10 мин)

4 человека

3. **Изложение материала** (формирование ПК, ОК): план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы и т.д.):

План изложения нового материала: (45 мин)

1. Технология приготовления пф из мяса кролика.

Для жарки кролика используют (целые тушки, порционные кусочки) и изделия из рубленого мяса. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и во фритюре.

Из крольчатины делают фарш для котлет, биточков и фрикаделек, мясо кролика используется для приготовления шашлыка, шницеля, плова, и т.д.

Порционные полуфабрикаты.

Из мяса кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.

Для приготовления этих полуфабрикатов у кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

Кролик по-столичному. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

Котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами. Используют филе снятое с окорочков кролика. Для фарша в густой молочный соус кладут рубленые вареные грибы (белые или шампиньоны). На середину филе кладут фарш. Затем завертывают края, придают грушевидную форму, панируют дважды в белой панировке. Котлеты можно фаршировать паштетом из печени

Мелкокусковые полуфабрикаты.

Мякоть окорочков и спинной части, содержащую меньше соединительной ткани, используют главным образом для шашлыков, а передней — для тушения (рагу, плов и др.).

Полуфабрикаты для рагу нарубают из кролика или обработанных субпродуктов кусками массой по 40—50 г.

Куски такой же массы нарубают из спинной части кролика для приготовления полуфабриката — кролик на вертеле.

2. Приготовление котлетной массы из мяса кролика

При приготовлении рубленых полуфабрикатов (котлет, биточков) используют мякоть передней и задней частей.

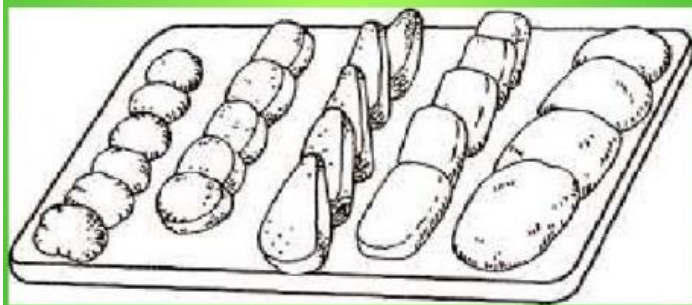
Для приготовления котлетной массы из мяса кролика. Мякоть дважды пропускают через мясо-рубку — сначала со средней решеткой, затем с частой. Добавляют черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, соль, сливочное масло, хорошо перемешивают и выбивают. Полученную массу пропускают через мясорубку с частой решеткой и еще раз перемешивают. Если используется средняя решетка, то после измельчения в мясорубке массу необходимо истолочь в ступке и затем вымешать.

Из котлетной массы формируют биточки, котлеты, тефтели. Изделия, предназначенные для жаренья, панируют в белой хлебной панировке, тефтели — в муке, изделия для припускания не панируют.

Котлетную массу порционируют, формируют и панируют, используя белую хлебную панировку или пшеничный хлеб, нарезанный мелкими кубиками.

3. Пф из котлетной массы кролика

Полуфабрикаты из котлетной массы (справа налево): шницели, зразы, котлеты, биточки, тефтели



Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы кролика

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые	Овально-приплюснутая с заостренным концом; толщина 2...2,5см, длина 10...12 см, ширина 5 см	Белая	Жаренье основным способом	Общая
Биточки рубленые фаршированные	Приплюснуто-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см	Тоже	Тоже	Общая; фарш — мелкорубленые вареные шампиньоны
Шницель рубленый	Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями	»	»	Общая; уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба)
Зразы	Кирпичик с овальными краями	Не панируют	Варка на пару или припускание	Общая; фарш — омлетная масса с овощами

Зразы из крольчатины и пшена.

Из подготовленных тушек кроликов отделяют мясо от костей, дважды пропускают через мясорубку вместе с охлажденной рассыпчатой пшенной кашей и слегка поджаренным луком, добавляют воду, соль и хорошо вымешивают.

С приготовленной массы делают изделия овально-приплюснутой формы (2 шт. на порцию), 1,5 см толщиной, обваливают в сухарях.

Зразы из кролика.

Из котлетной массы формируют зразы овально - приплюснутой формы, обваливают в муке или белой панировке.

Шницель из мяса кролика

Мясо кролика промыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль, перец и перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, положив в середину каждой кусочек сливочного масла. Изделия выложить на посыпанную мукой разделочную доску и поставить на 30 минут в прохладное место, затем защипнуть края, смазать лепешки взбитым яйцом, запанировать в сухарях

4. Требование к качеству пф из мяса кролика

Качество полуфабрикатов определяют по их форме, внешнему виду, консистенции и запаху в соответствии с требованиями стандарта.

Форма всех полуфабрикатов правильная и свойственная их виду. Поверхность натуральных полуфабрикатов незаветренная, слегка влажная, но не липкая, края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани, без сухожилий и грубых поверхностных пленок. Цвет мышечной ткани и жира, характерный для доброкачественного мяса определенного вида. Поверхность панированных и рубленых полуфабрикатов - от светло-желтого до светло-коричневого цвета, равномерно покрытая сухарной мукой.

Консистенция натуральных и панированных полуфабрикатов упругая, плотная; рубленых - однородная, без сухожилий, хрящей, раздробленных костей, кусочков жира и хлеба.

Запах полуфабрикатов - присущий свежему мясу, без признаков порчи; рубленых полуфабрикатов - с ароматом лука и пряностей.

5. Условие и сроки хранения пф

Фасовка. Полуфабрикаты из кролика выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты, фасованные порциями, упаковывают в пакеты и скрепляют термосвариванием.

Охлаждение. Полуфабрикаты охлаждают в холодильных камерах при температуре 0-6 °С и относительной влажности воздуха 95%: натуральные и из субпродуктов до температуры в толще продукта 10 °С, рубленые - до 4-8 °С.

Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Фасованные и весовые полуфабрикаты укладывают в один-два ряда в функциональные емкости, между рядами (для весовых полуфабрикатов) выстилают пергамент. Тушки, подготовленные к кулинарной обработке, укладывают в один ряд. Масса брутто не должна превышать 10 кг.

Котлеты рубленые укладывают в смазанные жиром функциональные емкости в один ряд, в них хранят и транспортируют в доготовочные предприятия, где в этих же емкостях жарят.

Для кулинарных магазинов полуфабрикаты упаковывают в сухие, чистые, без постороннего запаха алюминиевые, деревянные, дощатые или полимерные ящики.

Каждая упаковочная единица должна иметь маркировку со следующей информацией: наименование предприятия-изготовителя; название полуфабриката; масса нетто; дата и час выработки; срок хранения и реализации; данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; номер упаковщика; обозначение нормативного документа (ОСТ или ТУ).

Хранят полуфабрикаты при температуре 2-6 °С в течение следующих сроков (не более)

тушка, или порционные кусочки, подготовленная к кулинарной обработке, - 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч;

- печень, субпродукты - соответственно, 24 и 6 ч;

- рубленые полуфабрикаты и наборы для студня, рагу, суповой - 12 и 4 ч.

Транспортируют полуфабрикаты в охлаждаемом или изотермическом транспорте.

3. Закрепление нового материала путем: (10мин)

Фронтальный опрос:

- 1) Какие пф из мяса кролика вы знаете ?
- 2) Технология приготовления котлетной массы из мяса кролика?
- 3) Какие части тушки кролика используют для приготовления котлетной массы?
- 4) Перечислите пф из котлетной массы кролика?
- 5) Расскажите характеристику каждого пф?
- 6) Какие требования к качеству пф вы можете перечислить?
- 7) Фасовка и упаковка тушек кролика?
- 8) Расскажите как и при каких условиях происходит охлаждение пф?
- 9) Упаковка, маркировка, и транспортирование пф из мяса кролика?
- 10) Сроки хранения пф из мяса кролика

Решения задач(3 мин-5мин)

Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из мяса кролика

4) Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок(заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК).(2-3мин)

5) Домашнее задание(2 мин)