Група ПОБ-9-01

Майстер виробничого навчання Бачуріна Наталя Миколаївна.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  №УрокуДата  | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №1829.05.2024 | Приготування натуральної січеної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї. | **Зміст роботи** 1.Приготувати і відпустити н/ф згідно з інструкційно-технологічних  карток:- біфштекс січений;- січеники полтавські;- биточки по-селянському; - люля-кебаб з яловичини; - ковбаски львівські; 2. Виконати  дослідні завдання у робочому зошиті:- визначити час приготування страви; - описати вимоги до якості приготовленої страви;3.Робота із Збірником рецептур.4.**Домашне завдання:**1.Оформити звіт, в т. ч. фото-звіт, зробити висновок надіслати майстру виробничого навчання відповідно до обраного способуВайбер, телеграм 0970568926 | 1.Підручник В.С. Доцяк Українська кухня2.Готцев Новейший сборник блюд, № 68.3.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.4.Сборник рецептур блюд и кулинарних изделий для предприятий общественного питания  |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф біфштекс натуральний січений»**

По підручнику В. С. Доцяк «Українська кухня».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування продуктів | **1 п**  |  **п** | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Б**  | **Н**  | **Б**  | **Н**  |
| 1.2.3.4.5. | Яловичина (котлетне м’ясо)Сало шпик Молоко або водаСіль Перець чорний меленийВихід н/ф: | 10912,56,761,20,04- | 80126,761,20,04**100** |  |  | Електрична м’ясорубка, виробничий стіл, ваги, холодильна шафа, обробна дошка «МС», ножі «МС», лотки, ємності для спецій  | 1.Кулінарна обробка м’яса.2.Нарізання м’яса. 3.Приготування натуральної січеної маси.4. Приготування н/ф | До подрібненого м'яса яловичини додають сало шпик, нарізане дрібними кубиками, сіль, перець чорний мелений, воду (або молоко), перемішують, розділяють на кульки і надають виробам приплюснуто-округлої форми 2 см завтовшки (1 шт. на порцію). Використовують для смаження |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній виглядАромат Консистенція  |  | Біфштекс приплюснуто-округлої форми по 1 шт. на порціюАромат свіжого м’яса і спеційСоковита  |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф січеники полтавські»**

По підручнику В. С. Доцяк «Українська кухня».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування продуктів | **1 п**  |  **п** | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Б**  | **Н**  | **Б**  | **Н**  |
| 1.2.3.4.5.6.7. | Яловичина (котлетне м’ясо)Сало шпик Часник ВодаСіль Перець чорний меленийСухарі панірувальніВихід н/ф: | 1067.4171,20,049- | 7870,871,20,049**100** |  |  | Електрична м’ясорубка, виробничий стіл, ваги, холодильна шафа, обробна дошка «МС», ножі «МС», лотки, ємності для спецій | 1.Кулінарна обробка м’яса, часнику.2.Нарізання м’яса. 3.Приготування натуральної січеної маси.4. Приготування н/ф | М'ясо яловичини двічі пропускають через м'ясорубку, додають нарізане дрібними кубиками сало шпик і подрібнений часник, перець, сіль, воду, добре перемішують, порціонують і формують січеники яйцяйцевидно-приплюснутої форми 2 см завтовшки, обкачують у сухарях, використовують для смаження. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній виглядАромат Консистенція  |  | Січеники полтавські яйцевидно-приплюснутої форми.Аромат свіжого м’яса і спецій, часнику.Соковита. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф биточки по-селянськи»**

По підручнику В. С. Доцяк «Українська кухня».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування продуктів | **1 п**  |  **п** | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Б**  | **Н**  | **Б**  | **Н**  |
| 1.2.3.4.5.6.7. | Яловичина (котлетне м’ясо)Жир сирець Цибуля ріпчастаВодаСіль Перець чорний меленийБорошно пшеничне Вихід н/ф: | 101412101,20,045- | 74410101,20,045**100** |  |  | Електрична м’ясорубка, виробничий стіл, ваги, холодильна шафа, обробна дошка «МС», ножі «МС», лотки, ємності для спецій | 1.Кулінарна обробка м’яса, цибулі ріпчастої.2.Нарізання м’яса. 3.Приготування натуральної січеної маси.4. Приготування н/ф | До натуральної січеної маси з яловичини додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, добре вимішують, порціонують, роблять кульки, надають їм приплюснуто-округлої форми (6 см в діаметрі, 2 см завтовшки), обкачують у борошні. Використовують для смаження, з подальшим тушкуванням. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній виглядАромат Консистенція  |  | Биточки по-селянськи приплюснуто-округлої форми.Аромат свіжого м’яса і спецій.Соковита. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф ковбаски львівські»**

По підручнику В. С. Доцяк «Українська кухня».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Найменування продуктів | **1 п**  |  **п** | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Б**  | **Н**  | **Б**  | **Н**  |
| 1.2.3.4.5.6.7. | Свинина (котлетне м’ясо)Сало шпик  ВодаЯйця Сухарі мелені пшеничніСіль Перець чорний меленийВихід н/ф: | 10620,810¼шт2020,04- | 902010102020,04**150** |  |  | Електрична м’ясорубка, виробничий стіл, ваги, холодильна шафа, обробна дошка «МС», ножі «МС», лотки, ємності для спецій | 1.Кулінарна обробка м’яса, санітарна обробка яєць.2.Нарізання м’яса. 3.Приготування натуральної січеної маси.4. Приготування н/ф | Підготовлене м'ясо свинини пропускають через м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, молоко або воду, сіль, перець і добре перемішують. З підготовленої маси формують ковбаски (2 шт. на порцію) 12-15 см завдовжки, змочують у яйцях, панірують у сухарях. Використовують для смаження в жирі. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній виглядАромат Консистенція  |  | Ковбаски львівські циліндричної форми, рівномірно паніровані в сухаряхАромат свіжого м’яса і спецій.Соковита. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф люля-кебаб з яловичини»**

 **(** Готцев, Новейший сборник 2 блюд, № 68)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування продуктів | **1 п**  |  **п** | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Б**  | **Н**  | **Б**  | **Н**  |
| 1.2.3.4.5. | Яловичина (котлетне м’ясо)Сало шпик  Цибуля ріпчаста Сіль Перець чорний меленийВихід н/ф: | 180303530,04- | 143292930,04**205** |  |  | Електрична м’ясорубка, виробничий стіл, ваги, холодильна шафа, обробна дошка «МС», ножі «МС», лотки, ємності для спецій. | 1.Кулінарна обробка м’яса, цибулі.2.Нарізання м’яса. 3.Приготування натуральної січеної маси.4. Приготування н/ф. | Котлетне м’ясо перекручують разом з цибулею і салом шпик, додають сіль, перець чорний мелений, воду і перемішують. Формують напівфабрикат, нанизують на дерев’яну шпажку. Використовують для запікання пароконвекторі при температурі 215С протягом 15 хвилин.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній виглядАромат Консистенція  |  | Люля-кебаб циліндричної форми, нанизаний на шпажку.Аромат свіжого м’яса і спецій.Соковита. |