Майстер виробничого навчання Коваленко В.О Група ПК-11-54

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  Уроку  Дата | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №17 21.01.2025 | Обробка субпродуктів: серця, язика, печінки.  Приготування н/ф для страв: язик відварний, печінка смажена з яблуками, відбивна з печінки, печінка по-строга­нівськи, биточки з печінки. | **Зміст роботи**  1.Приготувати і відпустити напівфабрикати згідно з інструкційно-технологічних  карток:  - язик відварний,  - печінка смажена з яблуками,  - відбивна з печінки,  - печінка по-строга­нівськи,  - биточки з печінки.  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 способу  Електронна пошта [kovalenkovala025@gmail.com](mailto:kovalenkovala025@gmail.com) | 1. Українська кухня В.С. Доцяк, Львів, 1998 р.  2. Збірник рецептур В.С. Ростовський, Київ, 2010 р. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф язик відварний»**

«Українська кухня» В. С. Доцяк

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва сировини | Витрати сировини на 1 порцію | | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| Брутто | Нетто |
| 1. | Язик яловичий або свинячий або  баранячий  **Маса напівфабрикату:**  **язик яловичий,**  **свинячий,**  **баранячий** | 126  129  143  -  -  - | 126  129  140  **126**  **129**  **140** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки. | 1.Кулінарна обробка  язика.  2.Підготовка до варіння. | У язиках видаляють жир, під’язикову м’язову тканину, лімфатичні вузли, гортань, промивають від слизу і крові. Зачищають від забруднення ножем та ретельно промивають у холодній воді. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній вигляд |  | Язики цілі, без порізів та інших пошкоджень. Тканина язика пружна |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф, печінка, смажена з яблуками»**

Збірник рецептур В.С. Ростовський, Київ, 2010 р.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва сировини | Витрати сировини на 1 порцію | | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Брутто** | **Нетто** |
| 1.  2.  3.  4. | Печінка яловича  Борошно пшеничне  Сіль  Перець чорний мелений  **Маса напівфабрикату:** | 90  2,5  3  0,1  - | 82  2,5  3  0,1  **85** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки. | 1.Кулінарна обробка  печінки.  2.Приготування н/ф. | В печінці видаляють кровоносні судини, лімфатичні вузли, протоки жовчного міхура, прирізів сторонніх тканин. Печінку нарізають на шматочки (1-2 шт. на порцію), посипають сіллю, перцем, панірують в борошні. Використовують для смаження основним способом. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній вигляд |  | Печінка ціла, без порізів та інших пошкоджень. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф відбивна з печінки»**

Збірник рецептур В.С. Ростовський, Київ, 2010 р.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва сировини | Витрати сировини на 1 порцію | | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Брутто** | **Нетто** |
| 1.  2.  3.  4.  5. | Печінка яловича  Борошно пшеничне  Сіль  Перець чорний мелений  Яйця  **Маса напівфабрикату:** | 169  5  2  1  1/2шт  - | 140  5  2  1  20  **165** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки. | 1.Кулінарна обробка  печінки, санітарна обробка яєць.  2.Приготування н/ф. | В печінці видаляють кровоносні судини, лімфатичні вузли, протоки жовчного міхура, прирізів сторонніх тканин. Печінку нарізають по 1 шматку на порцію, відбивають, посипають сіллю, перцем, панірують в борошні, потім – в яйці. Використовують для смаження основним способом |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній вигляд |  | Печінка ціла, без порізів та інших пошкоджень, рівномірно запанірована в борошні і яйцях. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф печінка по-строганівськи»**

№619 по Сборнику рецептур блюд и кулинарних изделий для предприятий общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва сировини | Витрати сировини на 1 порцію | | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Брутто** | **Нетто** |
| 1.  2.  3. | Печінка яловича  або теляча або бараняча або свиняча  Сіль  Перець чорний мелений  **Маса напівфабрикату:** | 133  125  2  1  - | 110  110  2  1  **110** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки. | 1.Кулінарна обробка  печінки.  2.Приготування н/ф. | В печінці видаляють кровоносні судини, лімфатичні вузли, протоки жовчного міхура, прирізів сторонніх тканин. Печінку нарізають брусочками довжиною 3-4 см, вагою 5-7 г, посипають сіллю і перцем. |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній вигляд | Печінка по строгановськи — класичний рецепт з фото покроково | Печінка ціла, без порізів та інших пошкоджень, нарізана брусочками. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**Найменування: «Н/ф биточки з печінки»**

№672 по Сборнику рецептур блюд и кулинарних изделий для предприятий общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва сировини | Витрати сировини на 1 порцію | | Обладнання, інвентар, посуд | Послідовність операцій | Технологія приготування |
| **Брутто** | **Нетто** |
| 1.  2.  3.  4. | Печінка яловича  або свиняча  Хліб пшеничний  Сіль  Перець чорний мелений  **Маса напівфабрикату:** | 139  131  20  2  1  - | 115  115  20  2  1  **136** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки. | 1.Кулінарна обробка  печінки.  2.Натирання пшеничного хліба.  2.Перекручування на м’ясорубці печінки, приготування н/ф. | В печінці видаляють кровоносні судини, лімфатичні вузли, протоки жовчного міхура, прирізів сторонніх тканин. Підготовлену печінку перекручують на м’ясорубці, з’єднують з натертим черствим хлібом, додають сіль, перець чорний мелений, розподіляють на порції (по 2-3 шт). |

**Карта контролю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що перевірити? | Малюнок | Вимоги до якості |
| Зовнішній вигляд |  | Биточки круглої форми по 2-3 на порцію. |