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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №УрокуДата | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №1721.01.2025 | 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 способуЕлектронна пошта 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** | 126129143--- | 126129140**126****129****140** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки.  | 1.Кулінарна обробкаязика.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 яловичаБорошно пшеничнеСіль Перець чорний мелений**Маса напівфабрикату:** | 902,530,1- | 822,530,1**85** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки.  | 1.Кулінарна обробкапечінки.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 яловичаБорошно пшеничнеСіль Перець чорний меленийЯйця **Маса напівфабрикату:** | 1695211/2шт- | 14052120**165** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки.  | 1.Кулінарна обробкапечінки, 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 яловичаабо теляча або бараняча або свинячаСіль Перець чорний мелений**Маса напівфабрикату:** | 13312521- | 11011021**110** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки.  | 1.Кулінарна обробкапечінки.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 яловичаабо свинячаХліб пшеничний Сіль Перець чорний мелений**Маса напівфабрикату:** | 1391312021- | 1151152021**136** | Виробничий стіл, ваги, холодильник, дошка обробна «МС», ножі «МС», лотки.  | 1.Кулінарна обробкапечінки.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. |