**Группа №30, профессия «Повар, кондитер»**

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 7**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из отварного и жареного мяса (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Поджарка из свинины с картофелем жареным из отварного»**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологическую схему приготовления блюда **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда (не менее 5 порц.) используя рецептуру **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Поджарка из свинины с картофелем жареным из отварного»;

5. Правильно произвести отпуск блюда **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества готового блюда;

7. Оформить отчёт **(заполнить форму)**

**Примечание: масса 1 порции блюда - 250гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Ананьиной Е.В: **aev@apt29.ru**

**в срок до «28» мая 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы.

**Форма отчета**

**БРАКЕРАЖНАЯ ТАБЛИЦА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **ИЗДЕЛИЕ** | **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** | **ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЯ ИХ ПРИЧИНЫ (БРАК)** | **СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ** | **САМООЦЕНКА** |
| **Прджарка из свинины, с картофелем жареным из отварного.** | **Внешний вид:** мясо правильной формы, в соусе с аккуратно нарезанным и равномерно распределенным спассерованным репчатым луком, отдельно на тарелке картофель жареный из отварного, нарезанный ломтиками.  **Цвет:** свойственный виду мяса, от светло-коричневого до коричневого, соус от светло-кремового до темно-красного, с вкраплениями пассерованного лука, цвет картофеля от золотистого до светло-коричневого.  **Вкус и запах:** свойственный жареному мясу и соусу с пассерованным репч.луком, гарнир- без запаха подгорелого картофеля.  **Консистенция:** мясо мягкое, сочное, картофель и пассерованный лук мягкие, сохранившие форму нарезки. |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

**Оборудование:** кухонный (производственный) стол, газовая (электрическая) плита.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л.,; ножи, доски разделочные, шумовки, ложки столовые; лотки, весы, тарелки для подачи вторых блюд, подстановочные.

**Сырье:** свинина (корейка, тазобедренная часть), лук репчатый, масло растительное, томатное пюре, соль, перец черный, лавровый лист, картофель.

**Последовательность технологических операций**

***Операция №1 Организация рабочего места:*** Подберите посуду, инвентарь, подготовьте продукты;

- для приготовления блюда используйте электрические или газовые плиты;

- на производственном (кухонном) столе установите весы, поместите разделочную доску;

- с правой стороны расположите инвентарь, инструменты, посуду, с левой - выложите продукты (согласно выполненным расчетам);

***Операция №2 Подготовка продуктов для приготовления блюда:***

Продукты взвесьте, проверьте качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

- овощи обработать;

- нарезать лук - соломкой;

- мясо нарезать поперек волокон - брусочками;

- картофель нарезать - ломтиками;

- подготовленные лук и томатное пюре спассеровать на растительном масле;

***Операция №3 Приготовление блюда:***

- Мясо нарезанное брусочками,массой 10-15гр., посыпают солью и перцем, жарят до готовности;

- К мясу добавить пассерованный лук, томатное пюре и жарить 2-3 минуты на сковороде;

- Отварной картофель нарезать ломтиками и обжарить на масле до золотистого цвета, посолить;

***Операция №4 Отпуск готового блюда:***

В подготовленную тарелку положить гарнир, рядом готовую поджарку, подлить соус.При отпуске допускается посыпать рубленой зеленью.

*Масса поджарки на 1 порцию - 100гр, гарнир - 150гр.*

**Рецептура блюда «Поджарка из свинины с картофелем жареным из отварного» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Картофель ломтики | 250 | 182 | ? | ? |
| 2. | Лук репчатый | 36 | 30 | ? | ? |
| 3. | Жир животный (масло растительное) | 25 | 25 | ? | ? |
| **Масса пассерованного лука** | | - | **15** | - | ? |
| 4. | Томатное пюре | 15 | 15 | ? | ? |
| **Масса пассерованного лука и томата** | | - | **25** | - | ? |
| 5. | Мясо свинина | 129 | 110 | ? | ? |
| **Масса жареного мяса** | | **-** | **75** | ? | ? |
| **Выход** | | | **100/150\*\*** |  | ??? |

***\*\* - в числителе указана масса поджарки с соусом, в знаменателе - масса гарнира.***