**Группа №31, профессия «Повар, кондитер»**

 **2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 9**

**Тема: «Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из птицы». (6 часов)**

**Мастер п/о: Лебедев Р.О**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Плов из птицы (курица)»**

***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 «Плов из птицы»;

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 - 300гр.**

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

**в срок до «01» июня 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** |
| **Плов из птицы** | **Внешний вид:** мясо правильной формы, равномерно обжарено,с распределенным спассерованным репчатым луком и морковью, рис разварен.**Цвет:** свойственный виду мяса, от светло-коричневого до коричневого, риса от светло-желтого до темно-оранжевого, с вкраплениями пассерованного лука и моркови.**Вкус и запах:** свойственный жареному мясу птицы и рису с пассерованным репч.луком и морковью, без запаха подгорелого риса.**Консистенция:** мясо мягкое, сочное, рис и пассерованные овощи 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:** Тушка ЦБ, лук репчатый, морковь, масло растительное, томатное пюре, соль, перец черный, лавровый лист, рис шлифованный круглозерный.

**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, морковь - кубиком;

- Тушку ЦБ разделать на части, порубить на порции (по одному куску);

- Рис - промыть;

- подготовленные лук, морковь и томатное пюре спассеровать на растительном масле;

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

- Порционные куски мяса птицы посыпают солью и перцем, обжаривают с двух сторон до золотистой корочки. Переложить в посуду;

- К мясу птицы добавить пассерованные лук, морковь, томатное пюре и залить горячим бульоном или водой. Довести до кипения;

***Примечание!!!:*** Жидкость наливают из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши.

- в кипящий бульон добавить промытую рисовую крупу и варят до загустения;

- Затем посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф (духовку);

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

В подготовленную тарелку положить плов горкой. Сверху положить куски курицы.

При отпуске допускается украсить зеленью.

**Рецептура блюда «Плов из птицы» 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. | Курица тушка | 213 | 145 | ? | ? |
| 2. | Маргарин (масло растительное) | 15 | 15 | ? | ? |
| 3. | Лук репчатый | 18 | 15 | ? | ? |
| 4. | Морковь | 19 | 15 | ? | ? |
| 5. | Томатное пюре | 10 | 10 | ? | ? |
| 6. | Крупа рисовая | 70 | 70 | ? | ? |
| **Масса тушеной курицы** | - | **100** | - | ? |
| **Масса готового риса с овощами** | - | **200** | - | ? |
| **Выход** | **300** |  | ??? |

