

3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01:

1. Перечислите стадии первичной кулинарной обработки мяса.
2. Какие существуют способы размораживания мяса.
3. Как и зачем обмывают мясо?
4. Для чего обсушивают мясо?
5. Каковы потери мясного сока при размораживании?
6. Какой температуры должна быть вода, которой моют мясо?
7. Каковы правила варки мяса?
8. Какие блюда готовят из отварного мяса?
9. Какие гарниры подают к отварному мясу?
10. Какие соусы подают к отварному мясу?
11. Составьте схемы приготовления следующих блюд из мяса, жаренного крупным куском:
А) ростбиф;
Б) свинина жареная;
В) фаршированная грудинка.
12. Составьте таблицу по указанной форме для следующих полуфабрикатов: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель, котлеты отбивные, грудинка баранья фри.

Вид полуфабриката	Количество кусков на порцию, форма	Вид тепловой обработки	Вид панировки	Отпуск гарнира

13. Опишите правила жаренья мяса порционными кусками.
14. Как определить готовность жареного мяса?
15. С каким гарниром отпускаются жареные блюда?
16. Для чего изделия из мяса при жаренье поливают выделившимся жиром?
17. Каковы потери при жаренье мяса:
А) натуральным порционным куском;
Б) панированным куском.
18. В какой посуде отпускают жареные блюда из мяса?

19. Составьте по указанной форме таблицу характеристик мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья.

Название полуфабриката	Используемые части мяса	Форма нарезки	Масса кусков	Правила отпуска

20. Составьте схемы приготовления бефстроганов и поджарки.

тенция — нежная, сочная. Вкус и запах — соответствующие виду изделия.

Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины — полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса — от красного до розового, у среднепрожаренного — от розового до серого, у полностью прожаренного — от серого до коричневого. Консистенция — мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса — более сочная. Вкус — в меру соленый, запах — жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция — мягкая, у бифштексов, филе и лангетов — нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответствующую блюду. Консистенция — мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах — свойственные данному виду жареного мяса.

Панированные жареные блюда имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус — в меру соленый. Консистенция — мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

Тушеное мясо имеет цвет темно-красный. Консистенция — мягкая. Вкус и запах — овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие. Цвет — от темно-красного до коричневого.

Запеченные мясные блюда под соусом имеют румяную корочку. Консистенция мяса — мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет — светло-коричневый.

Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус — в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе — светло- или темно-серый. Консистенция — сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность — без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус — в меру соленый, без привкуса хлеба; запах мяса. Консистенция — сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50...60 °С

не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

Контрольные вопросы и задания

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?
2. Как варят мясо для вторых блюд? Какие гарниры используют к отварной говядине, баранине, свинине?
3. Как жарят и отпускают мясо крупными кусками?
4. Как жарят мясо натуральными порционными кусками? Каковы способы подачи бифштекса?
5. Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?
6. Составьте технологическую схему приготовления бефстроганов.
7. Как жарят мясо панированными порционными кусками?
8. Какие способы тушения мяса Вы знаете?
9. Как тушат мясо?
10. Составьте схему приготовления говядины, запеченной под луковым соусом.
11. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 90 порций плова.
12. Какие блюда приготавливают из котлетной массы?
13. Какие потери (в процентах) при жаренье натуральных и панированных мясных блюд?
14. Как варят и отпускают языки?
15. Как жарят и отпускают мозги фри?
16. Отметьте в табл. 11.1 знаком \times продукты, входящие в состав тушеных блюд.

Таблица 11.1

Продукты	Блюдо			
	Плов	Азу	Гуляш	Рагу
Баранина				
Гарнир				
Говядина				
Жир				
Картофель				
Крупа рисовая				

Окончание табл. 11.1

Продукты	Блюдо			
	Плов	Азу	Гуляш	Рагу
Лук репчатый				
Морковь				
Мука пшеничная				
Огурцы				
Петрушка (корень)				
Томатное пюре				
Чеснок				

17. Ответьте на вопросы и выполните задания, приведенные в табл. 11.2.

Таблица 11.2

№ п/п	Задание	Вариант	Ответ
1	Бефстроганов относят к тушеным блюдам?	1 — да 2 — нет	
2	Укажите, какие продукты входят в состав гуляша	1 — мясо 2 — соль 3 — морковь 4 — мука 5 — лук 6 — перец сладкий болгарский 7 — чеснок 8 — томат 9 — лавровый лист 10 — перец душистый 11 — сметана 12 — баклажаны 13 — жир	
3	Укажите потери при жарке натуральных мясных блюд	1 — 19 % 2 — 38...40 % 3 — 37 %	
4	Какие блюда относятся к тушеным?	1 — плов 2 — ростбиф 3 — зразы отбивные 4 — гуляш 5 — антрекот 6 — азу 7 — говядина духовая 8 — лангет	

18. Ответьте на вопросы и выполните задания, приведенные в табл. 11.3.

Таблица 11.3

№ п/п	Задание	Вариант	Ответ
1	Запекание относится к комбинированным способам тепловой обработки?	1 — да 2 — нет	
2	Укажите, какие продукты входят в состав блюда «биточки по-казацки»	1 — мясо 2 — картофель 3 — морковь 4 — мука 5 — рис 6 — перец молотый 7 — хлеб 8 — томат 9 — масло 10 — сыр 11 — сметана 12 — соль 13 — молоко	
3	Какая температура должна быть внутри изделия при тепловой обработке?	1 — 100 °С 2 — 60 °С 3 — 85...90 °С	
4	Какие блюда относятся к запеченным?	1 — макаронник с мясом 2 — кабачки фаршированные 3 — зразы отбивные 4 — картофельная запеканка 5 — плов 6 — солянка мясная сборная на сковороде	