Задания для повторения по теме : « Блюда из мяса и птицы»

Ход работы:

1.Перечислите части туши говядины ,используемые для варки.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Почему мясо готовят , соблюдая следующие условия :нарезают кусками массой 1,5…2кг; закладывают в горячую воду и варят без кипения до готовности ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Каким образом следует хранить мясо в течении 3 ч и более после его варки?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. При отпуске блюд из отварных мясопродуктов используют следующие:

Гарниры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соусы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварных сосисок или сарделек.

Удаляют шпат и оболочку -----------

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Выполните практическое задание.

Определите массу отварного мяса ,если масса полуфабриката говядины 3 кг .

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Впишите пропущенные слова в следующий текст:

Мясо жареное отпускают с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ гарнирами. Гарнир укладывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , подбирая по вкусу , цвету и чередуя их .Дополнительным гарниров может быть набор свежих \_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и т.д

Жареное мясо подают к мясным \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, его поливают сбоку; сливочным маслом мясо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Соус подливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Можно подавать в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.При отпуске мясных блюд с соусом сложный гарнир \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8.Заполните таблицу , укажите гарнир и соус к разным блюдам из жареного мяса и мясных субпродуктов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо | Гарнир | Соус |
| Ростбиф |  |  |
| Свинина |  |  |
| Телятина |  |  |
| Баранина |  |  |
| Бифштекс натуральный |  |  |
| Бифштекс с яйцом  по-деревенски |  |  |
| Филе |  |  |
| Лангет |  |  |
| Антрекот |  |  |
| Ромштекс |  |  |
| Натуральные котлеты |  |  |
| Бефстроганов |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык  Из говядины  По-кавказски |  |  |
| Почки жареные |  |  |
| Печень жареная |  |  |
| Баранья грудинка фри |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Гарниры |
| Мясо жареное крупным куском( ростбиф) |  |
| Свинина жареная |  |
| Телятина жареная |  |
| Баранина жареная |  |
| Бифштекс натуральный |  |
| Бифштекс с яйцом |  |
| Бифштекс по-деревенски |  |
| Филе |  |
| Лангет |  |
| Антрекот |  |
| Ромштекс |  |
| Натуральные котлеты |  |
| Поджарка |  |
| Шашлык по-кавказски |  |
| Шашлык из говядины |  |
| Почки жареные |  |
| Почки в сметанном соусе |  |
| Печень жареная |  |
| Баранья грудинка |  |
|  | |

9.Перечислить виды полуфабрикатов , приготавливаемых их птицы, в зависимости от её размеров. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Для приготовления полуфабрикатов из филе птицы необходимо его снять и зачистить. Продолжите технологическую последовательность снятия филе. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. В таблице нарисуйте и укажите основные характеристики полуфабрикатов, приготавливаемых из филе птицы.

Таблица

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид ( рисунок) | Вид панировки | Вид тепловой обработки | Наличие | |
| Фарша | Косточек |
| Котлета натуральная |  |  |  |  |  |
| Котлета панированная |  |  |  |  |  |
| Птица или дичь по- столичному (шницель столичный ) |  |  |  |  |  |
| Котлета по-киевски |  |  |  |  |  |
| Котлета фаршированная |  |  |  |  |  |

12. Продолжить технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов « Шницель столичный»

Зачищают и раскрывают подготовленное филе –> \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов « Котлеты по-киевски»

а) ингредиенты : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления :

отбивают подготовленное филе 🡪 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлетной массы из птицы:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления

отделяют мякоть от костей и кожи 🡪 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Заполнить таблицу , указав основные характеристики полуфабрикатов приготавливаемых из котлетной массы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид ( форма) | Вид панировки | Вид тепловой обработки |
| Котлеты |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |
| Котлеты пожарские |  |  |  |
| Биточки фаршированные |  |  |  |