Практичне заняття на тему «Приготування напівфабрикатів з овочів, риби, м’яса»

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Заклад швидкого обслуговування “Ростік’с” спеціалізується на приготуванні страв із птиці. Даний заклад пропонує споживачам такі страви: “Ростік’с-класік” (шматочки курки), “Гострі курячі крильця”, “Курячі ніжки”, котлета по- київськи, “Шашлик курячий”. Відомо, що заклад працює на на­півфабрикатах, які завозяться з фабрики-кухні.

Укажіть перелік напівфабрикатів, які слід замовити шеф- кухарю даного закладу швидкого обслуговування:

* курчата випотрошені цілі;
* кури порційними шматками;
* кури дрібними шматками;
* філе курки натуральне;
* індичка напіввипотрошена;
* тушки гусей цілі випотрошені;
* тушки качок цілі випотрошені;
* качки порційними та дрібними шматками.

Завдання 2.

 Ресторан “Швидко” працює на напівфабри­катах. Із нижченаведеного переліку продукції укажіть, що саме слід замовити шеф-кухарю ресторану “Швидко” для приготу­вання таких страв: “Вареники з капустою”, “Шніцель по-столичному”, “Вінегрет”.

* Борошно 1 сорту.
* Борошно вищого ґатунку.
* Котлетне м’ясо яловичини та свинини.
* Філе курки натуральне.
* Кури напіввипотрошені цілі.
* Рябчики порційними шматками.
* Овочі відварені, нарізані та заморожені.
* Нирки яловичі морожені.
* Капуста червонокачанна свіжа шаткована (для салату).
* Капуста білокачанна свіжа сира обчищена.
* Капуста білокачанна свіжа шаткована (для салату).
* Цибуля ріпчаста свіжа сира обчищена.
* Цибуля зелена свіжа обчищена.
* Морква сира обчищена.
* Морква варена в шкірці.
* Огірки свіжі необчищені.
* Перець солодкий свіжий сирий шаткований (для са­лату).
* Салат-крес.
* Буряки обчищені, варені цілими.

**Завдання 3.** Шеф-кухарю шкільної їдальні слід замо­вити у м’ясному цеху дрібношматкові напівфабрикати з яло­вичини та свинини. Із нижченаведеного переліку вкажіть дані напівфабрикати:

* грудинка фарширована смажена;
* котлети відбивні;
* котлети натуральні;
* ескалоп;

•азу;

* піджарка;
* біфштекс січений;
* биточки по-селянському;
* шашлик;
* гуляш;
* бефстроганов;
* ромштекс;
* антрекот;
* лангет;

•рагу;

* плов;
* гуляш, печеня по-домашньому;
* люля-кебаб;
* шніцель натуральний січений;
* котлети полтавські.

Завдання 4. Кухарю слід помити, почистити та подріб­нити хрін, але його коріння зав’яло. Що слід зробити кухарю, щоб освіжити коріння та ви­конати дане завдання?

Завдання 5. Кухарю м’ясного цеху слід зашпигувати м’ясо морквою.

Яку форму нарізання моркви краще використати:

* соломку;
* брусочки;
* кубики?

Завдання 6. Кухарю слід нарізати моркву, цибулю, буряки, капусту та картоплю для приготування борщу українсь­кого.

* Укажіть форму нарізання овочів.

Завдання 7. Кухарю потрібно нарізати буряки, капусту білокачанну свіжу, картоплю та моркву для приготування борщу полтавського з галушками.

* Укажіть форму нарізання овочів.

Завдання 8. Шеф-кухар отримав дуже солоні оселедці.

* Що треба зробити, щоб покращити їх смак?

Завдання 9. Для смаження у фритюрі слід запанірувати порційні шматки риби.

Укажіть, який вид паніровки доцільніше використати:

* борошно;
* сухарі;
* суміш борошна та сухарів;
* борошно, льєзон, паніровка червона чи біла (подвійна паніровка).

**Завдання 10.** Шеф-кухар отримав кальмари морожені. Після розморожування кухар промив їх холодною водою, але плівка погано відокремлюється.

* Укажіть, як краще відокремити плівку у кальмарів?

**Контрольні запитання:**

1. Як можна використати відходи при механічній обробці овочів (картоплі, буряка, моркви)?
2. Які рибні відходи відносять до харчових? Як використовують харчові рибні відходи?
3. Назвіть порційні напівфабрикати з яловичини та свинини.
4. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини та свиини.
5. Назвіть основні відмінності між натуральною січеною масою з м’яса та котлетною.