Практичне заняття на тему: Страви з м’яса, субпродуктів

Вирішіть виробничі ситуації:

**Завдання 1**. Відвідувач замовив офіціантові яловичину відварену з гарніром та соусом.

Порекомендуйте гарнір та соус до даної страви.

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив біфштекс із цибулею. Порекомендуйте гарнір та соус до даної страви, підберіть посуд для подавання.

Завдання 3. Відвідувач замовив лангет із гарніром. Офі­ціант подав замовлення так: на тарілці мілкій столовій - картопля смажена, горошок зелений, огірок солоний. Лангет (два шматки) покладено поряд на двох крутонах хліба пшеничного, полито соком м’ясним.

Офіціант подав соус сметанний окремо у соуснику фар­форовому на тарілці пиріжковій з паперовою серветкою та лож­кою чайною ручкою вправо.

Проаналізуйте подавання офіціантом страви відвіду­вачеві.

Завдання 4. Кухар смажив антрекоти, але м’ясо не збе­регло форми, поскручувалося.

У зв’язку з чим це сталося? Укажіть причину.

Завдання 5. Відвідувач замовив ромштекс із гарніром. Офіціант подав м’ясо на тарілці мілкій столовій зі складним гарніром. Відвідувач звернув увагу на те, що паніровка повід­ставала від м’яса у кількох місцях.

Відвідувач відмовився від страви, мотивуючи тим, що замовляв м’ясо без паніровки.

Проаналізуйте поведінку відвідувача та офіціанта в даній ситуації.

**Завдання 6.** Відвідувач замовив рагу із баранини. Офі­ціант подав страву у баранчику з гарніром (овочами тушко­ваними) та соусом. Офіціант поставив баранчик на тарілку під­ставну.

Відвідувач, споживаючи страву, висловив незадоволення, яке полягало в тому, що овочі тверді та несоковиті, а м’ясо жорстке.

Укажіть причину зауважень, зроблених відвідувачем. Чи можна вважати їх доречними та суттєвими?

Завдання 7. Кухар ресторану зварив язики яловичі, залишив їх у бульйоні до охолодження. Потім він не зміг зняти з них шкірку, тому що язики дуже погано чистилися.

У чому полягає причина такого явища?

**Завдання 8.** Кухар приготував піджарку, але м’ясо страви дуже жорстке, поскручувалося.

У зв’язку з чим це сталося? Укажіть причину.

Завдання 9. Відвідувач кафе замовив запіканку кар­топляну. Офіціант подав запіканку на тарілці мілкій столовій з маслом вершковим. Споживач запитав у офіціанта: “Чому запі­канка не зберегла своєї форми, розпливлася під час запікання?”

Яку відповідь офіціант повинен дати відвідувачеві?

**Завдання 10. Скласти технологічну карту на фірмову страву з м’яса.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати знання з даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією при­готування, правилами подавання страв, виробів з м’яса, а також особливостями подавання бенкетних страв, використовуючи матеріали таких джерел:

* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 135 - 168;

-підручник “Кулінарія”. - С. 249 - 275;

* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. - С. 238 - 241, 294 - 305.