

Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования Волгоградской области «Профессиональное училище №45»

Открытый урок по теоретическому обучению профессии «Повар, кондитер».

Тема: «Блюда из мяса свинины».

Тема урока: «Приготовление блюд из мяса свинины порционными кускам»

*Выполнила преподаватель первой категории Шарипова
Раиса Николаевна.*

Котельниково 2017г.

Открытый урок в группе 34 по профессии «Повар, кондитер» по

Теме урока: «Технология приготовления жареных блюд из мяса свинины порционными кусками»

Тема программы. Приготовление блюд из мяса и птицы.

Цели урока:

Обучающие:

-обобщить и систематизировать знания обучающихся по теме «Технология приготовления жареных блюд из мяса свинины порционными кусками», закрепить знания о приготовления жареных мясных блюд порционными кусками.

Развивающие:

-способствовать развитию внимания, памяти, речи, умению выдвигать гипотезы, отстаивать свою точку зрения;
-продолжить формирование различных способов и приемов учебных действий.

Воспитательные:

-продолжить формирование профессионального самосознания, интереса к будущей профессии, мотивации учебной деятельности.

Тип урока: урок систематизации и обобщения знаний.

Методы обучения:

-методы письменного и устного контроля, репродуктивный метод, наглядно-иллюстративный, словесный.

Квалификационные требования:

- иметь представление о приготовления порционных жареных блюд из мяса;
- знать: технологию приготовления порционных жареных блюд из мяса;
-уметь: свои знания применять на практике.

Материально-техническое и учебно - методическое оснащение урока:

Мини стенды по теме «Мясные блюда», плакат кейс – метод «Приготовление жареных порционных блюд.» Карточки-задания.

Межпредметные связи:

- 1.Товароведение – тема «Свежие овощи. Макароны изделия. Мясо и мясные продукты. Пищевые жиры»
- 2.Оборудование предприятий общественного питания - тема «Электросковороды. Плиты электрические. Жарочные шкафы. Техника безопасность с оборудованием».
- 3.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - тема «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования личной гигиены повара»
4. Калькуляция и учет «Технологические карты»

5. Техническое оснащение с организацией рабочих мест (Бракераж блюд)

Внутрипредметные связи: Тепловая обработка (Жарка основным способом). Приготовление блюд из овощей (Картофель жареный основным способом и фри. Картофельное пюре. Макароны отварные. Соусы.)

Ход урока,

1. Организационный момент (2 мин)

- приветствие.
- проверка отсутствующих учащихся.
- проверка готовности к уроку учащихся.

2. Проверка знаний студентов:(20 мин.)

Метод: устный опрос и письменный по карточкам.

Вопросы:

1. Какие части мяса получают при разделки свинины?
2. Какие части мяса свинины использую для жарки и почему?
3. Как нарезают полуфабрикаты?
4. Для чего панируют полуфабрикаты?
5. Дайте определение жарка основным способом?
6. Почему нельзя долго производить тепловую обработку мяса?

Карточки (Приложение №1)

Дополнительные задания:

Учащимся дано домашнее задание по расшифровке плаката кейс- метод по вопросам.

1. Техника безопасность при приготовления блюд.
2. Санитария и гигиена повара.
3. Организация заготовочных цехов (овощного, мясного).
4. Организация горячего цеха.
5. Организация раздачи.

3. Подведение итогов проверки знаний(1мин)

-оценить подготовку студентов к уроку.

4. Мотивация темы и целей урока (2мин)

- тема урока: приготовления жареных блюд из мяса свинины порционными кусками.

-цель урока: использовать знания в профессиональной области

5. Изложение нового материала по плану урока: (20 мин)

Вопросы: 1. *Правила жарки мяса порционными кусками*
1: *Куда же?*

2. Приготовление жареных блюд из мяса свинины натуральными порционными кусками.

3. Приготовление жареных блюд из мяса свинины панированными порционными кусками.

6 Запись конспекта (20 мин).

Конспект (Приложение №2)

7 Закрепление изученного материала (12мин).

Вопросы:

1 Чем отличается эскалоп от котлеты отбивной и котлеты натуральной?

2 С какой целью мясо отбивают и подрезают сухожилия?

3 Как жарят мясо натуральными и порционными кусками?

4 Чем поливают при отпуске натуральные и панированные жареные мясные блюда?

5 Правила отпуска жареных мясных блюд.

6 Какие требования предъявляются к оформлению горячих мясных блюд?

8 Проблемные ситуации при приготовления блюд из мяса (8 мин)

(Приложение №3)

9 Проверка итогов занятия (3 мин):

- оценить степень реализации поставленный на занятии целей;

- оценить работу студентов во время занятий;

- объявления оценок полученных во время урока.

10 Сообщение домашнего занятия (2 мин):

- работа с конспектом, составить технологическую схему приготовления блюда « Шницель жареный с гарниром»

- гарниры:

1 картофель отварной.

2 картофель жареный из вареного.

3 рис рассыпчатый

4 картофель жареный основным способом

5 тушеная капуста

6 картофель жареный во фритере.

Карточка №1

1 Допишите предложение:

Обвалка это –

2. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля

3. Мясо жареное крупным куском

- а) антрекот
- б) ростбиф
- в) ромштекс

Карточка №2

1 Допишите предложение:

При приемке мяса, прежде всего, проверяют наличие _____

2. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

3. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
- б) от величины кусков.
- в) от используемой посуды.

Карточка №3

1 Допишите предложение:

Основными тканями мяса являются: мышечная, _____, жировая и _____.

2.С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани
- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

Карточка №4

1 Допишите предложение:

Как определить готовность мяса жареного панированными кусками в процессе тепловой обработки? _____

2.В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?

- а) в холодную
- б) в горячую
- в) в пряный отвар.

3.Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче

Конспект.

Ответ на вопрос №1

ПРАВИЛА ЖАРКИ МЯСА ПОРЦИОННЫМИ КУСКАМИ.

При приготовления блюд жареных из свинины порцирнным куском применяют способы жарки: основной способ, во фритюре, над углями или в электрогриле. Во время жарки при t 40 С начинают разрушаться белки в мясе; при t 50 С, коллаген начинает сжиматься; при t 55 С коллаген начинает переходить в глютин; при температуре t 70-75 С мясо перестает удерживать кислород и принимает серый цвет; при t 100 С из мяса начинает испаряться вода. При испарении влаги в поверхностном слое концентрируются экстрактивные и минеральные вещества, образуются органические соединения, придающие жареному мясу специфические вкус и аромат и образуется поджаристая корочка. В процессе жарки нагретый жир проникает в обезвоженные слои изделий. Многие органические соединения корочки возбуждающе действуют на пищеварительные органы, благодаря чему повышается усвояемость пищи. Полуфабрикаты солят перед приготовлением блюд, чтобы сохранилось как можно больше сока.. Во время жарки порционных кусочков мяса нельзя допускать их соприкосновения и плотной укладки, так как сковорода начинает остывать гораздо быстрее, чем это бывает при правильной укладке мяса. А из-за этого на мясе не успевает образоваться корочка, которая должна появиться в первые минуты жарки. Нельзя закрывать крышкой сковородку, в которой жарятся порционные кусочки мяса, поскольку это придает им вкус тушёного мяса, а не жареного. Отпускают блюда при t 65*.

Ответ на вопрос №2

При приготовления блюд жареных из свинины натуральными порцирнным кусками.

Порционными натуральными кусками мяса жарят с небольшим количеством жира на плите или электросковороде. Потери при жарке составляют 37%. Жарят мясо непосредственно перед подачей, чтобы сохранить его вкус и запах. Выход готового мяса составляет 50,75 или 100 гр.

Котлеты натуральные из свинины нарезают из половины корейки примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и нарезают под углом 45* порционные кусками вместе с реберной косточкой. У подрезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3см, косточку зачищают. Котлеты отбивают и надрезают

сухожилия. Посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят при сильном нагреве с обеих сторон. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом – котлету, поливают мясным соком, на косточку надевают папильотку. Гарнир – картофель жареный или фри, картофель в молоке, овощи в молочном соусе.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма котлеты овальная, плоская с косточкой, на реберную косточку надета папильотка. Рядом с реберной косточкой расположен гарнир. На поверхности котлеты блески жира.

Вкус, запах – свойственные виду данному жареного мяса без посторонних привкусов и запахов.

Цвет – корочка светло-коричневая., на разрезе от белого, до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

Приготовления блюда «Эскалоп из свинины с гарниром»

Нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, нарезают сухожилия. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жареный основным способом или фри, сложный гарнир, эскалоп укладывают рядом на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком (можно подать без крутона).

Требования к качества:

Внешний вид – мясо овальной формы с тонкими прослойками жира, плоская. На поверхности блески жира, гарнир уложен сбоку.

Вкус, запах – свойственные виду данному жареного мяса без посторонних привкусов и запахов, в меру соленый, со слегка выраженным привкусом перца.

Цвет – на разрезе от белого, до светло-серого, корочка светло-коричневая.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вопрос №3

При приготовления блюд жареных из свинины панированными порционными кусками.

Панированные куски мяса жарят чаще всего с небольшим количеством жира и иногда во фритюре. Жарят до образования румяной корочки с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность изделий определяют по образованию на поверхности прозрачных пузырьков. Потери при жарке панированных изделий составляют 27%. При отпуске панированные изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Приготовления блюда « Шницель из свинины»

Полуфабрикат нарезают из мякоти тазобедренной части толщиной 1.5-2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают овальную форму. Полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – шницель, поливают сливочным маслом. В качестве гарнира используют : картофель отварной. картофель жареный из вареного, каши рассыпчатый. картофель жареный основным способом, тушеная капуста, картофель жареный во фритере, сложный гарнир.

Требование к качеству.

Внешний вид - мясо овальной формы, плоский,. На поверхности блески жира, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах --, соответствующие данному виду мяса, в меру соленый.

Цвет -- на разрезе от белого, до светло-серого, поверхность имеет светло-золотистую поджаренную корочку

Консистенция --мягкая, корочка хрустящая..

Приготовления блюда Котлета отбивная из свинины.

Котлету нарезают из корейки с 6-го ребра, под углом 45* вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем. Смачивают в льезоне и панируют. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, жарят с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир, рядом – котлету, поливают их сливочным маслом , на косточку надевают папильотку. Гарнир_ картофель жареный или фри, сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей, рассыпчатые каши.

Требование к качеству.

Внешний вид - мясо овальной формы, плоский с косточкой, на реберную косточку надета папильотка.,. На поверхности блески жира, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах --, соответствующие данному виду мяса, в меру соленый.

Цвет -- на разрезе от белого, до светло-серого, поверхность имеет светло-золотистую поджаренную корочку

Консистенция --мягкая, корочка хрустящая..

Проблемные ситуации при приготовления блюд из мяса

1 Вы повар , пересолили жареное мясо порционными кусками. Назовите способ как исправить блюдо?

Ответ: добавить холодную сметану и дают постоять до тех пор пока мясо не остынет, доводят до кипения и подают.

2 Переварили мясо. Ваши действия.

Ответ: использовать для мясного фарша.

3 Готовите картофельную запеканку с мясным фаршем, но она не запекается, форма расплывается. Установите причины брака

Ответ: не просушили отварной картофель перед приготовлением картофельной массы « водянистая» ; не положили яйца.

4 Слишком сухое мясо ,в процессе приготовления потеряло сочность

Ответ: поместите его в соус и прогрейте. Соус томатный или сметанный. Доведите блюдо до кипения и подавайте через 25-30 минут.

5 Если вы слишком приправили перцем мясо

Ответ: спасут измельченные помидоры, поскольку они обладают уникальным свойством и впитывают лишнюю остроту.