

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

17-7770
4 сизд.

Учебное пособие



23-03220

И. П. Самородова


ACADEMA

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ МЯСА
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**
Практикум

И. П. САМОРОДОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

ПРАКТИКУМ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального образования
по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 267
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
С176

Рецензент —

преподаватель высшей категории Московского колледжа питания
Российского государственного торгово-экономического университета
Н.И.Линькова

Самородова И. П.

С176 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 128 с.
ISBN 978-5-0054-0488-6

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей.

Приведены практические занятия и лабораторные работы по расчету сырья и числа порций полуфабрикатов и блюд из определенного количества мяса и домашней птицы, сезонности и совместимости сырья, порядок составления сырьевой ведомости. Рассмотрены практические аспекты подготовки полуфабрикатов разных видов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, рубленой и котлетной массы, используемое при этом оборудование и инвентарь, а также критерии оценок по результатам выполнения практических занятий и лабораторных работ.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение
любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-0488-6

© Самородова И.П., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

Предисловие.....	4
Глава 1. Общие положения	8
1.1. Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	8
1.1.1. Проведение типовых расчетов.....	8
1.1.2. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сырья.....	9
1.1.3. Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке сырья.....	10
1.1.4. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья.....	11
1.1.5. Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке.....	11
1.1.6. Расчет выхода частей туши массы нетто мяса при механической кулинарной обработке	13
1.1.7. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса	13
1.1.8. Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	14
Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.....	14
Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.....	15
1.1.9. Расчет массы брутто при тепловой кулинарной обработке	15
1.1.10. Расчет массы выхода готового изделия при тепловой кулинарной обработке	16
1.1.11. Расчет количества продуктов для приготовления соусов.....	17
1.1.13. Расчеты при приготовлении гарниров из круп и макаронных изделий	19
1.1.14. Расчет количества порций гарниров.....	21
1.1.15. Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	22
1.2. Цели, подготовка и проведение лабораторных работ	25
Примерный перечень лабораторных работ.....	28

Глава 2. Подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и птицы.....	30
Практическое занятие № 1. Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции и составление сырьевой ведомости.....	30
Практическое занятие № 2. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.....	33
Лабораторная работа № 1. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.....	36
Лабораторная работа № 2. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.....	40
Лабораторная работа № 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, рубленой массы и полуфабрикатов из нее.....	44
Глава 3. Приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.....	49
Практическое занятие № 3. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья. Составление сырьевой ведомости.....	49
Практическое занятие № 4. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт.....	52
Лабораторная работа № 4. Приготовление отварных и жареных блюд из мяса.....	54
Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из мясной рубленой и котлетной массы.....	60
Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы и рубленой массы птицы...	67
Приложения.....	73
1. Контрольная ведомость обучающегося.....	73
2. Дневник обучающегося (мониторинг освоенных умений).....	87
3. Среднетушевые нормы отходов и потерь (% к массе мяса на костях) при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.....	93
4. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса (% к массе мяса на костях) для предприятий общественного питания, работающих на сырье.....	94

5. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов(% к массе птицы массой брутто) при холодной обработке сельскохозяйственной птицы	97
6. Нормы выхода мякоти (% к птице массой брутто) при холодной обработке сельскохозяйственной птицы	98
7. Потери при тепловой обработке и продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов (полуфабрикатов)	99
8. Расход жидкости на приготовление разных видов каши....	101
9. Расчет расхода мяса и выхода полуфабрикатов и готовых изделий	103
10. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сельскохозяйственной птицы	105
11. Оснащение учебной лаборатории	109
12. Приготовление отварных и жареных блюд из мяса (Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 4) ...	113
13. Приготовление блюд из мясной рубленой и котлетной массы (Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 5).....	115
14. Приготовление блюд из отварной и жареной домашней птицы и рубленой массы птицы (Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 6) ...	118
Список литературы	120