

ТОП
50

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

14-7255
5 изд.

Учебное пособие



23-03218

И. П. Самородова



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ МЯСА
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

И. П. САМОРОДОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

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»*

5-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
С176

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

Самородова И. П.

С176 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб.
пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /
И. П. Самородова. — 5-е изд., стер. — М. : Образовательно-
издательский центр «Академия», 2023. — 128 с.
ISBN 978-5-0054-1031-3

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 основные характеристики и пищевая ценность мяса и домашней птицы, способы их механической и тепловой обработки. Рассмотрены значение мясных блюд в питании человека, приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов, технология приготовления разных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, требования к качеству этих полуфабрикатов и блюд и к условиям их хранения.

К данному учебному пособию выпущено электронное приложение «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

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 978-5-0054-1031-3

© Самородова И. П., 2017
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

Предисловие.....	4
Глава 1. Подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.....	6
1.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.....	6
1.1.1. Организация рабочего места.....	6
1.1.2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.....	8
1.1.3. Механическая кулинарная обработка мяса.....	10
1.1.4. Приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов из различных видов мяса.....	23
1.1.5. Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса.....	37
1.1.6. Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.....	40
1.1.7. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов и правила их хранения.....	43
1.1.8. Обработка субпродуктов и костей.....	44
1.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.....	48
1.2.1. Организация рабочего места.....	48
1.2.2. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы.....	50
1.2.3. Требования к качеству сырья и правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.....	52
1.2.4. Обработка птицы.....	53
1.2.5. Виды заправки птицы.....	55
1.2.6. Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы.....	57
1.2.7. Приготовление основных полуфабрикатов.....	58
1.2.8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.....	61
1.2.9. Охлаждение и замораживание приготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы.....	63
1.2.10. Хранение полуфабрикатов.....	63
Глава 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.....	65
2.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.....	65
2.1.1. Организация работы в горячем цехе.....	65

2.1.2. Значение мясных блюд в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке	79
2.1.3. Классификация мясных блюд	81
2.1.4. Технология приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов.....	81
2.1.5. Технология приготовления основных блюд из мяса и мясопродуктов.....	83
2.1.6. Технология приготовления блюд из субпродуктов	99
2.1.7. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов и сроки их хранения	101
2.2. Технология приготовления блюд из домашней птицы	103
2.2.1. Значение в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке	103
2.2.2. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы	105
2.2.3. Технология приготовления основных блюд из домашней птицы	109
2.2.4. Требования к качеству блюд из домашней птицы и сроки их хранения	119
Термины и определения.....	122
Список литературы.....	125