

17-7255 8изд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Профессиональное образование

И. П. Самородова

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Учебное пособие

Профессиональный модуль

24-05889



И. П. САМОРОДОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

*Для студентов, обучающихся по профессии
среднего профессионального образования
«Повар, кондитер»*

8-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2024

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 / И. П. Самородова. — 8-е изд., стер. — М. : образо-
вательно-издательский центр «Академия», 2024. — 128 с.
ISBN 978-5-0054-2900-1

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями феде-
ральных государственных образовательных стандартов среднего профес-
сионального образования и предназначено для изучения профессиональ-
ного модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Приведены основные характеристики и пищевая ценность мяса и до-
машней птицы, способы их механической и тепловой обработки. Рас-
смотрены значение мясных блюд в питании человека, приемы приготав-
ления 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 «При-
готовление блюд из мяса и домашней птицы».

Для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям 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 978-5-0054-2900-1

© Самородова И. П., 2017

© Головенкова О. Ю. (правопреемник), 2020

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

Оглавление

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