

Лабораторная работы

1. Впишите пропущенные слова и словосочетания в следующий текст:

Разделка полутуши мяса состоит из последовательных операций: *деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка*. Основным назначением разделки и обвалки является *получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению*.

Обвалка – *отделение мякоти от костей*. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы *на костях не осталось мяса*, а полученные куски не имели глубоких надрезов (*не более 10 мм*).

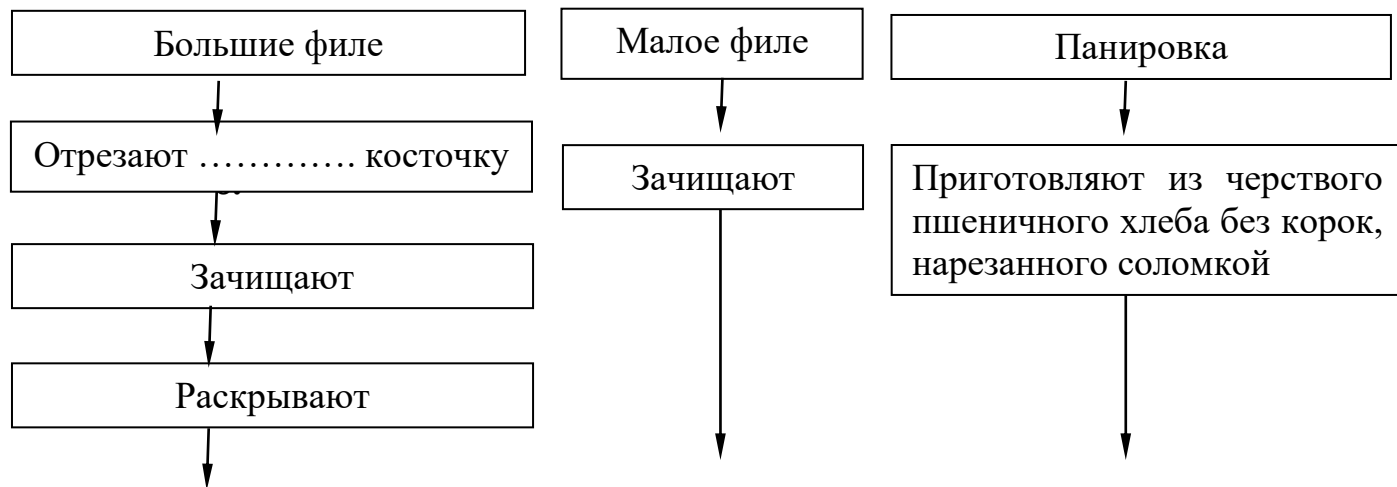
Жиловка и зачистка – *удаление сухожилий, пленок, хрящей*. При зачистке частей мяса удаляют *грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир*, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки *оставляют*. Зачищают мясо, чтобы оно *не деформировалось при тепловой обработке*. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

2. Отметьте в таблице знаком «+» полуфабрикаты из вырезки, толстого края и боковой и наружный кусков тазобедренной части:

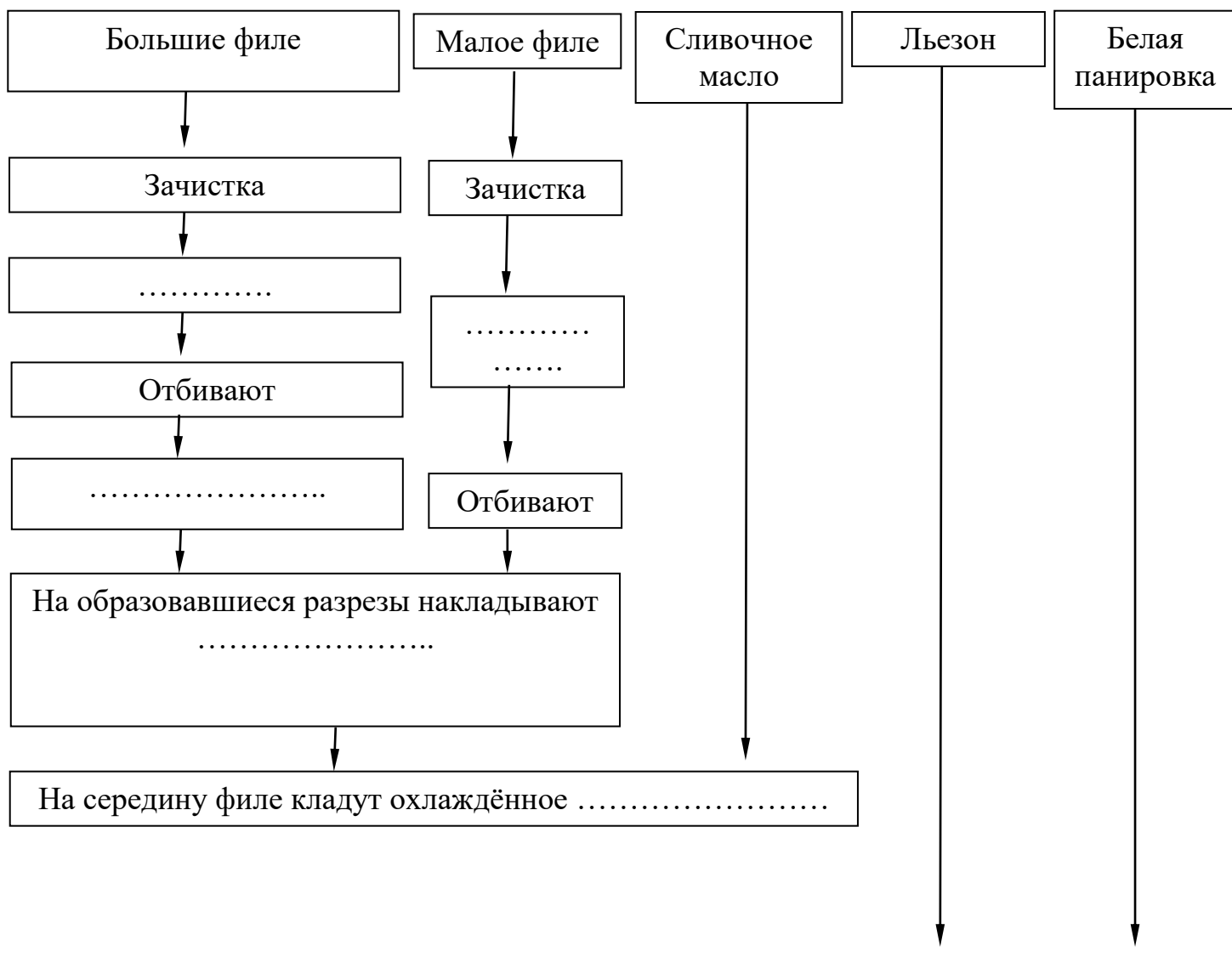
Ассортимент полуфабрикатов	Вырезка	Толстый край	Боковой и наружный куски тазобедренной части
Антрекот			
Бефстроганов			
Бифштекс			
Гуляш			
Зразы отбивные			
Лангет			
Ромштекс			
Ростбиф			
Филе			
Шашлык			
Говядина тушеная			
Говядина шпигованная			
Говядина духовая			
Азу			
Поджарка			

3. Допишите технологическую последовательность приготовления птицы по – столичному.

Технологическая схема
приготовления птицы по – столичному



**Технологическая схема
приготовления котлет по - киевски**



Домашняя работа:

Составить технологическую карту на блюдо: «Котлета по-киевски»