

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ , МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ .

АНТРЕКОТ



БЕФСТРОГАНОВ



АЗУ



БИФСТЕК



нарез
из ут
(голо
по од
слегк
Вид т
жарк

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и
тонкого краев, верхнего и
внутреннего кусков
тазобедренной части,
толщиной 1,5— 2 см,
отбивают, надрезают
сухожилия, посыпают солью,
перцем, смачивают в лезоне,
панируют в красной

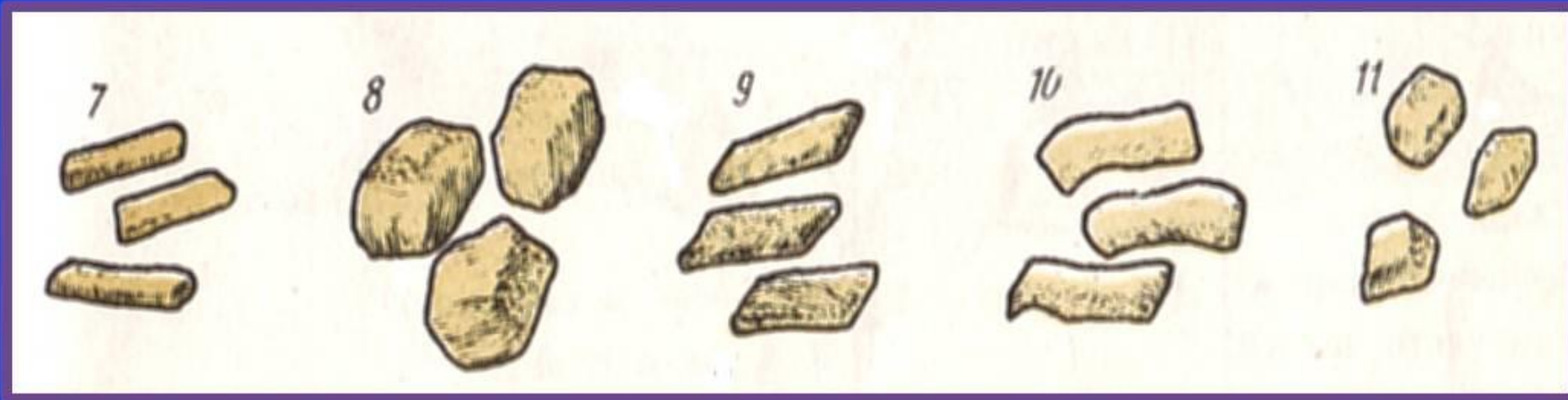
ту.

ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной
и подлопаточной
частей, грудинки,
покромки кусочками
в виде кубиков
массой 20 — 30 г. По
4-5 штук на порцию.
Содержание жира не
должно превышать
10%. Перед нарезкой
полуфабриката

Мелкокусковые полуфабрикаты



7. бефстроганов

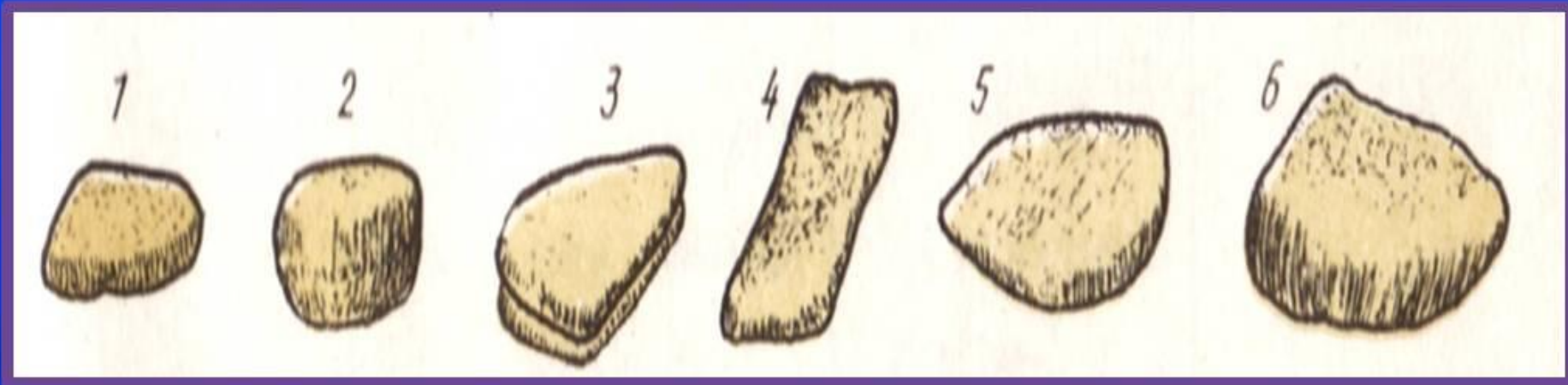
8. шашлык

9. поджарка

10. азу

11. гуляш

Порционные полуфабрикаты



- 1. бифштекс
- 2. филе
- 3. лангет
- 4. антрекот
- 5. ромштекс
- 6. для запекания

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1. Передняя часть | 6. Бифитекс | 11. Фарш (мелкий) |
| 2. Филе | 7. Ромитекс | 12. Фарш (крупный) |
| 3. Грудинка | 8. Стейк из филе | 13. Стейк из вырезки |
| 4. Бок | 9. Стейк для жарки | 14. Окорок |
| 5. Верхняя часть (вырезка) | 10. Мясо для тушения (кубики) | |



Боковой и наружный куски тазобедренной части

Азу
(масса 10-15 гр)



Жаркое по-домашнему
(масса 30-40 гр)



АЗУ



нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, разрезают на брусочки длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г. г. Вид тепловой обработки-тушение

АНТРЕКОТ



нарезается из
толстого, тонкого
краев зачищенной от
жира и грубых
сухожилий в виде
неправильной
округлой или овально
продолговатой формы
нарезанной в

БЕФСТРОГАНОВ



нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают порционные куски толщиной 1-1,5 поперек волокон, отбивают до толщины 0,5 см, нарезают их брусочками длиной 3 — 4 см, массой от 5 до 7 г. Вид тепловой обработки-жарка

БИФСТЕКС



нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, по одному куску на порцию, слегка отбивают.

Вид тепловой обработки- жарка

Лангет



нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1—1,2 см. Полуфабрикат слегка отбивают. Вид тепловой обработки — жарка

ВЫРЕЗКА

Крупнокусковой полуфабрикат овально продолговатой формы, расположен с внутренней стороны позвоночника. Не допускается наличие гематом, кровоподтёков, абсцессов,



ГУЛЯШ



из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками в виде кубиков массой 20 — 30 г. По 4-5 штук на порцию. Содержание жира не должно превышать 10%. Перед нарезкой полуфабриката

РОМШТЕКС



нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 1,5— 2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают форму. Вид тепловой обработки- жарка

ФИЛЕ



нарезают из средней части
вырезки под прямым
углом, толщиной 4— 5 см,
по одному куску на
порцию, затем придают
округлую форму, не
отбивают.

Вид тепловой обработки-
жарка

эскалоп

- **нарезают** из почечной части корейки (без ребер) свинины нарезают порционные куски по 1—2 на порцию, толщиной 1,5—2 см, слегка отбивают тупкой, придают соответствующую форму

