

Назарова Тамара Германовна

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД
ИЗ МЯСА»**

Тема занятия: «Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы»

**по учебной практике для обучающихся по профессии 260807.1
«Повар, кондитер»**

Учебная практика завершается проверкой приобретенных обучающимися профессиональных знаний, умений, навыков при выполнении ими квалификационного экзамена по приготовлению блюд из мяса. Обучающиеся по профессии 260807.1 «Повар, кондитер» НПО выполняют практическую работу по заданиям, входящей в профессию широкого профиля.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по профессии и специальным дисциплинам, производственному обучению и систематически выполняющим в период учебной практики, установленные производственные задания, может быть выдана работа более высокого уровня квалификации, чем предусматривается квалификационной характеристикой.



Мастер производственного обучения своевременно подготавливает оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, необходимые для выполнения обучающимися квалификационного экзамена, обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая нормативно-техническая документация (технологические карты), а также производственное задание с указанием содержания работ, нормы времени, организации рабочего места.

Основные цели занятий:

1. Сформировать у обучающихся практические навыки по организации рабочего места в мясном цехе.

2. Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки мяса.

3. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

4. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса птицы, субпродуктов, бережному отношению к оборудованию.

ПК. 5.1: Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.

Материально-техническое оснащение.

Оборудование: холодильники, производственные столы, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой «МС», лотки, противни, ножи обвалочные, нож

секач, мусат(инструмент для заточки и правки производственных ножей), топор.

Сырьё: мясо, морковь, сало-шпик.

Последовательность технологических операций при кулинарном разрубе говядины.

Операция № 1. Получение сырья, определение упитанности мяса.

Мясо взвешивают. Упитанность мяса определяют по внешнему виду: 1 категория имеет круглое клеймо, 2 – овальное.

Операция № 2. Определение доброкачественности сырья. Поверхность мяса должна иметь сухую корочку, цвет от бледно-розового до красного, консистенция – плотная, эластичная, при надавливании быстро выравнивается. Мороженое мясо на поверхности и разрезе розово-красное, консистенция твердая, при постукивании издает звук. Если доброкачественность вызывает сомнения, мясо прокалывают разогретым ножом или проверяют его пробной варкой.

Операция № 3. Обработка мяса. Разруб и обвалку мяса производят в мясном цехе. Для этого повара организуют рабочие места, соблюдая личную гигиену, правила санитарии. Срезают клеймо, зачищают загрязненные места. Обмывают мясо, подвесив на крючья, из шланга или щеткой – душем. Мясо можно уложить на решетку, установленную в ванной, обмывать водой температурой 20...30 градусов с помощью травяной или капроновой щетки, затем промыть для охлаждения холодной водой температурой 12...15 градусов.

Операция № 4. Размораживание мяса. Мясо размораживают двумя способами: медленным и быстрым. При медленном размораживании (температура от 0 до 6...8 градусов), мясо размораживается в течении 3...5 суток в зависимости от массы туши. Потери минимальны, но нужен запас мяса



на 3...4 дня и две – три камеры. Быстрый способ размораживания требует последующей выдержки размороженного мяса в целях снижения потерь мясного сока при дальнейшей обработке.

Быстрое размораживание производят в камерах при температуре 20...25 градусов в течении 12...24 ч. После быстрого размораживания мясо отправляют в холодильные камеры с температурой 0...2 градуса. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, так как очень велики потери питательных веществ.

Операция № 5. Обсушивание мяса. Мясо подвешивают на крючья так, чтобы оно не соприкасалось между собой, а также со стенами, или оставляют на воздухе или обсушивают хлопчатобумажной тканью или с помощью вентилятора.

Последовательность технологических операций при кулинарном разрубе и обвалке полутуши говядины.

Операция № 1. Прием сырья. Взвешивают мясо и устанавливают его категорию.

Операция № 2. Разделение полутуши. Разделяют полутушу на переднюю и заднюю части по последнему ребру, между 13 – м и 14 – м позвонками. Взвешивают каждую часть.

Операция № 3. Отделение лопатки. Четвертину (переднюю) кладут на стол внутренней стороной так, чтобы позвоночник был у края стола. Отделяют лопатку по контуру. Для этого левой рукой берут лопатку за лучевую кость и разрезают мышцы, соединяющие лопатку с грудной частью туши, расположив по линии, идущей от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопатки. Затем оттягивают лопатку и по определившемуся контуру отрезают ее, перерезав мышцы, лежащие под плечевой и лопаточной костями.

Операция № 4. Отделение грудинки. Грудинку отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами).

Операция № 5. Отделение шеи. Отделяют шею, прорезав мякоть по линии от остистого отростка первого спинного позвонка до выступа грудины. Затем перерезают позвоночник по сочленению последнего шейного позвонка с первым спинным. При разрубке передней четвертины получают части: шея, лопатка, спиногрудная коробка. Все части взвешивают.

Операция № 6. Разруб задней четвертины. Отделяют вырезку и заднюю ногу от поясничной части для чего выполняют следующие действия:

1) взвешивают заднюю четвертину и кладут ее наружной стороной на стол так, чтобы берцовая кость была направлена вправо;

2) для отделения вырезки надрезают соединительную ткань вдоль позвоночника, отрезают головку вырезки от подвздошной кости и мышцы задней ноги. После чего, оттянув вырезку за головку, срезают ее с поясничных позвонков;

3) для отделения задней ноги от поясничной части прорезают по контуру ноги мышечную ткань до позвоночника и перерезают сочленения последнего поясничного позвонка с первым крестцовым позвонком.

После разрубка взвешивают вырезку, заднюю ногу, поясничную часть и определяют выход задней четвертины.

Операция № 7. Обвалка частей туш говядины. Обвалка лопаточной части.

Лопаточную часть кладут на стол наружной стороной вниз, локтевой частью к себе. Далее выполняют следующие операции:

1) срезают мякоть с лучевой кости;

2) срезают мякоть с выступа локтевой кости;



- 3) разрезают пленки между лучевой и плечевой костями;
- 4) отделяют лучевую кость от плечевой;
- 5) разрезают мякоть у плечевой и лопаточной костей;
- 6) отделяют лопаточную кость от плечевой;
- 7) зачищают отростки лопаточной кости;
- 8) удаляют лопаточную кость;
- 9) срезают мякоть с плечевой кости;
- 10) отделяют мякоть от плечевой кости;

Обвалка поясничной части задней четвертины.

Поясничную часть укладывают на стол наружной стороной вниз и срезают мясо с поясничных позвонков и поперечных остистых отростков. Затем мясо переворачивают и срезают его пластом. Обваленное мясо зачищают от грубой соединительной ткани и сухожилий. Затем из него выделяют тонкий край и пашину.

Обвалка задней ноги. У берцовой кости подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью и удаляют берцовую кость, срезая с нее мясо и сухожилия. Затем отделяют подвздошную кость, срезая мясо и сухожилия. Далее мясо разрезают вдоль бедренной кости и отделяют мышцу, расположенную с задней стороны кости. Вырезают бедренную кость. Мякоть разрезают по пленкам на три части : боковую, наружную, верхнюю.

Зачистка частей мяса. Все части обваленной туши зачищают от пленок и сухожилий, придают им форму и готовят полуфабрикаты.

Требования к качеству.

У всех частей мяса удалены закраины, поверхность незаветренная, без глубоких надразов; цвет и запах характерны для доброкачественного мяса.

В мясе не должно быть грубой соединительной ткани, сухожилий, кровоподтеков, хрящей и костей.

Сроки хранения.

Крупнокусковые полуфабрикаты хранят в течении не более 48 ч при температуре 2...6 градусов.

Производственные задания.

1. Взвести полученные части туши и определите выход и отклонения от установленных норм по Сборнику рецептур.

Уложите мясо в тару.

2. Укажите части, полученные при разрубке полутуши говядины:

Передняя четвертина

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

Задняя четвертина

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

3. Укажите части, полученные при обвалке полутуши говядины:

Передняя четвертина

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Задняя четвертина

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____



6. _____

6. _____

7. _____

7. _____

8. _____

8. _____

П.К. 5.2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: холодильный шкаф, производственные столы, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные с маркировкой «МС», лотки, ножи, игла шпиговальная.

Сырье: мясо, морковь, сало, белые корни.

Последовательность технологических операция при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Операция № 1. Получение мяса. Взвешивают после получения.

Операция № 2. Определение доброкачественности.
Доброкачественность определяют по внешнему виду и пробной варкой.

Операция № 3. Организация рабочего места. Полуфабрикаты нарезают на рабочем производственном столе мясорыбного цеха. Инструменты, инвентарь размещают с правой стороны, мясо - с левой. Настольные циферблатные весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочная доска с маркировкой «МС» - перед ним.

Операция № 4. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья (вырезка, толстый и тонкий края). Взвешивают каждый

полуфабрикат. Зачищают их от пленок, вырезку – от сухожилий. Для жаренья полуфабрикаты формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком, перевязывают шпагатом. Для сочности можно обернуть тонким пластом шпика.

Операция № 5. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для варки (лопаточная часть, подлопаточная часть, грудинка). Мясо зачищают от пленок, сухожилий, нарезают массой не более 2 кг. Мякоть лопатки свертывают рулетом и связывают шпагатом.

Операция № 6. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для тушения. Верхнюю и внутреннюю части, боковую и наружную части задней ноги зачищают от грубых сухожилий, выравнивают. Шпиговуют мясо с помощью шпиговальной иглы морковью, салом, нарезанными брусочками, замороженными в морозильной камере. Проколы делать вдоль волокон и в образовавшиеся отверстия вставляют брусочки моркови, сала. Последовательность приготовления:

прокалывание мяса шпиговальной иглой;

вкладывание в шпиговальную иглу подготовленных брусочков сала и кусочков моркови;

шпигование.

Требование к качеству

У всех полуфабрикатов должны быть удалены закраины, поверхность должна быть незаветренной, без глубоких надрезов мышечной ткани, цвет и запах – характерные для доброкачественного мяса.

Вырезка не должна иметь прилегающих к ней мало поясничной мышцы и сухожилий, должна быть покрыта блестящим сухожилием.



Толстый и тонкий края – пласт мяса прямоугольной формы, без сухожилий.

Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира не должен превышать 10 мм.

Мясо для варки – хорошо зачищено от сухожилий, нет глубоких надрезов, масса не превышает 2 кг.

Мясо для тушения – хорошо зачищено от сухожилий, хорошо видны кусочки моркови, сала; равномерно зашпиговано вдоль волокон мяса.

Сроки хранения.

Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранят не более 48 ч при температуре 4...6 градусов.

