

Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти  
в Одеській області  
Державний професійно-технічний навчальний заклад  
«Ізмаїльське вище професійне училище»

Методична розробка  
з предмету «Технологія приготування їжі з основами  
товарознавства»

*«Лабораторно - практична робота  
на тему: «Приготування страв з м'яса»*

за професією 5122 «Кухар»

Виконавець:  
викладач вищої категорії  
Дукова Любов Демидівна

Розглянуто на засіданні  
обласної методичної  
секції торгово-кулінарного профілю

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_  
Керівник секції

\_\_\_\_\_  
(Підпис) (П.І.Б.)

Розглянуто на засіданні  
методичної комісії  
ресторанного сервісу та  
рекомендовано до використання  
в навчальному процесі ПТНЗ

(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ )  
Голова методичної комісії  
\_\_\_\_\_ С.Д.Дунаєнко

м. Ізмаїл, 2009

## Пояснювальна записка

Дана методична розробка є необхідною для організації проведення лабораторно – практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» для учнів, що навчаються за професією «Кухар».



Ретельне планування лабораторно – практичних робіт дає змогу учням закріпити теоретичні знання з питань технології приготування страв та організації виробництва, створює умови для якісної організації навчально - виробничого процесу і тим самим допомагає викладачу у підготовці навчальних занять.

В розробці надані:

- загальні рекомендації до підготовки та проведення лабораторно – практичних робіт ;
- правила проведення бракеражу страв;
- критерії оцінювання учнів за виконану ЛПР;
- оснащення ЛПР;
- правила роботи в кухні - лабораторії;
- ЛПР за темою «Приготування страв з м'яса».

Метою даної методичної розробки є:

- закріплення знань з розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
  - навчити учнів підбирати посуд, інвентар, інструмент та організовувати робоче місце;
  - набути вміння, необхідні для використання раціональних прийомів технологій приготування страв;
  - допомогти учням практично закріпити знання з технології приготування їжі та організації виробництва;
  - навчити учнів попереджати та усувати недоліки, що впливають на якість страв та правильно проводити бракераж готової продукції;
  - Дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
  - Економно використовувати бюджет часу, сировину, енергоносії, воду.
- Норми продуктів (маса бруutto) подано за першою колонкою чинних збірників рецептур страв та кулінарних виробів.

В розробці також вміщені додатки – технологічні картки в яких в колонці нетто та розрахунку сировини на 3 порції вага продуктів не вказана, щоб дати змогу учням самостійно зробити перерахунки продуктів. В кінці методичної розробки міститься висновок, список використаної літератури.



# Лабораторно - практична робота

## Тема: «Приготування страв з м'яса»

### Мета роботи:

Практично закріпити теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- Організації робочого місця;
- технології приготування страв з м'яса;- попередження недоліків у приготуванні страв та проведення бракеражу;
- економного використання сировини, електроенергії, води;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці.



### Матеріально - технічне забезпечення

Каструлі місткістю 0,5 л, сковорідки, сотейники, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС» і «МС», м'ясорубка, лопатка металева, ложка столова.

Посуд для відпустку: баранчики, порційні сковорідки, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки, соусники.

Тривалість роботи 6 годин.

### Порядок виконання роботи

1. Перевірити теоретичні знання.
2. В інструкційно - технологічних картках в колонці нетто та розрахунку на 3 порції зробити перерахунки продуктів.
3. Приготувати та оформити такі страви: битки київські, біфштекс січений з яйцем, крученики волинські, котлети полтавські, бефстроганов з гарніром, печеня київська.
4. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

### I. Організаційний момент

1. Перевірка учнів згідно зі списком.

2. Перевірка стану санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка інструктивно – технологічної картки.

## ***II. Вступний інструктаж***

### **Контрольні питання**

1. Який вид м'яса і яку частину використовують для приготування битків київських?
2. Яку частину туші яловичини використовують для приготування кручеників волинських?
3. Як приготувати масу для біфштекса січеного?
4. Який гарнір подають до біфштекса січеного?
5. Який набір продуктів використовують для печені київської?
6. Який фарш використовують для кручеників волинських? Як його приготувати?
7. Які особливості відпуску бефстроганов на замовлення?
8. Які вимоги висуваються до якості смажених м'ясних страв?
9. Яких правил техніки безпеки необхідно дотримуватись при смаженні страв?
10. Скласти технологічні схеми приготування м'ясних страв.

**Група поділяється на 6 бригад.**

### ***Послідовність організації робочого місця***

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, а саме:  
Розробні дошки «ОС», «МС», каструлі, ножі, сковорідки, сотейники, керамічні горшки, м'ясорубку, лопатку металеву, ложку столову та ін.
2. Організувати робоче місце, а саме:
  - а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;
  - б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;
  - в) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола;
  - г) праворуч розташувати необхідні інструменти, інвентар; інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду;
  - д) дотримуватися правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

## ПОСЛІДОВНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

### *Битки кийвські*

Свинину (корейка без ребер) нарізати під кутом 30°



Відбити до товщини 0,5 см.



Надати овально – приплюснутої форми.



Посолити, поперчити.



За панірувати в борошні.



Обсмажити.



Відпустити.

## *Крученики волинські*

Яловичину (II сорт) нарізати під кутом 30° по 2-3 шматочки на порцію (товщ. – 1-1.5 см).

Відбити до товщини 0,5 см.

Шматочки м'яса посолити, зверху покласти тушковану капусту.

Надати форми ковбасок.

Перев'язати ниткою.

За панірувати в борошні.

Обсмажити до утворення шкірочки.

Крученики викласти в сотейник.

Зверху покласти скибочки сала.

Залити гарячою водою (1/2 об'єму).

Тушкувати до розм'якшення м'яса.

Готові крученики звільнити від ниток.

Відпустити з салом, полити соком.

## *Фарш*

Білоголову капусту нарізати соломкою.

Злегка обсмажити.

Добавити воду (на 1/3 об'єму), пасеровану цибулю (соломкою) з томатом.

Тушкувати до готовності.

Довести до смаку (сіль, перець, лавровий лист, цукор, оцет (попередньо прокип'ячений))

## *Печеня київська*

Обчищену, помиту картоплю обсмажити до шкірочки (дрібна, ціла).

Покласти у керамічний горщик.

Зверху – 2 шматочки (кубиками) напівобсмаженої яловичини (вирізка).

Додати зварені сушені гриби (кубиками).

Цибулю нарізати кубиками, спасерувати з томатом.

Покласти на м'ясо гриби, цибулю, дрібно нарізану зелень, сіль, перець.

Залити грибним бульйоном, сметаною (всі продукти повністю покрити рідиною).

Закрити кришкою, тушкувати до готовності.

Відпустити.



## *Біфштекс січений з яйцем*

М'ясо яловичини (II сорт) пропустити крізь м'ясорубку.

Сало нарізати дрібними кубиками

Змішати м'ясо, сало, сіль, перець, воду.

Масу вимішати.

Сформувати битки (товщина - 1,5 – 2 см).

Обсмажити (у жарову шафу не ставити).

Відпустити.



## *Бефстроганов з гарніром*

М'ясо яловичини (І сорт) нарізати під кутом 30 ° шматочками товщ. 1см

Відбити до товщини 0,5см.

Нарізати поперек волокон у формі брусочків.

Добре розігріти сковорідку з жиром.

Обсмажити м'ясо (шар не більше 5см).

Перекласти у порційні сковорідки.

Додати пасеровану цибулю (соломкою).

Залити сметанним соусом, додати кетчуп, сіль, перець.

Прокип'ятити 5 – 10хв.

Відпустити.

Гарнір подати окремо на порційній сковорідці.

## *Котлети полтавські*

Яловичину (котлетне м'ясо) пропустити два рази крізь м'ясорубку.

Додати воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець і перемішати.

З підготовленої маси сформувати котлети (по 2 шт. на порцію)

За панірувати в сухарях.

Підсмажити.

## ІНСТРУКТИВНО - ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ



### Біфштекс січений з яйцем

| Продукти                                       | 1 порція |                  | 3 порції |       |
|------------------------------------------------|----------|------------------|----------|-------|
|                                                | брутто   | нетто            | брутто   | нетто |
| Яловичина (бокова і зовнішня частини, лопатка) | 109      | 80               | 327      | 240   |
| Шпик                                           | 12       | 12               | 36       | 36    |
| Молоко або вода                                | 7        | 7                | 21       | 21    |
| Перець                                         | 0,04     | 0,04             | 0,12     | 0,12  |
| Сіль                                           | 1,2      | 1,2              | 3,6      | 3,6   |
| Маса напівфабрикату                            | -        | 100              | -        | 300   |
| Жир тваринний                                  | 7        | 7                | 21       | 21    |
| Маса смаженого біфштекса                       | -        | 70               | -        | 210   |
| Яйце                                           | 1шт.     | 40               | 3шт.     | 120   |
| Гарнір № 761                                   | -        | 150              | -        | 450   |
| <b>Вихід</b>                                   |          | <b>70/40/150</b> |          |       |

### Технологія приготування

М'ясо, нарізане на шматочки, пропускають крізь м'ясорубку, додають шпик, нарізаний кубиками 5х 5мм, сіль, перець, воду або молоко, вимішують, вибивають, порціонують масу, надають округло – приплюснutoї форми і смажать.



## Правила відпуску

На підігріту мілку столову тарілку викладають гарнір – смажену картоплю, поряд – біфштекс, зверху – яєчню. Прикрашають гілочками зелені петрушки.

## Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд** - біфштекс округло – приплюснутої форми, поверхня і краї рівні, без тріщин, зверху яєчня, збоку розміщений гарнір.

**Смак і запах** - в міру солоний, з ароматом, характерним для даного виду м'яса.

**Консистенція** - соковита, однорідна.

## Крученики волинські

| <i>Продукти</i>     | <i>1 порція</i> |               | <i>3 порції</i> |              |
|---------------------|-----------------|---------------|-----------------|--------------|
|                     | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i>  | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i> |
| Яловичина           | 169             | 125           | 507             | 375          |
| Капуста білоголова  | 138             | 110           | 414             | 330          |
| Цибуля ріпчаста     | 10              | 8             | 30              | 24           |
| Томат - пюре        | 10              | 10            | 30              | 30           |
| Жир                 | 5               | 5             | 15              | 15           |
| Цукор               | 1               | 1             | 3               | 3            |
| Оцет 9%             | 2               | 2             | 6               | 6            |
| Перець              | 0,01            | 0,01          | 0,03            | 0,03         |
| Вага фаршу          | 0               | 100           | -               | 300          |
| Борошно             | 5               | 5             | 15              | 15           |
| Вага напівфабрикату | -               | 230           | -               | 690          |
| Жир                 | 5               | 5             | 15              | 15           |
| Сало шпик           | 25              | 25            | 75              | 75           |
| <b>Вихід</b>        |                 | <b>180/20</b> |                 |              |



### Технологія приготування

Порційні шматки яловичини (2 – 3 на порцію), відбити, посолити, покласти на них тушковану капусту, загорнути, перев'язати ниткою, за панірувати в борошні, обсмажити. Викласти в сотейник, покрити скибочками сала, додати воду і тушкувати до готовності.



### Правила відпуску

Готові крученики звільнити від ниток, подавати зі скибочками сала і соком, одержаним при тушкуванні.

### Вимоги до якості

**Смак** - злегка гоструватий.

**Запах** - тушкованого м'яса та капусти.

**Консистенція** - крученики зберегли форму, м'які, соковиті.





## Печеня київська

| <i>Продукти</i> | <i>1 порція</i> |              | <i>3 порції</i> |              |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                 | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i> | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i> |
| Яловичина       | 161             | 119          | 483             | 357          |
| Картопля        | 200             | 150          | 600             | 450          |
| Гриби сушені    | 15              | 15           | 45              | 45           |
| Цибуля ріпчаста | 35              | 29           | 105             | 87           |
| Томат - пюре    | 15              | 16           | 45              | 45           |
| Жир             | 20              | 20           | 60              | 60           |
| Сметана         | 50              | 50           | 150             | 150          |
| Перець          | 0,01            | 0,01         | 0,03            | 0,03         |
| Зелень          | 3               | 3            | 9               | 9            |
| <b>Вихід</b>    |                 | <b>250</b>   |                 |              |



## Технологія приготування

Дрібну картоплю обсмажити, покласти в порційний горщик, зверху – 2 шматочки напівобсмаженого м'яса, варені дрібно нарізані гриби, цибулю, пасеровану з томатом – пюре, січену зелень. Сіль, перець, залити сметаною, грибним відваром. Страву довести до готовності у жаровій шафі.



### Правила відпуску

Печеню подають у горщику, який ставлять на підставну закусочну тарілку, а між ними кладуть серветку.

### Вимоги до якості

**Смак** - злегка гоструватий.

**Запах** - грибів.

**Консистенція** - страва соковита, овочі, м'ясо – м'які.





## **Битки київські**

| <i>Продукти</i>     | <i>1 порція</i> |                   | <i>3 порції</i> |              |
|---------------------|-----------------|-------------------|-----------------|--------------|
|                     | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i>      | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i> |
| Свинина             | 106             | 90                | 318             | 270          |
| Перець              | 0,01            | 0,01              | 0,03            | 0,03         |
| Борошно             | 4               | 4                 | 12              | 12           |
| Яйця                | ¼ шт..          | 10                | ¾ шт.           | 30           |
| Вага напівфабрикату | -               | 75                | -               | 225          |
| Жир                 | 10              | 10                | 30              | 30           |
| Масло вершкове      | 5               | 5                 | 15              | 15           |
| Гарнір              | -               | 150               | -               | 450          |
| Зелень              | -               | 3                 | -               | 9            |
| <b>Вихід</b>        |                 | <b>75/5/150/3</b> |                 |              |

## **Технологія приготування**

Корейку свинини нарізати по 2 – 3 шматочки на порцію, відбити, посолити, посипати перцем, запанірувати в борошні, змочити в яйцях, обсмажити.

## **Правила відпуску**

Перед подаванням битки полити вершковим маслом. Гарнір – комбінований.

## **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд** - форма овальна, паніровка не відстає, рум'яна шкірочка.

**Смак** - м'яса, в міру солоний.

**Запах** - м'яса.

**Консистенція** - м'ясо соковите.



### **Бефстроганов з гарніром**

| <b>Продукти</b>                                                                             | <b>1 порція</b> |                  | <b>3 порції</b> |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------|
|                                                                                             | <b>брутто</b>   | <b>нетто</b>     | <b>брутто</b>   | <b>нетто</b> |
| Яловичина (вирізка, товстий, тонкий край, верхній і внутрішні шматки тазостегнової частини) | 162             | 119              | 486             | 357          |
| Телятина                                                                                    | 180             | 119              | 540             | 357          |
| Цибуля ріпчаста                                                                             | 43              | 36               | 129             | 108          |
| Маргарин столовий                                                                           | 10              | 10               | 30              | 30           |
| Маса пасерованої цибулі                                                                     | -               | 18               | -               | 54           |
| Борошно                                                                                     | 5               | 5                | 15              | 15           |
| Сметана                                                                                     | 30              | 30               | 90              | 90           |
| Кетчуп                                                                                      | 4               | 4                | 12              | 12           |
| Маса смаженого м'яса                                                                        | -               | 75               | -               | 225          |
| Маса соусу і пасерованої цибулі                                                             | -               | 75               | -               | 225          |
| Гарнір № 761                                                                                | -               | 150              | -               | 450          |
| <b>Вихід</b>                                                                                |                 | <b>75/75/150</b> |                 |              |

### **Технологія приготування**

М'ясо нарізати широкими шматками, відбити до товщини 5 – 8 мм і нарізати брусочками довжиною 39 – 40 мм, масою по 5 – 7 г.

Підготовлені шматочки кладуть тонким шаром на сковороду з жиром, розігрітим до 150 – 160 °С, смажать до утворення рум'яної шкірочки протягом 3 - 4 хв. З'єднують з пасерованою ріпчастою цибулею.

Заливають сметанним соусом, додають кетчуп. Сіль, перець і доводять до кипіння.

### **Правила відпуску**

Подати на порційній сковороді разом з соусом, посипати зеленню, гарнір – смажену картоплю – подати окремо (на порційній сковорідці). Сковорідку поставити на підставну закусочну тарілку, між ними – серветку.

### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд** - готове м'ясо однакової форми і розміру, залите соусом; гарнір укладений акуратно.

**Смак і запах** - смаженого м'яса з ароматом сметани, пасерованої цибулі і спецій.

**Колір** - сірий або коричневий.

**Консистенція** - м'яка, соковита.





### **Котлети полтавські**

| <b>Продукти</b>                      | <b>1 порція</b> |                 | <b>3 порції</b> |              |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
|                                      | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i>    | <i>брутто</i>   | <i>нетто</i> |
| Яловичина (котлетне м'ясо)           | 106             | 78              | 318             | 234          |
| Вода                                 | 7               | 7               | 21              | 21           |
| Шпик                                 | 7               | 7               | 21              | 21           |
| Часник                               | 1               | 0,8             | 3               | 2,4          |
| Сухарі                               | 9               | 9               | 27              | 27           |
| Маса напів фабрику                   | -               | 100             | -               | 300          |
| Жир тваринний топлений харчовий      | 7               | 7               | 21              | 21           |
| Маса смажених котлет                 | -               | 75              | -               | 225          |
| Гарнір № 761 762                     |                 | 150             |                 | 450          |
| Масло вершкове або маргарин столовий | 5               | 5               | 15              | 15           |
| <b>Вихід</b>                         |                 | <b>75/150/5</b> |                 |              |

### **Технологія приготування**

Яловичину пропустити два рази крізь м'ясорубку. Додати воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, часник, сіль, перець і перемішати. З приготовленої маси сформувати котлети (по 2 шт. на порцію), за панірувати в сухарях, підсмажити. Довести до готовності в жаровій шафі.

### **Правила відпуску**

На порційне блюдо або тарілку покласти смажену картоплю, поряд - котлети, які полити вершковим маслом, прикрасити гілочками зелені.

## Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд** - котлета має рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір** - на розрізі світло – або темно – сірий.

**Смак** - у міру солоний. Запах спецій.

**Консистенція** - соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків.



## III. Поточний інструктаж

Перевірка розміщення учнів на робочих місцях, правильність організації робочих місць, ступінь засвоєння учнями показаних прийомів:

1. Правильність нарізки порційних напівфабрикатів для смаження та тушкування.
2. Приготування січеної маси та напівфабрикатів з неї.
3. Приготування дрібно шматкових напівфабрикатів.
4. Дотримання правил теплової обробки.
5. Правильність підбору гарніру, посуду, оформлення страви.

Викладач приділяє увагу роботі кожного учня, особливо діяльності слабших учнів. Викладач допомагає учневі самому знайти допущену помилку та відшукати шляхи її виправлення.

## IV. Заключний інструктаж

1. Звіт бригадира про роботу.
2. Викладач аналізує перебіг заняття, результати, досягнуті кожною бригадою та окремими учнями.
3. Визначає помилки, порушення технологічного процесу, правильність оформлення та подачі страв.
4. Проводить бракераж готових страв, виставляє оцінки.
5. Дає завдання на наступну ЛПР.

## ЗВІТ ПРО РОБОТУ

| №<br>п/п | Назва<br>страви | Відповідність до<br>вимог якості | Дефекти<br>страви | Шляхи<br>попередження |
|----------|-----------------|----------------------------------|-------------------|-----------------------|
|          |                 |                                  |                   |                       |

## КОРИСНІ ПОРАДИ

- Смажити м'ясо треба у добре нагрітому жирі, інакше не утвориться шкірочка, вироби будуть не смачні.
- Під час смаження часто не перевертайте вироби – це заважає утворенню шкірочки.
- М'ясо дрібними шматочками під час смаження не соліть (витікає сік), не перчіть (перець згорає, втрачає аромат, надає м'ясу гіркоти).
- Під час тушкування м'яса не знімайте часто кришку, - знижується температура.
- Готовність смаженого та тушкованого м'яса визначають по прозорому соку.
- Не пересмажуйте м'ясо: від цього погіршується його смак і зовнішній вигляд.
- Не використовуйте для смаження м'ясо, яке містить багато сполучної тканини, бо під час смаження воно скрутиться і стане твердим: краще його тушувати.
- Не забудьте обсмажити м'ясо до рум'яної шкірочки перед тушуванням: шкірочка запобігає швидкому проникненню пари всередину шматка та виділенню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу.
- Тушкуйте м'ясо при закритій кришці, щоб не вивітрився його аромат.
- Якщо при тушуванні додати томатне пюре, лимонну кислоту або гранатовий сік, м'ясо швидше розм'якшиться, буде соковитішим і смачнішим.





- Не допускайте бурхливого кипіння рідини при тушкуванні: м'ясо втратить аромат, а рідина швидко википить.
- Якщо при тушкуванні м'яса википіла рідина, долийте гарячого бульйону або води.

### **ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПЕРЕДЖЕННЯ**

| <b>№<br/>n/n</b> | <b>Помилки</b>                                           | <b>Причина</b>                                                                                                                           | <b>Попередження</b>                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | <b>Битки київські сухі.</b>                              | Після смаження поставили у жарову шафу.                                                                                                  | Битки не доводять до готовності у жаровій шаф(вони за паніровані у яйцях). При необхідності їх можна накрити кришкою і залишити на краю плити.                                 |
| 2                | <b>Печеня київська не соковита, м'ясо тверде</b>         | Тушували довго або при високій температурі, википіла рідина. Використали не вирізку, а м'ясо сорту, що містить багато сполучної тканини. | Тушувати 15-20 хв., слідкувати, щоб грибний бульйон та сметана не википали. Якщо м'ясо І сорту, але не вирізка, його треба попередньо протушувати, а потім закладати у горщик. |
| 3                | <b>Бефстроганов сухий, не соковитий.</b>                 | М'ясо пересмажили, або при смаженні посолили, або смажили товстим шаром.                                                                 | Дотримуватися температури смаження 150 – 160 С, не солити, смажити шаром не більше 4-5 см.                                                                                     |
| 4                | <b>Крученики волинські втратили форму, розгорнулися.</b> | Погано відбили м'ясо, забули перев'язати ниткою.                                                                                         | М'ясо відбити до товщини 0,3 – 0,5 см., сформовані ковбаски перев'язати.                                                                                                       |
| 5                | <b>Біфштекс січений сухий.</b>                           | Пересмажили або поставили у жарову шафу.                                                                                                 | Не паніровані вироби не ставлять у жарову шафу. Щоб біфштекс був смачнішим, його перед смаженням потрібно за панірувати у борошні.                                             |
| 6                | <b>Паніровка у котлет полтавських відстала.</b>          | Рано запанірували. Сухарі швидко поглинули вологу.                                                                                       | Панірувати безпосередньо перед тепловою обробкою.                                                                                                                              |



**Завдання:** Зробити перерахунки продуктів в колонці нетто та в колонках розрахунку на 3 порції страв.

### **Крученики волинські - бригада № 1**

| <b>Продукти</b>     | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|---------------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                     | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Яловичина           | 169                 |              |                     |              |
| Капуста білоголова  | 138                 |              |                     |              |
| Цибуля ріпчаста     | 10                  |              |                     |              |
| Томат - пюре        | 10                  |              |                     |              |
| Жир                 | 5                   |              |                     |              |
| Цукор               | 1                   |              |                     |              |
| Оцет 9%             | 2                   |              |                     |              |
| Перець              | 0,01                |              |                     |              |
| Вага фаршу          | 0                   |              |                     |              |
| Борошно             | 5                   |              |                     |              |
| Вага напівфабрикату | -                   |              |                     |              |
| Жир                 | 5                   |              |                     |              |
| Сало шпик           | 25                  |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>        |                     |              |                     |              |

### **Печеня київська - бригада № 2**

| <b>Продукти</b> | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|-----------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                 | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Яловичина       | 161                 |              |                     |              |
| Картопля        | 200                 |              |                     |              |
| Гриби сушені    | 15                  |              |                     |              |
| Цибуля ріпчаста | 35                  |              |                     |              |
| Томат - пюре    | 15                  |              |                     |              |
| Жир             | 20                  |              |                     |              |
| Сметана         | 50                  |              |                     |              |
| Перець          | 0,01                |              |                     |              |
| Зелень          | 3                   |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>    |                     |              |                     |              |

### **Битки київські - бригада № 3**

| <b>Продукти</b>     | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|---------------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                     | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Свинина             | 106                 |              |                     |              |
| Перець              | 0,01                |              |                     |              |
| Борошно             | 4                   |              |                     |              |
| Яйця                | ¼ шт.               |              |                     |              |
| Вага напівфабрикату | -                   |              |                     |              |
| Жир                 | 10                  |              |                     |              |
| Масло вершкове      | 5                   |              |                     |              |
| Гарнір              | -                   |              |                     |              |
| Зелень              | -                   |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>        |                     |              |                     |              |

### **Бефстроганов з гарніром - бригада № 4**

| <b>Продукти</b>                                                                             | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                                                                                             | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Яловичина (вирізка, товстий, тонкий краї, верхній і внутрішні шматки тазостегнової частини) | 162                 |              |                     |              |
| Телятина                                                                                    | 180                 |              |                     |              |
| Цибуля ріпчаста                                                                             | 43                  |              |                     |              |
| Маргарин столовий                                                                           | 10                  |              |                     |              |
| Маса пасерованої цибулі                                                                     | -                   |              |                     |              |
| Борошно                                                                                     | 5                   |              |                     |              |
| Сметана                                                                                     | 30                  |              |                     |              |
| Кетчуп                                                                                      | 4                   |              |                     |              |
| Маса смаженого м'яса                                                                        | -                   |              |                     |              |
| Маса соусу і пасерованої цибулі                                                             | -                   |              |                     |              |
| Гарнір № 761                                                                                | -                   |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>                                                                                |                     |              |                     |              |

### **Біфштекс січений з яйцем - бригада № 5**

| <b>Продукти</b>                                | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                                                | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Яловичина (бокова і зовнішня частини, лопатка) | 109                 |              |                     |              |
| Шпик                                           | 12                  |              |                     |              |
| Молоко або вода                                | 7                   |              |                     |              |
| Перець                                         | 0,04                |              |                     |              |
| Сіль                                           | 1,2                 |              |                     |              |
| Маса напівфабрикату                            | -                   |              |                     |              |
| Жир тваринний                                  | 7                   |              |                     |              |
| Маса смаженого біфштекса                       | -                   |              |                     |              |
| Яйце                                           | 1шт.                |              |                     |              |
| Гарнір № 761                                   | -                   |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>                                   |                     |              |                     |              |

### **Котлети полтавські - бригада № 6**

| <b>Продукти</b>                      | <b>1 порція (г)</b> |              | <b>3 порції (г)</b> |              |
|--------------------------------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                                      | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> | <b>брутто</b>       | <b>нетто</b> |
| Яловичина (котлетне м'ясо)           | 106                 |              |                     |              |
| Вода                                 | 7                   |              |                     |              |
| Шпик                                 | 7                   |              |                     |              |
| Часник                               | 1                   |              |                     |              |
| Сухарі                               | 9                   |              |                     |              |
| Маса напів фабрикату                 | -                   |              |                     |              |
| Жир тваринний топлений харчовий      | 7                   |              |                     |              |
| Маса смажених котлет                 | -                   |              |                     |              |
| Гарнір № 761 762                     |                     |              |                     |              |
| Масло вершкове або маргарин столовий | 5                   |              |                     |              |
| <b>Вихід</b>                         |                     |              |                     |              |

## *Список використаної літератури*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 1998 р.
2. Антонець Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва - Київ, 2003 р.
3. Доцяк В.С. «Українська кухня», - Львів, 1998 р
4. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. «Технологія приготування їжі». - Київ, 2003 р
5. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., «Кулінарія» - Київ, 1993р.
6. Шатун Л.Г «Технологія приготовления пищи» - Москва, 2007.

