

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1. Приготовление блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
2. Оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)

Оформить краткий конспект в тетради использовать:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Практическая часть:

Раздел 1. Выбрать единственный правильный ответ

1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:

- а) Ассорти мясное
- б) Телятина заливная
- в) Ветчина (мясо) с гарниром

2. Для приготовления блюда «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке:

- а) филе кури зачищают, припускают и охлаждают
- б) филе кури припускают, охлаждают и зачищают
- в) филе кури зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают

3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:

а) курица потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое)

б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо

в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф

4. Способ тепловой обработки курицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:

а) запекание

б) варка

в) тушение

5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:

а) жарка

б) припускание

в) бланширование

6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:

а) вдоль волокон на тонкие длинные куски

б) брусочком шириной 1 – 1,5 см

в) поперёк волокон на тонкие широкие куски

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:

а) варка

б) жарка

в) тушение

8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

а) с пассерованными овощами и яйцами

б) со сливочным маслом и бульоном

в) с набухшим желатином и бульоном

9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»:

а) в виде котлеты с обоими заостренными концами

б) в виде округлого биточка

в) в виде полумесяца

Раздел 2. Дополнить предложения

1. Обычно в состав блюда «_____ (1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

2. **Птица жареная.** Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают _____ (2) или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют _____ (3) и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

3. **Телятина и язык заливные.** Используют мясное _____ (4). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее _____ (5) мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают _____ (6).

4. **Поросенок заливной.** Молодого поросенка _____ (7), удаляют шерсть, _____ (8), натирают _____ (9) и опаливают.

5. _____ (10) **с гарниром**, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куска на порцию.

6. **Студень мясной.** Подготовленные продукты, заливают _____ (11) водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, _____ (12) часов до готовности.

Раздел 3.

1. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)» заполнить пустые прямоугольники

