**Завдання з предмету
 «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»
для опрацювання тем за дистанційною формою навчання
 ГРУПА 24Ознайомтесь з темами уроків та зробіть конспекти у зошит *ТЕМА : ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З МЯСА , ПТИЦІ , СУБПРОДУКТІВ .
Тема уроку№1: Значення м'ясних страв у харчуванні, їх класифікація.*** План
1. Знавчення м'ясних страв у харчуванні .
2. Класифікація м'ясних страв
3. Процеси що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки ***1. Знавчення м'ясних страв у харчуванні***
 М'ясні гарячі страви – важливе джерело повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А та групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97 %). Жири підвищують калорійність страв, а також є джерелом енергії. Екстрактивні речовини надають стравам своєрідного приємного смаку й аромату, сприяють виділенню травних соків, збуджують апетит і поліпшують засвоюваність їжі.
М'ясо поєднують з овочами, які використовують як гарнір або тушкують разом з ними, завдяки чому мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками, досягається оптимальне співвідношення кальцію і фосфору, підвищується вітамінна активність.
Гарніри з круп і макаронних виробів збагачують м'ясні страви вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами.
Більшість м'ясних страв подають з різноманітними соусами (з хрону, гірчиці, грибів, цибулі, часнику, м'яти, щавлю, чорносливу), які поліпшують їх смак і зовнішній вигляд.
 ***2. Класифікація м'ясних страв***
 Залежно від способу теплової обробки м'ясні гарячі страви поділяють на варені, смажені, тушковані і запечені.
 3. ***Процеси, що відбуваються в м'ясі при тепловій обробці***
У процесі теплової обробки м'яса білки, жири, мінеральні речовини зазнають складних змін. Повноцінні білки м'язових волокон при нагріванні зсідаються і витискують рідину, яка міститься в них, разом з розчиненими в ній речовинами. При цьому м'язові волокна ущільнюються, втрачають здатність вбирати воду, маса м'яса зменшується.
Сполучна тканина м'яса складається з неповноцінних білків колагену й еластину. Колаген під дією тепла і при достатній кількості вологи перетворюється на глютин, який розчиняється у гарячій воді.
М'ясо вважається готовим при перетворенні 45 % колагену на глютин. При цьому зв'язок між колагеновими волокнами послаблюється і м'ясо розм'якшується. Тривалість розм'якшення залежить від кількості колагену і його стійкості до дії тепла. На стійкість колагену впливають різні фактори: порода, вік, угодованість, стать тварин тощо. Частини м'яса, які містять нестійкий колаген, розм'якшуються за 10-15 хв., стійкий – за 2-3 год. Процес переходу колагену в глютин починається при температурі понад 50 °С і особливо швидко відбувається при температурі вище 100 °С.
При смаженні м'ясо, що містить стійкий колаген, залишається твердим, оскільки волога з нього випаровується швидше, ніж відбувається перехід колагену у глютин. Колагенові волокна при цьому стають коротшими наполовину, а шматочки м'яса деформуються. Тому для смаження використовують м'ясо, що містить нестійкий колаген. Перед смаженням шматочки його відбивають, роблять надсічки, перерізують сполучну тканину, щоб запобігти деформації.
 М'ясо з великим вмістом колагену використовують для варіння і тушкування. У кислому середовищі перехід колагену відбувається швидше. Тому перед смаженням м'ясо маринують, а в процесі тушкування додають кислі соуси або томатне пюре.
 Неповноцінний білок м'яса еластин під час теплової обробки майже не змінюється і не засвоюється організмом людини.
 Екстрактивні речовини, мінеральні солі, розчинні білки під час варіння м'яса переходять у відвар. Білки переходять у відвар доти, доки м'ясо не прогріється. Отож солити воду, в якій вариться м'ясо, треба після того, як воно добре прогріється і білки втратять здатність розчинятися.
 При смаженні з поверхні м'яса волога частково випаровується, а частково переміщується в глиб виробів. Вироби слід смажити на добре розігрітій з жиром сковороді при сильному нагріванні. При цьому швидко утворюється кірочка, яка запобігає витіканню клітинного соку. Колір рум'яної кірочки зумовлений меланоїдиновими утвореннями, в ній концентруються білки, мінеральні та екстрактивні речовини м'яса, що надають йому особливо приємного смаку й аромату. Червоний колір м'яса залежить від барвника міоглобіну, внаслідок розпаду якого у процесі теплової обробки він змінюється.
 Вміст жиру під час теплової обробки зменшується, оскільки при смаженні він витоплюється, а при варінні переходить у бульйон і спливає на поверхню.

М'ясні гарячі страви готують у соусному відділенні гарячого цеху. Варять і тушкують м'ясо в казанах, каструлях, сотейниках; смажать на сковородах, листах, електросковородах, жаровнях і на рожнах; запікають на листах, в порційних сковородах. При цьому використовують такі інструменти й інвентар: лопаточки, кухарську голку, друшляки, сита, шумівки, черпаки, ложки для соусів.
 Температура при подаванні готових м'ясних страв повинна бути не нижчою 65 °С.
 Подають гарячі м'ясні страви у підігрітих столових мілких тарілках. На них спочатку кладуть гарнір, поряд – м'ясо, яке поливають розтопленим жиром чи соусом або соус подають окремо в соуснику. Гарнір підливою не поливають.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 1 ст. 213-214
 2. ***Дайте відповіді на запитання***
1. Чим цінні страви з м'яса ?
2. Які зміни відбуваються в м'ясі під час теплової обробки ?
3.Як класифікують м'ясні страви ?

 **Тема уроку №2-3: Варені м'ясні страви** План
1. Загальні правила варіння м'яса.
2. Приготування варених м'ясних страв .
3.Вимоги до якості варених м'ясних страв.  ***1. Загальні правила варіння м'яса***.
 Варені другі гарячі м'ясні страви готують з яловичини, баранини, козлятини, свинини, копчених продуктів, ковбасних виробів.
 Для варіння використовують ті частини м'яса, що містять значну кількість сполучної тканини: з туш яловичини (І категорії) використовують м'якоть грудинки, лопатку і підлопаткову частини, пружок, бічну і зовнішню частини задньої ноги; баранини і козлятини – грудинку, шийну і лопаткову частини. У баранячої, свинячої або телячої грудинки з внутрішнього боку вздовж ребер підрізають плівки. М'якоть лопаткової частини і пружка згортають рулетом і перев'язують.
 Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1-1,5 л води). Варять м'ясо великими шматками масою 1,5-2 кг, оскільки шматки більшої маси будуть проварюватися нерівномірно (зовнішня частина може переваритися, а внутрішня залишиться сирою). На сильному вогні доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і через 15-20 хв. солять.
 Гаряча вода сприяє поступовому набряканню сполучної тканини, переходу колагену в глютин, завдяки чому м'ясо стає м'яким і соковитим. Якщо м'ясо варити у великій кількості води при бурхливому кипінні, смак його погір-шується, внаслідок значної втрати екстрактивних речовин.
 Для поліпшення смаку й аромату вареного м'яса у бульйон додають біле коріння, моркву і ріпчасту цибулю (за 30-40 хв. до закінчення варіння), сіль і перець горошком кладуть у бульйон за 15-20 хв. до готовності м'яса, лавровий лист – за 5 хв.
 Готовність визначають кухарською голкою: у зварене м'ясо вона входить легко, при цьому виділяється безбарвний сік. Тривалість варіння (1,5-2,5 год.) залежить від величини шматків м'яса, щільності і кількості сполучної тканини. Втрати маси при варінні становлять 38-40 %. Після варіння з свинячої, баранячої і телячої грудинки видаляють реберні кістки. Готове м'ясо охолоджують, нарізують упоперек волокон по 1-2 шматочки на порцію, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і зберігають до подавання на стіл у цьому самому бульйоні при температурі 50-60 °С у закритому посуді.
 **2.** ***Приготування варених м'ясних страв***
 ***М'ясо варене***. Нарізане варене м'ясо, прогріте в бульйоні, подають з гарніром, поливають жиром або соусом, чи бульйоном. Соуси готують на бульйоні, що залишився після варіння м'яса.
 Яловичину і свинину краще подавати з червоним основним соусом, цибулевим або сметанним з хроном, телятину і баранину – з паровим або білим з яйцем. Як гарнір до яловичини використовують відварну картоплю, картопляне пюре, припущені овочі, моркву або зелений горошок у молочному соусі, розсипчасті каші; до баранини – припущений рис; до свинини – тушковану капусту.

***М'ясо варене з цибулею та сметаною***. Охолоджене варене м'ясо нарізують по 2-3 шматочки на порцію упоперек волокон, кладуть у сотейник або порціонну сковороду, додають смажену цибулю, сметану і доводять до кипіння. На стіл подають з картоплею вареною або комбінованим гарніром.
 Зберігайте нарізані шматочки вареного м'яса в бульйоні при закритій кришці: м'ясо буде соковите і не завітриться.
 ***Сосиски, сардельки відварні***. З сардельок видаляють шпагат, з сосисок попередньо знімають штучну оболонку, кладуть в окріп, доводять до кипіння, зменшують нагрівання і прогрівають сосиски протягом 3-5 хв., сардельки – 7-10 хв. Щоб запобігти пошкодженню натуральної оболонки і погіршенню смаку, сосиски і сардельки не рекомендується зберігати у гарячій воді.
 До сосисок чи сардельок на гарнір подають каші розсипчасті або в'язкі, картопляне пюре чи капусту тушковану, поливають соусом червоним основним (цибулевим з гірчицею або томатним).

 ***3. Вимоги до якості варених м'ясних страв.***  М'ясні продукти нарізані упоперек волокон на тоненькі шматочки, поверхня не завітрена.
 Колір м'яса – від світло-сірого до темного, консистенція м'яка, соковита, смак у міру солоний, з ароматом, властивим певному виду м'яса.
 Сосиски і сардельки варені подають цілими, сосиски – без оболонки. Колір – від світло-червоного до темно-червоного, консистенція ніжна, соковита, смак і запах мають відповідати виду виробу.
 Варені м'ясні продукти зберігають у невеликій кількості бульйону в посуді із закритою кришкою при температурі 50-60 °С не більше 3 год.
 Для тривалого зберігання м'ясо охолоджують і зберігають у холодильнику не більш ніж 48 год.
 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 2 ст. 215-216 ***2. Дайте відповіді на запитання***
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час варіння м'яса?
2.Як готують та подають варенне м'ясо?
3.Як готують та подають м'ясо варене з цибулею та сметаною ?
4. Як готують та подають сосиски, сардельки відварні.

  **Смажені м'ясні страви
Тема уроку№4-5:** **Приготування смажених м'ясних страв великими шматками .** План
1. Правила смаження м'яса великими шматками.
2. Приготування смажених м'ясних страв великими шматками .
3. Вимоги до якості страв з м'яса смаженого великими шматками .

 Для приготування смажених страв використовують ті частини м'яса, які містять незначну кількість нестійкої сполучної тканини і велику кількість м'ясного соку: яловичини – вирізку, товстий і тонкий краї, верхню і внутрішню частини задньої ноги; баранини, телятини, козлятини – усі частини туші, крім шийної, а свинини – і шийну. Під час смаження цих частин колаген встигає перейти у глютин, завдяки чому тканини м'яса розм'якшуються.
 Щоб м'ясо не втратило приємного смаку й аромату, його смажать безпосередньо перед подаванням великими, дрібними, порціонними (натуральними і запанірованими) шматочками. Для смаження використовують сковороди чавунні, листи, електросковороди.
 **1.** **Правила смаження м'яса великими шматками.**
 Великі шматки м'яса, призначені для смаження, мають бути масою 1-2 кг і приблизно однакової товщини.
 М'ясо лопаткової частини згортають рулетом і перев'язують.
 Тазостегнові частини малої худоби розрізають шарами на 2-3 шматки. Грудинку свинини, баранини смажать з реберними кістками.
Перед смаженням з внутрішнього боку вздовж ребер підрізують плівки, щоб краще було видаляти кістки після смаження.
 Підготовлені шматки м'яса посипають сіллю і перцем, укладають на лист чи сковороду з розігрітим до температури 140-150 °С жиром на відстані 5 см один від одного, обсмажують на плиті або в жаровій шафі при температурі 200-250 °С. При щільному укладанні шматків м'яса значно знижується температура жиру, сповільнюється утворення кірочки і сік витікає.
 Досмажують м'ясо у жаровій шафі при температурі 150-160 °С, періодично (через кожні 10-15 хв.) перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяється. Залежно від розмірів шматків і виду м'яса процес смаження триває від 40 хв. до 1 год.40 хв.
 Готове м'ясо охолоджують, перед подаванням його нарізують упоперек волокон на порціонні шматочки 1-3 шт. на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.

***2. Приготування смажених м'ясних страв великими шматками .***
 ***Полядвиця.*** Підготовлену вирізку, товстий, тонкий краї і внутрішню частину задньої ноги яловичини збризкують розчином лимонної кислоти або натирають лимоном, перцем, сіллю, кладуть на розігрітий лист з жиром, обсмажують і доводять до готовності у жаровій шафі (20-25 хв.). Готове м'ясо охолоджують, нарізують тонкими шматочками по 2-3 шт. на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.
 Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену або комбінований, поряд – 2-3 шматочки м'яса, поливають м'ясним соком.
 Щоб отримати рівномірно підсмажену скоринку на великих шматках м'яса свинини, яловичини, його треба спочатку обсмажити на плиті, а потім довести до готовності в жаровій шафі. Якщо м'ясо смажити тільки в жаровій шафі, кірочка буде нерівномірною.
 Якщо при обсмажуванні м'яса великими шматками витікає багато соку, треба обсмажування припинити, м'ясо перекласти на добре розігрітий з жиром лист так, щоб шматки не торкалися одне одного.
 Смажити треба на сильному вогні до утворення рум'яної кірочки, а потім довести до готовності у жаровій шафі. М'ясний сік, що виділився на початку обсмажування, можна використовувати для поливання м'яса при досмажуванні його в жаровій шафі.

 ***М'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею.*** Тазостегнову частину свинини або баранини (без кісток) шпигують часником і цибулею, кладуть у посуд, який не окислюється, збризкують оцтом, додають лавровий лист, перець чорний горошком, суху м'яту і залишають у холодному місці на 6-8 год. для маринування.
 Мариноване м'ясо солять, обсмажують і доводять до готовності у жаровій шафі. Потім його охолоджують, нарізують 2-3 шматочки на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.
 Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть гарнір – картоплю варену або смажену, капусту шинковану, розсипчасту гречану кашу, варені бобові чи складний гарнір, поряд – шматочки м'яса і поливають м'ясним соком.
  ***Грудинка, фарширована кашею.*** Підготовлену фаршировану грудинку баранини або козлятини посипають сіллю, перцем і смажать у жаровій шафі до готовності. З готової грудинки виймають реберні кістки, нарізують по одному шматочку на порцію упоперек волокон і поливають м'ясним соком. Подають без гарніру.
 При смаженні в жаровій шафі м'ясо не поливайте холодною водою, від цього воно стане твердим.
 Визначайте готовність смаженого м'яса великими шматками по його пружності і соку, який виділяється з проколу кухарською голкою: готове м'ясо не пружне, з проколу виділяється прозорий сік.

 ***Грудинка, фарширована рисом і печінкою***. Грудинку фарширують розсипчастою рисовою кашею, змішаною з пасерованою цибулею і жиром, подрібненою смаженою печінкою, посіченими вареними яйцями, зеленню петрушки або кропу. Смажать і подають грудинку так само, як грудинку баранячу, фаршировану кашею.

 ***3. Вимоги до якості страв з м'яса смаженого великими шматками .***
 М'ясо смажене великим шматком має на поверхні рівномірно підсмажену кірочку . колір кірочки м'яса свинини – золотисто-коричневий ; яловичини- коричневий , на розрізі – сірий . Смак – в міру солоний , запах приємний , властивий смаженому м'ясу. Колір на розрізі від червоного до рожевого .
Консистенція – м'яка , соковита . Зовнішній шар злегка хрусткий .
М'ясо полите м'ясним соком , гарнір викладений акуратно .
 М'ясні страви , смажені великими шматками , зберігають 3 години гарячими , для тривалішого зберігання їх охолоджують і зберігають на холоді 48 год . Перед подаванням розігрівають .
 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему в підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 3 ст. 216-217 ***2. Дайте відповіді на запитання*** :
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час смаження м'яса великими шматками ?
2.Як готують та подають полядвицю ?
3.Як готують та подають м'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею?
4. Як готують та подають грудинку, фаршировану кашею , та грудинку фаршировану рисом і печінкою ? 5. Які вимоги до якості страв з м'яса смаженого великими шматками ?
 **Тема уроку №6 : Страви з мяса , смаженого натуральними порційними шматками** План
1. Правила смаження м'яса натуральними порційними шматками.
2. Приготування смажених м'ясних страв натуральними порційними шматками .
3. Вимоги до якості страв з м'яса смаженого натуральними порційними шматками . ***1. Правила смаження м'яса натуральними порційними шматочками.***
 Порційні шматочки натурального м'яса смажать основним способом (жиру беруть 5-10 % маси м'яса) на сковородах, листах або електросковородах.
 Підготовлені порційні шматочки посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту до 180 °С сковороду чи листи з жиром і смажать до утворення з обох боків рум'яної кірочки. Втрати під час смаження м'яса натурального порціонними шматочками становлять 37 %.
 На стіл подають з простим або складним гарніром, поливаючи м'ясним соком, маслом чи соусом. Вихід – 50, 75 або 100.
 ***2. Приготування смажених м'ясних страв натуральними порційними шматками .***
***Котлети натуральні***. Натуральні котлети, нарізані з корейки по одному шматочку на порцію разом з реберною кісточкою, смажать на добре розігрітій сковороді з жиром з обох боків до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 10-12 хв. Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть картоплю смажену або варену чи комбінований гарнір з овочів, поряд – котлету і поливають її вершковим маслом. На кісточку надягають папільйотку.
 ***Біфштекс натуральний***. Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем, кладуть на розігріту сковороду і смажать з обох боків до готовності: з кров'ю 5-7 хв. на сильному вогні (на поверхні м'яса утворюється рум'яна кірочка, при надавлюванні виділяється кров'янистий м'ясний сік); напівпросмажений – 7-10 хв. (при надавлюванні виділяється сік коричнево-сіруватого кольору); просмажений – 10-15 хв. до повної готовності (при надавлюванні виділяється прозорий безбарвний сік).
 Подають біфштекс з гарніром і струганим хроном, поливають м'ясним соком, зверху можна покласти зелене масло. На гарнір можна подавати картоплю, смажену основним способом, картоплю, смажену у фритюрі, кабачки, баклажани смажені, складні гарніри.
 ***Біфштекс з цибулею***. Готують так само, як біфштекс натуральний. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену або фрі , поряд – м'ясо, яке поливають м'ясним соком, на нього – цибулю, смажену у фритюрі.
 ***Ескалоп.*** Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту сковороду з жиром і смажать до готовності.
 Перед подаванням на тарілку кладуть картоплю смажену або фрі, складний овочевий гарнір. Ескалоп кладуть поряд на крутон з пшеничного хліба і поливають м'ясним соком.
 ***3.*** ***Вимоги до якості смажених страв з мяса*** ***порційними шматочками***
Смажені натуральні м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку.Яловичина і баранина можуть бути добре, слабко- або середньо просмаженими, а свинина – повністю просмаженою.Колір на розрізі у слабкопросмаженого м'яса – від червоного до рожевого, у середньопросмаженого – від рожевого до сірого, у повністю просмаженого – від сірого до коричневого.Консистенція м'яка, у слабко- і середньосмаженого м'яса більш соковитаСмак у міру солоний, запах смаженого м'яса.
 **Домашнє завдання :
*1. Опрацювати тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 3 ст. 217-218 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час смаження м'яса натуральними порційними шматками ?
2.Як готують та подають котлети натуральні ?
3.Як готують та подаютьбіфштекс натуральний та біфштекс з цибулею?
4. Як готують та подають ескалоп? 5. Які вимоги до якості страв з м'яса смаженого натуральними порційними шматками ?

**Тема уроку № 7 : Смажені страви з м`яса порційними запанірованими шматками**
План
1. Правила смаження м'яса порційними запанірованими шматками.
2. Приготування смажених м'ясних страв порційними запанірованими шматками .
3. Вимоги до якості страв з м'яса смаженого порційними запанірованими шматками .
 ***1.*** ***Правила смаження м'яса запанірованими порціонними шматочками.***
 Запаніровані м'ясні напівфабрикати порціонними шматочками обсмажують основним способом на добре розігрітій сковороді з жиром до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.
 М'ясо слід смажити доти, доки на поверхні його не утворяться прозорі бульбашки. Перед подаванням смажені запаніровані вироби поливають розтопленим вершковим маслом.
Не пересмажуйте м'ясо: від цього погіршується його смак і зовнішній вигляд.
 ***2. Приготування смажених м'ясних страв порційними запанірованими шматками .***
***Котлета відбивна*** Готовий напівфабрикат підсмажують на добре розігрітій сковороді до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть смажену картоплю або складний гарнір, поряд – котлету і поливають вершковим маслом. На кісточку надягають папільйотку. До котлет з баранини можна окремо подати соус молочний з цибулею, на гарнір (крім картоплі) – стручки квасолі в маслі або розсипчастий рис, квасолю у томаті чи маслі, до котлет з свинини і телятини – картоплю у молоці або овочі у молочному соусі.
 ***Битки київські.*** Підготовлений напівфабрикат солять, посипають перцем, обкачують у борошні, змочують в яйцях і смажать.
 Перед подаванням битки поливають маслом вершковим чи маргарином. Гарнір – комбінований
 ***М'ясо хрустке.*** З м'якоті корейки або тазостегнової частини свинини нарізують порціонні шматочки (2 шт. на порцію), відбивають, солять, змочують у льєзоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки. Смажене м'ясо подають на грінках. Приготування грінок. Батон нарізують скибочками завтовшки 0,5 см, змочують у льєзоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків.
 Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд – 2 грінки, на них – смажене м'ясо. М'ясо поливають вершковим маслом чи маргарином столовим.
 Щоб м'ясо при смаженні не прилипало до сковороди – покладіть у жир кілька кружалець моркви.
 ***Котлети Марічка***. Підготовлені напівфабрикати яйцевидної форми з начинкою з чорносливу і вершкового масла змочують у льєзоні і смажать у фритюрі. Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір – каші розсипчасті, рис відварений, картопляне пюре, поряд – котлету.
  ***3***. ***Вимоги до якості страв з м`яса*** ***смаженого порційними запанірованими шматками .***
 Паніровані смажені страви мають овальну форму, з рівними неприпіднятими краями, поверхня рівна, з хрусткою кірочкою. Колір на розрізі – від сірого до коричневого. Смак і запах властиві м'ясу, смаженому в сухарях. Допускається присмак жирів, які використовувалися для смаження.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацювати тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 3 ст. 218-219 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час смаження м'яса порційними запанірованими шматками ?
2.Як готують та подають котлети відбивні ?
3.Як готують та подаютьбитки київські , котлети Марічка?
4. Як готують та подають м'ясо хрустке? 5. Які вимоги до якості страв з м'яса смаженого порційними запанірованими шматками ?

 **Тема уроку№8: Страви з м'яса смаженого дрібними шматками** План
1. Правила смаження м'яса дрібними шматками.
2. Приготування смажених м'ясних страв дрібними шматками .
3. Вимоги до якості страв з м'яса смаженого дрібними шматками . ***1. Правила смаження м'яса дрібними шматочками.***
Для смаження дрібними шматочками використовують вирізку, товстий і тонкий краї, внутрішню і верхню частини задньої ноги.
 Нарізане м'ясо кладуть на добре розігріту сковороду з жиром завтовшки 1-1,5 см, щоб м'ясо швидше підсмажилося і менше втрачало м'ясного соку.
 Смажать м'ясо на сильному вогні, помішуючи кухарською лопаточкою.
 ***2. Приготування смажених м'ясних страв дрібними шматками*** ***Піджарка.*** Нарізані брусочки м'яса кладуть на розжарену сковороду з жиром, посипають сіллю, перцем і смажать. За 2-3 хв. до готовності додають нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю і томатне пюре.
 Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену або розсипчасту кашу, поряд – м'ясо і посипають подрібненою зеленню.
***Бефстроганов*** . Підготовлений напівфабрикат кладуть тонким рівним шаром на добре розігріту сковороду , посипають сіллю і перцем чорним меленим і смажать 3-4 хв. при безперервному помішуванні , потім додають пасеровану ріпчасту цибулю , нарізану соломкою , заливають соусом сметанним , додають соус гострий і доводять до кипіння . Подають страву разом з соусом. Гарнір – картопля смажена основним способом , картопля смажена у фритюрі , картопляні крокети .
***Шашлик із баранини , або свинини із ріпчастою цибулею*** .
 Замариновані кубики м'яса і кільця ріпчастої цибулі нанизують на рожен чергуючи і смажать над розколеним вугіллям , періодично прокручуючи рожен для рівномірного просмажування . Подають шашлик із свіжими або маринованими помідорами , огіркамси , часточками лимон . Окремо подають соус гострий , кетчуп , соус ткемалі .
 **3.** ***Вимоги до якості смажених м'ясних страв.*** Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса.Колір – від рожевого до сірого.Смак і запах властиві смаженому м'ясу, з ароматом, характерним для певного виду м'яса.Консистенція яловичини соковита, добре просмажена.
 Натуральні дрібні шматочки м'яса, слід смажити перед подаванням; допускається зберігати їх не більше 30хв.
**Домашнє завдання :
*1. Опрацювати тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 3 ст. 219-220 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час смаження м'яса дрібними шматками ?
2. Як готують та подають бефстроганов , шашлик із баранини та свинини ?
3. Як готують та подають піджарку ?
4. Які вимоги до якості страв з м'яса смаженого дрібними шматками ?
 **Тема уроку №9 : Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, їх відпуск.**

**План**

1. Загальні правила тушкування м'яса

2. Підбір гарнірів, соусів до тушкованих страв

3. Правила подавання тушкованих страв

1. Тушковані м'ясні страви – найпоширеніші в українській кухні. У святковій трапезі досить поширеними були душенина (тушковане м'ясо), печеня (тушковане м'ясо з овочами), крученики (завиванці з начинкою).

Давніми українськими народними стравами є *шпундра* (сало шпик або грудинка свинини, тушкована з буряками у буряковому квасі) і *верещака* (тушковане сало шпик або грудинка, заправлені тертим черствим житнім хлібом, борошном, квасом).

Для тушкування використовують бічну і зовнішню частини задньої ноги, плечову і заплічну частини лопатки, пружок яловичини; лопаткову, шийну частину, грудинку телятини, баранини, козлятини, свинини.

М'ясо тушкують *великими, порціонними і дрібними шматочками*.

Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м'яса шпигують білим корінням, морквою, часником, салом шпик, цибулею.

Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті або у жаровій шафі до утворення кірочки.

Щоб надати страві особливого смаку й аромату, під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, ясинець, кмин).

Овочі, які входять до складу соусу, підсмажують окремо або разом з м'ясом, додаючи їх після того, як м'ясо злегка підсмажиться.

Прянощі, зелень петрушки і селери (зв'язані в пучок) додаються за 15-20 хв. до закінчення тушкування.

Тушкування м'яса має переваги порівняно з варінням і обсмажуванням. При цьому способі приготування значно краще зберігаються загальні і смакові властивості м'яса, аромат приправ.

Не забувайте обсмажити м'ясо до рум'яної кірочки перед тушкуванням: кірочка запобігає швидкому проникненню пари всередину шматка та виділенню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу.

Підсмажене м'ясо й овочі заливають бульйоном або водою так, щоб дрібні шматочки були покриті повністю, а великі – наполовину (60-150 г рідини на порцію).

М'ясо тушкують на слабкому вогні у посуді із закритою кришкою. Сильне кипіння призводить до втрати аромату і надмірного википання. Великі шматки м'яса у процесі тушкування кілька разів перевертають.

Для розм'якшення сполучної тканини і надання гостроти до м'яса додають томатне пюре, кислі соуси, мариновані ягоди і фрукти разом з соком і квасом.

2. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують *соус*. Для цього його проціджують, з'єднують з пасерованим борошном, варять 25-30 хв., протирають, додають протерті овочі і доводять до кипіння. Якщо для тушкування використовують готовий соус, у нього додають бульйон (15-20% від загальної кількості), враховуючи википання.

М'ясо *тушкують двома способами*:

- з овочевим гарніром або кашею і разом з ним відпускають;

- без гарніру (його готують окремо).

Страви, які готують першим способом, більш ароматні й соковиті. Особливо смачне м'ясо, приготовлене у глиняних горщиках із щільно закритими кришками. Для масового приготування м'ясо, тушковане разом з гарніром, важко порціонувати.

3. Перед подаванням тушковану страву посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Для подавання тушкованих страв використовують баранчики, мілкі столові тарілки, а також подають їх у посуді. в якому готували - горщиках.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 4 ст. 220-221 ***2. Дайте усно відповіді на запитання***
1. Яких правил необхідно дотримуватися під час тушкування м'яса?
2. Як подають тушковані страви з м'яса?

 **Тема уроку№10: Технологія приготування та відпуск страв з тушкованого м'яса великими шматками.**

**План**

1. Особливості тушкування м'яса великими шматками

2. Технологія приготування яловичини, тушкованої у сметані та шпигованої

3.Вимоги щодо якості тушкованого м'яса

1. Перед тушкуванням за кілька годин змастіть м'ясо яловичини гірчицею – воно стане приємним на смак.

Якщо при тушкуванні додати томатне пюре, гранатовий сік або лимонну кислоту, м'ясо швидше розм'якшиться, буде соковитішим і смачнішим.

***М'ясо, тушковане великим шматком.*** До великих шматків м'яса (1...1,5 кг) додають сіль, перець, обсмажують, перекладають у каструлю, потім на цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з'єднують їх з м'ясом, додають до м'яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, томатне пюре, спеції. Рідина має повністю покривати м'ясо. Нагрівання підсилюють, доводять до кипіння, після чого щільно накривають кришкою і поміщають у жарову шафу з температурою 150...160 °С. Яловичину тушкують близько 2 год, баранину й свинину — близько 1 год. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають поперек напрямк м'язових волокон (один-два шматки на порцію), кладуть у гастроємкість в один-два ряди. Бульйон проціджують, овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м’ясо, прогрівають його і доводять до кипіння. Подають м'ясо із соусом. Як гарнір використовують смажену картоплю, смажені, тушковані, відварні і припущені овочі, овочеві рагу.

2. ***Яловичина тушкована у сметані.*** Великі шматки яловичини (1-1,5 кг) натирають частиною солі, обсмажують з усіх боків до рум'яної кірочки, кладуть у сотейник або каструлю, додають бульйон (воду), нарізані моркву, петрушку, пастернак, цибулю і тушкують. Наприкінці тушкування додають сіль, що залишилась, спеції, заливають сметаною і доводять до готовності.

Яловичину охолоджують, нарізують тонкими шматочками по 2-3 шт. на порцію, кладуть у сотейник і заливають сметанним соусом, приготовленим з протертих через сито овочів з рідиною, в якій тушкувалося м'ясо.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю смажену або комбінований), поряд – шматочки яловичини, поливають сметанним соусом і посипають подрібненою зеленню петрушки.

***Яловичина, шпигована часником і салом.*** Великі шматки м'яса збризкують оцтом і залишають у холодному місці на 1-1,5 год. для маринування. Потім м'ясо шпигують часником і салом шпик, натирають сіллю й обсмажують у жаровій шафі, періодично поливаючи соком і жиром, який виділяється при смаженні. Підсмажене м'ясо кладуть у сотейник, заливають наполовину гарячою водою або бульйоном і тушкують майже до готовності під кришкою. Під час тушкування шматки кілька разів перевертають. Перед закінченням тушкування додають пасероване борошно, розведене водою або бульйоном, сметану, перець, лавровий лист.

Готове м'ясо охолоджують, нарізують шматочками упоперек волокон по 2-3 шт. на порцію, заливають підливою, в якій воно тушкувалося, і доводять до кипіння.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд – м'ясо, яке поливають підливою.

**3. Вимоги щодо якості тушкованого м'яса.**

Тушковане м'ясо великим шматком на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите.

Нарізають його упоперек волокон на рівні шматочки і заливають підливою.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 4 ст. 221-222 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як тушкують м'ясо великим шматком ?
2. Як тушкують яловичину у сметані ?
3. Як готують яловичину шпиговану часником і салом ?

**Тема уроку№11: Технологія приготування страв з м'яса, тушкованих порційними шматками**

План

1. Технологія тушкування м'яса порційними шматками, характеристика страв

2. Тушковані м'ясні страви з начинкою: зрази, крученики

3. Вимоги до якості м'ясних тушкованих страв порційними шматками

***Битки українські.*** Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем і злегка обсмажують. Сало шпик нарізують тоненькими пластинками, ріпчасту цибулю – кільцями і злегка підсмажують.

На дно сотейника кладуть пластинки сала, зверху битки, на них цибулю, заливають бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають товчений часник. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю тушковану, поряд – скибочку підсмаженого пшеничного хліба, на нього – биток з цибулею і салом.

***Яловичина, тушкована в кисло-солодкому соус.*** Від великих шматків задньої ноги або заплічних частини лопатки нарізати упоперек волокон порційні шматки, злегка відбити, посолити і обсмажити. Обсмажені шматки скласти в сотейник, залити бульйоном або водою і тушкувати майже до готовності. Потім додати дрібно нарізані і пасеровані моркву, петрушку або селеру і ріпчасту цибулю, лавровий лист, перець горошком, коріандр, подрібнені сухарі житнього хліба, томат-пюре, винний оцет, цукор та продовжувати тушкувати до повної готовності м'яса і овочів.

Подати м'ясо з соусом, в якому воно тушкувалось, посипати зеленню. На гарнір приготувати квасолю, макарони чи картоплю відварену або смажену.

***Яловичина, тушкована з чорносливом.*** Яловичину нарізають шматками (по 200-300г), солять, обсмажують, кладуть у сотейник, додають добре пасеровані томат-пюре, цибулю, заливають невеликою кількістю бульйону і тушкують 20—30 хвилин.

Борошно пасерують, розводять бульйоном і разом з промитим чорносливом кладуть у каструлю з м'ясом, тушкують до готовності, підливаючи в міру потреби бульйон. Коли м'ясо буде готове, додають оцет, корицю, гвоздику, цукор і продовжують тушкувати ще 10-15 хвилин.

Готову яловичину подають з чорносливом і поливають соусом, в якому вона тушкувалась.

2. ***Зрази відбивні.*** *Г*отують із яловичини або свинини. Нежирну м'якоть нарізають поперек м'язових волокон у вигляді широких плоских шматків, добряче відбивають їх, вирівнюючи по товщині, па середині кладуть фарш, загортають у вигляді ковбасок, обсмажують, складають у посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву, петрушку, томатне пюре й тушкують близько 40 хв. Потім бульйон зливають, готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом по 2 шт. на порцію з гарніром або без нього або як гарячу закуску (по 1 шт.). Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець. ***Вертуни переяславські***. Підготовлені напівфабрикати у вигляді трубочок обсмажують у жаровій шафі, потім викладають у сотейник, заливають соусом сметанним з томатом і тушкують до готовності. З готових вертунів знімають нитку.
 Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену чи тушковану або картопляне пюре, поряд – вертуни з соусом.
 Тушкуйте м'ясо при закритій кришці, щоб не вивітрився його аромат.
 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.
 ***Крученики відбивні*** . Їх готують з нарізаних і відбитих шматочків м'яса завтовшки 0,5 см, на які кладуть начинку, загортають трубочкою, обв'язують ниткою, обсмажують основним способом, а потім тушкують. Окремі види кручеників різняться між собою тільки начинкою (це можуть бути овочі, каші, гриби).
***Крученики волинські.*** Їх готують з нарізаних і відбитих шматочків м'яса завтовшки 0,5 см, на які кладуть начинку (обсмажені капуста білоголова, цибуля ріпчаста і зелень петрушки). Підготовлений напівфабрикат у формі ковбасок, загорнутих тонкими шматочками сала і перев'язаних ниткою, кладуть у сотейник, ставлять у жарову шафу, щоб сало добре зарум'янилося (топлене сало стікає на м'ясо з начинкою і насичує їх). Потім крученики заливають гарячим бульйоном і тушкують до готовності, знімають нитки. Подають із комбінованим гарніром і підливою, у якій вони тушкувалися.

***Душенина поспільна.*** Яловичину або баранину нарізують тонкими шматочками (1 шт. на порцію), відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Сиру картоплю нарізують кружальцями, додають нарізані цибулю й селеру, запашний перець, сіль, добре перемішують.

На дно сотейника кладуть шар м'яса, на нього – шар картоплі з овочами і чергують шари кілька разів так, щоб зверху була картопля з овочами, заливають усе бульйоном або водою і тушкують до готовності.

Подають разом з овочами і підливою, що утворилась у процесі тушкування, зверху посипають січеним часником і зеленню.

**3.** **Вимоги до якості: п**орційні шматочки мають відповідну форму, залиті соусом.

Овочі, тушковані разом з м’ясом, зберігають форму нарізування, м’які, колір від темно коричневого до коричневого, а м’яса – сірий або коричневий.

Смак і запах тушкованого м’яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м’яка соковита. Зберігають не більше 2год.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 4 ст. 222 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як тушкують м'ясо порційними шматками ?
2. Як готують вертуни переяславські , крученики відбивні , крученики волинські ?
3. Як готують яловичину тушковану в кисло-солодкому соусі ?
4. Які вимоги до якості тушкованих порційних м’ясних страв ?

**Тема уроку№12:** **Технологія приготування страв з м'яса, тушкованих дрібними шматками**

**План**

1. Технологія приготування азу, рагу і гуляшу

2. Особливості приготування печені по-домашньому та печені київської

3. Вимоги до якості м'ясних страв, тушкованих дрібними шматками

1. ***Азу.*** Підготовлений напівфабрикат м’яса (м’ясо яловичини, наріза­не брусочками по 10—15 г) посипають сіллю й перцем, обсмажу­ють на сильному вогні до утворення рум’яної скоринки, заливають гарячим бульйоном, додають пасероване пюре й тушкують 30—40 хв. Сиру картоплю нарізають часточками й обсмажують. Солоні огірки очищають від шкірочки й насіння, шаткують ромбиками й бланширують. Ріпчасту цибулю нарізають часточками й обсмажу­ють. На бульйоні від тушкування готують червоний соус, залива­ють ним м’ясо й овочі та тушкують до готовності. Наприкінці тушку­вання кладуть перець і лавровий лист, а готову страву заправляють розтертим часником. При подаванні в баранчик, кроншель або тарілку кладуть азу й посипають зеленню.

***Рагу.*** Шматочки м’яса разом з кісточкою масою 40—50 г обсмажують на добре розігрітій сковороді або листі, солять. Потім м’ясо кладуть у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном або водою, додають пасероване томатне пюре і тушкують 30—40 хв.

Картоплю, моркву, ріпу, ріпчасту цибулю, петрушку нарізають кубиками або часточками. Картоплю і ріпу обсмажують, інші овочі пасерують.

У тушковане до напівготовності м’ясо вводять розведену червону пасеровку, додають моркву, петрушку, цибулю, тушкують 10 хв., кладуть обсмажену картоплю, перець горошком, лавровий лист і тушкують до готовності. У готове рагу можна покласти варений зелений горошок. Крім зазначених овочів, у рагу можна покласти кабачки, баклажани, томати, цвітну капусту, стручки квасолі, солодкий перець.

Подають рагу у баранчиках, посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу. В разі масового приготування м’ясо й овочі тушкують окремо.

***Гуляш.*** Підготовлений напівфабрикат (м’ясо, нарізане кубиками по 20—30 г) солять і обсмажують, а потім заливають гарячим бульйоном, додають пасероване пюре й тушкують майже до готовності в закрито­му посуді близько години. Бульйон зливають, готують на ньому соус, заправивши пасерованим борошном. У соус додають пасеровану ци­булю,перець, лавровий лист. Цим соусом заливають м’ясо й знову тушкують 15—20 хв.

2. ***Печеня по-домашньому.*** М'ясо, нарізане кубиками (2-4 шт. на порцію масою 30-40 г), солять, обсмажують, додають бульйон, томатне пюре і тушкують до напівготовності. Картоплю нарізують часточками або кубиками, цибулю – часточками. Картоплю обсмажують, цибулю пасерують і з'єднують.

Підготовлене м'ясо й овочі кладуть у порціонний горщик шарами так, щоб знизу і зверху були овочі, додають бульйон, сіль, перець (продукти мають бути вкриті рідиною) і тушкують до готовності під кришкою. За 5-10 хв. до закінчення тушкування кладуть лавровий лист. Готову печеню заправляють товченим часником. Подають у горщику, який ставлять на тарілку. Страву можна готувати без томатного пюре. Окремо подають солоні або свіжі огірки.

***Печеня київська.*** Оброблену велику картоплю, нарізану часточками, а дрібну цілою обсмажують до утворення рум'яної кірочки, кладуть у горщик, додають нарізане скибочками і обсмажене до напівготовності м'ясо (2 шт. на порцію), варені подрібнені гриби, пасеровані цибулю ріпчасту і томатне пюре, січену зелень, сіль, перець, заливають сметаною і грибним відваром. Горщик закривають кришкою або замішують пісне тісто, тонко його розкачують у вигляді кружальця, яким накривають горщик, краї щільно притискують, поверхню тіста змащують яйцями і тушкують у жаровій шафі 20-25 хв.

Подають печеню в горщиках, поставлених на тарілку.

***Яловичина тушкована з чорносливом*** М'ясо нарізують на шматочки (1-2 шт. на порцію), посипають сіллю і перцем, обсмажують, додають нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре, заливають бульйоном або водою і тушкують при слабкому кипінні 1 год. Потім кладуть промитий чорнослив і тушкують ще 20 хв. За 5 хв. до закінчення тушкування додають сіль, перець горошком і лавровий лист.
 Подають тушковане м'ясо з гарніром (картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена з вареної, картопля смажена з сирої, овочі варені з жиром, овочі припущені з жиром, гарбуз, кабачки, баклажани смажені, макаронні вироби варені) і поливають підливою, в якій тушкувалося м'ясо. М'ясо можна тушкувати разом з чорносливом і картоплею у горщиках.
 **3.** **Вимоги до якості.**
 Порційні шматочки мають відповідну форму, залиті соусом.
 Овочі, тушковані разом з м’ясом, зберігають форму нарізування, м’які, колір від темно коричневого до коричневого, а м’яса – сірий або коричневий.
 Смак і запах тушкованого м’яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м’яка соковита. Зберігають не більше 2год.
 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства параграф 4 ст. 223-224 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують печеню по-домашньому і чим вона відрізняється від печені
 по-київськи ?
2. Якготують азу , рагу , гуляш ?
3. Як готують і подають яловичину тушковану з чорносливом ?
 **Тема уроку№13: Загальні правила запікання м'яса. Технологія приготування та відпуск запечених м'ясних страв.**

**План**

1. Загальні правила запікання м'яса. Приготування запіканок

2. Технологія приготування та відпуск запечених м'ясних страв

3. Вимоги до якості запечених м'ясних страв

1. М'ясо і м'ясопродукти запікають з картоплею, овочами, кашами та іншими гарнірами з підливою або без неї, в порціонних сковородах і на листах, змащених жиром, у жаровій шафі при температурі 220-280 °С. Страви відпускають у тих самих сковородах, в яких вони запікалися, чи порціонують. При запіканні всі компоненти повинні прогріватися до температури не нижче 90 °С. Перед подаванням запечені м'ясні страви поливають розтопленим вершковим маслом.

Зовнішньою ознакою готовності запечених страв є утворення підсмаженої кірочки.

***Макаронник з м’ясом.*** Макарони варять незливним способом, охолоджують до 60оС, додають сирі яйця і перемішують. Половину макаронів викладають шаром на змащений лист, зверху шар м’ясної начинки і знову шар макаронів. Поверхню вирівнюють, збризкують маслом і запікають. Трохи охолоджують, нарізують, перед подаванням поливають розтопленим маслом.

***Запіканка картопляна або рулет картопляний з м’ясом або субпродуктами.*** Сире м’ясо нарізають на шматки, обсмажують, заливають гарячим бульйоном або водою і тушкують до готовності. Потім пропускають через м’ясорубку, з’єднують з пасерованою ріпчастою цибулею, додають сіль і перець.

Зварену гарячу картоплю протирають, кладуть маргарин або вершкове масло, охолоджують до 50°С, додаючи яйця, перемішують.

Картопляну масу розділяють на дві частини. Одну частину викладають на лист, змащений жиром, і посипають сухарями, розрівнюють і кладуть м’ясний фарш, на нього поміщають другу частину картопля\_ної маси, поверхню вирівнюють, посипають сухарями, збризкують маслом і запікають.

Готову запіканку трохи охолоджують і розрізають на порції.

Для приготування рулету картопляну масу розкладають на змочену серветку 1 см завтовшки, на середину кладуть м’ясний фарш, краї серветки з’єднують, защипують, перекладають рулет швом донизу, на змащений жиром лист.

Поверхню рулету змащують яйцем, роблять проколи і запікають у жаровій шафі до готовності.

Перед подаванням запіканку або рулет нарізають по одному шматку на порцію, кладуть на тарілку або порційне блюдо, поливають маслом, соусом червоним, томатним або грибним. Можна приготувати запіканку у порційній сковороді

2. ***М’ясо запечене по-домашньому****.* Напівфабрикат формують із натуральної січеної маси у вигляді кружалець, зверху кладуть половинки фаршированих яєць, поливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають.

Для фаршу використовують варену квасолю протирають і з’єднують з пасерованою цибулею, вареним жовтком, товченим часником і сіллю.

Подають з вареною картоплею або вареними овочами, з картопляним або морквяним пюре. Окремо подають цибулевий соус.

***Свинина запечена з локшиною****.* У горщик кладуть обсмажені шматочки свинини разом з цибулею та морквою. Додають відварену локшину, заправлену маргарином і перемішують. Заливають збитими яйцями і запікають.

***Яловичина, запечена у цибулевому соусі****.* На порційну сковороду, змащену жиром, підливають трохи цибулевого соусу. На середину кладуть шматки тушкованого або вареного м’яса, навколо обкладають кружальцями вареної картоплі або випускають картопляне пюре з кондитерського мішка. М’ясо і картоплю заливають цибулевим соусом, посипають тертим сиром або сухарями, збризкують маслом і запікають.

Подають у порціонній сковороді посипають зеленню.

**3.** **Вимоги до якості: з**апечені м'ясні страви під підливою мають рум'яну кірочку, консистенція м'яка, соковита. Не допускається висихання підливи.

Колір на розрізі світло-коричневий. Смак і запах властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій. Запечені м'ясні страви зберігають не більше 2 год.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 5 ст. 224-225 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Які загальні правила запікання м’яса ?
2. Як готують запіканку картопляну або рулет картопляний з м’ясом або субпродуктами?
3. Як готують м'ясо запечене по-домашньому, свинину запечену з локшиною ?

**Тема уроку№ 14:** **Технологія приготування та відпускання запечених м'ясних страв**

**План**

1. Технологія приготування та відпускання голубців запечених

2. Технологія приготування кабачків, баклажанів, перцю або помідорів, фаршированих м’ясом і рисом

3. Вимоги до якості запечених м’ясних страв

1. ***Голубці з м’ясом і рисом.*** М’ясо подрібнюють на м’ясорубці, змішують з відварним розсипчастим рисом, пасерованою цибулею, додають сіль, перець, січену зелень петрушки і перемішують.

На листок капусти кладуть фарш і загортають його, надаючи виробу циліндричної форми.

Голубці кладуть на змащений жиром лист і обсмажують у жаровій шафі, потім заливають сметанним або сметанно\_томатним соусом і запікають.

Подають по 2 шт. на порцію, поливають соусом, в якому запікали, посипають подрібненою зеленню.

2. ***Кабачки, баклажани, перець або помідори, фаршировані м’ясом і рисом.*** Підготовлені овочі наповнюють фаршем м’ясним з рисом, кладуть в один ряд на лист, заливають соусом сметанно\_томатним або томатним, посипають тертим твердим сиром або сухарями, збризкують жиром і запікають.

Подають з соусом, в якому запікали.

3. **Вимоги до якості запечених м’ясних страв:**

Запечені м’ясні страви під соусом мають рум’яну кірочку, консистенція - м’яка, не допускається висихання соусу, колір - світлокоричневий.

Смак і запах — властиві запеченим продуктами, з ароматом соусу і спецій.

Запечені м’ясні страви зберігають не більш як 2 год.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 5 ст. 224-225 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують голубці з рисом і м’ясом ?
2. Як готують кабачки, баклажани, перець або помідори, фаршировані м’ясом і рисом?

**Тема уроку №15: Технологія приготування та відпуск страв з натурально-січеної маси м'яса яловичини**

1. Технологія приготування та відпуск січеників з яловичини натуральних, полтавських; ромштексу січеного

2. Особливості приготування биточків по-селянському, січеників старовинних

3. Вимоги до якості виробів із січеного м'яса

1. Страви із січеного м'яса смажать, тушкують і запікають. Смажать вироби основним способом або у фритюрі безпосередньо перед подаванням, оскільки при тривалому зберіганні погіршується їх смак. Смажені вироби доводять до готовності у жаровій шафі. Втрати при смаженні виробів із січеного натурального м'яса становлять 30 %, з котлетної маси – 19 %.

Органолептичними ознаками готовності виробів із січеного м'яса є: виділення світлого соку в місці проколювання і сірого кольору на розрізі; на поверхні готових виробів утворюються бульбашки.

Перед подаванням натуральні січені вироби поливають жиром або м'ясним соусом; вироби з котлетної маси – жиром або відпускають із соусом.

На гарнір подають картоплю та овочі смажені, варені або тушковані, розсипчасті каші.

***Біфштекс січений.*** Підготовлений напівфабрикат кладуть на розігріту з жиром сковороду й обсмажують з обох боків, доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5-7 хв. Перед смаженням біфштекс можна запанірувати у борошні.

Подають на тарілці з розсипчастими кашами, відварними макаронними виробами, картоплею вареною або смаженою, овочами у молочному соусі, складними гарнірами, поливають м’ясним соком.

Біфштекс січений можна подавати з яйцем або цибулею, як біфштекс натуральний.

***Січеники полтавські.*** Яловичину пропускають два рази через м’ясорубку, додають воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець, перемішують. З підготовленої маси формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у сухарях і підсмажують.

Подають зі смаженою картоплею, поливають маслом.

***Ромштекс січений.*** Підготовлений напівфабрикат з яловичини обсмажують на розігрітій з жиром сковороді до утворення добре підсмаженої кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або відварну, кашу розсипчасту, бобові, а також відварні макаронні вироби, кабачки, смажені баклажани, складний гарнір, поряд – ромштекс, який слід полити розтопленим маслом.

2. ***Биточки по-селянському.*** Напівфабрикати у вигляді биточків обкачують у борошні й обсмажують з обох боків основним способом. Варені гриби дрібно нарізують і обсмажують разом з цибулею і томатним пюре.

Обсмажені биточки перекладають у посуд, додають підсмажені з цибулею і томатним пюре гриби, заливають грибним відваром і тушкують 10—15 хв.

Для гарніру картоплю і моркву нарізають кубиками або часточками, обсмажують окремо майже до готовності, додають подрібнену ріпчасту цибулю, пасероване томатне пюре, заливають бульйоном або водою і тушкують до готовності, перед закінченням тушкування додають перець і лавровий лист.

Подають биточки з тушкованими овочами і соусом, в якому вони тушкувалися.

***Січеники старовинні.*** Підготовлене м'ясо яловичини січуть ножем або пропускають через м'ясорубку. Цибулю шаткують, обсмажують на смальці, вибивають на неї сирі яйця, розмішують, смажать рідку яєчню, охолоджують її і вливають у січене м'ясо. Масу перемішують і січуть або пропускають через м'ясорубку, солять, додають мелений перець, знову перемішують і вибивають. Підготовлену масу порціонують. Формують січеники яйцевидно-сплюснутої форми, обкачують у сухарях. Використовують для смаження основним способом.

Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, поряд – січеники, поливають маслом. Гарнір – картопля варена або смажена, картопляне пюре.

**3.** **Вимоги до якості.** Січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускається почервоніння м’яса і присмак хліба.

Порціонні вироби смажать безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їх якість.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 6 ст. 225-226 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують січену масу з м’яса та січеники полтавські з неї ?
2. Як готують та подають биточки по-селянськи ?
3. Які вимоги до якості страв з січеної маси ?

**Тема уроку №16: Технологія приготування та відпуск страв з натурально-січеної маси м'яса свинини та баранини**

**План**

1. Технологія приготування ковбасок львівських та шніцелю натурального січеного

2. Особливості приготування та подавання люля-кебаб

3. Способи приготування товчеників

***Ковбаски львівські.*** Напівфабрикати у вигляді ковбасок змочують в яйцях, панірують у сухарях і смажать у жирі до готовності.

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд – ковбаски, поливають їх вершковим маслом чи маргарином. Можна відпускати з млинцями.

***Шніцель натуральний січений.*** Підготовлений напівфабрикат обсмажують на розігрітій з жиром сковороді до утворення добре підсмаженої кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або відварну, кашу розсипчасту, бобові, а також відварні макаронні вироби, кабачки, смажені баклажани, складний гарнір, поряд – шніцель, який слід полити розтопленим маслом.

***Люля-кебаб.*** Баранину, цибулю ріпчасту, жир-сирець пропускають через м’ясорубку, заправляють сіллю і перцем, витримують на холоді 2-3год. З приготовленого фаршу формують напівфабрикати люля-кебаба у вигляді сардельок, нанизують на шпажку і підсмажують над жаром.

З борошна на воді замішують круте тісто, розкачують лаваш 1 мм завтовшки, випікають на листі без жиру. Перед подаванням на порційне блюдо кладуть тоненький коржик з пшеничного хліба (лаваш), на нього — знятий зі шпажки люля-кебаб (2-3шт. на порцію) і закривають другою половиною лаваша. Поряд або навколо кладуть гарнір: зелену або ріпчасту цибулю, томати і частину лимона, зелень. Окремо у соуснику подають соус Південний або на розетці сухий барбарис. Можна подавати без лаваша.

***Товченики.*** (фрикадельки). М'ясо пропускають через м'ясорубку з решіткою, яка має малі отвори, додають посічену, злегка пасеровану ріпчасту цибулю, сирі яйця, мелений перець, сіль, воду, все добре перемішують, порціонують і формують кульки масою 7-10 г. Кульки обсмажують, заливають червоним або томатним або сметанним з томатом соусом і тушкують 10-12хв у жаровій шафі. Перед подаванням у баранчик або на тарілку кладуть гарнір
( розсипчастий рис чи гречану кашу, картопляне пюре, картоплю відварну), поряд - кульки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися, посипають подрібненою зеленню петрушки або січеним часником.

**Домашнє завдання : *1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі - параграф 6 ст. 225-226 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують січену масу з м’яса та ковбаски львівські з неї ?
2. Як готують та подають люля-кебаб , товченики ?
3. Як готують та подають товченики ?

**Тема уроку№17:**  **Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси м'яса**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск котлет, биточків та шніцелів

2. Правила приготування тюфтельок

3. Вимоги до якості страв .

***Котлети, биточки, шніцелі.*** Підготовлені напівфабрикати кладуть на розігрітий з жиром лист або сковороду, обсмажують до утворення добре підсмаженої рум’яної кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (4-5хв). Готовність визначають за появою білих бульбашок на поверхні виробів.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір (каші розсипчасті, відварні бобові, макаронні вироби, картоплю відвар ну або смажену, картопляне пюре, капусту тушковану, складний гарнір), поряд кладуть котлети або шніцель, поливають розтопленим маслом або підливають соусом червоним, цибулевим, червоним з цибулею і корнішонами, сметанним, томатним, сметанним з цибулею.

Биточки при подаванні кладуть у баранчик і поливають соусом сметанним, сметанним з цибулею.

***Тюфтельки.*** Підготовлені напівфабрикати обсмажують, заливають соусом червоним, томатним або сметанним з томатом і тушкують 10-12хв.

Подають з розсипчастими (рисовою або гречаною) кашами, картопляним пюре, відварною картоплею, поливають соусом, в якому їх тушкували, посипають подрібненою зеленню петрушки.

3. **Вимоги до якості.** Страви з котлетної маси зберегли форму, поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі - сірий. Вироби зі свинини на розрізі світлосірі.

Смак у міру солоний, запах смаженого м’яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути присмаку і запаху хліба. Консистенція — соковита, пухка, кірочка хрустка, маса однорідна без шматків м’яса і хліба, сухожилків.

Страви з котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 7 ст. 226-227 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують котлетну масу з м’яса та котлети , биточки , шніцелі з неї ?
2. Як готують та подають тюфтельки ?
3. Які вимоги до якості страв з котлетної маси ?

**Тема уроку №18: Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси м'яса**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск січеники з начинкою та рулету м'ясного

2. Правила приготування биточків по-козацькому

3. Вимоги до якості страв

1. ***Зрази січені.*** Підготовлені напівфабрикати підсмажують основним способом, доводять до готовності у жаровій шафі.

Подають з розсипчастими (рисовою або гречаною) кашами, картоплею відварною, картопляним пюре, поливають маслом чи підливають соус червоний або цибулевий.

***Рулет з макаронами.*** Сформований рулет укладають на змащений жиром лист швом донизу, змащують яйцем, посипають сухарями, роблять проколи, щоб виходила пара. Підготовлений рулет запікають у жаровій шафі 30-40хв. при температурі 180-200°С. Перед подаванням нарізають по 1-2 шматки на порцію, поливають соусом червоним основним, цибулевим або м’ясним соком.

Можна подавати з гарніром картоплею вареною, картопляним пюре, овочами відварними.

2. ***Биточки, запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацьки).*** Заправлену розсипчасту рисову кашу заправляють пасерованим томатом. На порційну сковорідку, змащену жиром, кладуть заправлений рис, зверху - підсмажені биточки, заливають сметанним соусом, посипають тертим твердим сиром і запікають.

Подають у порційній сковороді, в якій запікали, посипають подрібненою зеленню петрушки.

**3.** **Вимоги до якості:**

Страви з котлетної маси зберегли форму, поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі - сірий. Вироби зі свинини на розрізі світлосірі. Смак у міру солоний, запах смаженого м’яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути присмаку і запаху хліба. Консистенція — соковита, пухка, кірочка хрустка, маса однорідна без шматків м’яса і хліба, сухожилків.

Страви з котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 7 ст. 226-227 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують котлетну масу з м’яса та зрази січені з неї ?
2. Як готують та подаютьрулет з макаронами ?
3. Як готують та биточки запечені під сметаним соусом з рисом ?
4. Які вимоги до якості страв з котлетної маси ?

**Тема уроку №19: Значення страв з птиці, дичини і кролика в харчуванні. Варені та припущені страви з птиці, дичини, кролика**

**План**

1. Значення страв з птиці, дичини і кролика в харчуванні

2. Варені та припущені страви з птиці, дичини, кролика

3. Вимоги до якості страв

1. Для приготування других страв використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви із птиці, дичини і кролятини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини у м'ясі *птиці* менше, вона *ніжніша і пухкіша*. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко вживаються у лікувальному харчуванні.

М'ясо *кролика ніжне, нежирне*, воно добре перетравлюється й засвоюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один-два дні після забою. М'ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини – сідло та задні ніжки. Їх використовують для смаження, а решта – для тушкування та приготування страв із січеного м'яса.

Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочеві збагачують їх вітамінами і мінеральними речовинами.

Птицю, дичину, кроликів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці. Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо і при смаженні погано розм'якшується.

Для зберігання поживних речовин курчат, філе курки і дичини, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона.

Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх слід додавати на порцію в такій кількості, г: солі й зелені петрушки або кропу – 3-5 (нетто), перцю – 0,05, лаврового листа – 0,02.

Для других страв *варять курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гусей, качок*, для холодних страв можна використати дичину. *Бульйон*, що залишився після варіння птиці, використовують *для приготування соусів або припускання рису* для гарніру. Втрати при варінні птиці становлять 25-28%.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини втрати поживних речовині менші, ніж при варінні. Втрати маси становлять 12%.

2. ***Птиця, дичина або кролик варені з гарніром.*** Оброблені тушки птиці і дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми. Заправлені тушки птиці і дичини, оброблені тушки кроликів кладуть у гарячу воду (на1 кг продукту 2-2,5 л води) і доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, біле коріння, сіль, зменшують нагрівання і варять до готовності при температурі 85-90°С. Готовність визначають кухарською голкою, проколюючи стовщену частину ніжок (голка вільно проходить, витікає прозорий сік).

Зварену птицю або кролика виймають з бульйону, охолоджують, потім розрубують на порції по два шматочки (від окосту і філе). Спочатку тушку розрубують на 4-6 частин залежно від величини тушок і норм виходу, складають у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті у закритому посуді.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть припущений рис, картопляне пюре або відварну картоплю, зелений горошок варений або складний гарнір, поряд – порцію птиці або кролика, поливають соусом білим, білим з яйцем, паровим, для качок і гусей – червоним основним, можна полити вершковим маслом.

***Птиця або дичина під паровим соусом з грибами і рисом.*** Курей, курчат, бройлерів-курчат, фазанів припускають, індиків відварюють. Для припускання підготовлені напівфабрикати кладуть у посудину, заливають бульйоном або водою на третину їх висоти, додають ароматичні овочі, сіль, закривають кришкою і припускають. Для поліпшення смаку можна додати сухе вино. *Філе* з курей і дичини *збризкують лимонним соком*, щоб зберегти білий колір.

Гриби варять, нарізують. Відвар з грибів можна використовувати для припускання птиці. Бульйон, що залишився після припускання, вживають для приготування соусу парового. Готову птицю розрубують на порції (так само, як і варену).

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (рис варений або припущений), поряд – шматочки припущеної птиці, зверху на них кладуть нарізані готові гриби і поливають паровим соусом.

**3.** **Вимоги до якості:**

 Варена і припущена птиця, кролик нарубані на порції, які складаються з частинки тушки і частинки окосту.

 Колір філе курки, курчат, кролика, індички від сіро-білого до світло-сірого, окосту – темно-сірий, гусей, качок – світло- або темно-коричневий, консистенція м'яка, соковита, ніжна. Смак у міру солоний, без гіркоти, з ароматом, властивим певному виду птиці і соусу.
 Термін зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для тривалішого зберігання їх охолоджують, кладуть у холодильник. Перед використанням розрубують на порції, заливають бульйоном і прогрівають.
**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 1 ст. 230-231 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Яке мають значення страв з птиці, дичини і кролика в харчуванні людини ?
2. Як готують та подають птицю, дичину або кролика варених з гарніром?
3.Як готують птицю або дичину під паровим соусом з грибами і рисом?
4. Які вимоги до якості цих страв ?
**Тема уроку№20:**  **Основні правила смаження птиці в цілому вигляді,. Гуска, качка фаршировані**

**План**

1. Основні правила смаження птиці в цілому вигляді

2. Порціонування птиці

3. Технологія приготуваннягуски, качки фаршированих

4.Правила смаження дичини. Вимоги до якості страв

1. Смажать птицю, дичину, кролика (цілими тушками, порційними шматочками) і вироби з січеного м'яса. Їх смажать основним способом, у жаровій шафі та у фритюрі. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40 %, залежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15 % жиру).

***Птиця або кролик смажені*** (цілими тушками). Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і *обсмажують на плиті* при температурі 150-160 °С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150-160 °С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяються.

Заправлені тушки *великої птиці* натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист, поверхню індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і *смажать у жаровій шафі* при температурі 220-250 °С. Через кожні 10-15 хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної частини утвориться рум'яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150-160 °С.

Старих курей, качок та індиків перед смаженням відварюють до напівготовності.

Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоті (з готового виробу витікає прозорий сік).

2. Смажені тушки птиці **розрубують** уздовж на дві частини, потім кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навскіс. На порцію подають 2 шматочки (філе й окісточок).

Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навпіл, посередині грудної кістки, іноді на 3-5 частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м'ясний сік і прогрівають 5-7 хв.

Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд – порцію смаженої птиці, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на пиріжковій тарілці зелений салат, салат з біло- або червоноголової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

Якщо тушка птиці при смаженні в жаровій шафі дуже підрум'янилася, а всередині ще не готова, накрийте її зверху пергаментним папером, змазаним жиром, або загорніть у фольгу.

3. ***Гуска, качка фаршировані.*** Оброблену тушку гуски або качки натирають сіллю (всередині і зовні), начиняють через розріз у черевці картоплею або чорносливом (яблуками), отвір зашивають нитками і смажать у жаровій шафі 45-60хв, періодично поливаючи жиром і соком, що виділився.

Для начинки беруть картоплю середнього розміру або обточують її і злегка обсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками і посипають цукром. Попередньо замочений чорнослив без кісточки посипають цукром.

Перед подаванням фаршировану птицю розрубують на порції, кладуть на блюдо разом з начинкою і поливають соком, що виділився під час смаження, і розтопленим вершковим маслом.

4.  ***Дичина смажена.*** Заправлені тушки дичини натирають сіллю і смажать так само, як і курку.

*Малу дичину* (перепілку, дупеля, бекаса) смажать у сотейнику. Перед смаженням їх обгортають *тонким шаром шпику* і перев'язують шпагатом. Після утворення коричневої кірочки сотейник закривають кришкою і на слабкому вогні доводять до готовності.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть картоплю фрі чи смажену, поряд на скибочку пшеничного хліба, підсмажену на маслі і змащену паштетом із печінки, кладуть шматочок дичини або цілу тушку, поливають вершковим маслом чи м'ясним соком. Окремо можна подати салат з червоно- або білоголової капусти, мариновані фрукти чи ягоди.

**Вимоги до якості:**

Смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, кролик – коричневий, зарум’янений, на розрізі – білий. Колір окорочків – темно-сірий.

Консистенція кірочки хрустка, м’ясо м’яке, соковите.

Зберігають як варені тушки.

**Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 2 ст. 231-232 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як смажать страви з птиці у цілому вигляді ?
2. Як порціонують смажені страви з птиці ?
3.Як готують гуску або качку фаршировану ?
4. Як смажать дичину , та як її подають ?

**Тема уроку №21: Технологія приготування та відпуск страв зі смаженої птиці.**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск курчат-табака

2. Страви з філе птиці .

3. Птиця, кролик, смажені у фритюрі. Вимоги до якості смажених страв

***1. Курчата-табака.*** Оброблену тушку курчати розрубують по грудній кістці вздовж навпіл, розпластують, ніжки заправляють у «кишеньку», надають плоскої форми, натирають сіллю, часником, сметаною, посипають перцем і смажать на вершковому маслі під пресом на слабкому вогні до готовності, періодично перевертаючи. Можна смажити на спеціальних сковородах з кришками, в які вмонтовано прес масою 2—2,5 кг.

При подаванні на порційне блюдо або тарілку кладуть курча, навколо — гарнір (помідори, зелену цибулю, нарізану на частини 3-4 см завдовжки, або ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, часточку лимона).

Прикрашають листочками салату або зеленню петрушки, окремо подають соус Ткемалі або потовчений з сіллю часник, розведений бульйоном або водою.

2. ***Куряче філе, смажене в сухарях.*** Підготовлене куряче філе змочують в яйцях, обкачують у сухарях, кладуть на розігріту з вершковим маслом сковороду і смажать до утворення рум'яної кірочки з обох боків, ставлять у жарову шафу на 5 хв. і доводять до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю, смажену у фритюрі, нарізану брусочками (соломкою, часточками, стружкою) або складний гарнір, поряд – смажене філе, яке поливають вершковим маслом.

***Котлета по-київському.*** Підготовлений і охолоджений напівфабрикат смажать у фритюрі 5-7 хв. до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі 2-3 хв.

Перед подаванням на порціонне блюдо чи тарілку кладуть гарнір з 3-4 видів овочів: відвареного зеленого горошку; картоплі, смаженої у фритюрі, нарізаної соломкою; відвареної цвітної капусти, поряд з гарніром крутон з пшеничного хліба, на нього кладуть котлету, поливають вершковим маслом, на кісточку надягають папільйотку і прикрашають зеленню.

***Птиця, дичина або кролик по-столичному.*** Підготовлений напівфабрикат смажать на вершковому маслі 12-15 хв. безпосередньо перед подаванням.

Відпускають із складним гарніром, на крутон кладуть філе, на нього- консервовані фрукти, прогріті у сиропі, і в момент подавання - охолоджене вершкове масло у вигляді квітки.

3. ***Птиця або кролик, смажені у фритюрі.*** Варені тушки розрубують на порціонні шматочки, панірують у борщі, змочують у льєзоні, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі.

Подають з смаженою картоплею, у фритюрі або складним гарніром і поливають вершковим маслом.

Для тушкування використовують дорослу птицю, яка при смаженні стає твердою і несмачною.

Перед тушкуванням м’ясо обсмажують, додають ароматичні корені та спеції, бульйон і тушкують. Тушковане м’ясо стає соковитим і смачним. На бульйоні готують соус, з яким і подають.

**Вимоги до якості:**

Котлети по-київському та інші паніровані вироби мають світлозолотисту рівномірно підсмажену кірочку, смак і запах - властиві смаженій курці, консистенція — м’яка, соковита, кірочка - хрустка. Масло всередині котлет розтале, але не витікає.

Страви з філе птиці готують безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їхня якість.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 2 ст. 231-232 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують курчат –табака ?
2. Як готують та подають котлети по-київськи ?
3.Як готують та подають птицю, дичину або кролика по-столичному?
4. Які вимоги до якості цих страв ?

**Тема уроку №22:** **Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці або кролика**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої курки

2. Страви з тушкованої качки та гуски

3. Технологія приготування чахохбілі та рагу

1. Для тушкування використовують дорослу птицю, яка при смаженні стає твердою і несмачною. Перед тушкуванням м'ясо обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді до утворення рум'яної кірочки, що надає страві відповідного смаку й запаху. Під час тушкування додають ароматичні корені та спеції. Тушковане м'ясо стає соковитим і смачним.

***Птиця або кролик, тушковані в соусі.*** Підготовлені тушки птиці (кролика) смажать на маргарині, розрубують на порціонні шматочки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15-20 хв.

На стіл подають з гарніром – рис варений (припущений) чи картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена (з сирої).

***Курчата в сметані.*** Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують на порціонні шматочки, заливають сметаною і тушкують 5-10 хв.

Подають з комбінованим гарніром і сметаною, в якій вони тушкувалися.

***Курчата з яблуками в сметані.*** Підготовлені тушки курчат розрубують по 2 шматочки на порцію, солять і обсмажують на маргарині. У сотейник кладуть нарубані курчата, додають нарізані часточками моркву і петрушку, гвоздику, стебла кропу, заливають водою і тушкують. За 10-15 хв. до завершення тушкування стебла кропу виймають, додають яблука (без шкірочки і насіннєвого гнізда) і заправляють сметаною.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – курчата з яблуками та підливою, що утворилася при тушкуванні.

Гарніри – картопля варена або картопляне пюре. Страву можна готувати без гвоздики.

2. ***Качка по-селянському.*** Підготовлені тушки качок рубають на шматочки масою 50 г, обсмажують до напівготовності. На жирі, що залишився після обсмажування качки, пасерують шатковані соломкою цибулю і моркву.

У горщик кладуть обсмажені шматочки качки (3-4 шт. на порцію), додають сіль, перець, пасеровані цибулю і моркву, підготовлену крупу, заливають водою, перемішують, ставлять у жарову шафу і тушкують до напівготовності крупи. Потім додають сметану і доводять страву до готовності під закритою кришкою.

Відпускають страву в горщиках, зверху її посипають дрібно нарізаною зеленню.

***Гуска (качка) по-домашньому.*** Підготовлені тушки птиці або кролика розрубують на шматочки, обсмажують, солять, складають у горщик або інший посуд, додають нарізану часточками і обсмажену картоплю, нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю, перець, заливають бульйоном так, щоб рідина вкрила продукти, і тушкують у жаровій шафі до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Перед подаванням горщик ставлять на тарілку, страву посипають зеленню.

**3.** ***Чахохбілі.*** Тушку птиці розрізають на порційні шматки і обсмажують, потім їх солять, додають перець. Добре обсмалені шматки птиці кладуть у глибокий посуд, додають пасеровану цибулю, дрібно нарізані помідори або пасероване томатне пюре, розведену суху борошняну пасеровку, бульйон або воду, оцет і тушкують. За 5хв. до готовності заправляють зеленню кіндзи, лавровим листом, товченим часником.

Подають у баранчиках або порційній сковорідці разом з соусом, посипають зеленню, прикрашають долькою лимона.

***Рагу з птиці, кролика, дичини і субпродуктів.*** Тушки птиці або кролика нарубають на шматки по 40-50 г, субпродукти обробляють.

Приготовлені продукти обсмажують до утворення рум’яної кірочки, солять, кладуть у каструлю, заливають гарячим бульйоном або водою (20-30% маси продукту), додають пасероване томатне пюре і тушкують 30-40 хв.

На бульйоні, що утворився під час тушкування, готують соус червоний основний, яким заливають шматочки м’яса, додають обсмажені картоплю, нарізану часточками, моркву, цибулю, корінь петрушки, ріпу і перець, тушкують 15-20 хв. Наприкінці тушкування заправляють лавровим листом. Подають рагу в баранчиках, посипають зеленню.

**Вимоги до якості:**

Смак і запах — тушкованого м’яса птиці або кролика, з ароматом спецій та овочів.

Консистенція — соковита, м’яка, ніжна.

Колір птиці — світлокоричневий, овочів - властивий їхньому натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більше як 2 год.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 3 ст. 232-233 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують птицю або кролика, тушкованих в соусі?
2. Як готують та подають курчат  з яблуками в сметані ?
3.Як готують та подають качку по-селянському***,*** гуску по-домашньому?
4. Як готують та подають чахохбілі ?
5. Які вимоги до якості цих страв ?

**Тема уроку№23:** **Технологія приготування та відпуск страв із котлетної маси з птиці:**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск котлети Дніпрянка та січеників з птиці, дичини, кролика

2. Особливості приготування січеників з кролятини і пшона та биточків фаршированих

3. Вимоги до якості страв

**1.** ***Котлета Дніпрянка.*** М'якоть курки (із шкірою) пропускають через м'ясорубку, додають воду, сіль, перемішують, порціонують, формують кружальця. На підготовлені кружальця кладуть начинку – охолоджене вершкове масло, смажені подрібнені горіхи, нашатковані варені гриби, загортають, надають овальної форми. Напівфабрикат змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають з гарніром.

***Січеники з птиці, дичини, кролика.***З котлетної маси формують січеники овальносплюснутої форми, обкачують у борошні або білій паніровці, смажать основним способом з обох боків до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю відварну або смажену, чи картопляне пюре, рисову або гречану кашу, зелений горошок, комбінований гарнір), поряд – січеники (2 шт. на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом чи соусом білим основним, паровим.

**2.** ***Січеники з кролятини й пшона.*** У підготовлених тушок кролів відокремлюють м'ясо від кісток, двічі пропускають через м'ясорубку разом з охолодженою розсипчастою пшоняною кашею і злегка підсмаженою цибулею, додають воду, сіль та добре вимішують. З готової маси роблять вироби овально-приплюснутої форми (2 шт. на порцію), 1,5 см завтовшки, обкачують у сухарях, смажать і доводять до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд – січеники (2 шт. на порцію) і поливають вершковим маслом.

***Биточки, фаршировані грибами.*** Котлетну масу розкладають на порції, надають форму кружечків, на середину кладуть дрібно нарізані варені гриби, краї з’єднують, панірують у сухарях, надають форму биточків і смажать з обох боків. Подають з картопляним пюре, картоплею в молоці, картоплею смаженою або складним гарніром.

**3.** **Вимоги до якості:**

Січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускається почервоніння м'яса і присмак хліба. Страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше 30 хв.

**Домашнє завдання : *1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі - параграф 3 ст. 232-233 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують котлети Дніпрянка, биточки фаршировані грибами ?
2. Які вимоги до якості цих страв ?
**Тема уроку№24-25: Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів**

**План**

1. Технологія приготування та відпуск варених страв із субпродуктів

2. Технологія приготування та відпуск тушкованих страв із субпродуктів

3. Технологія приготування та відпуск смажених страв із субпродуктів

1. Страви із субпродуктів поживні і смачні, оскільки містять жири, білки, вітаміни і мінеральні солі.

Підготовлені субпродукти слід негайно направляти на теплову обробку, оскільки вони нестійкі при зберіганні. Готуючи страви, слід суворо додержуватись правил санітарії і гігієни, щоб запобігти харчовому отруєнню.

Субпродукти варять, а потім смажать, тушкують або відразу використовують для смаження.

***Язик відварний з соусом.***Язики, підготовлені для варіння, кладуть у посуд, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають сирі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і варять до готовності. Наприкінці варіння солять. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв. і обчищають. Язики нарізують упоперек волокон на шматочки (2-3 шт. на порцію), заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні.

Подаючи на стіл, на порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір (картопляне пюре, відварну картоплю, овочі у молочному соусі, бобові відварні з жиром), поряд – язик, який поливають червоним основним соусом або сметанним із хріном.

***Мозок відварний.*** Оброблений мозок кладуть у холодну підкислену оцтом воду, додають моркву, цибулю, петрушку, доводять до кипіння і варять до готовності при слабкому кипінні 10-15 хв. Наприкінці варіння (за 5-10хв до закінчення) додають сіль, спеції. Зберігають мозок у тому самому відварі.

Перед подаванням зварений мозок розділяють на часточки, кладуть скибочки варених печериць або білих грибів і поливають вершковим маслом, підсмаженим із сухарями чи підливою. Можна подавати без грибів. На гарнір – картопляне пюре або картопля варена, рис припущений. Можна подавати з соусом білим основним, паровим, томатним.

2. ***Нирки по-російському.*** Варені яловичі або сирі баранячі, телячі і свинячі нирки нарізають скибочками і обсмажують. Солоні огірки обчищають, нарізають скибочками і припускають.

Картоплю, нарізають часточками або кубиками, обсмажують. Моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, нарізану часточками, пасерують з додаванням томатного пюре. Пасеровані овочі з’єднують з припущеними огірками, тушкують 10-15хв., вводять розведену борошняну пасеровку, кладуть обсмажені нирки, картоплю, перець і тушкують 20-25хв. За 5хв. до закінчення тушкування додають лавровий лист і перець.

Подають нирки тушковані разом з овочами і соусом у баранчиках. Посипають дрібно посіченим часником і зеленню.

***Печінка по-строганівському.***  Печінку промити, видалити плівку. Нарізати на пластини, а потім на брусочки масою 5-7 г. Обсмажити на добре розігрітій сковороді (3-4 хв.), наприкінці посолити. Залити соусом сметанним з томатом, додати пасерований томат, перемішати і довести до кипіння.

Подають печінку разом з соусом у баранчику або на порційній сковороді, посипають подрібненою зеленню. Гарнір – картопля смажена, відварна, картопляне пюре, відварні макарони.

3. ***Печінка смажена з жиром або цибулею.*** Печінку нарізують на шматочки (1-2 шт. на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену чи варену, або картопляне пюре, чи розсипчасту кашу, поряд – печінку і поливають розтопленим маслом, зверху можна покласти смажену цибулю.

***Мозок смажений.*** Варений мозок охолоджують, нарізують на порції скибочками, посипають сіллю, обкачують у борошні і обсмажують у жирі до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – каші розсипчасті або картопляне пюре, картоплю смажену (з вареної), картоплю смажену (з сирої), складний гарнір, поряд – смажений мозок, який поливають жиром, і часточку лимона.

***Мозок, смажений у фритюрі.*** Охолоджений варений мозок цілим чи половинками, або нарізаний по одному шматочку на порцію завтовшки 1-1,5 см посипають сіллю, перцем, панірують у борошні, змочують у льєзоні, обкачують у мелених сухарях і смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – каші розсипчасті або варені бобові і картоплю відварну чи смажену, картопляне пюре, овочі, припущені з жиром, поряд – шматочок смаженого мозку і поливають жиром або подають окремо соус червоний основний, томатний.

***Биточки з печінки.*** Підготовлену печінку пропускають через м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, відтиснений замочений хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують. Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – битки і поливають маслом вершковим або маргарином столовим. На гарнір подають картопляне пюре чи розсипчасті каші або комбінований.

**Вимоги до якості:** язик нарізаний тонкими шматочками, смак і запах властивий вареному язику, смак у міру солоний, з ароматом спецій, коріння і цибулі. Колір від світло-сірого до сірого. Консистенція пружна, м'яка, соковита.

Страви з печінки мають смак і запах смаженої печінки з ароматом продуктів, з якими їх готували, і соусів. Колір на розрізі від світло-сірого до темно-коричневого. Консистенція м'яка, соковита.

Мозок відварний має смак і запах, властиві вареному мозку з ароматом спецій, коріння, цибулі. Колір світло-сірий. Консистенція м'яка, ніжна, соковита.

Мозок смажений на поверхні має кірочку золотистого кольору, на розрізі колір світло-коричневий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка.

 **Домашнє завдання :
*1. Опрацюйте тему у підручнику*** В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства - параграф 8 ст. 227-229 ***2. Дайте усно відповіді на запитання:***
1. Як готують язик відварний в соусі , мозок відварний ?
2. Як готують та подають печінку по- строганівськи , печінку смажену з жиром та цибулею , биточки з печінки  ?
3.Як готують та подають мозок смажений та мозок смажений у фритюрі?
4. Як готують нирки по-російськи ?
5. Які вимоги до якості цих страв ?

 **Тема уроку №26 : Узагальнення теми**ТЕСТИ НА ТЕМУ

**«Технологія приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів»**

1. Обвалка м’яса, це:

а) відділення м’яса від кісток

б) розбирання м’яса на великошматкові напівфабрикати

в) відділення м’яса від сухожилля та плівок

2. Як називають витримування м’яса у кислому середовищі:

а) маринування

б) пасерування

в) панірування

3. Порційний напівфабрикат з тонкої частини вирізки:

а) біфштекс

б) філе

в) лангет

4. Ростбіф готується з:

а) корейки

б) товстого краю

в) вирізки

5. Чим відрізняється ромштекс від антрекоту:

а) паніровкою

б) формою

в) способом теплої обробки

6. З якого м’яса готують котлету натуральну:

а) свинина

б) яловичина

в) курятина

7. Для приготування відварених м’ясних справ з свинячої туші використовують:

а) тазостегнову частину, корейку

б) шийну і грудну частини

в) лопаткову частину

8. Для приготування смажених страв використовують яловичину:

а) вирізку, товстий і тонкий краї

б) шийну частину, лопатку

в) пахвину, грудинку

9. Біфштекс – це напівфабрикат:

а) дрібно шматковий

б) порційний

в) великошматковий

10. Біфштекс з кров’ю готується:

а) 1-2 хвилини

б) 2-3 хвилини
 в) 5-7 хвилин
11. Порційний напівфабрикат з свинини, який нарізають з корейки без реберних кісток:

а) ескалоп

б) котлета натуральна

в) котлета відбивна

12. Який спосіб теплової обробки застосовують при приготуванні «Бефстроганова»:

а) смаження у фритюрі

б) тушкування

в) смаження основним способом

13. Тушковані м’ясні страви готують:

а) 2 способами

б) 3 способами

в) 4 способами

14. Яка страва відноситься до смажених м’ясних страв:

а) азу

б) ромштекс

в) гуляш

15. Крученики волинські мають форму:

а) округлу

б) овальну

в) рулетика

16. Запікають страви з м’яса при температурі:

а) 230 - 280оС

б) 100 - 120оС

в) 200 - 210оС

 17. «Люля-кебаб» готується з м’яса:

а) свинини

б) баранини

в) яловичини

18. Скільки котлет по-київському можна приготувати з однієї курки:

а) 1

б) 2

в) 3

19. При приготуванні страви «Курчата-табака» застосовують спосіб теплової обробки:

а) запікання

б) варіння

в) смаження основним способом

20. Готують м’ясні страви у цеху :

а) гарячому

б) м’ясному

 в) холодному