Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Демо-версия

Структура курса:

Информация для пользователей

Обработка сырья, приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы

Глава 1. Подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы — Демо-версия

- 1.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса ✓
- 1.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы ✓

Задания. Товароведение — Демо-версия

- Условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов ✓
- Требования к качеству мясных продуктов ✓
- Мясные субпродукты ✓
- Характеристика мяса ✓
- Качество мяса ✓
- Органолептическая оценка качества мяса ✓

Задания. Оборудование и охрана труда — Демо-версия

- Технологическое оборудование мясного цеха ✓
- Посуда, инвентарь и инструменты для приготовления блюд из мяса ✓
- Рабочее место повара мясного цеха ✓
- Охрана труда ✓
- Опасные и вредные производственные факторы ✓
- Безопасная эксплуатация электрооборудования ✓
- Характеристика возрастной группы крупного рогатого скота ✓
- Мясорыхлительная машина ✓
- Неисправности технологического оборудования ✓
- Котлетоформовочная машина ✓
- Мясорубка. Задание 1 ✓

Задания. Приготовление полуфабрикатов из мяса

- Требования к качеству полуфабрикатов
- Полуфабрикаты из телятины, баранины, свинины и говядины
- Полуфабрикаты из говядины
- Обмывание мясных туш
- Приготовление натуральной рубленой и мясной котлетной массы
- Полуфабрикаты из свинины
- Хранение полуфабрикатов
- Порционные полуфабрикаты из говядины

- Размораживание и разделка мяса
- Подготовка мяса к тушению
- Мясорубка. Задание 2
- Обработка субпродуктов
- Обвалка частей туши
- Части туши говядины
- Части туши свинины и баранины
- Кулинарное назначение частей туши говядины
- Кулинарное назначение частей туши свинины и баранины
- Условия и сроки хранения полуфабрикатов
- Мясные рубленые полуфабрикаты

Задания. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из нее

- Тепловая обработка тушки птицы
- Приготовление котлетной массы и котлет из мяса птицы
- Потрошение тушки птицы
- Обработка тушки птицы
- Температурный режим размораживания птицы
- Приготовление котлетной массы и котлет из мяса птицы
- Заправка и приготовление полуфабрикатов из птицы
- Обработка замороженной птицы
- Заправка птицы
- Нарубание птицы
- Подготовка филе птицы
- Приготовление полуфабриката «Котлеты по-киевски»
- Способы заправки кур
- Полуфабрикаты из птицы

Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и домашней птицы

Глава 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Демо-версия
- 2.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	✓
- 2.2. Технололгия приготовления блюд из домашней птицы	✓

Задания. Приготовление блюд из птицы	Демо-версия
- Подача готовых блюд из птицы	✓
- Приготовление блюд из птицы	✓
- Бракераж блюд из птицы	✓
- Варка птицы	✓
- Приготовление и отпуск блюд из птицы	✓
- Тепловая обработка птицы	✓
- Приготовление птицы отварной	✓

Задания. Приготовление блюд из мяса

- Варка мяса
- Соусы к блюдам из мяса

- Гарниры к блюдам из мяса
- Отпуск блюд из мяса
- Бракераж блюд из мяса
- Правила жарки изделий из мяса
- Продукты и ингредиенты для приготовления блюд из мяса
- Подача блюд из мяса
- Жарка мяса и изделий из натуральной рубленой массы
- Условия и сроки хранения жареного мяса
- Блюда из тушеного мяса
- Гарниры к отварному мясу
- Приготовление блюд из мяса